

# V&G

MAGAZINE



TOURISME INTERNATIONAL  
162 / ÉTÉ 2017

WWW.VINSETGASTRONOMIE.COM

## GRAND CHEF CHRISTIAN SINIGROPI\*\*

"LA PALME D'OR"  
+ SES RECETTES

ROUTE  
DES VINS  
LA BOURGOGNE

ENQUETE

OÙ VA LA  
GASTRONOMIE  
FRANÇAISE ?

IMMERSION  
MUSÉE  
ESCOFFIER  
DE L'ART CULINAIRE

DOSSIER  
NATIONAL  
ROSÉS

+ 200  
VINS  
SÉLECTIONNÉS

FESTIVAL  
GASTRONOMIQUE  
V&G CANNES



Belgique : 9,50 euros LUX - 9,30 EUROS - CH : 14,20 FS

# NOUVEAU le Guide OnLine by V&G

Laissez parler vos sens... et découvrez notre sélection.

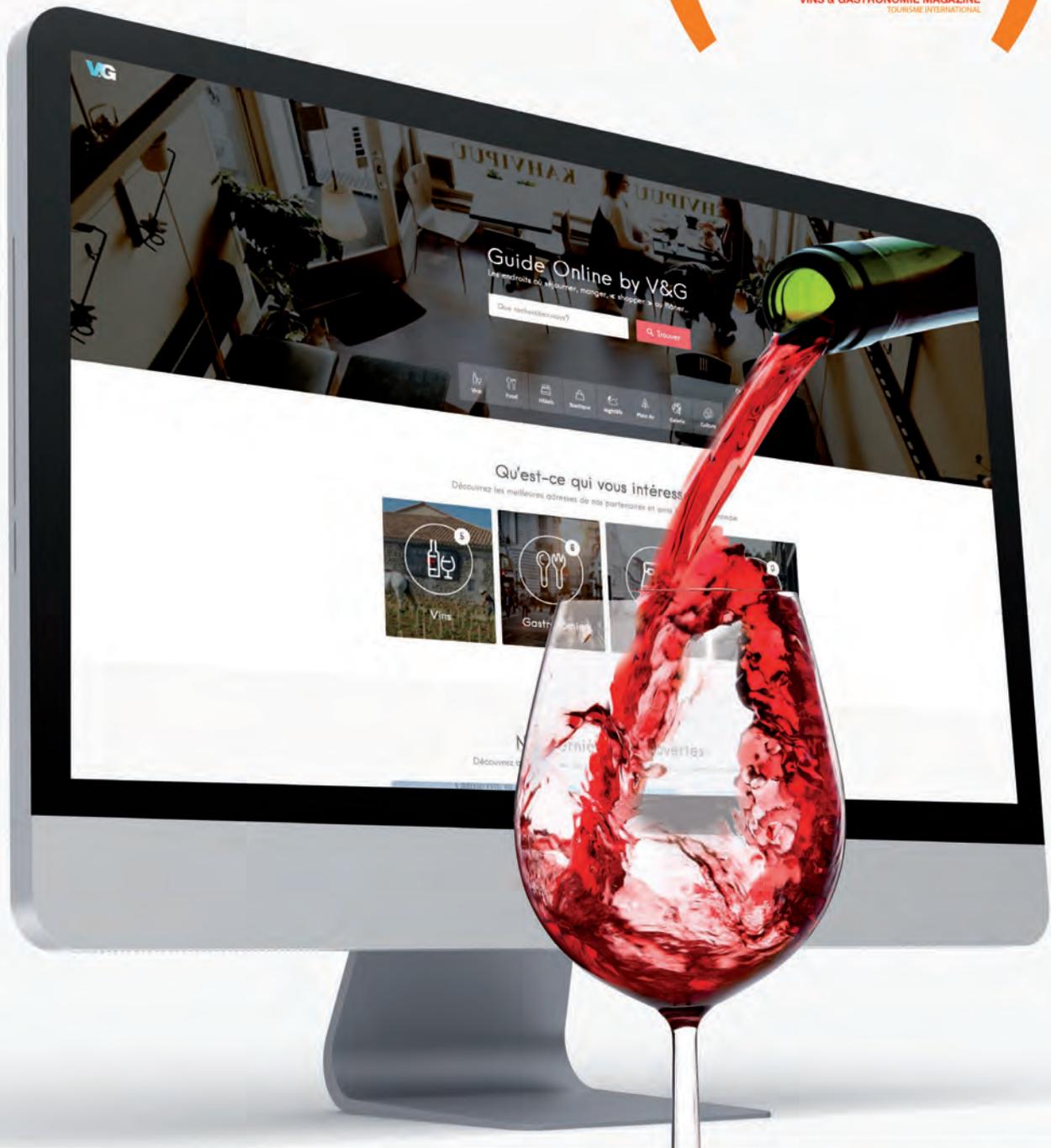
<https://guideonline.vinsetgastronomie.com>

Quel vin choisir ?

Envie d'un week-end gastronomique ?

Un Hôtel ?

Envie d'évasion ?



A découvrir sur [www.vinsetgastronomie.com](http://www.vinsetgastronomie.com)



Rejoignez la Rédaction de Vins&Gastronomie, sur notre page Facebook [www.facebook.com/vinsetgastronomie](http://www.facebook.com/vinsetgastronomie) et participez à nos discussions, retrouvez-y nos actualités et annonces de sujets à retrouver dans le prochain numéro en kiosque.



# EDITO

au palais, elle fait la joie de tous. Elle est le complément indispensable pour accompagner un barbecue, un pique nique, mais elle peut aussi se parer en grande dame pour se décliner sur des plats plus sophistiqués.

« Vox populi, vox dei » disaient les romains. Et bien, le peuple a voté sans réserve pour le vin rosé de l'été, et la contagion est tellement grande que presque toutes les appellations se sont mises au vin rosé avec des résultats plus ou moins discutables, quelques fois excellents, d'autres fois sans aucun intérêt. Une exception cependant « le Champagne Rosé » le summum de l'excellence, du plaisir charnel, un instant d'émotion divine que l'on aime partager sans aucune modération. L'été est là avec une approche de milliers de touristes attendus à ce jour.

On parle de 90 millions de visiteurs pour cette seule année. La France première destination touristique du monde, ce n'est pas une blague mais une évidente vérité !

Et bien, pour tous le Rosé va couler à flots, nos visiteurs en sont friands, et ils ont bien raison.

Alors, longue vie au rosé de l'été millésime 2016 et bonnes vacances à tous !

PAR YVES SACUTO

Directeur-Fondateur de la Publication

## Rosé : le meilleur de l'été

En quelques décennies, le rosé est véritablement devenu incontournable. Il est loin le temps où cette boisson détestable était consommée sur les plages du littoral cannois et servait à désaltérer des troupes nordiques qui devenaient cramoisies avant de s'endormir sur les plages ; ce vin était alors, acide, agressif et n'avait aucun attrait.

Depuis, nos vignerons ont fait des miracles grâce à leur travail acharné, à leur imagination, à l'adoption de nouveaux modes de vinifications et en suivant les goûts des consommateurs, ils ont réussi un petit miracle.

Cette boisson infâme s'est transformée en un vin des Dieux, harmonieuse, bien structurée, parée de teintes rose pâle, délicieuse



**Directeur de la Publication  
& de la Rédaction :** Yves Sacuto

**Rédacteur en Chef :** Valérie Gori

**Rédacteur en Chef adjoint**  
Chargé du Développement : Pierre Jamar

**Direction Artistique & Maquette :** Duck & Duck

**Co-Présidents du Comité de Dégustation :**  
Gérard Voisin et Michel Balanche

**Membres du Comité de Dégustation :**  
MMmes Christiane Langlais, Myriam Moretto, Julia Scavo, Elisabeth Rabey, MM. Patrick Baroli, Xavier Basset, Raphaël Bonniez, Christophe Bouhay, Guy Cassouto, Olivier Corticchiato, Arnaud Darnoux, Claude Derrien, Axel Dervieux, Philippe Cronenberger, Philippe Faure-Brac, David Fédérici, Marc Guglielmi, Dominique Guskiewicz, Ali Hedayat, David Kaminsky, Joël Langlais, Olivier Mercier, Laurent Nieri, Jean-Marc Remond, Patrick Richard, Ludovic Sauvanier, Bruno Scavo, Aymerick Verdy, André Toscano, Frédéric Woelfflé

**Ont participé à ce numéro :**  
Yves Sacuto, Valérie Gori, Pierre Jamar, Henri Yadan, Paul Wermus, Marie José Colombani, Bruno Lecoq, Michel Tanguy, Léandre Mage (stagiaire)

**Chargés de Communication :**  
Frédérique Sacuto, Jean-Claude Servat, Joseph Fartouk, Sébastien Spanu

**Relations Extérieures :**  
Gaby Sacuto

**Responsable du développement :**  
Sebastien Spanu

**Edition :**  
Stratégie Synergies et Développement  
Commercial / SSDC - 06000 Nice

**Régie publicitaire :**  
SSDC  
15, rue Masséna - 06000 Nice  
Tel : 04 89 24 16 05 - Fax 04 89 24 16 06  
Email : societe.ssdc@gmail.com

**POUR CONTACTER V&G MAGAZINE  
UNE SEULE ADRESSE :**  
redaction.vinsetgastronomie@gmail.com

**Imprimerie :**  
imprimé en Espagne

**Dépôt Légal :** Juillet 2017

**Pour la Belgique :** Tondeur Diffusion  
Avenue Van Kalcken n° 9 - 1077 Bruxelles  
Service réassort : Au journal

**Réglage titre :** MLP

**Commission paritaire :** En cours

**Webmaster :**  
David Peronne / Wakayo  
www.vinsetgastronomie.com  
redaction.vinsetgastronomie@gmail.com  
www.facebook.com/vinsetgastronomie

**Crédits photos :**  
World/ASO, AFP/Franck Fife, Agnès Lamarre, Patricia Ruiz Diaz Gould, stephane biteau, QUAD-ConseilVinsAlsace, DIDIERJEAN-ConseilVinsAlsace, VUANO-ConseilVinsAlsace

La rédaction n'est pas responsable des textes et des illustrations publiés qui engagent leurs seuls auteurs. Les informations contenues dans les articles de ce numéro sont libres de toute publicité. Les documents reçus ne sont pas rendus et leur envoi implique l'accord de leur auteur pour reproduction même partielle des textes, dessins et photographies publiés dans Vins & Gastronomie qui se réserve tous droits de reproduction et de traduction dans le monde entier.

# SOMMAIRE **V&G**

#162 – ÉTÉ 2017



ESCALES PARISIENNES

**P. 18**



LECOQ EN LIBERTÉ

**P. 10**



TABLES CAPITALES

**P. 14**

**P04**  
GRAND CHEF  
**CHRISTIAN SINICROPI**

**P10**  
**LECOQ EN LIBERTE**

**P14**  
**TABLES CAPITALES**

**P18**  
**ESCALES PARISIENNES**

**P20**  
**CARTES SUR TABLES**

**P22**  
**BOURGOGNE**

**P26**  
**CORSE**

**P34**  
DOSSIER NATIONAL **ROSES**

**P68**  
**IMMERSION : MUSEE ESCOFFIER**

**P70**  
**LES ACTUS**

**P74**  
**CANNES 32<sup>EME</sup> FESTIVAL V&G**

**P80**  
**CARNET D'ADRESSES**





GRAND CHEF

**P. 04**



NATIONAL ROSÉS

**P. 34**



IMMERSION

**P. 68**



# Christian Sinicropi

## l'alchimiste du jury du Festival de Cannes

Christian Sinicropi, Chef doublement étoilé, est sans aucun doute l'un des chefs les plus atypiques qu'il m'a été donné de rencontrer, et j'en ai rencontré quelques centaines tout au long de ma carrière.

PAR YVES SACUTO





Le personnage étonne d'abord, surprend, et vous entraîne petit à petit dans une conversation où philosophie, art et gastronomie se mêlent dans un fatras, à premier abord presque incompréhensible. Quand on connaît mieux le personnage on commence à mieux le comprendre, à suivre ses idées, et partager ses émotions, quelquefois. En tout cas, c'est un homme surprenant et prenant à la fois. Sorti du tas, après plusieurs passages avec des grands chefs comme Christian Willer, Jean Marie Gauthier, Francis Chauveau, Antoine Westerman, et Alain Ducasse, il a gardé sa personnalité intacte et c'est avec passion qu'il accède avec l'aide de Willer au poste de Chef exécutif du Martinez lorsque celui-ci décide de se retirer.

Il ne fait pas l'unanimité, plusieurs le critiquent, le mésestiment mais lui imperturbable, continue de poursuivre un rêve, tranquillement, sans hâte aucune mais toujours avec le même objectif. Il recherche « *une dimension de partage, d'échange palliatif, superposé avec une démarche initiatique aux lettres de noblesse anti uniformité faisant progresser son intégrité dans un relief en deux temps* ».

Son principe est de présenter un produit en trois temps. Vous pourrez par exemple déguster l'agneau « Allaiton » en triplé : « le premier mouvement sera le contact avec le produit en profondeur mots clés : brebis, lait, thym, capelletti, fumé ». Le second mouvement, évolution du produit avec le temps et le changement. Ce plat est une réinvention de la cuisine canaille. Enfin, le troisième mouvement est destiné à souligner l'image du terroir : végétal, sauvage, fumé, et se fond à la chair de l'agneau. C'est surprenant et en même temps exquis. Cette présentation en trois parties peut se faire avec d'autres produits tels que le pigeon fermier, la langoustine, le légume etc... C'est une manière originale de présenter les produits. A part cela, pour les puristes, vous pourrez trouver dans la très belle carte de la « Palme d'Or » tous les produits de qualité que vous pouvez souhaiter et bénéficier de la vue imprenable sur la Grande Bleue toute proche de vous si bleue et si magnifique ! Située au premier étage de l'Hôtel Martinez, « La Palme d'Or » qui porte un nom célèbre dans le monde, est un établissement superbe qu'il vous faut connaître. La décoration d'intérieur s'est surpassée au travers des couleurs grise, rose, beige et des touches d'or, agrémentées d'une lumière tamisée. En même temps, c'est le Festival du Film que l'on revit, Cannes, avec ses stars, ses lumières, ses vedettes et sa clientèle internationale. Un décor sublime, dans l'une des plus belles villes du monde, une vue incomparable, un chef talentueux n'est-ce pas là le début du bonheur !



Sur un support en céramique  
(empreinte bois du Chef Sinicropi)

## INGRÉDIENTS

### POUR 10 PERSONNES

- 1 kg de tomates san marzano**
- 3 bottes de cerfeuil**
- 40 couteaux**
- Gros sel**
- 50 cl de vin blanc sec**
- 1 gousse d'ail**
- 1 branche de romarin**
- 1 branche de thym**
- 50 g d'olives taggiasche**
- 50 g de gingembre**
- 2 feuilles de blette avec le blanc bien large**
- 50 g de farine type 55**
- 40 langues d'oursins**
- 50 g de copeaux de pain à l'encre de seiche**
- Purée de citron en cornet**
- Huile d'olive**
- Huile de marjolaine**
- Fleur de sel**
- Poivre du moulin**

## PRÉPARATION

### La pulpe de tomates

Cette préparation se réalise la veille. Laver les tomates, les mixer dans un blinder jusqu'à ce qu'elles soient en soupe. La passer ensuite au chinois étamine pour récupérer uniquement le liquide et mettre la pulpe à égoutter toute une nuit dans un linge.

### La purée de cerfeuil

Laver et effeuiller les bottes de cerfeuil. Les cuire à l'anglaise dans une eau bien salée durant 1 bonne minute. Les rafraîchir dans de l'eau glacée, les égoutter et les presser dans un papier absorbant afin d'enlever l'excédent d'eau. Dans un blinder, mixer le cerfeuil cuit avec un filet d'huile d'olive jusqu'à ce qu'il soit en une purée bien lisse. La goûter et rectifier son assaisonnement. Puis la mettre en cornet.

### La marinère

Dans une casserole, verser 25 cl de vin blanc et ajouter la gousse d'ail épluchée et écrasée, les brindilles de thym et de romarin. Laisser réduire de moitié puis couler un filet d'huile d'olive en fin de cuisson. Filtrer et laisser sur le coin du piano pour pouvoir remettre les couteaux à température.

### Les couteaux

Dès la réception des couteaux, les mettre à dégorger pendant 1 heure dans un grand bac d'eau froide avec une poignée de gros sel. Les égoutter et les ouvrir. Récupérer uniquement les langues en prenant soin de ne pas les déchirer ou les percer. Les placer au fur et à mesure bien à plat sur une feuille de papier sulfurisé. Dans chaque

# Simplicité, genèse du goût marin

## 1<sup>er</sup> mouvement : Le couteau

Subtilités iodées,  
appuyées sur un légume  
de terreaux, embruns  
d'un verger.

langue, détailler 2 tronçons de 4 cm de long (80 en tout) et tailler le reste en rouelles de 5 mm. Farcir le tube de chaque tronçon avec la purée de cerfeuil et les réserver dans la marinère tiède. Réserver les rouelles de même.

### Les condiments

Dans les olives, détailler 50 rouelles (5 par personnes) de 3 mm d'épaisseur. Éplucher le gingembre, le tailler à la mandoline dans sa largeur en tranches de 2 mm d'épaisseur. Les frire dans un bain d'huile à 110 °C pendant 6 à 7 min, jusqu'à ce qu'elles soient joliment blondes. Les débarrasser sur du papier absorbant.

### La garniture de blettes

Laver les blettes. Séparer le blanc du vert, éplucher le blanc et enlever soigneusement les fils. Les tailler en rectangles de 10 x 5 cm. Préparer un blanc avec le reste du vin blanc (25 cl), 50 cl d'eau et la farine. Y cuire les blancs de blettes. Puis les égoutter et les tailler en une belle brunie et les réserver dans un cul de poule. Tailler le vert d'une feuille à cru en mini brunie et l'ajouter (réserver l'autre pour le 3<sup>ème</sup> mouvement). Mélanger et assaisonner d'un filet d'huile d'olive, de fleur de sel et de poivre du moulin.

### Le dressage

Réaliser un pochoir en plastique formant un rectangle de 12 x 4 cm et d'une épaisseur de 3 mm. Le déposer sur la gauche de chaque assiette plate. Le remplir avec la pulpe de tomate et lisser avec une spatule coudée. Retirer délicatement le pochoir, le laver et le déposer sur la partie droite de l'assiette. Y étaler le mélange de blettes de façon uniforme. Disposer dessus les rouelles d'olives, les chips de gingembre, les rouelles de couteaux et les copeaux de pain à l'encre de seiche. Sur la pulpe de tomates, aligner 8 langues de couteaux farcies. Sur chacune de leurs extrémités, déposer un point de purée de citron et un beau morceau de langue d'oursin à côté. Séparer les deux parties de l'assiette par un trait de purée de citron. Puis couler un filet d'huile de marjolaine sur l'ensemble de l'assiette.



## INGRÉDIENTS

POUR 10 PERSONNES

50 g de câpres  
 50 g de foie de morue  
 50 g d'anchois à l'huile  
 50 anchois / 250 g de mûres  
 250 g de framboises  
 250 g de myrtilles  
 250 g de groseilles  
 150 g de tomates san marzano  
 100 g de chou violet  
 50 g de chou romanesco  
 250 g de cerises bien rouges  
 et bien juteuses  
 1 échalote / 1 gousse d'ail  
 1 brindille de thym  
 1 brindille de romarin  
 5 cl de pastis / Vinaigre di Barolo  
 Huile d'olive / Fleur de sel  
 Poivre du moulin  
 Purée d'orange en cornet  
 Purée de citron en cornet  
 2 barquettes d'atsina cress

## PRÉPARATION

### La farce des anchois

Concasser les câpres, le foie de morue et les anchois à l'huile. Ajouter un filet d'huile d'olive et réserver dans une poche pour farcir ultérieurement les anchois

### Les anchois

Écailler et vider les anchois, couper les têtes et les réserver pour la sauce. Ouvrir les anchois en portefeuille : retirer l'arête en prenant bien soin de laisser la queue afin que les deux filets soient maintenus ensemble. Les déposer côté peau sur une plaque et les farcir. Les refermer délicatement sans les abimer. Les réserver.

### Les fruits confits

Rincer les mûres, les framboises et les myrtilles. Couper celles-ci en deux ou quatre. Tailler les framboises en deux dans leur hauteur et les mûres en trois dans leur largeur. Monder les tomates san marzano et les tailler en rouelles de 5 mm d'épaisseur.

### Laver et égrapper les groseilles.

Étaler tous ces fruits sur une plaque, sans les mélanger. Ajouter un filet d'huile d'olive, de la fleur de sel et un trait de vinaigre di Barolo. Les mettre à confire au four pendant 8 min à 85 °C. Les réserver à température ambiante à la sortie du four.

## 2<sup>ème</sup> mouvement : Le couteau

Textures aux reliefs doux et fruités, acidulé au jus de vigne et d'une herbe de la garrigue.

### Les choux

Laver et prélever les petites têtes de chou violet en gardant un petit bout du pied. Les tailler à la mandoline dans le sens de la longueur en copeaux de 1 mm d'épaisseur. Laver le romanesco et couper uniquement les toutes petites têtes pointues et bien vertes. Assaisonner le tout d'huile d'olive au pinceau.

### La sauce à la cerise

Laver et dénoyauter les cerises. Les mixer au blinder jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse et sirupeux. Le filtrer dans un chinois étamine et réserver. Tailler l'échalote en rouelles, éplucher la gousse d'ail et les faire suer sans les colorer dans une sauteuse avec un filet d'huile d'olive. Ajouter le thym, le romarin et les têtes d'anchois. Donner une légère coloration blonde puis déglacer avec le pastis. Laisser réduire jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de liquide puis mouiller avec le jus de cerise. Porter à ébullition et laisser cuire à petit frémissement durant 20 min. Passer la sauce au chinois étamine en pressant bien l'ensemble et la réserver au frais pour le dressage.

### La cuisson des anchois

Juste avant l'envoi, marquer les anchois sur une grillade bien chaude et d'un seul côté pour éviter la sur cuisson. Les déposer sur une grille avec une assiette dessous.

### Le dressage

Réchauffer la sauce cerise. Choisir des assiettes plates et carrées de préférence. Tracer un trait de purée d'orange au milieu. Sur la partie gauche, dresser les fruits confits (5 de chaque sorte). Ajouter 5 copeaux de chou violet en donnant du relief. Parsemer les petites pyramides de romanesco sur l'ensemble de fruits confits. Répartir des points de purée d'orange et citron. Ajouter les pousses d'atsina cress et un filet d'huile d'olive sur l'ensemble. Dans la partie droite, déposer le pochoir et y répartir uniformément la sauce à la cerise. Dresser 5 anchois dessus face non grillée vers le haut et déposer un point de purée d'orange sur chacun.



