

LA REVUE DU vin DE FRANCE

larvf.com

CÉPAGES RARES DES ALPES

11 pages de saveurs oubliées

Fabuleux cabernets francs de Loire

110 rouges
de grande classe

18 VIGNOBLES
RUSSES
EN FRANCE!

VINS BRETONS
À quoi vont-ils
ressembler ?



Mai 2022

De vigne en cave

67 C'est comme ça par Sébastien Lapaque

68 Vie de château

Domaine Gavoty, en Provence

75 Billet de vendanges par Jérémy Cukierman

76 Une appellation, deux styles

Roselyne Gavoty
joue une partition
typiquement
provençale avec
le vermentino.



Reportage et dégustation de Pierre Casamayor, photos : Patrick Amsellem



Domaine Gavoty

La petite musique du vermentino

Dans l'arrière-pays varois, à Cabasse, la famille Gavoty joue une partition typiquement provençale avec le cépage diva du domaine, le vermentino, ici appelé rolle.

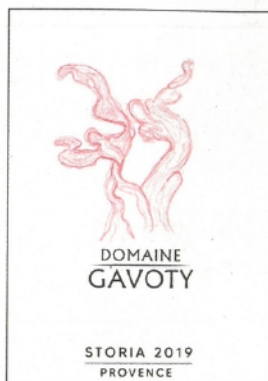
Reportage et dégustation de Pierre Casamayor, photos : Patrick Amsellem

De vigne en cave Vie de château

Lorsque Philémon Gavoty, tanneur de son état, achète en 1806 un domaine sur la commune de Cabasse, nommé Campdumy (le "champ des vendanges" en provençal), il ne se doute pas qu'il vient d'écrire la première note d'une symphonie pastorale qui résonne de nos jours dans le concert provençal. À l'époque, il s'agit bien entendu d'une exploitation agricole où voisinent céréales, élevage et vignes, dirigée par des régisseurs. Le domaine reste dans la famille pendant huit générations. Il est divisé en Grand Campdumy et Petit Campdumy. Pierre Gavoty hérite du premier, Bernard du second, mais ils mettent leur production en commun pour la commercialiser sous une seule bannière.

D'UN ART À L'AUTRE

Parmi les régisseurs, Nicodème Dotto a été le chef d'orchestre qui a fait passer le domaine dans l'époque moderne, du cheval au tracteur, comme de Lulli à Ravel. Une référence qui n'est pas fortuite : si la famille de Pierre réside à Marseille, Bernard, lui, est parisien. C'est un organiste réputé, il est l'un des plus grands critiques musicaux de l'époque, ses ouvrages font encore référence ; son surnom de plume, Clarendon, donne le "la" à la cuvée de prestige du domaine. Un domaine marqué par son souvenir, célébré chaque été par un festival où les musiciens de Radio France viennent conjuguer musique et dégustation, avec ce vocabulaire qui bascule d'un art à l'autre comme pour mieux les marier : attaque, accord, ampleur, gamme, harmonie, nervosité, vibrato, puissance, vivacité, volume, texture, épaisseur, profondeur, couleur, mordant, tons, teintes, nuances, autant de mots qui oscillent entre musique et vins. Du Clarendon en quelque sorte.



Élément fondateur de la personnalité du domaine, le cépage vermentino. Comme de vieux complices, Nicodème et Bernard introduisent le rolle (le vermentino transalpin) sur le domaine en 1970, un cépage qui avait disparu de cette région et s'était réfugié sur les hauteurs de Bellet. Ils en sélectionnent une version massale pour s'acclimater sur ce terroir qui en révélera toutes les qualités, dans une version très particulière qui vient enrichir les déclinaisons corses, sardes ou ligures.

En 1985, Roselyne, fille de Pierre, est en charge des vinifications. Elle va donner un coup de jeune au domaine, une sorte de réécriture de la partition. Une restructuration qui passe par l'arrêt du désherbage, par le travail des sols, une réflexion initiée par son mari Hervé qui, entre deux actes de kinésithérapeute, s'occupe des vignes et des vendanges. Cette évolution aboutit au passage en bio en 2017, certifié en 2020. Il ne manque que le cheval pour revenir aux pratiques de Philémon. Question avenir, Antoine, le fils de Roselyne, vient de rentrer au domaine bardé de son diplôme d'œnologue, la saga des Gavoty n'est pas près de s'éteindre.

