



1993-2013



Vingt ans de l'appellation Coteaux Varois en Provence

A l'Hostellerie de l'Abbaye de la Celle. 83170

La Source où l'action puise son sens !

L'Avenir ne se prévoit pas, il se prépare. L'incertitude est vitale pour le Rêve, pour la source du Désir. Le Rêve féconde la Réalité : Intuition et Raison, complémentarité, aux services de la volonté et la Rigueur de l'Appellation ; qui a suscité l'adhésion et l'enthousiasme.

« Il n'y a pas de vent favorable pour celui, qui ne sait, où il va » Sénèque. Anniversaire 2013 les Coteaux Varois en Provence n'envisagent pas l'Avenir dans le seul prolongement du Passé. » Plus un arbre est long à pousser, moins il faut tarder pour le planter ». Ils ont pris des décisions qui vont dans le sens de l'avenir. Il y a transformation permanente des besoins aspirations en besoins obligations, et les besoins sont sans bornes et extensibles. 1993-2013, l'éventail des futurs possibles dépend aussi de la lecture du passé. L'histoire n'est jamais définitive, mais toujours en reconstruction ; dans notre dégustation du millésime 2012 des couleurs des vins rosés et blancs, Millésime déjà testé et commenté à Hyères : le fait est un ; mais, si la lecture est multiple, à l'Hostellerie de l'Abbaye de la Celle, on a pu ouvrir le champ de son imagination à d'autres représentations du Passé comme de l'Avenir en goûtant les vins rouges des millésimes 2008, 2009, 2010. Sur les bases de nos dernières dégustations, la sélection des 43 Domaines présents, il y eut confirmation, mais aussi d'agréables surprises venant de vignerons, réactifs, préactifs, et d'autres proactifs qui agissent, eux, pour provoquer les changements souhaités : l'Innovation. Au Domaine de Valcolombe à Villecroze 1^{ière} vinification en 2012 l'orientation de l'action présente à la lumière, des futurs possibles et désirés : un chant d'allégorie printanière.

L'avalanche des mets succulents, du présent, nous aidaient :

A distinguer les vins porteurs d'avenir.

A tester une hypothèse de Goût, pour justifier une décision d'achat et parer les critiques éventuelles.

A mettre en cause les idées reçues, les comportements néfastes.

A mobiliser l'intelligence, pour une meilleure analyse, pour développer une meilleure communication, pour donner une image entreprenante et dynamique de nos sélections. La crédibilité croît avec la pertinence, la cohérence, la vraisemblance des scénarios d'accords Mets et Vins et l'importance de leurs conséquences sur le plaisir, sur la mémoire olfactive, affective.



1993-2013



Vingt ans de l'appellation Coteaux Varois en Provence

A l'Hostellerie de l'Abbaye de la Celle. 83170

Lancer une réflexion sur un accord et afficher des scénarios, tout cela fait partie des jeux d'acteurs des Sommeliers de l'Association de Nice, Côte d'Azur, Provence. Il faut cultiver le bon Sens, ce qui est voulu ce sont les degrés de liberté que l'on sème pour en récolter d'autres, pour nous permettre d'être plus clairvoyant et de nous tromper moins souvent que les autres

Le Buffet des délices provençaux à l'Hostellerie de l'Abbaye de la Celle: ce goût est en fait ma vision personnelle de cette belle et simple manière qu'ont les provençaux de vivre la fête et la convivialité qui fait que chaque moment de la vie devient harmonieux et heureux, gourmand et léger en plein accord avec le climat, le paysage et la lumière.

Belles rencontres autour d'une belle sélection de vins varois, dans un bel endroit. Belle équipe aux beaux talents, Belle jeunesse de l'Ecole hôtelière de Toulon, au service professionnel, dans un ballet féérique de la cuisine au restaurant, à la terrasse, au jardin. Le constat est bien connu et pourtant généralement ignoré ; ce sont toujours les Hommes et les organisations, qui font la différence.

Yours Sincerely

Joël Langlais.

Maître Sommelier de l'Association de Nice, Côte d'Azur Provence.

Un choix parmi la belle liste.

Château d'Ollières (Rouy propriétaire) 2011 cuvée l'Ermitage

Dégustation coteaux Varois en Provence

Robe superbe pétale de rose légèrement saumonée brillante et limpide

Bouquet: nez évocateurs de fruits frais, de baies roses et d'épices

Palais: bouche ample et fraîche, bien structurée, belle longueur terminant sur des agrumes.

Equilibre : vin juteux et intensément aromatique.

Appréciation Générale : le caractère fruité est complété par une solide minéralité.