## 3<sup>ème</sup> mouvement : La sardine

Des ingrédients  
sensoriels pour  
retrouver a cuisine  
goûteuse

### INGRÉDIENTS

POUR 10 PERSONNES

- 1 botte de riquette sauvage italienne
- 250 g de ricotta
- 40 sardines
- Purée de citron
- 150 g de pain à l'encre de seiche
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de romarin
- 1 branche de thym
- ½ l de vin rouge de bourgogne
- 10 tomates san marzano
- 1 kg de butternut (ou courge)
- 10 feuilles de blettes
- 5 cl de pastis
- Fleur de sel
- Huile d'olive
- Poivre du moulin

### PRÉPARATION

#### Le carré de fromage

##### Le préparer la veille.

Laver, sécher et concasser finement la riquette. La mélanger dans un cul-de-poule avec la ricotta. Assaisonner d'un filet d'huile d'olive, fleur de sel et poivre du moulin. Étaler ce fromage entre deux feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur de 3 mm et le déposer au congélateur. Quand il est bien pris, le détailler en 10 carrés de 13 cm de côté, et les remettre au grand froid.

#### Les sardines

Écailler et vider les sardines. Couper les têtes et les réserver pour la sauce. Ouvrir les sardines en portefeuille : retirer l'arête en prenant bien soin de garder la queue afin que les deux filets soient maintenus ensemble. Les déposer ouvertes côté peau sur une plaque, et les farcir avec un trait de purée de citron, fleur de sel et poivre du moulin. Les refermer délicatement sans les abimer. À la trancheuse, couper 40 fines tranches de pain à l'encre de seiche de 2 mm d'épaisseur. Les déposer sur une feuille de papier sulfurisé et les détailler en bandes de 2 cm x 8 cm (ajuster la longueur en fonction de l'épaisseur de la sardine). Rouler une tranche de pain au bout de chaque sardine de façon à former une bague. Huiler un plat à four, y déposer les sardines. Enfourner pour 2 min à 180°C. Attention à la manipulation à la sortie du four car la bague de pain devient casante. La sauce sardine au vin rouge. Tailler l'échalote en rouelles, éplucher la gousse d'ail et les faire suer sans les colorer dans une sauteuse avec un filet d'huile d'olive. Ajouter le thym, le romarin et les têtes de sardines et donner une légère coloration blonde. Déglacer avec le pastis, laisser réduire jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de liquide puis mouiller avec le vin rouge. Porter à ébullition et laisser cuire à petit frémissement jusqu'à ce que le liquide devienne sirupeux. Passer la sauce au chinois étamine en pressant bien l'ensemble et la réserver au frais jusqu'au dressage.

#### Les tomates confites

Laver et monder les tomates. Dans chacune, tailler 4 rouelles de 5 mm Les déposer dans un plat à four bien à plat. Ajouter quelques grains de fleur de sel, un filet d'huile d'olive et mettre à confire à 85°C durant 15 à 20 min.

#### La butternut et les blettes

Laver et éplucher la butternut. Tailler ensuite 30 rectangles de 4 x 2 cm et de 2 cm d'épaisseur. Les cuire à l'anglaise dans une chauffante bien salée. Les sortir de l'eau juste avant la fin de la cuisson. Les laisser refroidir tranquillement sans les refroidir afin d'éviter de dénaturer le produit. Séparer le blanc et le vert des blettes (réserver le blanc pour une autre préparation), Étaler les feuilles sur une planche et retirer toutes les nervures blanches. Les cuire dans une chauffante bien salée, puis les refroidir immédiatement dans de l'eau glacée. Les déposer délicatement sur une feuille de papier absorbant pour enlever le surplus d'eau. Quand elles sont bien égouttées, les assaisonner d'huile d'olive au pinceau sur toute leur surface et ajouter quelques grains de fleur de sel. Rouler ensuite chaque feuille sur elle-même pour former un boudin de 2 cm de diamètre. Détailler ensuite 30 tronçons de 4 cm de longueur et les déposer sur les rectangles de butternut. Pour remettre à température ces garnitures, prélever un ou deux pochons de sauce en cours de cuisson et les arroser généreusement jusqu'au dressage.

#### Dressage

##### Réchauffer la sauce.

Quelques minutes avant l'envoi, déposer le carré de fromage dans chaque assiette (plate) afin qu'il revienne à température. Dresser ensuite à côté 3 rectangles de butternut / rouleau de blette. Déposer dessus 1 rouelle de tomate. Puis disposer 4 sardines sur le rectangle de fromage. Servir la sauce en saucière ou directement dans l'assiette.

#### Dominique Vion, Chef Sommelier propose en accord mets et vin :

Domaine de la Rectorie  
Appellation: Collioure  
Couleur: Blanc  
Cuvée: L'argile  
Année: 2015  
Cépages: 90% Grenache gris, Grenache blanc sur  
la commune de Banyuls sur mer, Roussillon  
Propriétaire: Thierry et Jean Emmanuel Parce

# Gastronomie française : vers quelle évolution ?

**A l'heure de la mondialisation le monde de la restauration est, chaque jour ou presque, invité à s'adapter : nouvelles lois, nouvelles normes, nouveaux modes de communication, nouveaux référents, nouvelles préoccupations sanitaires... les règles ne cessent d'évoluer, les habitudes de consommation ne sont plus les mêmes. Ce qui pouvait assurer le succès hier ne le garanti plus aujourd'hui. A terme, c'est tout notre paysage gastronomique qui risque de s'en retrouver bouleversé. De quelles façons ? Voici quelques pistes... PAR BRUNO LECOQ**

La première chose que l'on peut observer lorsque l'on parle de gastronomie française « hors domicile », c'est qu'il n'y a pas une typologie unique de grand restaurant, mais différentes catégories toutes liées à des chefs de cuisine qui, s'ils se préoccupent tous d'excellence, doivent faire avec leur « marché » et satisfaire un public. Pour faire simple, on peut distinguer les stars des fourneaux, les grands chefs et les outsiders : c'est-à-dire ceux qui postulent à prendre une place dans une des deux catégories précédentes. L'autre division que l'on peut faire est géographique : vous avez d'un côté les chefs urbains – implantés dans les capitales – et de l'autre les provinciaux avec les établissements situés dans des petites villes ou villes moyennes (ou à proximité) ; les établissements situés dans des zones touristiques (montagnes/ bord de mer) et enfin les ruraux. Il peut arriver que ces catégories se recoupent, par exemple à travers les chefs (stars, grands chefs) qui signent des cartes, placent des équipes etc...

## Stars des fourneaux : apôtres de l'hyper luxe

Qui sont-ils ? Ce sont pour l'essentiel des chefs qui ont trois étoiles au guide Michelin et une carrière internationale. Ils sont soit à leur compte – le plus souvent à la tête d'une holding –, soit employés dans de grands hôtels ou de grandes institutions. Pour les indépendants, l'organisation est souvent la même. Elle part d'un établissement amiral que le chef occupe en tête d'affiche et s'étend à travers des activités multiples : adresses secondaires en propre, consulting, exploitations du type concessions ou contrats de licence, publicité, éditions, contrats avec l'industrie agro-alimentaire. Le chef qui a le plus développé ce type d'activités (écoles de formation, édition, chaîne d'hôtel etc...) étant Alain Ducasse. Bref, le plus souvent ces chefs font dans l'hyper-luxe et leurs établissements principaux sont plus vecteurs d'image que de bénéfices. Leur maison mère compte parfois plus d'employés que de places

disponibles et les prix pratiqués sont dans des sphères inaccessibles au commun des mortels. Ces chefs – même s'il ne faut pas généraliser – tirent leur source de revenu principale de leurs activités satellites. Leur clientèle est principalement internationale et quand elle est française, elle est globalement à très fort pouvoir d'achat. Parmi ces « stars », on peut faire une sous-catégorie générationnelle avec ceux que j'appellerais les « vétérans » du type Guérard, Bocuse, Blanc ou « les héritiers » du type Haeblerlin, Troisgros, Passédat qui, après avoir fait le tour du monde quand c'était leur heure, connaissent des développements locaux plus pragmatiques. On pense à Georges Blanc à Vonnas, par exemple, qui est parvenu à faire de ce village de l'Ain une destination à part entière, quasi un parc d'attraction gastronomique. On pense aussi à Anne-Sophie Pic dont le développement hors les murs (région) est plus significatif.



Alexandre Couillon



Patrick Henriroux



et sécuritaire compte également beaucoup pour ces adresses, la riche clientèle internationale –business ou privée– étant très sensible sur le sujet. Leur évolution soulève, on s'en doute, des problématiques nombreuses. L'obligation première de ces chefs stars étant de parvenir à s'entourer d'un personnel hyper-qualifié et au fait des tendances du moment. Et ce, pas seulement sur les adresses qu'ils exploitent ou animent, mais aussi au niveau du « siège », avec le personnel d'encadrement : il leur faudra de plus en plus recruter dans le « haut de gamme » des individus hyper diplômés et pas forcément issus du monde de la restauration. Il leur faut construire un réseau professionnel solide, se mettre sur le chemin des investisseurs potentiels (marché à forte concurrence), trouver les bons contrats et se préparer à la gestion de crise. Eviter les échecs –savoir les minimiser– et maîtriser totalement la communication. Se maintenir au top niveau et, bien entendu, conserver les fameuses trois étoiles au guide Michelin. L'évolution de ces maisons est plus incertaine qu'il n'y paraît. On peut les imaginer prendre la forme de clubs fermés hyper sécurisés, occuper des sites de façon éphémère ou sur le mode événementiel : une seule certitude, elles s'implanteront là où l'argent coule à flot. Là où le business international se décide...



Alain Ducasse

## Quelle sera leur évolution ?

Elle sera marquée par les tendances internationales, à commencer par tout ce qui vient des grandes places financières (Etats-Unis, Asie) : ce que Ducasse appelle la naturalité mais qui, en fait, n'est qu'une adaptation au marché actuel tendance Vegan, végétarien, santé, traçabilité, commerce équitable (...) vu par le prisme de la mondialisation. Mais le climat diplomatique





Alain Passard

## Les grands chefs : plus pragmatiques

Ceux sont des chefs – 2 ou 3 étoiles Michelin- qui jouissent d'une très belle réputation nationale comme Alain Passard à l'Arpège ou Alain Dutournier au Carré des Feuillants (Paris), ou, pour la province, Alexandre Couillon à Noirmoutier ou Patrick Henrroux à Vienne. On notera que ce sont majoritairement des indépendants et que lorsque ces chefs sont salariés leur notoriété est souvent concurrence directe soit avec l'adresse (l'établissement était connu avant eux et il le sera après) ou les propriétaires. L'équilibre n'est pas toujours facile à trouver. Ces chefs travaillent dans la gastronomie de luxe, mais ils doivent faire preuve de pragmatisme... leur établissement principal étant aussi leur source de revenu principale. Leur développement est réduit à l'international par manque de temps (ils doivent faire acte de présence) et il est plus probant au niveau local : hôtel, bistrot, réception, épicerie fine, vin...

La clientèle de ces établissements est plus équilibrée entre clientèle internationale (salons, vacances), clientèle française de passage et clientèle locale. Ils touchent plus de classes sociales et de ce fait, sont davantage contraints de se positionner sur

une offre de restauration traditionnelle (viandes, plateaux de fromages), avec ces codes de confort et de décoration eux aussi traditionnels (nappes...). Ce sont des établissements qui font rimer fête et gastronomie. Une part non négligeable de ces établissements sont choisis pour célébrer un événement (anniversaire de mariage, Saint-Valentin...). Bref, pour tenir et conserver leur chiffre d'affaires, les grands chefs doivent être de bons gestionnaires et assurer un minimum de présence. Leurs maisons évolueront inévitablement sur deux axes : plus de circuits courts et une mise en avant des saisonnalités avec valorisation des savoir-faire régionaux et plus de produits d'exception avec traçabilité maximum. La clientèle vient chez eux pour sortir de l'ordinaire et les concessions à la mode doivent s'appréhender prudemment. On restera sur un choix à la carte + menus. On y verra très certainement un assouplissement au niveau des horaires d'ouverture (amplitude des services élargie). Leur problématique ? S'adapter à la situation économique fluctuante tout en restant haut de gamme et rentable. Une des solutions peut venir dans la maîtrise des achats – mais aussi le fameux ratio- avec un renouvellement plus fréquent de la carte. L'hôtellerie s'imposera de plus en plus à ceux qui sont situés en dehors des centres villes.

La gestion du personnel va se encore com-



Alain Dutournier

plexifier. Il leur faudra trouver et conserver du personnel qui accepte les remises à niveau, ce qui est déjà une gageure pour les maisons éloignées des grands centres urbains. Il leur faudra par ailleurs trouver des solutions de diversifications lucratives sur leur territoire afin d'alléger la pression financière qui pèse sur leur établissement principal. Réussir les transmissions d'entreprises sera également un vrai défi pour ces maisons. Maintenir une visibilité médiatique nationale et s'adapter aux nouveaux médias (internet) demandera plus d'efforts et surtout plus de professionnalisme. Plus elle est sera éloignée des grandes métropoles, des zones d'intérêts touristiques et de production (industrie, vigne...) plus ce type de restauration sera fragile. Pour les restaurateurs positionnés sur ce créneau, l'idéal d'avoir au sein de la cellule familiale des enfants disposés à s'investir après avoir réalisé un cursus à l'extérieur du cadre familial.

## Les outsiders... attention fragiles !

C'est le gros du peloton : ces chefs font de la belle gastronomie, souvent haut de gamme, ils peuvent avoir une ou deux étoiles au guide Michelin, être cités en exemple dans des guides du type Gault Millau, le guide du Fooding (...), être actifs au sein d'associations professionnelles et (ou) profiter d'une visibilité médiatique (télé). Ils sont soit les valeurs montantes de la gastronomie française (avec pour ambition de monter dans la hiérarchie), soit des notables qui gèrent leur réputation avec sérieux et exigence. Cette catégorie est nettement la plus fragile dans la mesure où de mauvais choix (positionnement, investissements) peuvent rapidement remettre en question leur réputation et leur développement. Mais ils sont de plus en plus nombreux, ils sont davantage émancipés des guides que les deux autres catégories (Grands chefs, stars), plus ouverts, moins rigides et souvent moins solides. Cette catégorie vit ses problématiques de façon différente, notamment parce que l'environnement concurrentiel est beaucoup plus fort à niveau égal. La différence entre les zones géographiques est également plus marquée. Les préoccupations d'un chef notable situé dans une ville moyenne de province ne sera pas celle d'un outsider basé à Paris : ce dernier sera par nature plus sensible aux modes de consommation (vins naturels, pas de foie gras à la carte...).

## Une nécessaire différenciation

Comment vont-évoluer les outsiders d'aujourd'hui ? Comme cette catégorie est marquée par une impérieuse nécessité de différenciation, l'évolution dépendra du chef, de ses capacités et de ses ambitions. Un chef étoilé de 40 ans installé dans une capitale régionale ne nourrira pas les mêmes espoirs qu'un chef de 60 ans du même niveau installé dans une petite ville touristique. Le rapport qualité-prix-créativité restera l'angle d'attaque à travailler, avec un développement du fait-maison sur des points de détails qui permettent faire la différence : pain, feuilletage...

Et au-delà du fait maison, il faudra que ces chefs attachent une importance au « fait pour nous » via une recette spécifique : mélanges de café ou de thé, fromages accommodés ou spécialement affinés, pains spéciaux, cuvées... Le prix va continuer à jouer un rôle important dans l'attractivité de ces établissements (notamment pour la jeune clientèle) qui peuvent exister sans le décorum des maisons prestigieuses mais



pas sans un service de grande qualité. Ils devront revaloriser cette notion de service en s'interdisant toute familiarité, mais surtout en remettant en valeur le savoir-faire du personnel de salle. Les passionnés qui ne comptent pas les heures et acceptent les remises en question auront plus de chance de s'en sortir. En ville, le chef pourra revisiter des recettes du répertoire populaire en les anoblissant à sa façon. En zone de ruralité, il devra s'appliquer à sublimer les produits du cru dans des associations originales valorisantes. Ces chefs, ne devront jamais perdre de vue que la clientèle ne vient pas manger au restaurant ce qu'elle peut aisément préparer chez elle. Donc, impérativement, il faudra faire un effort sur les fournisseurs et les mettre en valeur à chaque fois que c'est possible. Dans cette catégorie, les problématiques qui s'annoncent sont nombreuses et dépendent pour l'essentiel de la bonne situation économique du pays, de l'environnement concurrentiel aussi. Une des premières questions qu'auront à se poser ces restaurateurs sera le choix de la montée en gamme ou pas. Si c'est le choix retenu, ces chefs devront s'en donner tous les moyens sans se disperser. Exigence avec soi-même, curiosité pour ce qui se fait ailleurs, s'appliquer à fédérer et conserver son équipe, en cuisine comme en salle, pour évoluer en équipe. C'est la meilleure façon d'écrire sa propre histoire, élément essentiel de la différenciation attractive. L'autre problématique sera le développement. Si ces chefs décident d'aller chercher des sources de revenus ailleurs (ouverture d'un bistrot) : ils devront éviter les choix risqués en reprenant une affaire trop grande qui n'a jamais fonctionné, une structure trop gourmande en personnel, un mauvais emplacement. Un premier échec dans une diversification peut être fatal et démotivant. Evoluer sans perdre sa clientèle de base brutalement, restera la règle.

## Vers une cuisine vérité

La cuisine qui permettra à tous ces outsiders d'évoluer ou de se maintenir à niveau répondra aux mêmes principes que celles des grands chefs, à savoir une cuisine « vérité » qui connaît les noms des éleveurs, les zones de pêche et les méthodes, les maraichers... En gros une cuisine d'équipe capable de fédérer les meilleurs producteurs d'une zone géographique.

Et qui garde un œil sur les prix...

La cuisine des outsiders doit rester au rang des plaisirs qui restent accessibles.

Et elle doit se méfier des modes qui transforment les meilleures volontés en suiveurs. La cuisine de demain –toutes catégories confondues- sera une cuisine d'auteur et une cuisine « lisible ».



# TABLES CAPITALES

Cet été, les restaurants parisiens ne prennent pas de vacances.  
Raison de plus pour tester ces nouveaux spots en vue avec nous !

PAR HENRI YADAN





## L'ATELIER DU TARTARE

Dédiée au cru, cette adresse est ancrée sur une petite place du quartier des Halles. Dans un décor sobre et contemporain, le chef Dorian Ibanez qui a fait ses armes auprès de Laurent Pégouret et au Sénat y signe une série de tartares et de carpaccios pour les adeptes d'un certain art de vivre. Un concept qui fait place aux goûts bruts, comme aux origines d'une alimentation naturelle, tout en préservant les vitamines, les sels minéraux et les nutriments des aliments. Tailles fines et healthy girls l'ont déjà adopté !

**Menus : 23€, carte : 45€**



## YOKO BOURSE

A deux pas du Palais Brongniart, le groupe Black Code étoffe son empire de restaurants dont on parle. Cette nouvelle destination sublimée par un duo d'architecte est imaginée comme une brasserie aux lignes nipponnes. Dans sa cuisine ouverte sur un comptoir, Hiroyuki Ishikawa joue la carte de la pureté. Il y décline sa gastronomie natale en puisant dans la tradition française avec un menu dévoilant tatakis, poke bowls hawaïens, poissons et viandes grillées. Des mets très appréciés par les gourmets qui savent jongler avec leurs baguettes.

**Bento : 36€, carte : 50€**



## NOTO

Au 1er étage de la Salle Pleyel, ce luxueux restaurant du Moma Group s'inspire des palais baroques de la ville sicilienne de Noto. En cuisine, Patrick Charvet, ancien de chez Guy Martin et Pierre Gagnaire y produit une carte où fusionnent les cultures culinaires grecques, latines et arabo-andalouses. On passe allègrement de la caponata d'aubergine au citron confit à la lisette marinée aux agrumes et à la chermoula ou encore au couscous de poisson, sans oublier le bœuf grillé au boulgour à la moutarde de safran. Un délicieux melting-pot dans l'assiette...

**Menus : 37€ 45€, Dîner : 75€**



## ALAN GEAM

Et de 3 pour ce libano-libérien adopté par Paris ! Avec ce petit dernier installé dans l'ancien repaire d'Akram Benallal, il écrit un nouveau chapitre à sa vie professionnelle agitée, du côté du Trocadéro. Avouant savoir enfin cuisiner, il clame son amour des produits, des saisons et des voyages dans une salle feutrée et cosy. Dans son répertoire identitaire, les hôtes découvrent un œuf au houmous de chou-fleur saupoudré de sumac, le citron des montagnes au Liban et un pigeon à la mélasse de grenade à la chair incroyablement pulpeuse. Assurément le chef qui monte !

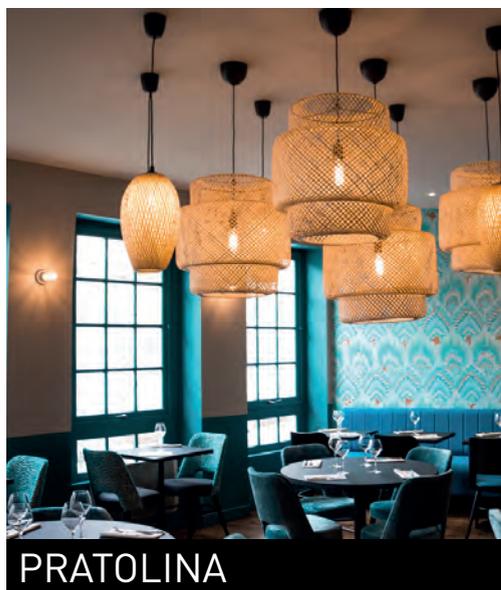
**Formule : 25€, menu déjeuner : 45€  
Découverte : 60€, Dégustation : 80€**



## LA MAISON **NORDIQUE**

Affichant depuis toujours son orientation vers les produits de la mer, cette marque ouvre sa table iodée en jetant l'ancre vers la place des Ternes. Plus qu'une épicerie fine, les amateurs y retrouveront caviar Impérial de Sologne, taramas ou poissons fumés maison dans leur plus pur appareil. Et les aventuriers du goût se laisseront tenter par la générosité du club homard, l'onctuosité des œufs brouillés, mais aussi par la version marine du burger. Un mélange réussi et rafraîchissant du grand classique et de la créativité !

**Carte uniquement : 50€**



## PRATOLINA

Cette nouvelle trattoria chic vient dépoussiérer l'image ringarde des Grands Boulevards en y apposant sa touche toscane jusqu'en terrasse. Symbole d'une Dolce Vita gourmande, ses deux étages sont tapissés de papier peint florentin, elle est dominée par un grand four à bois et mise en scène par l'accent chantant d'une équipe italienne portant de grands tabliers de cuir. Après un cocktail Negroni de rigueur, lancez-vous ! Risotto aux langoustines, tempura Versilia, calamars farcis et filet de bœuf au lard de Colonnata sont à se damner.