RAISINS DORÉS ET RAISINS VERTS

Le terroir triasique est argilo-calcaire, sur un socle calcaire, avec des teneurs en argile variables, des parcelles font apparaître des argiles bleues très qualitatives, les parcelles sont entourées de bois, gage de biodiversité et de prédateurs naturels. Le secteur de Cabasse est soumis à un climat plutôt continental, nous sommes loin de la mer, avec de fortes gelées, on a remarqué que les températures descendaient ici très bas alors qu'aux alentours, elles se stabilisent au cours de la nuit. C'est également un secteur arrosé, il peut faire beau sur le littoral et



Roselyne Gavoty

Fille de Pierre Gavoty, Roselyne prend les rênes du domaine en 1985, aidée par son mari Hervé en 2000. Après une restructuration et un changement des pratiques, elle passe en bio en 2017 et sera certifiée en 2020. Elle se bat pour une identité provençale à l'opposé des vins technologiques qui font florès dans cette région.

La verticale de la Cuvée Clarendon blanc

Clarendon blanc commence dans la vie avec une aromatique florale et de fruits blancs, une bouche fringante, mais le dégustateur pourrait passer à côté de sa personnalité par trop d'impatience. Il faut lui laisser le temps de développer sa minéralité et sa complexité, et surtout cette note truffée qui signe son apogée.



D.R.

Les vins à attendre

- 2021** 94/100 Nez subtil, encore timide, avec du fruit blanc, des notes florales fines. Bouche pleine, avec du volume, une belle amertume fine en finale.
- 2020** 95/100 Premier millésime vinifié avec les souches de levure naturelle isolées. Nez plus minéral, fleurs séchées, fruits blancs, fenouil. Bouche ronde et fraîche, finale expressive, le vin prend du sérieux.
- 2019** 94/100 Un peu plus dense, avec des notes florales et miellées un peu discrètes, le vin finit sur des notes d'amertume fine. Il doit s'ouvrir.

On peut déboucher

- 2016** 95/100 Un nez un peu "naphté" avec des fleurs séchées, des herbes aromatiques, du fruit blanc ; une bouche avec du fruit et du tonus. Il finit sur la vivacité.
- 2015** 96/100 Un fruit blanc encore frais, avec des notes un peu fumées, des fleurs blanches, une bouche douce, avec de la puissance et du fond, encore bien tendue. La longueur est exceptionnelle.
- 2013** 94/100 Des notes de fleurs blanches, plus minérales, presque silex, un côté végétal, de menthe. La bouche est légère, elle finit sur des saveurs amères élégantes.
- 2011** 96/100 Des notes pétrolées, de truffe, de raisin de Corinthe, des accents boisés. La bouche est pleine, avec du fruit, une belle acidité vibrante, une finale épicée et grillée. L'ADN du cru.
- 2009** 97/100 Un nez fumé, avec de la truffe ; une bouche pleine et structurée, presque tannique, avec une belle allonge épicée et truffée, sur la complexité. En pleine expression.

Le charme des vins anciens

- 2007** 96/100 Nez minéral, avec une note truffée, de pâte de coing. La bouche est étonnante car marquée par un boisé qui n'existe pas. Belle finale expressive.
- 2002** 96/100 Des arômes un peu discrets mais sur la finesse, avec de la menthe, du coing, une bouche svelte avec un bel équilibre. Elle finit très gourmande. Une belle surprise.
- 2001** 98/100 Nez bien mûr, sur le coing, la truffe, le miel, les fruits confits. Bouche ample, très dense, avec une grande expression fruitée, une profondeur soutenue par une belle acidité. Le grand vin de la dégustation.
- 2000** 96/100 Un nez sur l'amande grillée et la truffe, avec une aromatique de vin vieux mais sans défaut ni faiblesse. Ce vin doit être mis en valeur par un plat, un tagine aux amandes ?
- 1996** 97/100 Très expressif, sur la truffe, le miel, la noix fraîche. Bouche tendue, avec un fruité secondaire intense, de la structure et une grande expression finale.
- 1990** 98/100 Très truffé, avec des notes de pinède, grillées, de tisane, une bouche très lissée, satinée, une belle aromatique complexe. Il finit sur ces notes de truffe, signature du cru à son apogée. Beau vin de mémoire.

