

L'OASIS Lundi 4 novembre 2013 VINS DE PROVENCE ROUGE

Magnifique salon dans un cadre de rêve. Avec l'accompagnement à midi d'un pâté en croûte d'anthologie, d'un hachis parmentier et d'un dessert moelleux avec lequel au moins deux des vins présentés - qui l'eût cru ? - pouvaient être associés.

Je recense ici domaine par domaine quelques vins qui m'ont :

intéressé (8), beaucoup intéressé (8), conquis (4), passionné (3) ou ... comblé (1)
parmi les 51 vins que j'ai pu déguster.

Mais d'abord les Domaines que je n'ai pas goûtés et pour lesquels je sollicite un redoublement : Sainte Anne (goûté à Vinexpo) - Saint-Bacchi - Deffends - Mas Juliette - La Mongestine - Ott - Pibarnon - La Réalitière - Revelette - La Suffrène - Les Terres Promises - Vignelaure.

Voici les élus :

- *Domaine de La Bastide Blanche Bandol* : un vin élu

Bandol Cuvée Fontanéou 2011 argiles rouges 10 GRE 90 MOU, beaucoup de fraîcheur.

Trois autres vins goûtés : Bandol 2011, Bandol cuvée Estagnol 2010 et 2004

- *Château de Beaupré Coteaux d'Aix* : deux vins élus

Château de Beaupré 2010 50 CS 50 SY bouche fraîche, légère et digeste, eucalyptus et mûre.

Château de Beaupré L'Eclectique 2009 Beaupré + Fonbadet (Pauillac) + Gigognan (Châteauneuf)!

Un autre vin goûté : Collection du Château 2010

- *Domaine de La Bégude Bandol* : (les) deux vins (présentés) élus

Bandol La Bégude 2010 fraîcheur, matière, énergie.

Bandol La Brulade 2009 micro cuvée sur une parcelle très chaude ; nez frais, vert, épicé, énergie, longueur, concentration.

Est-ce (aussi) parce qu'ils étaient particulièrement bien présentés ? Toujours est-il que les vins m'ont beaucoup plu.

- *Domaine Hauvette Baux de Provence* : deux vins élus

Améthyste 2009 60 CIN 20 CS 20 GRE fraîcheur, élégance, belle acidité, bouche moirée.

Cornaline 2008 50 GRE, 30 SY, 20 CS arômes poudrés, vibration, belle texture, longueur.

Deux autres vins goûtés : Cornaline 2006 et 2009. Cornaline 2009 à revoir : belle suite fraîche mais une puissance encore mal dégrossie et de l'astringence à ce stade.

- *Château La Coste Coteaux d'Aix* : un vin élu

Grand vin 2011 CS et SY, un peu de GRE, du fruit et une jolie trame.

Deux autres vins goûtés : Les Pentes douces 2011, Grand Vin 2010.

- *Domaine Les Luquettes Bandol* : un vin élu

Bandol 2011 tannique, ample, bien fait ; de nets progrès par rapport aux millésimes antérieurs.

Trois autres vins goûtés : Bandol 2010, 2004, 2007.

- *Henri Milan Baux de Provence* : quatre vins élus

MGO (non millésimé) GRE, SY, MOU frais et pur, assemblage (en cours) de **Papillon 2010, 2011 et 2012**. Modeste...mais c'est du vin ! Bravo !

Papillon 2012 sans soufre, excellent.

Le Jardin 2011 100 % Merlot sur argile bleue. En grappes entières. Beau terroir. Beaucoup de finesse. Exceptionnel.

Deux autres vins goûtés : Clos Milan 2006 et 2007.

- *Château Pradeaux Bandol* : un vin élu

Bandol 2008 90 MOU 10 GRE 40 mois en foudre de chêne avec les rafles. Très tannique, des goûts de fûts (vieux, avec des séjours longs qui ont marqué le vin) sont encore bien présents. Joli raisin, noblesse du terroir.

Trois autres vins goûtés : Le Lys 2010, Le Lys 2006, Pradeaux 2009 (belle trame).

- *Château de Roquefort Côtes de Provence* : deux vins élus

Les Mûres 2011 GRE, CA, SY, CIN, CS. Vignes en altitude, vers 300-400 m, orientées NO. Argilo-calcaire avec silex. Arômes de cerise et de mûre, beaucoup de fruit, beaucoup d'énergie, grande qualité de tanins.

La Pourpre 2011 SY, CA, MOU Elevé en demi-muids. Tension. Race. Pureté. A attendre trois ou quatre ans.

Trois autres vins goûtés : Grêle rouge 2012 n°1 (joli équilibre) et Grêle rouge 2012 n°2, Les Mûres 2000 (en MG) (de la fraîcheur).

N.B. C'est la grêle qui a touché le Domaine en 2012 et le soutien d'autres viticulteurs qui s'en est ensuivi qui sont à l'origine de l'événement de ce jour.

- *Domaine de Sulauze Coteaux d'Aix-en-Provence* : deux vins élus

Liane 2012 50 GRE 50 SY gras, vif, belle suite.

Lauze 2011 80 CS 15 SY 5 MOU Les plus vieilles vignes (40 ans), rendements 25 hl/ha. Tanins nobles, arômes délicats, un vin juste.

Deux autres vins goûtés (qualité d'ensemble des quatre vins impressionnante en regard des prix) : Les Amis 2012 Serine et GRE, vignes jeunes, macération carbonique, beaucoup de naturel et Amaury VT 2011 (le bien nommé !) pas muté, pas sulfité, 80 g sucre résiduel.

- *Domaine Tempier Bandol* : (les) quatre vins (présentés) élus

Bandol 2011 75 MOU, GRE, CIN, CA Pur et complexe, arômes fruit noir et épices, de la légèreté et de l'équilibre, fin de bouche tannique, arômes de goudron.

Bandol La Tourtine 2011 80 MOU, 10 GRE, 10 CIN, égrappage total, foudres 25 à 75 hl 18-20 mois. Lieu très venté. Sol argilo-calcaire du santorien. Exposé plein sud. Vin délicat et long, une fraîcheur et une complexité réelle qui en font un grand vin. Finale à multiples rebonds. Pour moi "la" bouteille du salon.

Bandol La Miguoua 2011 55 MOU, 20 GRE, 25 CIN, 2 à 4 % SY sols caillouteux sur dépôts calcaires du Muschelkalk. Vignes sur restanques en amphithéâtre orientées sud. De la finesse et de la sève, avec des arômes animaux et de graphite. Moins vibrant que La Tourtine mais rayonnant et complet.

Bandol La Miguoua 2007 cassis, myrtille, chocolat discrètement mentholé et arômes de garrigue. Bouche poivrée. Une amertume noble. Grande longueur. Beau vin encore en devenir. Aurait pu être servi carafé.

- *Domaine de La Tour du Bon Bandol* : deux vins élus

Bandol Saint Ferréol 2011 85 MOU 15 CAR terres ferrugineuses ; nez de type sanguin, fortement réduit. J'aurais aimé goûter une autre bouteille. La bouche elle est en effet superbe, tendue et vibrante.

D'ICI 2010 16,5 °, 80 g sucre résiduel. Sur plateau calcaire marneux. Grenache en surmaturité. Grande légèreté, complexité, buvabilité. Appelle un stilton ou un chocolat amer.

Un autre vin goûté : Bandol cuvée classique 2011, avec de la sucrosité, à revoir.

Henri Mallier
5 novembre 2013