**Carte uniquement : 40€**



## LA CANTINE **DU TROQUET PEREIRE**

Le héros des saveurs basco-béarnaise à Paris n'en finit plus de nous étonner. Tous les restaurants de ce Top Chef connaissent le succès dès leur ouverture. Un engouement dû à la convivialité des lieux dédiés aux bandes de copains, et surtout à la palette de spécialités régionales qui réchauffent les corps et les cœurs, comme le pâté de boudin, l'axoa de veau, le cabillaud en croûte de chorizo aux haricots coco, et l'incontournable riz au lait au caramel laitier. L'amitié et la cuisine sont les piliers de ce gars du Sud-Ouest.

**Carte uniquement : 45€**



## L'ÉTABLE **SAINT-GERMAIN**

Joint venture d'Hugo Desnoyer, le boucher des stars, et de l'opticien Alain Mikli, l'établissement décoré de peaux de vache grandeur nature annonce la couleur. Dès l'entrée, l'immense réfrigérateur translucide où trônent les plus belles pièces de bœuf de la capitale vous mettront l'eau à la bouche, mais le chef Frédéric Chabbert a aussi pensé à nos amis Vegan qui feront leur affaire de la salade aux champignons, du carpaccio de betteraves et de l'artichaut sauce escabèche. Un « steakhouse green », de la ferme à la table.

**Carte uniquement : 50€**



### NON SOLO CUCINA

Ce genre de restaurant italien, façon carte postale de l'Italie éternelle, on n'en fait plus, le moule est cassé. Il sert de toile de fond ludique au chef, Giuseppe Messina, qui y prépare des pâtes mûrées pendant quatre jours avec une cuisson au feu de bois et des ingrédients 100% siciliens. Ici, en alternative aux pizzas légèrement boursoufflées mêlant farine blanche et farine de semoule, la foccacia se gorge de crème gorgonzola tandis que la friture de seiches et de sardines croustille sous le palais. Un résultat épatant !

Carte uniquement : 50€



### CAFÉ JAMIN

Reprenre la table de Joël Robuchon qui appartient au patrimoine culinaire français, il fallait oser. C'est pourtant le pari d'Hervé Rodriguez, le manipulateur de saveurs, qui s'y risque. Depuis le fourneau central sur mesure qu'il a fait installer au milieu de la grande salle, le chef-patron rend hommage à la cuisine bourgeoise avec un marbré de foie gras « Fernand Point », et sa brioche maison, du merlan Colbert sauce tartare et un suprême de poulet fermier à la fleurette de champignons de Paris. Des recettes créées pour retrouver les étoiles envolées...

Carte uniquement : 50€



### PUBLICIS DRUGSTORE

Le chef triplement étoilé de l'hôtel Bristol multiplie les adresses en s'installant dans le décor de Tom Dixon. Ambiance néo-vintage de luxe et nourritures tendances sont au rendez-vous du menu supervisé par Eric Frechon, et remarquablement exécuté par Julien Chicoisne. Avec son concept de cru et de cuit dans la même assiette, une collection de viandes mûrées provenant des meilleurs élevages du monde, des entrées proposées en finger food et des burgers revisités, le lieu affiche déjà complet. De quoi faire revenir les parisiens sur la plus belle avenue du monde...

Carte uniquement : 50€

# ESCALES PARISIENNES

Positionnés haut de gamme, ces nouveaux cocons citadins développent une offre personnalisée soucieuse des détails et du service pour leurs clients à la recherche d'expériences inédites.

PAR HENRI YADAN



## DRAWING HÔTEL

### LA PASSION DU DESIGN CONTEMPORAIN

Proche de la Comédie Française, ce boutique-hôtel de 48 chambres et 2 suites, estampillé 4 étoiles, rend hommage à l'expression artistique. En bonne directrice du Salon Drawing Now, le salon du dessin contemporain, Catherine Tissot a donné carte blanche à 6 artistes pour habiller les murs de leurs créations au fil des étages. Chacune des œuvres est déclinée sur la moquette ou la tête de lit et se retrouve en vente dans les rayons de la boutique. Plus haut, un rooftop verdoyant offre une vue sur les toits de Paris, tandis qu'une « Art Concierge » accompagne les clients désireux de découvrir les lieux de la capitale dédiés à l'art. Une vraie immersion arty !



## VILLA HAUSSMANN

### L'ESPRIT DU SECOND EMPIRE

Pour réinventer les soirées parisiennes d'antan, ce 4 étoiles qui fait face à l'Arc de Triomphe propose un concentré de raffinement, d'Hausmann à Colette. Mode, histoire, confort, tradition, modernité, son identité se reflète dans les prestations de ses 43 chambres et suites en forme de bulles de sérénité. Le bar lounge y est prolongé par une terrasse paysagée destinée aux pauses gourmande inspirées par le du « Foodpairing », et l'espace bien-être dévoile une piscine intérieure, un hammam et une salle de fitness ultra équipée. Idéal pour se ressourcer avant de repartir écumer le Paris by night.



## TSUBA

### SOUS LE SIGNE DE L'EXCEPTION

Entre l'Etoile et le Parc Monceau, ce 4 étoiles emprunte son nom et son logo à la garde du sabre japonais. Une pièce ouvragée qui témoigne du savoir-faire des artisans nippons et qui fait le bonheur du propriétaire, un collectionneur averti. Son lobby est décoré par d'immenses panneaux en laque et une mosaïque signée Pierre Mesguich. 82 chambres intimistes, dont 7 suites, une salle de petit déjeuner bordant une cour-jardin, un Spa Nuxe distillant des soins signatures personnalisés, ce lieu de vie affiche un esprit Art Déco revisité. Il se pare ainsi d'une ambiance élégante qui donne envie de prolonger des moments magiques.



## MOB

### MAIMONIDE OF BROOKLYN

Derrière le Marché aux puces, cet endroit pas comme les autres invente une nouvelle manière de recevoir la clientèle bobo chic. Lit de palace, cosmétique bio, terrasses, Cyril Azerouate qui a fondé les Mama Shelter lance son concept d'hôtel Kibboutz selon une philosophie de partage. Organisé autour d'une place centrale végétalisée dotée de hamacs, balançoires et banquettes, le bâtiment de 92 chambres fonctionne selon la pensée positive. Personnel en veste kimono, potager sur le toit, marché bio, cuisine servie par des food trucks, boutique de textiles éthiopiens, chaque détail est imaginé pour vivre une expérience unique.



# MAÎTRE JACQUES

## L'Alchimie des saveurs

**De l'apprenti cuisinier au doublement étoilé**

**Jacques Chibois, né à Limoges en 1952, était probablement destiné à être un jour un grand cuisinier. Après des études agricoles, il entre tout de suite dans la profession et découvre sa voie en apprentissage dans un restaurant étoilé. Ayant définitivement confirmé sa vocation, il entreprend à 18 ans, un long tour des merveilleuses tables françaises du moment.**

C'est ainsi qu'il a la chance de travailler avec l'incontournable Jean Delaveyre, notre ami Roger Vergé, Louis Outhier, triplement étoilé de nombreuses années à La Napoule et enfin et surtout auprès de Michel Guérard, encore aujourd'hui l'une des plus grandes figures de notre cuisine actuelle, auprès duquel il collaborera cinq années avant sa fin d'apprentissage. Il prend ensuite la direction des cuisines du « Club Régine ». Enfin, en

1981, Lucien Barrière lui donne sa véritable chance en le nommant Chef à l'Hôtel Gray d'Albion à Cannes, où son talent, son génie culinaire et l'excellence de ses préparations le portent rapidement au zénith pour une clientèle locale, mais aussi internationale dont il devient la coqueluche. C'est ainsi qu'il obtient la deuxième étoile Michelin et devient le premier deux étoiles de la ville.



### La Bastide Saint Antoine et son histoire

En mai 1996, Maître Jacques Chibois ouvre sa propre maison : « La Bastide Saint-Antoine » au cœur de la campagne grasse où il vous accueille dans sa simplicité conviviale. Sa cuisine tout en sensibilité met en valeur les meilleurs produits régionaux. Il remet à la mode l'huile d'olive dans la cuisine provençale, et est un fin connaisseur en matière de truffes, car s'il est fou de cuisine créative, il n'en respecte pas moins les vraies valeurs du terroir. Il a parfaitement su s'inspirer de la tradition provençale dont il sait comme

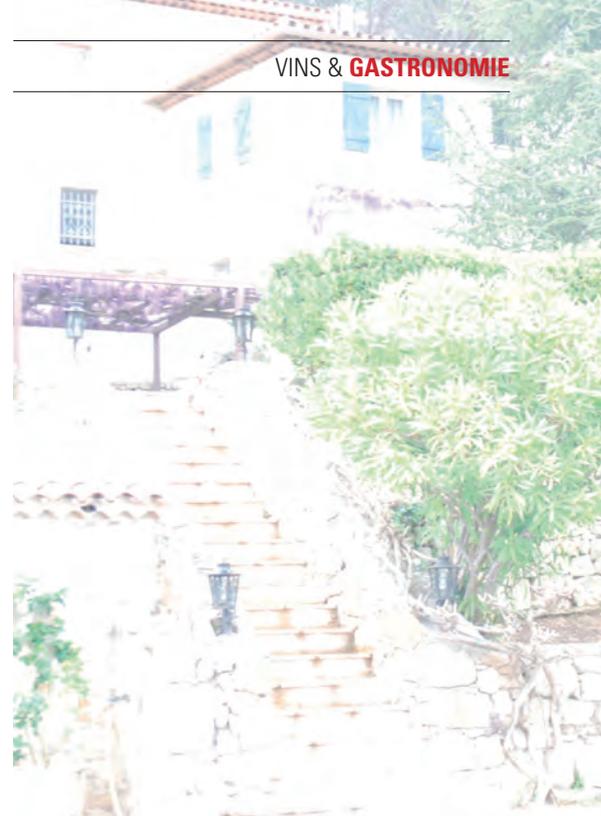
personne restituer les parfums. John Taylor, issu d'une grande famille anglaise avait acquis dans les années 1864 la Bastide Saint Antoine, demeure provençale fin XVIIème. Il l'a embellie en ajoutant une aile et en stylisant les jardins, en faisant un pavillon de chasse au milieu d'une grande oliveraie de 350 hectares. Ami de Joseph P. Kennedy, Ambassadeur des Etats-Unis à Londres, dans les années 1937-40, il aimait inviter la famille Kennedy avec tous ses enfants à passer régulièrement des vacances. Sa fille, mariée à Lord Montaignu, vendit La Bastide dans les années 1948 à Mr Robert Labé, Maître de Forges de Pont à Mousson. Par la beauté de cette grande demeure, il adorait organiser de magnifiques fêtes mondaines avec défilés de mode, inviter des artistes du show-business parmi lesquels les Rolling Stones qu'il a hébergés pendant un an dans les années 75. C'est en 1996 que Odette et Jacques Chibois ont acquis cette belle maison afin de lui conserver son authenticité unique en Côte d'Azur. Appréciée des personnalités du monde entier, elle enthousiasme encore plus dans son élégant décor de bien-être des Relais&Châteaux, couronnée de son célèbre restaurant étoilé et appartenant aux « Meilleurs Tables du Monde ». Les chambres sont aménagées dans un style provençal chaleureux et raffiné. Les moments de détente et de bien-être ne sont pas oubliés et vous pouvez après réservation auprès de la conciergerie commander des massages, divers soins esthétiques et profiter pleinement de la piscine avec son jacuzzi, du centre de fitness, d'un parcours de santé, d'un boulodrome, de promenade dans le jardin potager et floral, de la visite de la cave, et pourquoi pas passer une journée en tant qu'observateur avec la brigade de cuisine, ou bien suivre un cours de cuisine.

**Yves SACUTO**



# LE CASTELLARAS

**TABLE FAMILIALE ET  
GASTRONOMIQUE DE PROVENCE**



À Fayence dans le Var, dans cette bastide provençale qui domine la vallée, se dresse Le Castellaras, magnifique demeure en pierre. Entouré de verdure, ce restaurant est un havre de paix et de quiétude qui propose également des chambres d'hôtes. A la carte, vous pourrez déguster des produits nobles comme les « Ravioles croustillantes de joue de boeuf, fricassée de morilles, jus corsé » ou la « Terrine de foie gras crispy, duo de fraises fraîches et en chutney ». Au cœur de la maison chic et spacieuse, jusqu'à 45 couverts sont disposés sur les tables en bois recouvertes de nappes aux tons taupe. Au fil des saisons, l'installation de la salle et des terrasses évolue, de l'ombre naturelle des arbres du jardin l'été à la cheminée au feu de bois en hiver. A l'origine, Marie-Claude et Alain Carro partageaient les plaisirs du goût, de la détente et du bien-être avec leurs hôtes fidèles depuis plus de trente ans. Leur fille Hermance a tout naturellement suivi la voie familiale après ses études au Lycée hôtelier Paul Augier (Nice), et a fait ses classes auprès de grands chefs comme Michel Sarran, Michel Guérard, Potel et Chabot. Aujourd'hui, Hermance a repris l'affaire familiale depuis 2012 avec son époux Quentin Joplet. A quatre mains, ils cultivent l'émotion gustative autour des plats et de saveurs dont ils ont le secret en proposant une cuisine de saison à base de produits frais et locaux. Leur étoile au Michelin obtenue en 2015 et le titre de Maître Restaurateur décerné par l'Etat en Septembre 2013 sont autant de preuves d'une formidable réussite dans ce charmant pays varois proche de la Riviera. La maison offre une vue imprenable sur les paysages provençaux empreints de senteurs, tandis que le jardin invite au dépaysement et au calme près de la piscine.

# Les vins de Bourgogne :

## la palette aromatique d'un vignoble d'exception

La Côte de Nuits s'étend sur une vingtaine de kilomètres dans une bande étroite dont la longueur varie de 200 à 800 mètres. La Côte de Beaune commence à partir de la ville de Beaune en descendant vers le sud. L'ensemble forme la Côte de Nuits, que nous envient les amateurs de vins. C'est en Côte de Nuits que l'on trouve les célèbres Romanée Conti, les Clos Vougeot, les Grands Échézeaux, la Grand-rue, les Nuits Saint-Georges entre autres. En Côte de Beaune vous attendent les grands blancs Meursault, Montrachet, Puligny Montrachet, Pommard et le savoureux Volnay. Le sol, né de l'effondrement de la plaine de la Saône est composé de nombreuses couches calcaires, entassées au fur et à mesure des époques géologiques. Les couches ne sont pas complètement horizontales et on y retrouve du calcaire friable et drainant ou les racines peuvent s'enfoncer, ce qui permet une culture parfaite du pinot noir. Avec son climat tempéré, et des températures descendant à -20°C certains hivers, ces vignobles sont très froids. Une zone des plus prestigieuses qui propose toutes les appellations bourguignonnes : régionales, communales, premiers crus et grands crus. Avec 24 grands crus, la Côte de Nuits dévoile donc un terroir idéal à la culture du raisin. Tout d'abord grâce à son exposition plein est, à son altitude faible ne dépassant pas les 300m. Mais aussi, grâce à ses pentes douces favorables au drainage et à son sol parfaitement adapté.

## Domaine Guy & Yvan Dufouleur

### Hautes Côtes de Nuits Blanc

#### « Les Dames Huguette » 2015



Le nez est très parfumé sur des notes de fleurs printanières. Au palais vin charmeur et attrayant. Il se termine sur une finale longue teintée d'une légère amertume (amande amère). Parfait pour l'apéritif pour accompagner des crustacés, fromages de chèvre. **15,90 euros**

### Nuits Saint-Georges

#### « Clos des Perrières » ♥♥



Belle robe rouge foncé. Le nez est présent avec des notes diverses très complexes. La bouche est pleine, généreuse, elle dévoile des notes de fleurs printanières sur une finale très longue avec des petites notes poivrées. **46 euros**

### Nuits Saint-Georges

#### « Aux Saints Juliens » 2015 ♥



La robe est d'un rouge léger sur des reflets roses. Le nez est très évolué presque sur du tertiaire. La bouche est ample, généreuse sur des notes de bois de chêne. Les tanins sont encore bien présents. Il faut l'attendre. **28 euros**

### Fixin 1<sup>er</sup> Cru 2014



La robe est d'un beau rouge foncé, brillante. Le nez est sur les petites fleurs rouges et des notes complexes. En bouche, l'attaque est vigoureuse avec des notes complexes et avec le bois très présent. Il pourrait s'accorder avec une viande rouge, un gigot. **35 euros**

### Nuits Saint Georges 1<sup>er</sup> Cru



La robe est d'un rouge moyen. Le nez est très complexe sur des petits fruits rouges (myrtille, mûre). La bouche est opulente, riche, les tanins sont bien présents. Parfait pour accompagner une viande rouge, ou un bœuf bourguignon. **44 euros**

## Domaine Chanzy

### Bouzeron « Les Trois »



100% aligoté, il présente une belle robe dorée claire. Le nez est sur la fleur printanière (rose trémière). La bouche est agréable, légèrement fruitée qui évolue sur des notes agrumées. Très belle longueur. Accompanyerait très bien huîtres et fruits de mer. **11 euros**

### Bouzeron « Clos de la Fortune »



100% aligoté, il présente une robe d'une très belle couleur dorée. Le nez est sur les fruits blancs (poire, amande) et la fleur blanche. Une très belle longueur qui se termine par une finale très aromatique. Parfait pour accompagner des charcuteries légères, des fruits de mer ou des oursins. **13 euros**

### Mercurey Blanc « Clos du Roy »



Belle robe claire et dorée. Le nez est sur la fleur printanière. Très bien équilibré et costaud en bouche. S'accordera parfaitement sur une viande blanche une belle poularde, et pourquoi pas un poisson en sauce. La très légère amertume qu'il laisse en fin de bouche lui donne du caractère. **22 euros**

### Rully « Les Préaux » 1<sup>er</sup> Cru ♥♥



La robe est brillante, rouge clair, avec des petits reflets pourpres. La bouche est gourmande, friande, sur des notes de petits fruits rouges et noirs (bigarreau, mûre). Très bien équilibrée la finale est longue un peu rugueuse. Parfait pour accompagner une viande rouge. **20 euros**

### « Clos de la Roche » Grand Cru 2014 ♥♥♥



Belle robe rouge clair, il présente un nez sur les petits fruits rouges. La bouche est bien équilibrée, gouleyante et parfumée. Très harmonieuse, elle se termine sur des notes de fraise écrasée. Parfait pour accompagner une viande rouge ou un gigot. Mon coup de cœur. **PNC**

### Mercurey « Clos du Roy » 2015 ♥♥♥



100% pinot noir, il présente une robe rouge clair, brillante et luisante. Le nez est très évolué. La bouche est ample et bien équilibrée. Les tanins sont encore présents et vont s'arrondir. Très beau produit. Mon coup de cœur. **23 euros**

## Domaine Faiveley

### Gevrey Chambertin « Vieilles Vignes » 2015



Belle robe rubis foncé, cardinalice sur des nuances rubis, bien brillante. Au nez des petits fruits rouges, des notes de sous bois (humus, champignon). La bouche est, bien équilibrée, gouleyante à souhait. La finale est longue sur des saveurs de fruits rouges qui évoluent sur des petites notes poivrées. Beau produit pour accompagner une viande rouge ou du petit gibier. **42,70 euros**

### Chambolle Musigny Bio 2015



La robe est rouge moyen. Le nez est discret. La première attaque au palais est abrupte sur des notes agrumes. La finale est longue. Vin moyen, la finale est sur des notes de fruits rouges. Parfait pour accompagner une côte de veau. **PNC**

### Nuits Saint Georges 1<sup>er</sup> Cru « Aux Chaignots » 2015 ♥



La robe est d'un beau rouge foncé avec des nuances noires. Le nez est sur les fruits rouges (myrtille, groseille). La bouche est pleine très parfumée, florale qui évolue sur des notes d'agrumes. Les tanins doivent encore s'arrondir. La finale est longue et harmonieuse. **78,50 euros**

### Gevrey Chambertin 1<sup>er</sup> Cru « Les Cazetiers » 2015 ♥♥♥



La robe est rouge cardinalice. C'est un vin solide très bien équilibré, très bien structuré. En bouche, des notes de fruits rouges. Très beau produit. Accompanyerait parfaitement une viande rouge et du petit gibier. **97,10 euros**

### Charme Chambertin Grand Cru 2015 ♥♥♥



Dans sa belle robe cardinalice, ce vin semble léger, gouleyant quoique bien structuré. Les tanins sont encore présents, il faut leur laisser le temps de vieillir. Très complexe. Probablement très beau produit dans l'avenir. **PNC**

## Domaine Antonin Guyon

### Pernand Vergelesses 1<sup>er</sup> Cru « Sous Frétille » 2015



Une belle robe dorée brillante, avec un joli nez sur la fleur printanière. La bouche est ample, minérale avec beaucoup de fraîcheur. Il sera parfait pour un apéritif ou avec des fruits de mer (huître, oursin) et pourquoi pas une charcuterie légère. **30 euros départ cave.**

### Meursault Charmes 1<sup>er</sup> Cru

#### « Les Charmes Dessus » 2015 ♥♥♥



Belle robe blanche dorée, brillante et lucide. Le nez est sur la fleur printanière avec des notes de verveine. Au palais beaucoup de fraîcheur sur des notes légèrement fumées qui évoluent sur des petites notes de tabac anglais. Le vin est gouleyant avec beaucoup de fraîcheur, une très belle longueur sur une finale agrumée. S'accommoderait parfaitement avec un poisson en sauce ou bien un poulet aux morilles. **60 euros**



**Corton Charlemagne Grand Cru ♥♥**



Belle robe dorée, le nez est sur les notes minérales, légèrement iodées. En bouche, des notes sucrées, miellées qui se mêlent à des notes de bois. Bien équilibré il faut cependant l'attendre. S'accommoderait avec un bar en sauce, des écrevisses et pourquoi pas tout simplement avec un épaisse.

**120 euros**

**Savigny Les Beaunes « Les Goudelettes »**



La robe est d'un rouge rubis brillante. Le nez est légèrement agressif sur des notes de fruits rouges (grenade, bigarreau). En bouche, un bel équilibre. La finale est longue. Parfait pour accompagner une pièce de bœuf ou une grillade. **23 euros**

**Chambolle Musigny « Clos du Village » ♥**



La robe est rouge profond, cardinalice. Le nez est végétal avec des notes de sous bois (humus, champignon). Très complexe en bouche sur une belle charpente, il pourra accompagner un repas de viande ou de petit gibier. **42 euros**

**Gevrey Chambertin « La Justice » ♥**



La robe est rouge foncé avec des reflets sombres. Le nez est végétal avec des notes de sous bois complexes sur des fruits rouges (bigarreau, cerise). Les tanins sont très présents. Il faut l'attendre. A décliner sur un gibier moyen. **36 euros**

**Volnay 1<sup>er</sup> Cru « Clos des Chênes » ♥♥**



La robe est d'un rouge clair, brillante. Au nez, des notes de fleurs et de végétal qui s'entremêlent et évoluent rapidement sur des notes plus complexes. Une très belle longueur en bouche, bien équilibré, sur une finale légèrement poivrée et sur des notes de violette. Très beau produit. **44 euros**

**Aloxe Corton 1<sup>er</sup> Cru « Les Fournières » ♥**



La robe est d'un rubis profond. Au nez des senteurs de fruits rouges et des notes végétales. La bouche est riche, opulente avec une belle plénitude. Elle conserve une légère âpreté. Il faut encore l'attendre quelques années.