De vigne en cave Vie de château



Les cépages sont vinifiés séparément puis logés dans de petites cuves inox.
Les assemblages ont lieu en janvier.

pleuvoir de l'autre côté des Maures, avec parfois des orages de grêle. Le domaine a perdu deux récoltes en dix ans, d'où l'essai de filets protecteurs sur certaines parcelles. La rétention des argiles assure une bonne alimentation en eau à la vigne qui ne craint jamais la sécheresse. Les amplitudes thermiques journalières en été sont importantes, entre 15° C et 40° C, propices à une belle maturation.

L'encépagement comprend, en rouge, le cinsault, qui trouve ici un terroir valorisant, le grenache, la syrah, le carignan et quelques cabernet-sauvignon. En blanc, c'est le rolle (ou vermentino) qui règne en maître, c'est la diva du domaine, épaulé en chœur par la clairette et l'ugni blanc. Les sols sont aujourd'hui enherbés un rang sur deux avec désherbage à l'intercep sous le rang, l'autre rang est griffé, du fumier de mouton vient engraisser les sols. La taille en cordon avec quatre bras porteurs laisse huit yeux par pied, on pratique le rognage, sans effeuillage. Les traitements comprennent l'arsenal bio, cuivre dont les doses sont diminuées par l'apport de produits de biocontrôle, et soufre.

C'est l'équilibre entre richesse et pH qui est recherché dans les baies pour déterminer la date de vendange, les rosés vers 12,5 %, les rouges entre 13 et 14 %, avec dégustation des baies. Pour les blancs, on aime le mariage entre raisins dorés et raisins encore verts sur un même pied, avec une moyenne de 14 %. La vendange s'effectue avec une machine propre au domaine, gage selon Roselyne Gavoty de rapidité de mise en œuvre et de ramassage. Les raisins arrivent à la cave en benne d'une tonne.

UN COCKTAIL DE SOUCHES

Les rouges sont vinifiés en cépages séparés après éraflage, ils sont logés dans de petites cuves inox. Ils démarrent sur leurs levures indigènes, avec des températures inférieures à 28° C. L'extraction s'effectue par remontages et délestages, avec des cuvaisons de quinze à vingt jours. Ils sont élevés dix-huit mois en cuves avant mise, la Cuvée Clarendon n'est pas filtrée.

Les rosés sont issus de macération, avec vinifications en cépages séparés. Deux parties : l'une provient des jus de saignée après macération de trois à six heures qui apporte arômes et finesse, l'autre des premières presses qui apporte la structure. Après débouillage à froid, les jus fermentent sur leurs levures indigènes en cuves inox à 16° C pendant trois semaines à un mois. L'assemblage a lieu en janvier.

Pour les blancs, pressurage direct sans macération, suivi d'un débouillage de 36 heures à 10° C, fermentation sur levures naturelles pendant trois à quatre semaines entre 13° C et 17° C, dans des cuves inox ou béton émaillé. La fermentation malolactique est évitée. Depuis deux ans, un cocktail de souches a été isolé parmi les levures indigènes du domaine, il a servi à vinifier les 2020 et 2021 avec des résultats prometteurs, tendant vers plus de pureté. Les assemblages ont lieu en janvier, il peut y avoir un collage.

LE STYLE DES VINS

Si vous cherchez des vins exubérants dès leur prime jeunesse, avec des accents technologiques, des blancs de tonnelle, des rosés de mouchoir ou de piscine, des rouges de comptoir, passez votre chemin. Les vins du domaine Gavoty sont bâtis sur la personnalité provençale. Il faut savoir les attendre. Car si le fruité et la fringance sont très tôt au rendez-vous, la profondeur et la minéralité n'apparaissent qu'après quelques années pour dévoiler le vrai visage de ces vins, leur complexité se mérite.