**32 euros.**

**Corton « Bressandes » Grand Cru 2012 ♥♥♥**



Drappé dans une belle robe rubis, ce vin présente un nez sur le fruit rouge (orange sanguine, pomelos) et des notes végétales. La bouche est gouleyante avec de légers tanins. Il peut accompagner du petit gibier, par exemple un lièvre à la royale. Mon coup de cœur. **62 euros**

**Domaine Bruno Clair Marsannay Longeroies 2016 ♥**



Belle robe rouge, le nez est très présent sur des arômes de fleurs rouges (rose, pivoine). En bouche très bien structuré avec un bel équilibre. Il faut l'attendre, les tanins sont encore présents. **PNC**

**Gevrey Chambertin 1<sup>er</sup> Cru Les Cazetiers 2016 ♥♥♥**



Belle robe rouge cardinalice. Le nez est très évolué sur des notes tertiaires. Au palais, beaucoup de rondeur et d'harmonie, très belle structure qui se termine par une finale longue et une pointe d'amertume. Accompanyerait parfaitement une viande rouge, un gigot. Mon coup de cœur **PNC**

**Chambertin Clos de Bèze Grand Cru 2016 ♥♥♥**



La robe est brillante, rouge léger. Au nez, beaucoup d'harmonie. La bouche est généreuse et riche avec un bel équilibre. Vous pourrez l'accommoder avec une viande rouge, de la biche ou du petit gibier. Coup de cœur. **PNC**

**Bonnes Mares Grand Cru ♥♥**



La robe est rouge foncé. Le nez est agressif et tannique. En bouche, une belle consistance mais il faut l'attendre quelques années. Il s'accommoderait parfaitement avec du gros gibier. **PNC**



# Hôtel Golf Château de Chailly, le charme bourguignon



A quelques pas du charmant village de Chailly-sur-Armençon et dans un paysage typiquement bourguignon, l'Hôtel Golf du Château de Chailly se dresse, au beau milieu d'un domaine de plus de 100 hectares. Prestigieuse bâtisse en pierre et ancienne résidence du XVIII<sup>ème</sup> siècle, le château possède un charme hors-pair. Abrayant 45 chambres dont 8 suites resplendissantes, les équipes de design du château ont réussi à allier modernité et tradition tout en proposant des vues exceptionnelles sur le green depuis chaque chambre.

Château, salle tapissée de mosaïques et de feuilles d'or est un lieu de paix, de repos et de symbiose. Piscine, terrain de golf 18 trous, salons et espaces de jeux rendront heureux les convives ne souhaitant pas sortir du domaine. Dans le cas contraire, un service leur permettra de se rendre où ils le désirent afin de réaliser par exemple des randonnées dans les magnifiques vignobles de Chablis, mais aussi des Côtes de Nuits ou de Beaune.

## Une double-table mêlant classicisme et influences actuelles

### Un lieu d'exception qui accueille plusieurs évènements chaque année

Ouvrant aussi bien ses portes aux particuliers qu'aux réunions d'affaires ou aux sportifs souhaitant réaliser un évènement sur le terrain de golf, le Château pourra accueillir jusqu'à 120 personnes dans les meilleures conditions. Chaque année, l'établissement reçoit différentes journées festives ou compétitions sportives. Ainsi, depuis 1989, le propriétaire des lieux, le japonais M. Sata organise la Fête des Oeufs, un évènement ouvert à chacun ayant pour but de favoriser les échanges culturels Franco-Japonais.

### Des prestations luxueuses à la hauteur du cadre idyllique

Avec plus de 50 personnes au service des hôtes dans l'hôtel, le Monument Historique propose des prestations aussi bien étonnantes que relaxantes. Le Dôme du Cosmos notamment, situé dans la chapelle du

En cuisine, le chef Jean-Alain Poitevin gère d'une main de maître les deux tables de l'établissement : L'Armançon, restaurant gastronomique et le Rubillon, bistrot situé sous les voûtes en pierre du donjon. Expérience créative et originale, le chef cuisine de grands classiques de la cuisine française qu'il accorde évidemment aux grands crus de Bourgogne qui composent la cave. Favorisant le made in France et le fait maison, chaque plat est réalisé sur place à base de produits bruts sélectionnés par le chef. On retrouve donc à la carte un « Ris de veau cuit au sautoir. Effilochée de poireaux et crème de morilles » ou le « Suprême de volaille aux langoustines. Lentilles corail au parmesan ». La cave est d'ailleurs aussi ouverte aux hôtes désireux de déguster des vins haut de gamme. « Une expérience inoubliable » selon le directeur de salle M. Galois. Un établissement de haut vol qui propose donc des activités hors du commun dans un cadre idéal.



## Hôtel Golf Château de Chailly

Allée du Château  
21320 Chailly-sur-Armançon  
reservation@chailly.com  
03 80 90 30 30



# CORSE

# L'ÎLE DE TOUTES BEAUTÉS

Son surnom de Kallisté, « la plus belle », donné dès l'Antiquité est toujours amplement mérité. La Corse ne se visite pas : elle se dévoile aux détours des villages, côtes et paysages intérieurs à couper le souffle. Les produits des terroirs en font sa richesse autant que sa fierté. Labellisés, protégés par des appellations basées sur des cahiers des charges stricts, ces trésors gustatifs constituent de magnifiques sources d'inspiration culinaire au quotidien. Vin, bière, huile d'olive, miel, fromage fermier, charcuterie, farine de châtaigne... qu'ils soient bruts ou transformés, ces produits se dégustent d'autant mieux quand ils sont partagés avec leurs producteurs. V&G magazine vous ouvre les portes de quelques adresses bien choisies. A vous de compléter votre recherche sur place au gré des saisons, à commencer par cet été !





*Nuit Bleue*

# XX270 : gamme «identi-terre» des Vignerons de l'Île de Beauté destinée à la gastronomie et à la haute restauration

Si XX est non seulement le chiffre « 20 » en romain, il évoque aussi le « vin » qui a accompagné la civilisation romaine dont Aléria était son port d'attache en Corse. 20270, un nom de code ? C'est tout simplement le code postal d'Aléria... Tout un symbole à l'heure de la mondialisation !

## M : trois mono-cépages rouges



Le niveau supérieur M (mille) présente trois vins rouges super-premium mono-cépages : Niellucciu qui dévoile des fruits rouges mûrs à point et une pointe de zan, Sciacarellu qui séduit par sa bouche gourmande sur un fond légèrement poivré, et Syrah dont les effluves de violettes et de petites baies rouges caressent le nez et remplissent la bouche jusqu'à la finale élégante.

## C : une trilogie blanc-rosé-rouge haut de gamme



Le C (cent) propose une trilogie de vins haut de gamme. En cette fin d'année, pourquoi ne pas succomber au rosé cet été ? Parfait sur la cuisine fusion, asiatique, le magret de canard à l'orange, ou encore le foie gras pour un accord plus léger qu'un vin moelleux.

## Nuit Bleue : un muscat pétillant unique, tout en finesse

Cuvée festive et gourmande par excellence, par son packaging et ses arômes de fruits exotiques apportés par le Muscat Petits Grains, « Nuit Bleue » étincelle de mille feux dans le verre et votre palais. De la récolte des grains de raisins, en passant par la vinification, la filtration jusqu'à sa mise en bouteilles à la cave, c'est un produit 100% Made in Aléria ! La vendange est suivie d'une très lente fermentation, durant de longs mois, pour atteindre 6%vol, soit la moitié du potentiel du raisin. L'autre moitié reste à l'état de sucre. Ce qui confère à ce produit unique une bulle et un sucre naturel.



## Le Brut : un effervescent made in Corsica

Avec sa dernière nouveauté, un vin effervescent appelé tout simplement « Le Brut », les Vignerons de l'Île de Beauté proposent un vin aromatique, 100% Vermentinu (Rolle) de grande expression en bouche, sec en « méthode Prosecco » pour se positionner habilement sur ce secteur dynamique qui retient l'attention des consommateurs.

## Vous souhaitez découvrir la gamme XX270 ?

Demandez vos échantillons auprès de l'Union des Vignerons de l'Île de Beauté  
au +33 (0)4 95 57 02 48 / +33 (0)4 95 57 20 80



# A LA DÉCOUVERTE DU TRIO DE CHARCUTERIES CORSES LABELLIÉES ET PROTÉGÉES PAR UNE AOP

Les éleveurs regroupés au sein du Syndicat de Défense et de Promotion des Charcuteries de Corse « Salameria Corsa » ont œuvré pour la reconnaissance officielle des produits de charcuterie et assurer leur protection. Face à la présence importante de produits de contrefaçon sur les circuits de vente et compte tenu du risque de voir disparaître ainsi les produits de charcuterie corse traditionnelle, la protection par une Appellation d'Origine Protégée s'est avérée fondamentale. Focus sur les trois pièces aujourd'hui protégées, toutes issues du porc « Nustrale » salé, séché et affiné.

## La Coppa de Corse – Coppa di Corsica

Il s'agit de l'échine de porc. Entière, la « Coppa di Corsica » a une forme plutôt cylindrique. Elle se caractérise par un bouquet aromatique riche et complexe, une saveur douce avec un goût de noisette, une texture plutôt souple et une onctuosité remarquable... On peut également retrouver un léger arôme et goût de fumé ou un goût beurré.

## Le Lonzo de Corse – Lonzu

Comme son nom l'indique, c'est la longe de porc. La préparation traditionnelle du « Lonzu » se caractérise par le maintien d'une partie du gras de couverture. Le « Lonzu » se caractérise entre autre par des arômes légers et frais, une saveur douce avec une note de noisette, une texture plutôt ferme. On peut également retrouver un léger arôme et goût de fumé.

## Le Jambon sec de Corse – Prisuttu

C'est la cuisse de porc. Le « Prisuttu » a une forme plutôt allongée et profilée, son jarret est fin et étiré. Le « Prisuttu » est présenté sans le pied qui est scié. Le « Prisuttu » est séché et affiné en cave d'affinage durant une année minimum pour les plus petites pièces. Les plus gros « Prisutti » seront affinés plus longtemps : 2 années, voire plus. Il se caractérise par un bouquet aromatique riche, une saveur douce au goût de noisette et une texture plutôt ferme et onctueuse.



**Depuis 2012, trois pièces emblématiques de charcuterie corse sont désormais protégées par une AOP. Exigez la qualité !**

« Jambon sec de Corse » ou « Jambon sec de Corse –Prisuttu »  
« Coppa de Corse » ou « Coppa de Corse - Coppa di Corsica »  
« Lonzo de Corse » ou « Lonzo de Corse - Lonzu ».

**Syndicat de Défense et de Promotion des Charcuteries de Corse**  
« SALAMERIA CORSA »

Charcuteries de Corse AOP - 19 avenue Noël Franchini - 20000 AJACCIO  
www.charcuteriedecorse.com - Contact : 06 03 34 18 26





# BRASSERIE LUTINA (CORSE)

## NÉE DE LA RENCONTRE ENTRE LA BIÈRE ET LE VIN

D'origine corse, la bière Lutina est née de la rencontre d'un brasseur et d'un œnologue. De la jonction entre les univers vinicole et brassicole sont nés des produits innovants et étonnants à la fois. Arômes de raisins, très longue fermentation, extraits de myrte ou de cédrat... les deux associés créent de nouvelles tendances qui attirent les amateurs de découvertes. Une histoire qui fonctionne à merveille et qui a permis la création d'une seconde marque : 1735, Biera Corsa. Après une première référence « Storia » lancée en 2015 sous cette marque, la brasserie vient de lancer ce printemps « Agrumi », une bière aux extraits d'agrumes.

Fondée en 2011, la « Lutina » tient son nom du hameau éponyme situé en plein cœur de la Castagniccia, à 700 mètres d'altitude en Corse. Depuis la création de la brasserie, Luc Franchet et Christophe Paitier utilisent l'eau de cette montagne pour les phases de brassage de leur bière. Un savoir-faire local et qui répond aux attentes des deux collaborateurs : créer une bière qui sent et respire la Corse. Pour cela, les ingrédients utilisés proviennent majoritairement de l'île de Beauté et confèrent aux bières des arômes particuliers : le cédrat pour sa fraîcheur, mais aussi le myrte, le muscat ou la spiruline... des produits peu fréquents dans la création de bières !

### Une brasserie née d'une passion commune

Depuis maintenant six ans, les propriétaires de la brasserie Lutina exercent leur métier avec une passion commune. Luc Franchet, brasseur de profession et Christophe Paitier, viticulteur et œnologue partagent tous deux l'amour du produit et utilisent leur lieu de travail comme jonction entre les deux mondes. La brasserie compte aujourd'hui cinq employés et distribue indépendamment ses produits afin d'assurer une proximité avec la clientèle de l'île. Les deux hommes ont d'ailleurs lancé en 2015 une deuxième marque : 1735, en référence à l'année de proclamation de la première constitution corse et de l'indépendance de l'île.

### Des produits multiples et originaux

Les bières issues de la brasserie Lutina sont donc disponibles dans de nombreux lieux de distribution sur l'île mais aussi sur le continent dans les épiceries fines spécialisées. Vous pourrez par exemple y déguster le pack « Lutina Découverte » composé de six bières artisanales (6x33cl), produites directement dans la brasserie insulaire. Vous y trouverez la « Ambria » avec ses teintes de cédrat confit, son parfum malté et sa légère amertume, mais aussi la « Violette », aux extraits de myrte, puissante en bouche tel un vin tannique. La « Bionda » ravira les amateurs de bière légère tandis que « l'Arrabbiata », puissante, complexe et issue d'une fermentation de trois mois en cuve, qui marquera votre bouche par

ses notes puissantes d'alcool et de houblon. Vous trouverez aussi dans ce pack la « Verde » aux arômes de légumes et la « Paglia d'Oru » élaborée à partir de moût de raisin muscat. On retrouve là encore l'influence de Christophe Paitier, le viticulteur du binôme. Vous retrouverez donc dans ces bières à la fois des arômes innovants et une variété de céréales utilisées. Pari réussi pour les deux Corses !

Callane Folelli  
20213 Penta Di Casinca Tel : 04 95 46 28 64  
[www.facebook.com/brasserieartisanale.lutina](http://www.facebook.com/brasserieartisanale.lutina)





# LA SIGNORIA\*\*\*\*\*

## DEMEURE DE CHARME ET RESTAURATION GASTRONOMIQUE EN BALAGNE

Aux portes de Calvi et proche de l'île Rousse, l'établissement « La Signoria » est l'ancien domaine génois de La Paratella, concédé par le roi Louis XV au Marquis Murat de Sistriere, qui a gardé le charme d'une Maison de maître imaginée par Jean-Baptiste Ceccaldi. Toute l'élégance du XVIII<sup>e</sup> siècle de cet hôtel de charme corse, sans ostentation, règne encore aujourd'hui dans les chambres, suites et « casettas » (villas), ainsi que dans les salons personnalisés.

### Un esprit de famille règne sur les lieux

« Notre maison, votre demeure », peut-on dire pour résumer la philosophie de l'accueil à La Signoria. Avec des parents hôteliers, le directeur de l'hébergement Jérôme Bertrand veille avec son équipe pour que votre séjour soit à la hauteur de vos attentes. Si les filles de M. Ceccaldi travaillent aussi à ses côtés pour accueillir toujours mieux une clientèle exigeante, son épouse Marie Ceccaldi s'est impliquée activement dans la décoration, chinant soigneusement meubles et objets avec talent. Plus récemment, elle a créé sa ligne de cosmétiques « Casanera Made in Maquis » utilisés dans le Spa Casanera de la Signoria. Réalisée à base des ressources végétales d'un territoire préservé -celui de la Corse. Myrte, ciste, immortelle, genévrier, agrumes... un concentré de nature pour votre plus grand soin.

### Les produits du terroir corse à table

Pour vous servir à déjeuner et à dîner, toute une équipe nouvelle et expérimentée vous accueille à table. Le nouveau Chef des Cuisines Alexandre Fabris y valorise les produits corses et d'ailleurs, en accord avec les saisons, comme le « Ris de veau corse et la châtaigne » (voir photo). Pas étonnant pour ce trentenaire qui a notamment appris auprès du Chef triplement étoilé Régis Marcon ! Chaque soir, la table gastronomique propose une carte inventive et raffinée. Sur la carte des vins vous y trouverez aisément les vins qui accompagneront les mets salés et les douceurs du nouveau duo de Chefs Pâtissiers Jérôme Periqueaut et sa conjointe Alice Deverrewaere, comme la « Pana cotta au yaourt de brebis », ou l'indémodable « Soufflé » (voir photo). A déjeuner, la carte vous invite à déguster une cuisine légère sous les palmiers avec

sa carte simple, subtile et variée : poissons et viandes grillées du jour, salades... Sur la plage « La Signoria Mare », découvrez aussi les plats iodés et les fruits de mer. Preuve de son positionnement d'excellence, « La Signoria » est membre des Relais&Châteaux et du Cercle des Grandes Maisons Corses.

La Signoria\*\*\*\*\*

Plage, piscine chauffée, spa, hélicoptère  
Route de la Forêt de Bonifato  
20260 Calvi  
Tél. : +33 (0)4 95 65 93 00  
[www.hotel-la-signoria.com](http://www.hotel-la-signoria.com)



# ENTRETIEN

AVEC BRICE EYMARD, nouveau Directeur du CIVP



**Fraîchement nommé à la direction générale du Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence (CIVP), Brice Eymard est ingénieur agronome (Institut National Agronomique Paris-Grignon) et titulaire d'un master Marketing (ESSEC). A bientôt 40 ans -comme le nouveau Président de la République française- de retour sur les terres provençales qui l'ont vu grandir (lire ci-dessous), ce père de trois enfants se déclare « très heureux de rejoindre le CIVP pour continuer d'accompagner le succès des AOC de Provence ». Nous l'avons rencontré en amont de la saison estivale. Portrait et perspective**

ENTRETIEN REALISE PAR PIERRE JAMAR

**Vins&Gastronomie :** Vous faites le grand écart en passant d'une région viticole majoritairement « rouge », la Vallée du Rhône, à la Provence teintée de « rosé »...

**Brice Eymard :** « Les vins de Provence ont pu créer une success-story et s'imposer en tant que leaders sur le vin rosé. Mais en termes d'approches des marchés acheteurs de vins, on retrouve beaucoup de

similitudes, même si actuellement, pour la Vallée du Rhône, le nombre de marchés est deux fois plus important que pour la Provence. Certains marchés, comme les Etats-Unis, sont arrivés à un niveau de maturité sur les vins rouges et ont cherché à diversifier la consommation de leurs vins. C'est là que le rosé fait partie des découvertes intéressantes. »

**V&G :** Le cours du vrac Côtes de Provence rosé a doublé en 20 ans, l'exportation a doublé en moins de 10 ans... Le succès des rosés de Provence n'est-il pas une bulle spéculative qui risquerait d'éclater ?

**B. Eymard :** « Je n'y crois pas du tout, les analyses sont plus rationnelles et confortent cet appel d'air, soutenu en effet. La raison du succès international est intimement liée au mot Provence, et bénéficie de sa longue et forte notoriété mondiale, notamment touristique. De plus, les vins de Provence ont su imposer leur leadership sur le rosé. On constate également une grande dynamique, depuis des années, au niveau des metteurs en marché en Provence. »

**V&G :** Le vin rosé n'est-il pas trop marqué par une seule saison, l'été ?

**B. Eymard :** « Je dirais plutôt que la consommation du vin rosé est météo-sensible, ce qui veut dire qu'elle ne se limite pas à l'été : elle peut bénéficier du soleil printanier ou automnal (NDLR : on parle d'ailleurs d'été indien)... Tout comme un été pluvieux ralentira effectivement les achats de vin rosé. D'un autre côté, le fait de développer des marchés situés à l'autre hémisphère, comme l'Australie, permet de vendre du vin rosé pendant leur été à eux qui correspond à notre hiver ! »

**V&G :** Quelles places pour les vins blancs et les vins rouges, qui représentent respectivement 4% et 7% de la production des trois AOC du CIVP ?

**B. Eymard :** « En Provence, le message principal, tout comme la porte d'entrée, restent le vin rosé. Les vins blancs et rouges de Provence sont des produits de diversification et d'enrichissement du discours que nous pouvons apporter en supplément. Un autre axe d'enrichis-

sement de notre image doit également passer par nos vins rosés de terroir, et notamment les dénominations de terroir des Côtes de Provence : Sainte-Victoire, La Londe, Fréjus, Pierre-feu et bientôt Notre-Dame des Angès ».

**V&G :** Quels sont vos projets et votre stratégie ?

**B. Eymard :** « Les atouts du marché sont là, l'équipe du CIVP est dynamique. Je ne viens pas pour bouleverser ce qui existe à court terme. J'apporte ma longue culture professionnelle de l'analyse des marchés. Je constate qu'il y a beaucoup d'interrogations de nos adhérents sur l'appel d'air que constitue aujourd'hui l'export. Mes objectifs sont d'accompagner cette croissance à l'exportation, rationaliser les approches des marchés et maintenir les niveaux de valorisation des vins de Provence. »

## Provençal d'origine, rhodanien de carrière

Né à Marseille, s'il a vécu à Toulon jusqu'à ses 18 ans, ce provençal d'origine a fait toute sa carrière à Inter-Rhône (Avignon), l'interprofession des vins AOC Côtes du Rhône et de la Vallée du Rhône, deuxième zone d'AOP viticoles en France après celles de Bordeaux. Ses quinze ans de service à Inter-Rhône lui ont permis de gravir les échelons de cette structure dynamique : d'abord au marketing puis à l'export, avant de prendre la responsabilité du service études, il est ensuite promu responsable du département économique, en charge également de la gestion et du suivi des accords interprofessionnels, des outils liés à la gestion du vignoble (contrats, réglementations...), et impliqué dans l'animation de projets transversaux et de réflexions stratégiques... parmi lesquels une étude transversale sur la place du vin rosé, réalisée en 2009 en commun entre Inter-Rhône et le CIVP !

# DOSSIER NATIONAL

# ROSÉS



ONAL

## SOMMAIRE

**PAGE 36**

Champagne

**PAGE 42**

TOP 100 Vins de Provence  
Côtes de Provence  
Coteaux Varoix-en-Provence  
Coteaux d'Aix-en-Provence

**PAGE 58**

AUTRES APPELLATIONS (AOP)  
Bandol

**PAGE 60**

Baux-de-Provence  
Palette  
Corse  
Savoie  
Beaujolais  
Alsace

**PAGE 61**

Vallée du Rhône

**PAGE 63**

Bordeaux  
Languedoc-Roussillon

**PAGE 64**

Loire

**PAGE 65**

IGP (ex-vins de pays)

**PAGE 67**

VIN DE FRANCE  
Atypiques

# Les Maisons de Champagne

## Les champagnes rosés non millésimés

### Champagne Ayala Cuvée Rosé Majeur ♥



Issu de 50% de chardonnay, 40% de pinot noir et 10% de pinot meunier, la robe est d'un rose pâle et délicat. Au nez, il dévoile des notes de fruits rouges (fraise écrasée, framboise) et pêche de vigne. La bouche est très agréable, très expressive. Le chardonnay est très présent. La finale est longue sur des notes de groseille et de confiture de fraises écrasées. Parfait pour l'apéritif. A essayer avec un saumon mi cuit, des côtelettes d'agneau rosées ou tout simplement un dessert aux fruits rouges. Très beau produit. **39 euros**

### Champagne Besserat de Bellefon Cuvée des Moines Rosé ♥♥♥



La robe est d'un joli rose avec des reflets orangés. Une belle effervescence avec des bulles fines et régulières qui forment un beau cordon. Le nez est sur les petits fruits rouges et des notes d'agrumes (pomelos, orange, mandarine). La bouche est très friande avec des notes de petits fruits rouges qui se mêlent à des notes de fruits exotiques. Très bien équilibré, très harmonieux, c'est sans conteste l'un des plus beaux rosés de Champagne. Accompanyerait parfaitement un apéritif ou un dessert ou des crustacés. Mon coup de cœur. **34 euros**

### Champagne Canard Duchêne Charles VII « Grande Cuvée de la Rose Brut Rosé »



Nous sommes sur la cuvée d'exception de la Maison Canard Duchêne. Issu d'un assemblage à égalité de pinot noir et de chardonnay, ce vin présente une belle robe d'un rosé soutenu, avec des reflets cuivrés. Au nez, on trouve des notes de petits fruits rouges très complexes. Très élégant en bouche, et très nettement sur des notes de petits fruits rouges (cerise griotte). Il sera le compagnon des apéritifs, des desserts à fruits rouges et pourquoi pas des petits gibiers comme la caille ou le lièvre. **40 euros**

### Champagne Collet Rosé Dry « Collection Privée » ♥



Issu de 40% de pinot noir, de 40% de chardonnay, essentiellement issu de la Côte des Blancs, et 20% de pinot meunier qui harmonisent l'ensemble avec douceur. La robe est rose moyen avec des reflets saumon. Au nez, beaucoup de fraîcheur sur des notes de rhubarbe, de fraise et de mangue. Très bien équilibré en bouche, avec des notes de pomelos et de fraise écrasée. Beaucoup de souplesse et de délicatesse avec des arômes fruités, élégants et gourmands accompagnés d'une fine effervescence. Parfait pour accompagner un dessert ou tout simplement à l'apéritif. Très beau produit. **36 euros**

### Champagne Charles Heidsieck Rosé Réserve ♥♥♥



Depuis toujours, le Charles Heidsieck fait partie des grands vins de champagne. Sa robe est d'un rosé subtil, harmonieux sur des reflets dorés. Une belle effervescence lui procure une belle collerette. Au nez, beaucoup de douceur et d'harmonie sur des notes complexes de confiture de fraise et de pêche de vigne qui évoluent lentement sur des notes de cannelle et de pain d'épices. La bouche est très présente, sur des arômes de confiture de fruits rouges et de crème anglaise. Accompagnera avec beaucoup de plaisir un repas raffiné. **PNC**

### Champagne Paul Goerg Brut Rosé Premier Cru ♥



La robe est rosée avec des reflets légèrement saumonés. Les bulles sont fines et persistantes. Le nez est dominé par des notes de fruits rouges (framboise, groseille, myrtille). En bouche très fluide, léger, avec beaucoup de charme et d'élégance. Parfait pour l'apéritif ou bien pour un carpaccio, un tartare de saumon ou pourquoi pas un gigot d'agneau de lait simplement rosé. Tout le talent de Goerg se retrouve dans ce champagne. **37,70 euros**

### Champagne GOSSET Cuvée Grand Rosé ♥♥



Avec 50% de chardonnay et 50% de pinot noir provenant de lieux aussi prestigieux que Avize, Chouilly, Ambonnay, Verzenay. Suivant la politique de la Maison Gosset, il n'y a jamais de fermentation malolactique. La robe est pétale de rose saumonée, avec des reflets rubis. Au nez des petits fruits rouges (fraise), confiture ou des fruits cuits. En bouche une belle constance d'équilibre entre fraîcheur et rondeur de fruité. La finale est longue, persistante, sur la fraise des bois. Il se termine avec une très belle fraîcheur. C'est l'apéritif parfait. **54 euros**

### Champagne Henriot Brut Rosé ♥



La robe se présente avec une belle teinte rose aux reflets cuivrés. Les bulles sont fines et persistantes. Au nez, une belle amplitude sur des petites notes de petits fruits rouges (framboise, fraise) et d'agrumes (pamplemousse rose) qui évoluent sur de légères notes végétales et florales. En bouche, une très belle fraîcheur et un très bel équilibre. La persistance en bouche est remarquable sur des jolies notes florales et poivrées. Parfait pour accompagner un crustacé ou une viande blanche. Très beau produit. **48,50 euros**

### Champagne Lallier Brut Grand Cru « Grand Rosé »



La robe est rosé pâle avec une belle mousse abondante, les bulles sont très fines et forment un beau cordon. Le nez est assez discret. Agréable en bouche, il présente une belle acidité et de la finesse avec des jolies notes de fruits rouges. Un vin d'apéritif comme de repas. **PNC**

### Champagne Lanson Extra Age Rosé ♥♥♥



Là, on est dans du lourd ! Le Lanson est un des plus vieux champagnes. Il est toujours issu des plus grands crus. Sa robe est saumonée sur des reflets de bronze. Les bulles sont fines et régulières. Au nez, il présente des notes de fruits rouges bien mûrs, de pâtes de fruits et des notes de confiture de fraise. Au palais, des notes bien présentes de petits fruits de sous bois (fraise, groseille) qui se terminent sur une finale longue et persistante, pleine de fraîcheur et de délicatesse. Parfait sur un gigot d'agneau. Superbe produit. Un des grands de Champagne. Coup de cœur. **60 euros**

### Champagne Mercier Brut Rosé ♥



C'est un assemblage de pinot noir et de pinot meunier. Sa robe est rose avec des reflets orangés. Le nez est sur des notes de petits fruits rouges (myrtille, groseille). Au palais beaucoup de fraîcheur sur des notes de baies rouges. Belle longueur très rafraîchissante. Idéal pour l'apéritif ou pour accompagner un saumon ou un dessert léger. **23 euros**

### Champagne Napoléon Rosé Brut ♥



Issu d'un assemblage de 45% de chardonnay et de 55% de pinot noir, c'est un champagne très charmeur. La robe est rose avec des reflets rubis, le nez est sur le petit fruit rouge (fraise, myrtille). En bouche, une belle amplitude, un bel équilibre avec des notes de fruits rouges. La finale est longue, ample et gourmande. Il s'appréciera avec un apéritif ou un dessert aux fruits rouges (tartes aux fruits rouges). **36,65 euros**

### Champagne Bruno Paillard Extra-Brut « Rosé Première Cuvée » ♥♥♥



La robe est rose pâle avec des reflets orangés. La mousse est peu abondante, les bulles sont fines et forment un joli cordon. Le nez est flatteur et agréable sur les fruits rouges. Une belle attaque en bouche avec un peu d'astringence qui le rend viril et austère. **48 euros**

### Champagne Laurent Perrier Cuvée Rosé ♥



Il s'agit là d'un des meilleurs champagnes rosés. Avec ses 100% de pinot noir provenant principalement des grands crus de la Montagne de Reims : Ambonnay, Bouzy, Tour sur Marne... La robe est très élégante dans un rose soutenu traversé de reflets saumonés. Le nez, est tout de suite présent avec beaucoup de fraîcheur et accompagne toute une palette de petits fruits rouges et noirs (framboise, fraise, cerise bigarreau). La bouche est friande, gourmande, harmonieuse dans un superbe équilibre, ce vin souple et rond est vraiment royal. La finale est longue sur des notes de fruits rouges. Il peut accompagner un très bon repas et pourquoi ne pas l'accompagner sur une cuisine indienne ou marocaine. Superbe produit. Notre coup de cœur. **72,50 euros**

### Champagne Philipponnat Royale Réserve Rosé ♥



Issu de 75% de pinot noir, 20% de chardonnay, et 5% de meunier, dont une majorité de Grands et Premiers Crus. Ce vin présente beaucoup de complexité. Après sa fermentation malolactique et passage en fûts pour une partie. Il présente une robe rose saumon avec des reflets cuivrés, un joli de cordon de mousse fine et persistante. Au nez, on est sur des petits fruits rouges (fraise des bois) qui évoluent sur des notes agrumées. Au palais, la bouche est pleine et ample avec une bonne acidité et encore des tanins légèrement présents qui doivent mûrir. Accompagnera parfaitement un poisson ou une viande fumée. **41,50 euros**

### Champagne Piper Heidsieck Rosé Sauvage ♥♥



Il y a longtemps déjà que le Rosé Sauvage de Piper Heidsieck a retrouvé ses lettres de noblesse. Sa robe est d'un rubis prononcé avec des nuances de rouge coquelicot. Au nez, très complexe, on retrouve des petits fruits noirs (mûre, figue) et de la fraise compotée qui évoluent sur des notes agrumes. La finale est longue sur de délicieuses petites notes poivrées. Parfait pour accompagner un canard à l'orange. **70 euros en coffret**

### Champagne Taittinger Nocturne Rosé City Lights ♥♥♥



Comme chaque année, Taittinger nous propose une superbe bouteille en tirage limité avec des couleurs scintillantes que l'on dirait perlées de strass. C'est un champagne composé de chardonnay et de pinot noir et meunier provenant d'une trentaine de grands crus. Le vin rouge tranquille est issu des meilleurs pinots noirs de la Montagne de Reims et des Riceys. Le dosage sec associé à la maturité d'un lent vieillissement en cave fait de ce vin un champagne de nuit. Dans une robe flamboyante de couleur rose vif, sur des reflets rubis, les bulles forment un délicat cordon de mousse fine. Le nez est d'une grande complexité sur des arômes de vanille et d'épices. En première buche, beaucoup de fraîcheur, le vin évolue ensuite sur des tanins très ronds. On a soigné l'équilibre pour en faire un vin structuré et voluptueux. C'est un magnifique rosé d'apéritif ou de fin de soirée. Superbe produit et par sa présentation et sa qualité. **Coup de cœur. 44 euros**

### Champagne VEUVE DEVAUX Cuvée Rosée ♥



Issu de 80% de pinot noir et 20% de chardonnay, ce vin présente une jolie robe de couleur rose avec des reflets saumon. Le premier nez est sur des notes de petits fruits rouges (framboise, fraise, myrtille). Au palais la première attaque est fraîche, harmonieuse, très bien équilibrée. La finale est longue sur des petites notes de fleurs des champs. A boire à l'apéritif, et si l'on veut, à table pour accompagner une tarte aux cerises ou une crêpe à la vanille. Vin raffiné et gourmand. **30,50 euros**

### Champagne Drappier Rosé de Saignée ♥♥



La robe est rose foncé avec des reflets dorés. Au nez c'est une explosion d'arômes très complexes. Au palais, beaucoup d'harmonie, de délicatesse, en même temps une belle amplitude avec une finale longue sur des notes de pêche de vigne qui évoluent lentement sur des notes épicées. La finale est très fraîche. Il sera idéal à l'apéritif, sur des viandes grillées, ou encore sur une soupe de fruits rouges. Très beau produit. **PNC**



CHAMPAGNE  
CASTELNAU

**Dom Pérignon  
Rosé Vintage 2005 ♥♥**



C'est l'appellation de champagne la plus connue et la plus répandue dans le monde puisqu'elle porte le nom du découvreur de ce vin. La robe est rose soutenu et brillante. Au nez, on est sur des notes de goyave, mangue qui évoluent sur les abricots pour se terminer sur des notes d'épices (poivre gris). Au palais, très belle amplitude, très bien équilibré, ce vin est costaud. La finale est longue et se termine sur des notes de pomelos légèrement réglissées. Très beau produit.

**290 euros avec coffret**

**Champagne GOSSET ♥♥♥  
Célébris Rosé Extra Brut 2007**



Avec ce vin, on est dans la cour des grands. La robe est rose pale avec des reflets rubis, cerise. Au nez on est sur des notes de fruits rouges (fraise, framboise, myrtille) qui évoluent sur la vanille et des notes plus fraîches de fleurs comme le lilas ou la violette. Beaucoup d'amplitude en bouche toujours sur le fruit rouge se prolonge sur des notes d'agrumes. Parfait pour accompagner un très beau repas de fête.

**149,50 euros**

**Champagne Louis Roederer  
Brut Rosé 2012 ♥♥♥**



La robe est rose doré sur des reflets rouges et brillants. Un beau cordon de bulles fines qui forment une belle collerette. Le nez est sur les fruits mûrs (cassis, orange confite) qui évoluent sur des notes sucrées. Au palais, une attaque harmonieuse avec beaucoup d'amplitude sur des notes de mûres sucrées. La finale est crayeuse et fraîche avec des notes de noisette et de café. Peut être servi en apéritif, ou pour accompagner tout un repas (crustacés). Un vin d'une qualité rare.

**Notre coup de cœur. 70 euros**

**Champagne De Castelnaud  
Rosé ♥♥**



Assemblage original de Pinot Meunier (48,5%), de Chardonnay (37,5%) et de Pinot Noir (14%), cette cuvée à la robe rose cerise révèle une bouche friande où s'épanouissent les arômes de petits fruits rouges et une finale légèrement épicée. Une belle harmonie d'ensemble.

**32,90 euros**



champagne-castelnaud.fr

horizon-bleu.com

# les Champagnes des vigneron

Les champagnes rosés non millésimés

## Champagne Moët & Chandon Grand Vintage Rosé 2008 ♥♥♥



Dans la lignée des grands Moët & Chandon, issu de 46% de pinot noir, 32% de chardonnay et 22% de meunier, sa belle robe est soutenue, brillante avec des nuances dorées. Les bulles sont fines et régulières. Au premier nez, on ressent des notes de fleurs printanières (rose, aubépine) qui évoluent sur des notes végétales et légèrement agrumées. Puis on retrouve ensuite des notes fruitées (framboise, cerise, orange sanguine), pour finir sur des légères notes de poivre de Séchouan. Le vin parfait pour un repas de qualité. **PNC**

## Champagne Pol Roger Brut Rosé Vintage 2008 ♥♥



Ce vin présente une belle mousse légère avec des bulles très très fines qui forment un beau cordon. Le nez est latteur sur la framboise. EN bouche une belle attaque sur le fruit, de la matière et de la finesse avec un bel équilibre. Très joli vin. **PNC**

## Champagne Taittinger ♥♥♥♥ Comtes de Champagnes Rosé 2006



Avec une robe d'un rosé soutenu, les bulles fines et régulières remontent pour former un superbe cordon de mousse, on est déjà sous le charme. Au nez, on est sur des notes d'orange sanguine, pomelos qui évoluent doucement sur des notes de fruits rouges et noirs (figue, cerise bigarreau) plus mûrs. Au palais très belle concentration sur des notes de pâte de fruits, de griotte. Très bien équilibré et structuré, la finale est très longue, très complexe, c'est un très grand vin qui pourra accompagner tout un repas de fête. Une petite merveille. **Mon coup de cœur. 164 euros**

## Champagne Aurore Casanova Brut Rosé



La robe est assez soutenue. La mousse est peu abondante, les bulles sont fines et légères et forment un beau cordon. Le nez est discret sur les fruits rouges. La bouche est plaisante et charmeuse. **40 euros**

## Champagne Gérard & Olivier Belin Rosé ♥



Robe rose légèrement orangée, une belle mousse peu persistante, avec des bulles fines qui forment un joli cordon. Le nez est agréable sur la framboise. La bouche est friande, agréable sur la framboise. Belle fraîcheur avec un bel équilibre. **16,60 euros**

## Champagne Stéphane Brunet Brut Rosé Premier Cru



La robe est saumonée clair, la mousse est peu abondante, les bulles sont très fines et forment un cordon très mince. Le nez est flatteur sur les petits fruits rouges (fraise, framboise) et un peu agrumé. La bouche est vive, plein, charmeuse avec un bel équilibre. **18 euros**

## Champagne Colin Rosé Brut ♥♥♥



La robe saumon pâle présente une très belle mousse crémeuse et persistante. Les bulles sont fines et forment un beau cordon. Un joli nez flatteur sur la fraise et framboise. Une bouche ample avec une belle attaque sur de jolis fruits rouges qui rend ce vin très plaisant. **36 euros**

## Champagne Daniel Collin Brut Rosé



La robe est rose soutenu. En premier nez une légère acidité sur des notes de fruits rouges (pomelos, orange sanguine). En bouche on est sur des fruits rouges avec une belle longueur. Parfait intensité et très belle effervescence. Parfait pour l'apéritif, ou bien accompagner une viande grillée ou bien une soupe de fruits rouges. **PNC**

## Champagne Dehu Père & Fils Rosé Prestige



La robe est couleur rosée orangée. Les bulles sont fines et forment une jolie collerette persistante. Au nez des petites notes de fruits rouges (fraise, cassis, pomelos), et amande. En bouche une attaque sur une légère acidité. La matière est dense qui évolue sur des notes minérales. L'ensemble délivre une finale longue et parfumée. Parfait pour accompagner des fruits de mer, ou la cuisine asiatique. **24 euros**

## Champagne De Saint Gall Brut Rosé ♥



La robe est rosé soutenu, les bulles sont moyennes et forment un cordon avec une belle effervescence. Le nez est assez discret sur les petits fruits rouges (cerise, framboise). La bouche est sur les fruits rouges (framboise, groseille). Vin agréable pour l'apéritif. **PNC**



**Champagne De Saint Gall  
Brut Rosé ♥**



La robe est rosé soutenu, les bulles sont moyennes et forment un cordon avec une belle effervescence. Le nez est assez discret sur les petits fruits rouges (cerise, framboise). La bouche est sur les fruits rouges (framboise, groseille). Vin agréable pour l'apéritif. **PNC**

**Champagne De Saint Gall  
Grand Cru Rosé ♥♥**



La robe est rose pâle légèrement saumonée. La mousse est abondante, les bulles sont fines et régulières. Ce vin présente un joli nez sur les fruits rouges (fraise, groseille). Belle attaque en bouche sur le fruit avec une belle ampleur et une belle finesse. **PNC**

**Champagne De Sousa  
Brut Rosé Bio ♥♥**



La robe est pâle couleur saumonée. Une belle mousse avec des bulles très fines qui forment un beau cordon. Le nez est agréable, fin sur le fruit. En bouche, une belle fraîcheur sur les fruits rouges (framboise, groseille, cassis). Un joli vin.

**Champagne Didier-Ducos  
Brut Rosé « Pétale de Rose » ♥**



La robe est rose pâle légèrement orangée. Les bulles sont fines et légères et forment un beau cordon persistant. Le nez est austère, sévère sur les fruits rouges (mûre). En bouche une belle attente, vin flatteur sur le fruit. Agréable. **16,50 euros**

**Champagne Dom Caudron ♥**



La robe est rosé pâle saumoné, la mousse est crémeuse, moyennement abondante, les bulles sont fines et légères. Le nez est peu évolué, assez discret mais plaisant. Agréable en bouche, sur les fruits rouges (fraise, mûre). Un vin qui emplit bien la bouche. Un joli vin. **25,90 euros**

**Champagne Michel Fagot  
Rosé ♥♥♥**



La robe est rose pâle, les bulles fines et régulières. Joli nez sur les fruits rouges. La bouche est très flatteuse avec une belle attaque. Vin complexe et agréable. **21,80 euros**

**Champagne Gallimard Père et Fils  
Brut Rosé**



La robe est rosée avec des bulles foncées. Au nez, des fruits à grosses baies (mûres, fraises). La bouche est agréable. La finale est longue sur des notes de cerise et de fraise. Accompagnerait bien une volaille à crème, ou un charlotte aux fruits. **16,50 euros**

**Champagne Philippe Gamet  
Rosé de Saignée**



Robe œil de perdrix, avec une mousse abondante, les bulles sont très fines et forment un cordon très fin. Le nez est sur le fruit rouge, assez discret. La bouche agréable et ample est riche en fruits rouges. Parfait pour accompagner tout un repas. **35,50 euros**

**Champagne Pascal Lejeune  
Rosé ♥♥**



Jolie robe rose orangée, la lousse est légère, les bulles sont fines et forment un beau cordon. Le nez est délicat sur les fruits secs qui évoluent sur les fruits rouges. Belle attaque en bouche très agréable sur le fruit.

**Champagne Littiere  
Brut rosé**



La robe est rose pâle avec une belle mousse abondante, les bulles sont très fines. Le nez est discret. La bouche est vive sur le joli fruit. Belle ampleur et bien équilibré. **NC**

**Champagne Xavier Lorient  
Brut Rosé « Collision » ♥♥**



La robe est rose sur des reflets orangés. Les bulles fines et régulières forment une jolie collerette. Au nez, on est sur des arômes floraux qui évoluent rapidement sur des notes iodées. Au palais, une belle intensité, un vin bien équilibré et sur des notes très prononcées de fruits rouges (pomelos, orange sanguine). Il accompagnerait parfaitement une cuisine orientale un peu relevée. Très beau produit. **PNC**

**Champagne Gérard Lorient  
Rosé Brut ♥♥**



La robe est rose saumonée assez pâle. Une belle mousse abondante. Les bulles fines et légères et forment un beau cordon. Un nez assez discret et subtil. En bouche vin agréable sur les fruits rouges (framboise, fraise) et peut être pamplemousse rosé.