Parmi les blancs et rosés, le Grand Classique blanc 2021, issu des jeunes vignes, dévoile un nez fin, floral, avec une pointe anisée ; la bouche est un peu simple mais avec un bon équilibre et de la fraîcheur (90/100). Le Grand Classique rosé 2021 (70 % grenache, 30 % cinsault) a un nez fin, sur la groseille, avec de petites épices, une touche un peu sanguine ; la bouche est svelte, avec une bonne expression aromatique, il finit sur du fruit aux épices (90/100). La Cuvée Clarendon rosé 2021 (90 % grenache, 10 % cinsault) attaque

**La rétention
des argiles
assure une bonne
alimentation
en eau, le vignoble
ne craint jamais
la sécheresse**



Les sols sont enherbés
un rang sur deux avec
désherbage à l'intercep
sous le rang, l'autre
rang est griffé.

De vigne en cave Vie de château



Le domaine est dans la famille depuis huit générations. Et avec l'arrivée d'Antoine, œnologue, le fils de Roselyne Gavoty, la saga n'est pas près de s'éteindre !

**Les vins sont
bâtis sur
la personnalité
provençale.
Il faut savoir
les attendre**

avec un joli nez expressif, aux notes de fruits blancs, framboise, pomélo, le vin est très fruité en bouche, avec une pointe de gaz qui devrait disparaître à la mise ; il finit épicé, sur la finesse (92/100). Avec Clarendon rosé 2020, le nez privilégie un fruité qui commence à maturer, avec des notes de compote, de la complexité, une bouche ample, du fond, une trame qui

s'affine, on arrive à l'apogée (94/100).

Exemple d'aboutissement, Clarendon rosé 2019 est en pleine maturité, avec un nez sur le fruit rouge un peu rôti, une présence épicée marquée, une pointe fumée ; la bouche est bien lissée, avec un fruité profond, une belle trame crémeuse, une finale expressive, un rosé de gastronomie en pleine forme (95/100). Dans un style de rosé complexe et évolué, le 2015 est un modèle, avec du fruit confit, des notes de miel, de fumé ; la bouche a de l'ampleur, de la structure, avec des épices fines, des notes empyreumatiques (95/100). Loin des caricatures qui collent à la peau des "vins de plage" de cette région, le rosé est ici destiné à la table.

SIX À HUIT ANS DE PATIENCE

Du côté des rouges, la cuvée Contre Temps 2021 (100 % cinsault) présente un fruité très nature, avec une bouche déliée et bien

fruitée, des tanins fins, une finale sur ce fruit un peu sauvage (90/100). Storia 2021 (100 % carignan) est bâtie sur les fruits noirs, la myrtille, avec des notes poivrées, une bouche dense et des tanins puissants, encore un peu bruts mais l'équilibre est bien là (92/100). En 2019, cette cuvée présente des fruits noirs bien mûrs, du jus de rôti, des notes de suie ; la bouche est structurée, très carignan, avec des tanins puissants mais déjà affinés, attendre quatre à cinq ans de garde (92/100).

La Cuvée Clarendon 2019 (98 % syrah) a un nez un peu timide, avec un fruité mature, de la réglisse, du poivre blanc, des épices, des notes de garrigue ; la bouche est structurée, avec des tanins puissants qui demandent encore du lissage (93/100). Le 2019 (100 % syrah) est très ouvert, avec des notes de

fruits rouges rôtis, de menthe, de réglisse, avec une bouche pleine, encore très architecturée par des tanins puissants ; le lissage est en route, patience (94/100). Le 2015 a basculé sur des notes plus animales, jus de lard, épices douces, avec une bouche arrondie, des tanins qui ont commencé à se fondre en gardant leur puissance aromatique ; à point (94/100). Le 2004 est encore plus animal mais avec une belle sapidité, un fruité rôti, des épices, des notes de laurier, une belle personnalité (94/100). Six à huit ans sont donc nécessaires pour que ces vins rouges consentent à dévoiler leur petite musique, il leur faut le temps du conservatoire avant d'intégrer l'orchestre. ●

Le domaine en détail

Appellations :

Côtes de Provence, IGP Var.

Surface : 50 hectares.

Sols : argilo-calcaires avec des parcelles riches en argiles bleues.

Cépages blancs : rolle (vermentino), clairette, ugni blanc.

Cépages rouges et rosés : syrah, grenache, carignan, cinsault, cabernet-sauvignon.

Viticulture : biologique.

Production : environ 250 000 bouteilles par an.