**Champagne Serveaux Fils  
Rosé de Saignée**



La robe est pâle avec de jolies bulles fines qui forment une mousse légère. Le nez est peu présent, évoluant sur des arômes de fruits rouges et d'agrumes. Attaque moyenne en bouche sur de jolis fruits avec une belle longueur. **29,90 euros**

**Champagne Tarlant  
Rosé Brut Nature**



La robe est couleur vieux rose légèrement sur la tuile orangée. La mousse est abondante et disparaît vite. Les bulles sont très fines. Le nez est fruité sur le petit fruit rouge (mûre, framboise). En bouche, une attaque tout en douceur sur le fruit rouge. C'est un vin qui peut accompagner tout un repas. **39 euros**

### Champagne Thevenet Delouvin

Carte Rosée ♥♥



La robe est saumonée, la mousse est légère et abondante, les bulles sont fines et forment un joli cordon. Le nez est joli sur le fruit rouge (cassis, fraise). En bouche, une belle matière qui explose avec un bel équilibre et une belle fin de bouche. **PNC**

### Champagne Waris-Larmandier

Brut Rosé ♥♥



Avec une belle robe d'un rose saumoné, les bulles sont fines et régulières et forment une jolie colerette, ce vin s'exprime au nez sur des arômes de raisin de Corinthe et d'amande grillée. Au palais, on est sur les petits fruits rouges et noirs (framboise, cerise, figue). La finale est longue. Un très beau vin pour accompagner votre repas. **23,50 euros**

## Les champagnes rosés millésimés

### Champagne Daniel Moreau

Les Crinquettes Rosé de Saignée

Millésime 2012 ♥♥



La jolie robe rose présente une mousse crémeuse et agréable. Les bulles sont fines et légères et forment un joli cordon. Le nez est très fin sur le fruit rouge et les agrumes. La bouche est plaisante avec de jolis arômes de fruits. Bien équilibré, plein et rond. Vin très agréable. **33 euros**

### Champagne Vignon Père et Fils

Brut 2012 Grand Cru Verzy ♥



La robe est rosée sur des reflets orangés. Ses bulles fines et serrées forment une jolie collerette. Au nez on retrouve des notes de petits fruits rouges (griotte, cerise, fraise des bois) qui évoluent sur des notes plus douces d'amandes, de pivoine et de figue. Au palais, première attaque sur des notes acides de pomelos qui évoluent rapidement sur des notes de craie et d'iode marine. Vineux en bouche, il peut accompagner un repas sur du petit gibier à poils. **28 euros**

# XAVIER LORRIOT

## CHAMPAGNE

CRÉATEUR DE SENSATIONS



## CHAMPAGNE XAVIER LORRIOT

38 rue de Lubre - 51700 Binson et Orquigny

Tél. : +33 (0)3 26 58 08 28

contact@champagne-xavier-loriot.fr

[www.champagne-xavierloriot.com](http://www.champagne-xavierloriot.com)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

# TOP 100 ROSÉS PROVENCE



Dans un marché mondial du rosé en pleine croissance, le trio d'appellations Côtes de Provence, Coteaux Varois en Provence et Coteaux d'Aix-en-Provence confirme son statut de leader en France (42% de la production nationale), avec un chiffre d'affaires en hausse, poussé par une augmentation des exportations et une valorisation des cuvées. Notre Grande Dégustation à l'aveugle du 9 mai dernier a permis de départager les nombreux échantillons proposés par une majorité de producteurs pour désigner le TOP 100 des Rosés de Provence afin d'éclairer vos choix et achats. Le jury a travaillé dans un nouvel écrin rénové : la Maison des Vins Côtes de Provence, un caveau de vente directe de 200 références doté de vastes espaces de réception intérieurs et extérieurs avec vue sur la rivière Argens qui donne son nom à de nombreuses communes varoises qu'elle traverse. **PAR PIERRE JAMAR**





### Domaine Sainte Lucie « MiP\* » \*Made in Provence

D'une belle teinte fleur de rose, la robe devance un nez fin et délicat avant qu'une bouche fruitée harmonieuse n'emplisse le palais jusqu'à la finale équilibrée.

**Le Coup de Coeur** de Françoise Rigord.

**Prix :** 10,15 euros

### Domaine des Piercèdes **vin bio**

#### « Le Fil d'Ariane »

Sous une robe rose aux légers reflets cuivrés se dégagent des effluves fruités rouges prononcés qui se retrouvent dans une bouche aux fruits à noyaux (abricots).

**Prix :** 9-10 euros

### Saint Jean de Villecroze « Réserve »

De beaux reflets orangés parent une robe d'un rose soutenu qui ouvre la voie à un nez d'intensité expressive fruitée (fraise), suivi d'une bouche fruitée mûre, ample et persistante.

**Prix :** 9,50 euros

### Domaine Rabiega « Clos Dière »

Sa robe d'un rose saumoné, brillante et limpide, ouvre la voie à un nez sur les petits fruits rouges, qu'une bouche marquée par la cerise cœur de pigeon complète à merveille.

**Prix :** 12 euros

### Domaine du Clos d'Alari « Petit Clos »

Sous une robe d'un rose pomelos se dessine un nez ouvert sur les notes de vin cuit (zeste d'orange) avant qu'une palette fruitée rouge n'emplisse la bouche jusqu'à la finale.

**Prix :** 12,50 euros

### Château Saint-Maur Cru Classé « L'Excellence »

D'un rose aux reflets corail, sa robe limpide annonce l'intensité fruitée nette et précise, sur les baies rouges, qu'une bouche de fruits rouges écrasés, longue et persistante, complète.

**Prix :** 18,90 euros

### Cristia Collection « From Riviera With Love »

Brillante à souhait, sa robe d'un rose melon répond à un nez ouvert sur les fruits à noyaux (abricot, pêche), tandis que la bouche présente une matière fruitée jusqu'à la finale persistante.

**Prix :** 16 euros

### Château La Martinette « Rollier de la Martinette »

Très pâle, sa robe d'un rose diaphane annonce une intensité aromatique parfaitement équilibrée, tant au nez que dans une bouche gourmande en finale.

**Prix :** 9,90 euros

### Cristia Collection « Riviera »

D'un rose profond, sa robe brillante séduit l'oeil avant qu'un nez expressif sur les fruits rouges confiturés ne retienne l'attention olfactive. Fraîche en attaque, la bouche se veut équilibrée en finale.

**Prix :** 9 euros

### Domaine Rabiega

Si sa robe quasi transparente joue la carte de la discrétion, le nez se veut davantage expressif et fin, tandis que la bouche plaît par son caractère fruité blanc (pêche) sans excès.

**Prix :** 9 euros



Françoise Rigord



### Les Caves du Commandeur « Divitis »

Brillante, sa robe d'un rose clair devance un nez flatteur sur les fruits rouges (cerise cœur de pigeon) que l'on retrouve dans un milieu de bouche gourmand et frais jusqu'à la finale persistante.

**Le Coup de Coeur** de Pierre Jamar.

**Prix :** 8,50 euros

### Château Roubine Cru Classé « Premium »

Ocre, sa robe séduit l'œil avant qu'une expression olfactive intense envahit les narines (pivoine, petites baies). Un fruité acidulé remplit la bouche sur une longueur exceptionnelle.

**Prix :** 15 euros

### Moulin de la Roque « Roque Star »

Limpide, sa robe présente un rose aux reflets corail. Des notes de bonbon anglais d'intensité moyenne se dégagent au nez, tandis que la mise en bouche gourmande propose un fruité mûr (fraise).

**Prix :** 6,60 euros

### Les Vignerons de Grimaud « Fleur de Provence »

Sa robe d'un rose clair se pare d'une grande limpidité dans le verre. Expression olfactive sur les fruits à noyaux (pêche en tête), avant une attaque en bouche vive qui s'assouplit jusqu'en finale.

**Prix :** 8,50 euros

### Château Les Valentines **vin bio**

Légèrement saumonée, sa robe d'un ocre sableux ouvre la voie à un nez expressif sur un lit d'amandes fraîches. Beaucoup de souplesse dans une bouche soyeuse et fruitée rouge.

**Prix :** 14,50 euros

### Château La Mascaronne « Quat'saisons » **vin bio**

D'un joli rose clair, sa robe s'épanouit dans le verre avant qu'un nez fin et élégant ne s'exprime avec un fruité aux accents épicés. Après l'attaque fraîche, le fruité va crescendo jusqu'à la finale avec une pointe d'infusion.

**Prix :** 12,50 euros

### Moulin de la Roque « Villa Roca »

Avec ses reflets corail, la robe rose préfigure l'expression aromatique franche (fraise, cerise) perçue au nez. Bouche complexe, depuis l'attaque argumée jusqu'à la finale légèrement épicée (poivre rose).

**Prix :** 9,10 euros

### Domaine Saint Croix La Manuelle « Rosé Charmeur »

Sous sa robe melon de Cavailon se dégagent des effluves délicatement fruités (abricot). L'attaque vive en bouche se poursuit sur des notes fruitées et iodées jusqu'en finale.

**Prix :** 6,90 euros

### Château de Beaumel « Cuvée Prestige »

Limpide, sa robe couleur sable ouvre la voie à un nez ouvert sur les fruits à noyaux (pêche). Un joli fruit se retrouve en milieu de bouche jusqu'à la finale sur le pamplemousse rose.

**Prix :** NC

### Château de Jasson « Eléonore »

Des larmes généreuses tapissent la paroi du verre dans lequel se niche une robe rose clair. De fines notes de pâtisserie (tarte aux fruits frais) se ressentent au nez tandis que la bouche gourmande finit bien.

**Prix :** 13,50 euros



Pierre Jamar



### Château des Ferrages « Roumery »



Belle brillance pour cette robe aux reflets argentés. Nef flatteur sur les agrumes et un fond d'aubépine. Attaque acidulée en bouche, de la matière fruitée sur une très belle longueur. Le Coup de Coeur de Gérard Voisin.

**Prix :** 9,80 euros

### Château Peyrassol « Le Clos »

D'un rose diaphane, sa robe présente une limpidité exemplaire. L'expression olfactive majoritaire se révèle florale, tandis que la mise en bouche présente une belle vivacité fruitée.

**Prix :** 29 euros

### La Cadiérenne « Un terroir, trois expressions »

D'un rose orangé soutenu, sa robe annonce la concentration aromatique perçue au nez (groseille). Mise en bouche ronde et grasse, très agréable jusqu'en finale.

**Prix :** 5,80 euros

### L'EXPORT, UN MARCHÉ EN CROISSANCE POUR LES ROSÉS DE PROVENCE

- Les exportations de vins rosés de Provence AOC ont progressé de 23 % en un an.
- 26 % des vins rosés de Provence AOC ont été exportés en 2016 (contre 12 % en 2010).
- 4,40 euros : le prix moyen d'une bouteille de rosé vendue à l'export (x 2,5 en dix ans)
- Les trois premiers marchés : États-Unis (43 %), Royaume-Uni (10 %), Belgique (8 %)

### Château Peyrassol

Sous de légers reflets saumonés, sa robe au cœur de rose précède un nez agréable sur les fruits délicats (abricot), avant qu'un joli fruit ne se présente dans une bouche ample jusqu'à la finale sur le poivre rose.

**Prix :** 15 euros

### Château de Brégançon Cru Classé

#### « La Réserve »

D'un rose pâle, sa robe se veut le reflet d'un nez fin et délicat, sur des notes fruitées légèrement iodées, tandis qu'une matière gourmande se présente en bouche (fraise).

**Prix :** 11,80 euros

### Château Saint Julien d'Aille « Imperator »

Belle brillance pour cette robe d'un rose voilé très pâle. De fines notes d'agrumes se font ressentir au nez, tandis que l'expression en bouche se révèle davantage fruitée rouge.

**Prix :** 9,30 euros

### Les Caves du Commandeur « Secrète »

D'un rose assez soutenu, sa robe préfigure la souplesse de l'expression olfactive et gustative, fruitée et fraîche sur une longueur très appréciable.

**Prix :** 7,20 euros

### La Cadiérenne

Partant d'une robe aux tonalités soutenues, brillantes et éclatantes, ce rosé possède un nez marqué par les fleurs blanches sur un fond de petites baies rouges (framboise) que l'on retrouve dans une bouche ample.

**Prix :** 4,50 euros

### Château de l'Aumérade Cru Classé

#### « Seigneur de Piegros »

D'un rose diaphane, sa robe limpide et brillante devance un nez agréable sur de jolis fruits mûrs à point. Belle attaque vive en bouche, sur des fruits à noyaux (mirabelle) puis rouges (fraise) en finale.

**Prix :** 16,90 euros

### Jas d'Esclans Cru Classé vin bio

Sous une robe d'un rose pâle se dessine une expression fruitée délicate qui annonce une mise en bouche fruitée dès l'attaque, se prolongeant par une matière plus souple en finale.

**Prix :** 9,70 euros



Gérard Voisin



### Château de Vaucouleurs

D'un rose soutenu aux reflets groseille, ce rosé séduit par son expression olfactive fruitée à souhait, qui se concrétise dans une bouche à l'attaque fruitée vive, puis qui s'assouplit vers la finale.

**Le Coup de Coeur** de Michel Balanche.

**Prix :** 7,90 euros

### Domaine des Féraud « Cuvée Prestige » **vin bio**

D'un rose saumoné pâle, sa robe d'épanouit sans le verre. A dominante florale, le premier nez est complété par des touches fruitées. Attaque fraîche en bouche jusqu'à la finale sur des pointes d'agrumes.

**Prix :** 9,90 euros

### Jas d'Esclans Cru Classé **vin bio**

« Coeur du Loup »  
Sous une robe saumoné aux légers reflets argentés se dégage un nez développé oscillant entre notes florales et fruitées que l'on retrouve dans une bouche gourmande à souhait.

**Prix :** 11,50 euros

### Hermitage de Saint-Pons

« So... ! (tellement... »

D'un rose clair, sa robe aux reflets ocre ouvre la voie à une expression olfactive fine et élégante, avant une attaque fraîche en bouche, dominée par une palette de fruits rouges jusqu'à la finale souple.

**Prix :** 15 euros

### Château Rasque « Cuvée Alexandra »

Sa robe d'un rose saumoné se pare de reflets dorés avant qu'un nez ouvert sur les notes florales et mentholées ne précède une mise en bouche fruitée mûre avec une finale finement poivrée.

**Prix :** 17,20 euros

### Château Rasque « Clos de Madame »

D'un rose saumoné soutenu, sa robe brillante dévoile un nez aromatique sur les fruits à noyaux (pêche, abricot), lesquels se retrouvent dans une bouche grasse en finale.

**Prix :** 22 euros



### Domaine Filhéa

« Cuvée Vanessa »

D'un rose groseille, sa robe affiche une belle limpidité. Expression minérale au premier nez, puis sur l'amande amère. Une jolie matière fruitée remplit la bouche jusqu'à la finale sur le pamplemousse rose.

**Prix :** 8,50 euros

### Domaine Saint Croix La Manuelle

« Starlight La Belle Etoile »  
Lumineuse, sa robe d'un rose soutenu ouvre la voie à un nez fruité aux légères notes de sous-bois.. Attaque vive en bouche prolongée par des petites baies rouges en finale.

**NOTE :** une lampe led collée sous la bouteille permet un éclairage continu ou variable qui met en lumière la bouteille en verre poli.

**Prix :** 18 euros



Michel Balanche

### Château Mentone **vin bio**

Diaphane, sa robe joue d'une transparence qui contraste avec une expression franche au nez, sur les fruits confiturés, qu'une bouche amplement fruitée viendra conforter jusqu'en finale.

**Prix :** 11,90 euros

### Château de Selle Cru Classé

Très pâle, sa robe ne préfigure pas l'intensité aromatique élégante au nez (cerise) avant que l'attaque en bouche ne donne le signal fruité rouge qui se développe jusqu'à la finale sur l'amande amère.

**Prix :** 25,08 euros



### Figuière

« Première » **vin bio**



La robe est brillante, rose tendre assez soutenu. Le nez est sur le fruit compoté avec une belle intensité et beaucoup d'élégance. En bouche, un bel équilibre. Vin généreux et frais à la fois. Très plaisant.

**Le Coup de Coeur** de Bernard Fromager.

**NB** : A l'occasion de son 25<sup>e</sup> anniversaire, Saint-André de Figuière s'offre une cure de jouvence ! Renommé Figuière, le domaine fait de « Première » sa cuvée iconique de l'été 2017.

**Prix** : 15,50 euros

### Clos Gautier

La robe est rose, brillante avec des reflets violette. Le nez est frais sur les herbes fraîches (basilic, origan). En bouche, un vin très agréable avec une belle équilibre délicat. C'est un vin d'esprit printanier.

**Prix** : 9 euros

### Château du Carrubier « Cuvée Ingénue »

La robe est rose tendre, moyennement soutenu avec des reflets violette, et brillante. Le nez est riche sur la prune et la poire. La bouche, est enveloppante et fraîche. Un joli vin.

**Prix** : 10,80 euros

### Château Malherbe

« Pointe du Diable » **vin bio**

La robe est rose rouge, lumineuse et brillante. Le nez s'ouvre sur des arômes de petits fruits rouges qui évoluent sur l'abricot mûr. En bouche, vin ample et charnu. Parfait pour accompagner des viandes légères.

**Prix** : 15 euros

### Figuière

« Confidentielle » **vin bio**

La robe est orangé clair avec des reflets argentés tirant sur le gris. Le nez est léger sur le fruit de la passion et la poire mûre. En bouche, un bel équilibre. Un vin très plaisant.

**Prix** : 24 euros

### Domaine Val d'Astier « The One »

La rose est rose avec des reflets orangés, claire et brillante. Le nez est sur la rose fanée, avec de légers arômes de framboise. En bouche, une belle tenue relevée par une légère acidité rafraichissante. Joli ensemble.

**Prix** : 17,50 euros

### Château Roquefeuille

« R »

Jolie robe rose très claire et brillante avec des reflets orangés. Le nez est sur la fleur blanche (jasmin, chèvrefeuille). En bouche, beaucoup de délicatesse pour ce vin très frais et tonique. Vin plaisant. Un joli vin d'été.

**Prix** : 11 euros

### Les Vignerons de Taradeau « Le Prestige »

Robe orangée claire et brillante. Le nez est riche et élégant sur la pâte de fruits et la framboise. La bouche est fraîche, veloutée et bien équilibrée.

**Prix** : 6,95 euros

### Château Réal Martin

« Grande Cuvée »

La robe est orangée, claire et brillante. Le nez est sur le fruit rouge légèrement compoté. En bouche, un bel équilibre, avec moelleux et fraîcheur. Bouche très agréable jusqu'en finale.

**Prix** : 13 euros

### Domaine des Escaravatières

Robe orangée claire et brillante. Le nez est riche et élégant sur la pâte de fruits et la framboise. La bouche est fraîche, veloutée et bien équilibrée.

**Prix** : 8,30 euros



Bernard Fromager



### Domaine La Tourraque « Cuvée Harmonie » **vin bio**



La robe est claire, limpide et brillante couleur litchi. Le nez est riche, très agréable sur le pomelos et les fruits du verger. Une bouche très agréable et équilibrée, gourmande, élégante avec une belle longueur. Le Coup de Coeur d'Elisabeth Rabey.

**Prix :** NC

### Domaine La Tourraque « Cuvée Classic » **vin bio**

Une jolie robe pêche claire, avec des reflets lumineux dorés. Le nez est très soyeux, délicat et élégant. La bouche révèle le nez, avec un bel équilibre.

**Prix :** NC

### Domaine Saint Andrieu

Belle robe couleur rose taffetas, limpide. Le nez est sur le fruit du verger. A l'aération, une jolie palette intense et très élégante. La bouche révèle une belle expression, sensuelle et élégante.

**Prix :** 12,50 euros

### Rimauresq Cru Classé « Rebelle »

La robe est corail et brillante. Le nez est très gourmand sur le fruit à chair blanche (pêche blanche) et sur des notes épicées. Ample en bouche, il présente une belle expression avec une belle onctuosité.

**Prix :** 16,50 euros

### Château Paquette **vin bio**

Une jolie robe corail intense avec des reflets rouges. Le nez est sur les agrumes et présente une palette subtile et gourmande. Une bouche agréable, soupe, élégante et onctueuse.

**Prix :** 8,30 euros

### Listel « Impérial Pradel »

La robe est abricot avec des reflets corail, avec une belle intensité et une jolie brillance. Le nez a une belle expressivité sur le fruit et le raisin frais. En bouche, un bel équilibre.

**Prix :** 5,50 euros

### Château de Berne

La robe est très pâle, couleur pêche, limpide et brillante. Le nez est flatteur et élégant sur les fruits du verger. Il présente une bouche sensuelle et subtile avec une belle élégance.

**Prix :** 19 euros

### Château Rosan « Élégance »

La robe est couleur melon. Le nez est sur les notes florales qui évoluent sur la mûre et la fraise. La mise en bouche est suave, et présente une belle longueur.

**Prix :** 8,90 euros

### Château Saint Esprit « Signature »

La robe est d'un rose bois de rose avec de reflets dorés. Le nez est gourmand sur le fruit qui évolue sur l'abricot mûr. La mise en bouche est ronde et agréable.

**Prix :** 11,50 euros

### Château Tour de l'Evêque « Pétale de Rose »

La robe est saumonée et limpide. Le nez est le fruit avec des notes florales. La mise en bouche est gourmande avec un bel équilibre.

**Prix :** 14,50 euros



Elisabeth Rabey

AOP Côtes de Provence - IGP des Maures  
488 Route de La Crau 83400 HYERES  
www.domainefilhea.fr  
04 94 35 20 65

DOMAINE  
**FILHEA**

LABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION



## DENOMINATIONS DE TERROIR

### Côtes de Provence Sainte Victoire

#### Mas de Cadenet **vin bio**

Jolie robe avec des reflets orangés, limpide et lumineuse. Le nez est fin, élégant sur la fleur et le fruit. En bouche, vin expressif sur le fruit (abricot). Une palette aromatique bien maîtrisée avec un bel équilibre en finale. Le Coup de Coeur de Christiane Langlais.

**Prix :** 12,25 euros

#### Château Henri Bonnaud **vin bio**

La robe est cuivre orangé, limpide. Le nez est vif et riche, orienté par les fruits rouges. En bouche, c'est un joli rosé fruité qui convient à tout les repas.

**Prix :** 12 euros

#### Les Vignerons du Baou

Robe avec des reflets cuivrés et une belle brillance. Au nez des arômes de groseille avec une pointe d'exotisme. En bouche, une belle palette aromatique évoluant sur la bergamote.

**Prix :** 8,70 euros



#### Château Maupague

La robe est rose très pâle et brillante. Le nez est agréable, avec beaucoup de finesse sur la fleur blanche. En bouche, une belle amertume, avec beaucoup de fraîcheur. Vin élégant.

**Prix :** 13 euros

#### Château Coussin

##### « César à Sumeire »

Robe claire et lumineuse. Au nez, des notes végétales qui évoluent sur la framboise. Une belle fraîcheur pour un joli rosé d'été.

**Prix :** 30 euros

#### La Londe

##### Château Les Valentines

##### « Grande Cuvée n°8 » **vin bio**

La robe est saumonée, avec des reflets orangés. Au nez des notes de petits fruits rouges (fraise, cerise). La bouche est charnue est goûteuse. Parfait pour tout le repas.

**Prix :** 17,50 euros

#### Château de Brégançon

##### Cru Classé

##### « Cuvée Isaure »

La robe est rose pâle. Le nez est sur la fleur blanche et le végétal. En bouche, l'attaque est fraîche et bien équilibrée. Finale très rafraîchissante.

**Prix :** 11,80 euros

#### Fréjus

##### Château Paquette vin bio

La robe est rose orangée. Le nez est sur la fleur (pivoine). En bouche, une palette aromatique très intéressante et fraîche.

**Prix :** 10,20 euros

#### Pierrefeu

##### Cellier Saint Sidoine

##### « Saint Sidoine »

Jolie robe orangé pâle. Le nez est sur les agrumes et le fruit exotique. En bouche, vin souple et élégant sur des notes agrumes (pomelos).

**Prix :** 7,40 euros

#### Pradel

##### « Billette »

La robe est claire et brillante. Le nez est expressif sur les agrumes et la fleur. En bouche, beaucoup de fraîcheur. Un rosé fruité d'été agréable.

**Prix :** 5 euros



Christiane Langlais



#### Domaine du Loou « Terres du Loou » **vin bio**

La robe est couleur framboise légère et limpide avec une belle brillance, avec de légers reflets argentés. Le nez est sur le petit fruit rouge (cerise, framboise) qui évolue sur la pétale de rose et les berlingots nantais. La bouche est vive sur le fruit frais (groseille).

**Le Coup de Coeur** de Joël Langlais.

**Prix** : 7,75 euros

#### Château Routas

La robe est rose saumonée, très limpide. Le nez est sur le petit fruit rouge (cerise cœur de pigeon, groseille) qui évolue sur le fruit blanc (pêche de vigne) et le jasmin. La bouche est vivace sur la groseille.

**Prix** : 5,50 euros

#### Château Mira Luna

La robe est saumonée, limpide avec une belle brillance. Le nez est sur le zeste d'agrumes (bergamote). La bouche est vivace et pleine sur le fruit. Le fruit se prolonge en finale. Un vin plaisir.

**Prix** : 15,50 euros

#### Domaine Saint Jean le Vieux « Fausta Herculi »

La robe est estivale, légère et saumonée, limpide et brillante. Le nez est sur l'orange qui évolue sur le chewing-gum au citron et la tarte au citron. La bouche est vivace, sur le fruit de mer qui évolue sur l'abricot et l'amande fraîche. Bel équilibre. Un vin printanier.

**Prix** : 8,30 euros

#### Château des Chaberts « Cuvée Prestige »

La robe est couleur saumonée, légère, pâle et brillante. Le nez est végétal sur la fleur blanche (acacia, chèvrefeuille, aubépine) qui évolue sur la verveine et le zeste de citron vert. La bouche est tendre et vivace. Un joli vin.

**Prix** : 8,50 euros

#### Domaine du Loou « Rosée de Printemps » **vin bio**

La robe est framboise, limpide et très pâle. Le nez est sur le bonbon anglais et le petit fruit rouge (framboise, fraise, groseille de Castille). La bouche est vive, et un peu paresseuse au milieu de bouche.

**Prix** : 9,50 euros

#### Saint Jean de Villecroze « Spéciale »

La robe est pâle saumonée, limpide et brillante. Le nez est sur le jus de raisin qui évolue sur le végétal, verveine et acacia. La bouche est bien équilibrée.

**Prix** : 7,50 euros

#### Domaine du Vignaret

La robe est printanière avec une jolie couleur saumonée, limpide et brillante. Le nez est sur la pierre concassée qui évolue sur le pamplemousse et le végétal. La bouche est fraîche, la finale est sur légèrement sur l'agrumes.

**Prix** : 7 euros

#### Domaine de la Madrague « Claire » **vin bio**

La robe est couleur framboise, légère et estivale avec une belle brillance, limpide avec des reflets argentés. Le nez est sur le petit fruit rouge (framboise) qui évolue sur les agrumes. La finale est complexe.

**Prix** : NC

#### Estandon « Reflet »

Très jolie robe saumonée, limpide et brillante. Le nez est sur les agrumes (zestes, pamplemousse) qui évoluent sur le fruit exotique (ananas, litchi). La bouche est élégante avec une touche de café et de chocolat amer en finale.

**Prix** : 9,50 euros



Joël Langlais



### Château Cavalier « Grand Cavalier »



La robe est très légèrement foncée pour un rosé mais très limpide. Le nez est très surprenant, riche et très aromatique. Le nez est agréable à souhait sur la framboise et la rose. En bouche, il est à la hauteur du nez. Une richesse de douceur et une belle longueur sur le fruit rouge.

**Le Coup de Coeur**  
de Christophe Essirard.

**Prix :** 17 euros

### Estandon « Zénith »

La robe est rose pâle avec des reflets gris. Le nez est agréable avec de légers arômes de sous-bois. La bouche est très douce sur le fruit. Vin subtil et élégant.

**Prix :** 12 euros

### Château Sainte Roseline Cru Classé « La Chapelle de Sainte Roseline »

Belle robe légèrement foncée, saumonée juste comme il faut. Le nez est surprenant sur l'épice et l'agrumes. Un vin riche avec un bon retour aromatique fruité en bouche où l'on retrouve l'épice du nez.

**Prix :** 22,70 euros

### Château Cavalier « Cuvée Marafiance »

La robe est claire, limpide et fluide. Le nez est souple sur le bonbon. Un nez surprenant et agréable sur le petit fruit rouge. En bouche des arômes de petites épices douces qui évoluent sur la rose et la violette. Vin élégant et équilibré.

**Prix :** 12 euros

### Château l'Afrique « César à Sumeire »

Belle robe pétale de rose, brillante et limpide. Le nez est propre sans agressivité. En bouche, un vin bien équilibré, oscillante entre notes florales et fruitées.

**Prix :** 25 euros

### Château Barbeiranne « Marie »

La robe est limpide et claire à souhait. Le nez est agréable sur les fruits rouges de printemps. En bouche, un vin agréable avec une légère acidité acidulée.

**Prix :** 9,90 euros

### Domaine Pinchinat **vin bio**

La robe est très claire et limpide. Le premier nez est élégant et subtil, sur des arômes minéraux à souhait. En bouche, très légère acidité mais très agréable. Une longueur assez longue sur des arômes de fruits rouges.

**Prix :** 8,20 euros

### Château de Vaucoleurs « Les Lézards » **vin bio**

La robe est rose claire et limpide avec des reflets saumonés. Le nez est expressif et aromatique sur des arômes agréables de fruits. La bouche est bien travaillée sur des notes de fruits rouges très légers. La finale est longue, douce et agréable.

**Prix :** 7,90 euros

### Château Barbeiranne « Cuvée Camille »

La robe est claire, limpide et fluide. Le nez est élégant, très léger sur des fruits à noyaux (pêche blanche). La bouche est nette dès l'attaque, puis évolue agréablement sur les petites baies.

**Prix :** 12,40 euros

### Château Roubine Cru Classé « Inspire »

La robe est claire et limpide. Le nez est propre, élégant sur le fruit. La bouche est franche et agréable sur des notes de pamplemousse en finale.

**Prix :** 25 euros



Christophe Essirard



### Saint Aix « Aix »



Brillante et limpide, sa robe d'un rose clair attire l'oeil. L'expression olfactive très agréable, florale et fruitée mélangée annonce la belle concentration aromatique perçue en bouche. Le Coup de Coeur de René Bergès.

### Le Coup de Coeur De René Bergès.

**Prix :** 12,95 euros

### Château Paradis

D'un rose soutenu aux légers reflets corail, sa robe devance un nez ouvert sur les agrumes et les fruits à noyaux (cerise), tandis que l'attaque en bouche vive s'ouvre sur un développement fruité très persistant en finale.

**Prix :** 8,90 euros

### Château La Coste **vin bio**

D'une intensité colorante moyenne, sa robe brillante se reflète sur les parois du verre. Expression florale (fleurs blanches) au nez. L'attaque fraîche en bouche se poursuit par une palette fruité rouge persistante.

**Prix :** 14 euros

### Domaine de Belambrée « Les Ephémères »

D'un joli rose clair, sa robe brillante et limpide précède un nez sur le bonbon anglais. Mise en bouche gourmande et fruitée pour ce rosé de repas.

**Prix :** 8 euros

### Château Paradis « Terre des Anges »

D'un rose saumoné clair, cette robe affiche une limpidité exemplaire. Notes de tête florales au nez, complétées par un fond de garrigue. Mise en bouche très agréable et souple pour ce rosé d'apéritif.

**Prix :** 13 euros

### Château de Beaupré **vin bio**

Belle couleur d'un rose corail pour ce vin qui propose un nez confituré, intense, qu'une bouche pleine de matière fruitée complète à merveille jusqu'à la finale équilibrée.

**Prix :** 9,70 euros

### Domaine d'Eole **vin bio**

Superbe robe d'un rose aux reflets argentés qui devance des effluves d'agrumes (cédrat) marqués au nez. Vive l'attaque éveille les papilles avant de proposer un milieu de bouche gourmand parfaitement équilibré.

**Prix :** 13,50 euros

### Château Saint Hilaire « Prestige »

Très claire, sa robe d'un rose diaphane fait dans la légèreté, contrairement à l'expression olfactive fruitée plus prononcée (pêche de vigne) qu'une bouche fraîchement acidulée complète à merveille.

**Prix :** 9,60 euros

### Domaine de Naïs « Création de Naïs »

D'un rose soutenu aux légers reflets argentés, sa robe attire l'oeil avant que des senteurs gourmandes (bonbon à la fraise) ne se ressentent au nez, puis dans une bouche gourmande à souhait.

**Prix :** 10,90 euros

### Château Pigoudet « L'Oratoire Cuvée Divine »

Belle brillance pour cette robe d'un rose clair typique de l'appellation. Jasmin et aubépine caractérisent ce nez féminin. Des notes d'infusion complètent l'expression en bouche, jusqu'à la finale persistante

**Prix :** 13,50 euros



René Bergès

# UN JURY D'EXPERTS

De gauche à droite :



**René Bergès**, Maître Restaurateur membre de l'Association des Sommeliers Alpes-Marseille-Provence

**Elisabeth Rabey**, formatrice (Form@zur)

**Christiane Langlais**, membre de l'Association des Sommeliers Nice Côte d'Azur Provence (ASNCAP)

**Bernard Fromager**, Maître Sommelier Vitis Vinifera

**Michel Balanche**, Professeur Honoraire d'Oenologie, co-président du Comité de Dégustation V&G

**Christophe Essirard**, co-fondateur de l'application numérique et du concept IWineResto

**Pierre Jamar**, Rédacteur en Chef adjoint V&G magazine

**Gérard Voisin**, ancien Chef Sommelier, co-président du Comité de Dégustation V&G

**Joël Langlais**, ancien Chef-Sommelier et Restaurateur (L'Ouvrée, Rennes) et ex-président des Sommeliers de Bretagne



## LA MAISON DES VINS CÔTES DE PROVENCE : un formidable outil entièrement réaménagé

Ouverte 7/7 jours en été (et 6/7 jours le reste de l'année), la Maison des Vins située aux Arcs-sur-Argens est la vitrine de l'AOC Côtes de Provence, pour laquelle elle assure des missions de conseil, de pédagogie et d'information oenotouristique. En 2017, elle fait peau neuve à l'occasion des 40 ans de l'appellation. La scénographie très contemporaine, joue sur l'hybridation des fonctions en offrant un parcours pédagogique ludique et innovant proposant diverses expériences sensorielles, une vinothèque de 200 vins en vente au prix départ propriétés, classée par terroir et disposant d'un corner dédié aux magnums et autres grands contenants, ainsi que d'un espace de dégustation. La Maison des Vins propose des espaces de réception modernes (intérieur/extérieur) pour vos événements privés ou professionnels, avec possibilité de restauration en partenariat avec un traiteur (Borges Evénements), comme pour le déjeuner provençal qui a suivi notre dégustation (voir photos).





# UN ESTANDON NE VIENT JAMAIS SEUL

*Estandon se déguste avec un carré d'agneau et des tomates provençales*

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION.

UNE BELLE ECRITURE

*Domaine  
de St. Anglade*



Vente & dégustation  
à la Propriété



*Domaine  
de St. Anglade*

Avenue Vincent Auriol  
F83980 LE LAVANDOU  
Tel. +33 (0)4 94 71 10 89



Boutique en ligne - [www.domainedelanglade.fr](http://www.domainedelanglade.fr)



L'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION

# DOMAINE DE SAINT-SER

## des rosés d'altitude qui vieillissent bien

Situé à 400 mètres d'altitude sur les flancs de la montagne Sainte-Victoire, l'équipe du Domaine de Saint-Ser vous accueille pour une visite-dégustation dans un cadre paysager remarquable : jardin de cépages, jardin d'oliviers, visite de la cave. En conversion vers la biodynamie depuis cinq ans, le Domaine de Saint-Ser produit des vins respectueux de l'âme du terroir.



### Dégustation de millésimes rosés plus anciens (de gauche à droite) : « Cuvée Prestige » 2015

Sa robe ocre devance un nez fleuri avec des notes minérales. Attaque vive pour une bouche qui évolue sur l'amande fraîche. Beau potentiel d'évolution vers les notes tertiaires.

### « Cuvée Prestige » 2014

D'une robe melon de Cavaillon, sa robe lumineuse offre des larmes généreuses sur le verre. Le nez sur les fruits à noyau (abricots) annonce la concentration fruitée en bouche jusqu'à la finale longue. Une cuvée qui accompagnera les poissons grillés.

### « Cuvée de l'Ermite » 2015

Sa robe diaphane d'une teinte sable se pare de reflets argentés. Joli nez fin et élégant avec des notes florales. Franche, l'attaque en bouche s'épanouit vers les arômes de fruits secs et d'abricots confits.

### Domaine de Saint-Ser

D17 (route Cézanne) - 13114 Puylobrier  
Tel : +33 (0)4 42 66 30 81  
domaine@saint-ser.com  
www.saint-ser.com



Côtes de Provence  
CRU CLASSÉ

DOMAINE DU  
**JAS D'ESCLANS**

CRU CLASSÉ depuis 1955  
Vins Biologiques certifiés depuis 1990.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



Château de  
**Vaucouleurs**

Côtes de Provence

BLANC - ROSÉ - ROUGE

Château de Vaucouleurs  
RD N7 83480 - Puget sur Argens  
Tel : 04.94.45.20.27

www.chateaudevaucouleurs.fr  
contact@chateaudevaucouleurs.fr



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



# CHÂTEAU CAVALIER

## CÔTES DE PROVENCE

SÉLECTIONNÉ  
PARMI LES  
MEILLEURS **50**  
ROSÉS DU MONDE\*



RCS B482 283 694 - MAI 2017 - \*CHÂTEAU CAVALIER 2015 A ÉTÉ SÉLECTIONNÉ EN 2016 PAR DECANTER COMME L'UN DES 50 MEILLEURS ROSÉS DU MONDE.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,  
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



# BLUE SIDE



Transactions viticoles en Provence

[www.blueside.fr](http://www.blueside.fr)





le spécialiste de la vente et du conseil des domaines viticoles en Provence

**Spécialiste de la vente et de l'expertise de vignobles, Blue Side est la première agence à développer un tel projet sur le terroir de Provence. Depuis 2011 et le début de l'expansion du vin rosé, la société n'a cessé de croître et propose aujourd'hui un portefeuille de domaines à la vente à partir du million d'euros. Originellement attachés à cette terre par les liens du sang, Arnaud Courret et Tom Verger, deux associés issus de l'industrie et du commerce et attachés à la filière viti-vinicole, ont créé Blue Side après avoir suivi des formations spécifiques en œnologie. A ce jour, l'entreprise reçoit un grand nombre de demandes hebdomadaires et s'assure de la qualité de ces dernières.**



**Un nécessaire travail d'intermédiaire et d'expertise**  
En relation permanente avec les investisseurs et les vendeurs, l'entreprise réalise un travail d'intermédiaire, d'analyse des domaines viticoles et d'aide à la reprise. A l'appui de professionnels, une expertise de chaque domaine est effectuée afin de répondre au mieux au projet de l'investisseur. Ils guident aussi les nouveaux propriétaires dans toutes les démarches juridiques qui suivent l'achat et les aident à trouver leurs repères dans leurs nouveaux domaines pour relancer ou réorienter la production. Contrairement à d'autres vignobles français, la Provence n'a pas été affectée par l'arrivée massive d'investisseurs asiatiques, et plus particulièrement chinois. En effet, la grande

majorité des achats sont effectués par des Français (90%), complétée par les investisseurs frontaliers pour l'essentiel, ainsi que des acheteurs américains traditionnellement attachés à cette région hautement touristique et culturellement riche. Majoritairement achetés par des grands noms de l'industrie et de la viticulture, ces domaines représentent une source de revenus stable qui permet aussi pour les plus grands acheteurs de diversifier leurs investissements.

**Un bien de caractère pour séjourner en Provence**  
Mais au-delà des dispositions financières et légales, la dimension passionnelle reste un facteur majeur des achats effectués. En effet, la grande

majorité des propriétaires investissent généralement beaucoup de leur temps après l'achat afin de relancer la production de vin dans le domaine, mais aussi pour profiter des magnifiques bâtisses qui accompagnent généralement les vignobles. L'achat d'un tel domaine représente donc l'acquisition d'un bien de caractère auquel on reste fortement attaché.

*« Un achat stable, une dimension passionnelle forte et un prix du rosé en hausse font de ces domaines des achats d'exception. »*

**L'exportation de rosés de Provence a triplé en moins de dix ans**

De plus, l'arrivée d'un nouveau propriétaire représente généralement de nombreux changements pour les employés sur place et permet de participer au rayonnement du terroir, notamment en modernisant les infrastructures, en restructurant le vignoble, et en développant de nouvelles idées (produits, stratégies commerciales ...). Très en vogue, la Provence bénéficie

d'un dynamisme énorme et une progression des exportations exceptionnelle est en cours. Depuis 2011, la vente des vins de Provence à l'étranger a augmenté de plus de 340%, ce qui fait de cette région le premier producteur mondial de vin rosé AOC. Cette année, Blue Side a réalisé les plus importantes mutations en termes de superficies viticoles. Forts de leur expertise, les deux associés prévoient de consolider leur présence et leur écoute sur ce secteur d'activité très dynamique en Provence.

**Blue Side**  
1500 route des Moulins  
de Paillas  
83580 Gassin  
Tel : +33 (0)4 94 43 83 00  
contact@bluesideimmobilier.com  
www.blueside.fr





### Château Saint Anne



La robe est couleur pelure d'oignon avec des reflets saumonés. Le nez est sublime et très ouvert sur la cerise kirch et la fraise des bois. En bouche, l'attaque est souple et fruitée sur la cerise. Un vrai plaisir. Le Coup de Coeur de David Fédérici (Auberge de la Madone, Peillon).

**Prix :** 16 euros

### Domaine La Suffrène « Sainte Catherine »

La robe est orange foncé avec des reflets pelure d'oignons. Le nez est sur les fruits compotés (orange amère, fraise des bois, cassis). L'attaque en bouche est riche, puissante. Très belle longueur. Vin à conseiller sur une belle pièce de viande.

**Prix :** 13 euros

### Domaine de l'Olivette

La robe est élégante, saumonée avec une belle intensité et de beaux reflets rosés. Le nez est expressif et très agréable sur les petits fruits rouges (fraise, framboise). En bouche, l'attaque est puissante et franche. Légère amertume mais finale très fraîche et très agréable.

**Prix :** 14,80 euros

### Domaine de la Garenne « Cuvée M »

Jolie robe saumonée de belle intensité avec des reflets orangés. Le nez est très agréable et expressif sur la cerise, le safran et le poivre. En bouche, une attaque souple, onctueuse, fraîche et fruitée à la fois sur les petits fruits rouges (cerise, fraise des bois).

**Prix :** 15 euros

### Domaine Vigneret

Une jolie robe de belle intensité couleur pétale de rose avec des légers reflets saumonés. Le nez est puissant et expressif sur le poivre et la fraise. En bouche, l'attaque est fine et fraîche sur le poivre. Adeptes du Cinsault, vous allez adorer.

**Prix :** 13 euros



### Domaine Maubernard

La robe est couleur pelure d'oignon avec des reflets saumonés soutenus, et une belle intensité. Le nez est sur le pamplemousse et le citron vert. En bouche, l'attaque est fraîche et souple.

**Prix :** 11 euros

### Château Val d'Arenc

La robe est saumonée avec des reflets de pétales de rose. Le nez est puissant et expressif sur les agrumes (citron, pamplemousse) et la framboise. L'attaque en bouche est sur le fruit. Longueur assez moyenne, mais dans l'ensemble, un joli produit.

**Prix :** 13 euros

### Château Salettes

La robe est pâle pelure d'oignons avec une belle intensité. Le nez est très discret, légèrement sur le bonbon anglais et fraise. En bouche, l'attaque fraîche se poursuit par un milieu de bouche plutôt gras jusqu'à la finale.

**Prix :** 16,50 euros

### Domaine des Trois Filles

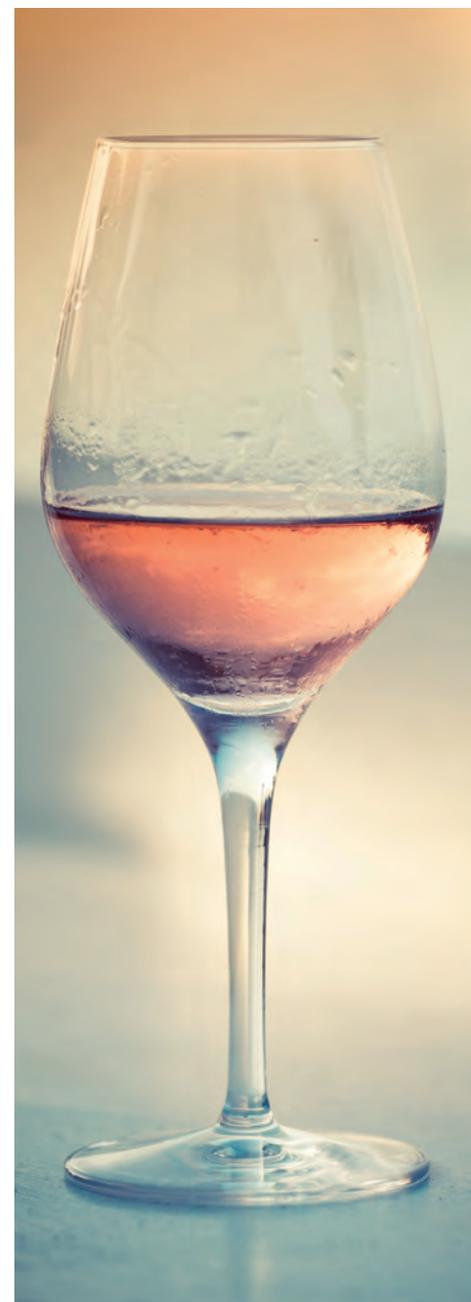
La robe est rose soutenue, intense avec des reflets orangés. Le nez est expressif sur le poivre, le pamplemousse et la framboise. En bouche, l'attaque est puissante et fraîche, d'une longueur aromatique prononcée sur les fruits rouges.

**Prix :** 13 euros

### La Bastide Blanche **vin bio**

La robe est très intense, avec une jolie couleur rose saumon avec des reflets orangés. Le nez est plutôt discret sur le petit fruit rouge (cerise, framboise). L'attaque en bouche est persistante et puissante.

**Prix :** 15 euros



## DOMAINE VIGNERET

### LA FORCE DE DEUX TERROIRS COMPLÉMENTAIRES

Le Domaine Vigneret produit essentiellement des vins d'appellation Bandol (16ha) mais aussi des vins en appellation Côtes de Provence (4,5ha). La majeure partie du vignoble est située sur les coteaux de la Cadière d'Azur provenant d'une très ancienne carrière d'argile bleue, exploitée à l'époque par les ancêtres d'Olivier Pascal pour la fabrication de tuiles. Issu d'une vieille famille de vignerons implantée dans le terroir de Bandol depuis plusieurs générations, Olivier Pascal s'est imposé des critères rigoureux et qualitatifs : traitement et vinification à partir de produits naturels, agriculture raisonnée, rendements maintenus en-dessous de 35hl/ha par vendange verte sélective et dans le respect du cycle biodynamique de la vigne, tout particulièrement pour les vendanges. De plus, le vignoble du Domaine Vigneret bénéficie d'un ensoleillement de 3000 heures par an. Naturellement ventilé par les brises marines de la vallée de Saint-Côme qui rafraîchissent et assèchent le feuillage durant les nuits, le Domaine Vigneret peut donc aussi compter sur Dame Nature pour lui fournir des baies de raisins dans un état sanitaire irréprochable.

### Le Mourvèdre comme cépage identi-terre !

La notoriété des rosés de Provence auprès des consommateurs ne doit pas occulter que le terroir de Bandol a fait sa renommée sur la qualité de ses vins rouges grâce à son cépage Mourvèdre. Complété par d'autres cépages, le Mourvèdre présent dans les rosés de Bandol leur confère complexité et évolution, une belle longueur et une ampleur en bouche, d'où leur réputation de rosés de gastronomie... surtout après 2 ou 3 ans de patience !

+33 (0)4 94 90 57 63  
25, allée de Dublin  
83870 Signes  
www.vigneret.com  
contact@vigneret.com



Entre terre et mer, au coeur des vignes  
Partagez le secret des crus d'excellence



VINS DE **B** ANDOL



50 ANS D'A.O.C. PROVENCALES  
BANDOL - BELLET - CASSIS - LES BAUX DE PROVENCE - PALETTE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



### Château Romanin vin bio

La robe est argentée avec des reflets gris, limpide avec une belle intensité. Le nez est agréable et joli sur le petit fruit rouge (fraise des bois, framboise, cassis). En bouche, l'attaque est souple et fruitée sur cette même palette aromatique. Très belle longueur.

**Prix :** 14 euros



### Château Crémade 2015

D'un rose orangé d'intensité moyenne, sa robe devance un nez ouvert et complexe sur un bouquet de fleurs séchées. La mise en bouche est ample, gourmande, élégante et pleine jusqu'en finale. Un rosé de gastronomie.

**Prix :** 16,50 euros



### Clos Alivu Appellation Patrimoine

La robe est couleur pétale de rose avec des reflets rose bonbon. Le nez est fin sur le petit fruit rouge (fraise, framboise). En bouche, l'attaque est onctueuse et fraîche. Très belle longueur avec un milieu de bouche très fruité.

**Prix :** 9,50 euros

### Domaine Petroni Appellation Corse

La robe est pétale de rose avec une belle intensité et des reflets rose bonbon. Le nez est tout en finesse sur les petits fruits rouges (framboise, fraise) qui évoluent sur la rose. En bouche, l'attaque est fraîche et fruitée.

**Prix :** 7 euros



### Les Vignerons de Bel air « Le Rosé de Bel Air »

D'une rose cerise clair, son nez exprime des zestes d'agrumes sur fond de berlingots nantais. La bouche est friande et gourmande, très plaisante jusqu'en finale.

**Prix :** 4,95 euros

### Domaine Fiumicicoli vin bio Appellation Corse Sartène

La robe est grise avec des reflets argentés et une belle intensité. Le nez est très discret sur les petits fruits rouges (framboise, fraise). En bouche, l'attaque est souple et ample. La finale est assez courte mais le tout reste très agréable.

**Prix :** 10 euros

### Union des Vignerons de l'île de Beauté « Prestige du Président » Appellation Corse

La robe est saumonée, avec des reflets pétale de rose. Belle expression florale au nez, avant une mise en bouche gourmande jusqu'à la finale légèrement poivrée.

**Prix :** 9 euros



### La Cave des Vignerons de Pfaffenheim

Sous une robe d'un rose éclatant se dévoile des notes de petits fruits rouges sur un tapis floral. Belle attaque vive en bouche, suivie d'un développement aromatique fruité mûr en finale.

**Prix :** 6,90 euros



### Domaine Clos des Aricoques

D'un rose très soutenu, sa robe limpide annonce la concentration aromatique sur les fruits compotés (fraise en tête) que l'on retrouve dans une bouche gourmande à souhait. Le Coup de Cœur de Joël Langlais.

**Prix :** 5,25 euros

### Jean Perrier&Fils « Cuvée Gastronomie »

Claire et brillante, difficile à obtenir pour un Gamay, sa robe scintille dans le verre. L'expression olfactive fine, sur la framboise, devance une bouche friande, sur la fraîcheur des fruits confiturés.

**Prix :** 8,90 euros

### La Cave du Prieuré

D'un rose très équilibré avec ses reflets grenadine, sa robe précède un nez fin évoquant la fraise mara des bois. Bel équilibre en bouche, passée l'attaque fraîche qui s'ouvre sur des fruits élégants.

**Prix :** 6 euros

### Domaine de l'Idylle

Brillante, sa robe d'un rose ocre ouvre la voie à un nez ouvert sur la groseille et la mûre, des fruits délicats que l'on perçoit à merveille dans une bouche délicatement fruitée jusqu'à la finale épicée.

**Prix :** 6 euros

## DOMAINE NICOLAS CROZE

NATURELLEMENT EN CÔTES DU RHÔNE DEPUIS 4 GÉNÉRATIONS



Si le grand-père et le père de Nicolas travaillaient déjà les vignes, c'est à l'arrivée de Nicolas au début des années 1990 qu'une gamme a été créée, aujourd'hui composée de 9 références en Côtes du Rhône, vinifiées, élevées et mises en bouteille à la propriété ! Avec une culture raisonnée, des vendanges manuelles, un tri sélectif et qualitatif des raisins, c'est tout naturellement qu'ils décrochent des médailles ! Concours Elle à Table 2017 : Médaille d'Or pour le Côtes du Rhône blanc 2016 « Cuvée Fleurie » 100% Viognier, aussi Médaille d'Or au Concours Général Agricole Paris 2017, tout comme le Côtes du Rhône rosé 2016 « Les 3 Grains »

(lire le commentaire par ailleurs). Idéalement situé à côté de l'Office de Tourisme de Saint-Martin d'Ardèche et à deux encablures de l'Ardèche qui coule paisiblement vers le Rhône, le caveau de vente du Domaine Nicolas Croze, où vous accueillent Nicolas et son épouse Carine, est labellisé « trois feuilles » (la plus haute distinction ainsi que « Vignobles et Découvertes » pour sa qualité d'accueil et ses prestations.

**Domaine Nicolas Croze**  
rue Max Ernst  
07700 SAINT MARTIN  
D'ARDECHE  
Tel: ++33 (0)4 75 04 62 28  
[www.domaine-nicolas-croze.com](http://www.domaine-nicolas-croze.com)



# VALLEE DU RHÔNE



### Le Cellier des Princes « Le Sceau du Prince »

Sous sa robe saumonée de belle intensité se dégagent des effluves de fruits rouges prononcés (cerise en tête). Attaque agréable en bouche, sur un beau volume aromatique fruité jusqu'en finale.

**Prix :** 4,35 euros

### Domaine Nicolas Croze « Les 3 Grains »

La robe est rose bonbon avec des reflets légèrement saumonés. Le nez est fin sur le petit fruit rouge (cerise, framboise). L'attaque est ronde et ample, fruitée avec une belle longueur.

**Prix :** 5-8 euros

### Côtes du Rhône Village Chusclan Château Signac « Cuvée Or »

La robe est pétale de rose avec des reflets orangés. Le nez est de bonne intensité sur le petit fruit rouge (fraise, framboise) et le poivre rose. L'attaque sur le fruit confituré s'ouvre sur une bouche agréable jusqu'à la finale légèrement épicée

**Prix :** 13,50 euros



### Domaine Les Hautes Roches

La robe est couleur cerise sur des reflets rubis, avec une belle intensité. Le nez est très expressif sur le petit fruit rouge (cerise, framboise, fraise des bois). En bouche, l'attaque est ronde, grasse, souple et fruitée avec beaucoup de matière. Un très joli vin.

**Prix :** NC

### Grandes Serres « La Rose d'Aimée »

La robe est d'une belle intensité, couleur cerise avec des reflets rubis. Le nez est flatteur sur la cerise avant que la bouche n'entre en scène avec beaucoup d'élégance et d'expression fruitée intense jusqu'en finale.

**Prix :** 11 euros





**Baron d'Escalin**  
« Vergobbi »



La robe est pétale de rose avec des reflets rose bonbon, avec une très belle intensité. Le nez est très agréable sur les petits fruits rouges (framboise, cerise). Le nez est complexe et plaisant. Très belle bouche ample et fruitée. Un joli produit auréolé d'une médaille d'or amplement méritée.

**Le Coup de Coeur** de David Fédérici.

**Prix :** 6,60 euros

**Domaine de Grangeneuve**  
« Le Rosé de Grangeneuve »

Robe saumonée avec des reflets orangés et une belle intensité. Le nez est fin, expressif sur le fruit rouge (cerise, framboise). En bouche, l'attaque est fraîche puis gourmande jusqu'en finale.

**Prix :** 7,50 euros

**Domaines André Aubert**  
« Le Devoy »

Sous sa robe pétale de rose avec des reflets rose bonbon, d'une belle intensité, se dégage un nez flatteur, élégant sur la pivoine. L'attaque en bouche propose des agrumes, suivis de fruits à noyaux (pêche en tête) jusqu'à la finale joliment poivrée.

**Prix :** 4 euros

**FAMILLE AUBERT**

*« Chez nous, le vin c'est de l'amitié »*  
André AUBERT

**Domaines Aubert**  
RN7 - Les Gresses  
26290 DONZERE  
Tel : +33 (0)4 75 51 78 53  
vins-aubert-freres@wanadoo.fr

**Château le Grand Retour**  
Plan de Dieu - D23  
84850 TRAVAILLAN  
Tel : +33 (0)4 90 70 90 16  
magasin-grandretour@orange.fr

**Domaine Champ-Long**  
« Tradition »

Une jolie robe pétale de rose avec de légers reflets gris. Le nez est d'intensité moyenne sur la rose et la cerise. L'attaque en bouche est fraîche, essentiellement sur les fleurs.

**Prix :** NC

**Cave Saint Marc**  
« M Rosé »

La robe est couleur pétale de rose avec des reflets gris soutenus. Belle intensité. Le nez est sur la cerise. La bouche est puissante dès l'attaque, sur la cerise, avec une longueur moyenne.

**Prix :** 5,60 euros





GIGONDAS

### Gigondas La Cave « Signature »

La robe d'un rubis intense et limpide, brillante avec des reflets cerise séduit l'oeil. Le nez est fin et délicat sur la cerise et la fleur. La bouche s'avère puissante et ronde dès l'attaque, sur la cerise cœur de pigeon. Un rosé de gastronomie à conseiller sur une belle viande.

### Le Coup de Coeur de Pierre Jamar.

**Prix : 9,95 euros**

### NOUVEAU ET EXCELLENT RAPPORT QUALITÉ/PRIX

Pour cet été, Gigondas La Cave sort une nouveauté : « Le Petit G », en IGP Vin de Pays de Vaucluse dans un magnifique magnum, bouteille en verre transparent qui met en valeur la robe d'un rose cerise. De petits fruits rouges s'expriment au nez, tandis que la bouche oscille entre la fraise de Velleron et la cerise des Mont de Venasque ! Un accord fruité parfait avec son terroir... De quoi épater vos convives à prix doux. Sur commande au 04 90 65 83 78 (frais d'expédition en sus, ou franco à partir de 370€, panachage avec la gamme de Gigondas et commande groupée possible). P.J. 11,90€ le magnum (1,5l). Existe aussi en fontaine à vins de 5l (14€) et 10l (24€).



BORDEAUX

### Château Landereau « La Vie en Rosé »

Couleur sable, sa robe devance un nez abricoté et aux couleurs estivales (giroflée). Fine et délicate, la mise en bouche se révèle d'un bel équilibre en final.

**Prix : 6,70 euros**

### Château du Barail

Brillante, sa robe d'un rose clair présente brillance et limpidité. Expression olfactive intense au nez, sur la quetsche et la pâte de coing. Attaque souple en bouche, joli vin sur un beau repas estival.

**Prix : 5 euros**

### Château d'Haurets

D'un joli rose cerise prononcé, sa robe séduit l'oeil. Belles notes de salade de fruits au nez, que l'on retrouve dans une bouche gourmande jusqu'en finale.

**Prix : 5,20 euros**



LANGUEDOC-ROUSSILLON

### Château Lauriga Côtes du Roussillon

Pétale de rose, sa robe devance un nez délicat sur les notes d'agrumes, aux arômes subtils. Expression très fraîche dès l'attaque en bouche, qui s'assouplit sur la pêche en finale.

**Prix : 7,20 euros**

### Château Petit Val « Rose du Val »

Sa robe évoque un voile rosé estival, diaphane et lumineux. Superbe expression de florale et fruitée mélangée au nez, avant une mise en bouche de velours, sur les pâtes de fruits, le coing et un bouquet floral final.

### Le Coup de Coeur de Pierre Jamar.

**Prix : 15 euros**

### Château Penin

Sa robe cuivrée présente une limpidité exemplaire. Premier nez végétal qui s'ouvre sur des notes de fruits rouges et de baies (cassis). Attaque fraîche suivie d'une belle vinosité jusqu'à la finale sur le poivre rose.

**Prix : 6 euros**

### Château Belle Garde

D'un rose orangé, sa robe préfigure l'expression miellée perçue au nez, avant une mise en bouche fruitée rouge et une finale légèrement iodée et tannique.

**Prix : 5,30 euros**

### Clarence Dillon Wines « Clarendelle »

Sous une robe d'un rose vif se dégagent des effluves de bouquet printanier. Beaucoup d'élégance dans une bouche dominée par la fraise et le poivron rouge jusqu'à la finale sur les épices douces.

**Prix : 12 euros**



### Château de Luc « Les Jumelles » Corbières

Saumonnée, sa robe d'un ocre clair ouvre la voie à un nez sur les petits fruits acidulés. Fraîche, l'attaque en bouche est suivie d'un développement fruité harmonieux jusqu'en finale.

**Prix : 8,70 euros**

### Château Fabre Gasperets « Rosine » Corbières

Pâle, sa robe présente une belle brillance. Nez ouvert sur la fleur d'oranger et une palette fruitée. Des fruits à chair blanche remplissent la bouche sur un fond de senteurs de garrigues.

**Prix : 14,20 euros**

### Bergerie de l'Hortus Coteaux du Languedoc

Lumineuse, sa robe d'un rose grenadine précède un nez aux notes d'agrumes (pamplemousse rose) qu'une bouche davantage fruitée rouge complète à merveille.

**Prix : 11,50 euros**

**Les Maîtres Vignerons  
de Cascastel**  
« Les Hauts de Saint Jean »  
**Corbières**

Lumineuse à souhait, sa robe d'un rose melon de Cavaillon précède une expression de fruits à noyaux (prune) au nez, qu'une bouche vineuse et gourmande complète à merveille.

**Prix :** 6,60 euros

**Cave de Roquebrun**  
« Col de l'Orb »  
**Saint-Chinian**

D'un rose aux reflets corail, sa robe annonce la concentration aromatique qu'un nez ouvert sur la framboise confirme, tandis que la bouche présente une rondeur marquée par les groseilles.

**Prix :** 6,80 euros

**Château Ventenac**  
« Cuvée Diane »  
**Cabardès**

Lumineuse, sa robe couleur sable de Méditerranée dévoile un nez de petits fruits rouges mûrs à point. Onctueuse et équilibrée, la bouche confirme ce rosé de gastronomie.

**Prix :** 7,50 euros

**Château Rouquette Sur Mer**  
« Cuvée Marine »  
**La Clape**

D'un rose-rouge très prononcé, ce vin ne fait pas dans la discrétion avec ses arômes de fruits rouges compotés (fraise, cerise), tant au nez que dans une bouche gouleyante à la finale légèrement saline.

**Prix :** 9,10 euros



**Henri Bourgeois**  
« Les Bonnes Bouches »



**Sancerre**

D'un rose aux reflets corail, sa robe brillante devance un nez agréable sur l'élégance de la cerise posée sur un fond floral. Attaque vineuse et pulpeuse suivi d'un joli fruit rouge (framboise) pour ce rosé issu de Pinot Noir qui a sa place sur les bonnes tables.

**Le Coup de Coeur**  
de Joël Langlais.

**Prix :** 6,60 euros

**Domaine du Four à Chaux**  
**Coteaux du Vendômois**

D'un rose grisé, sa robe typique de l'appellation ouvre la voie à un nez plaisant (pêche de vigne, melon charentais) sur fond de poivre doux. Vive, l'attaque en bouche s'assouplit sur des notes de fruits à noyaux (mirabelle).

**Prix :** 5,60 euros

**Domaine Patrice Colin**  
« Gris » **vin bio**  
**Coteaux du Vendômois**

Brillante, sa robe pelure d'oignons devance un premier nez de groseille suivi d'un second nez sur le poivre gris. Rafraîchissante, la mise en bouche nette et précise gagne en intensité fruitée jusqu'en finale.

**Prix :** 6 euros

**Les Caves de la Loire**  
« Les Caprices D'Inès »  
**Cabernet d'Anjou**

D'un rose groseille, sa robe précède un nez élégant marqué par la framboise et le bonbon anglais acidulé. Belles notes de fruits confits dans une bouche moelleuse et vineuse jusqu'à la finale persistante.

**Prix :** NC

**Les Caves de la Loire**  
« Elysis »

De jolis reflets corail agrémentent cette robe d'un rose orangé prononcé. Des fruits rouges se font sentir au nez, tandis que la bouche présente des fruits exotiques (mangue) avec une finale fraîche et équilibrée.

**Prix :** NC





**Coteaux de l'Ardèche**  
**Château de la Selve**  
**« L'audacieuse » vin bio**



Sous sa bouteille en verre foncé se cache une robe d'un rose groseille, soutenu, qui préfigure les arômes olfactif complexes : cédrat, cerise, fleurs blanches. Une bouche audacieuse, vineuse, pleine de fruits mûrs. Mérite amplement notre Coup de Coeur.

**Prix : 16 euros**

**Domaine Sale&Renaud**  
**« Piqueberle »**

Limpide, sa robe d'un rose orangé se pare de reflets argentés. Belle expression olfactive sur le zeste d'orange et les fruits confiturés. Attaque vive en bouche, qui se prolonge agréablement avec des fruits à noyaux (abricot) jusqu'en finale.

**Prix : 7 euros**

**Ardèche**  
**Terres Des Amoureuses**  
**« Loverdose »**

Brillante à souhait, sa robe claire devance un nez complexe : agrumes, violette, acacia. Mise en bouche friande, d'un fruit confituré qui se prolonge dans une finale légèrement épicée.

**Prix : NC**



**Les Vignerons Ardéchois**  
**« Orélie »**

D'un rose grenadine très soutenu, cette robe préfigure les fruits rouges pleins que l'on perçoit au nez et se retrouvent dans une bouche pleine, ronde et amplement fruitée jusqu'en finale.

**Prix : 4,90 euros**

**Collines Rhodaniennes**  
**Cave de Tain**  
**« Première Note Rosé de Syrah »**

Sa robe fait corps avec la couleur saumonée de l'étiquette. Explosion de senteurs au nez : groseille, mirabelle et un fond de sauge. Rafraîchissante, sa bouche nous fait croquer dans un joli fruit tout en restant équilibrée.

**Prix : 4,76 euros**



**Ile de Beauté**  
**San Armettu**  
**« a merreda »**

D'un rose pomelos, sa robe transparente devance un premier nez iodé, qui s'ouvre après agitation sur les fleurs d'été et les baies de cassis. On retrouve cette noblesse des fruits dans une bouche gourmande, oscillant entre fruits rouges (cerise) et noirs (mûre).

**Prix : NC**



**Méditerranée**  
**Vignoble Guy Mousset & Fils**  
**« Caladoc »**

Sous une robe rose pâle aux reflets saumonés se dégagent des effluves fruités mûrs qu'une bouche ouverte sur les agrumes tendra à rafraîchir pour rencontrer au mieux la cuisine méditerranéenne.

**Prix : 13 euros**



**Pays d'Oc**  
**Domaines Paul Mas**  
**« Les Vignes de Nicole »**

Limpide, sa robe rose pomelos précède une expression olfactive fruitée rouge (cerise cœur de pigeon). Onctueuse

**Prix : 8,60 euros**

**Château Le Bouïs**  
**« Confidences »**



Brillante, sa robe pétale de rose précède un développement aromatique floral au nez sur un fond fruité et iodé. Beaucoup de souplesse dans une bouche fraîche en attaque, puis davantage fruitée rouge pour ce rosé féminin emprisonné dans une bouteille créée par Chantal Thomas.

**Le Coup de Coeur**  
 de Pierre Jamar.

**Prix : 16 euros**

**Saint-Guilhem Le Désert**  
**Domaine de la Grande Sieste**  
**« Rosé de Rêve »**

D'un rose éclatant, sa robe brillante s'ouvre sur un nez riche et élégant empreint de fruits rouges. Attaque sur la framboise, un joli fruit délicat qui accompagne le palais jusqu'à la finale sur le poivre rose.

**Prix : 13 euros**





**Chêne Bleu « Le Rosé »**

Sous une robe d'un rose diaphane se dégage une expression olfactive de petits fruits acidulés (bonbon anglais). Attaque fraîche en bouche, suivie d'un milieu de bouche vineux, sur les fruits à noyaux (pêche) jusqu'à la finale gourmande.

**Prix :** 18,50 euros

**Aureto « Tramontane »**



D'un rose aux reflets violines, sa robe séduit l'oeil dans sa bouteille lourde de restauration. A dominante florale, l'expression opulente au nez s'enrichit d'une bouche fruitée avec une longue persistance aromatique.

**Le Coup de Coeur**  
Bernard Fromager.

**Prix :** 11 euros

**Aureto « alouette »**

Rose orangé très pâle, sa robe précède un nez ouvert sur les notes printanières (fleurs coupées) et estivales (vieille rose anglaise) qu'une bouche chaleureusement fruitée rouge complète à merveille.

**Prix :** 8 euros



**Le Domaine de l'Anglade « Le Rosé Tradition »**



D'un rose éclatant paré de reflets argentés, sa robe préfigure un nez ouvert sur les fruits de la passion, ce qui ouvre la voie à une bouche exotique et tonique jusqu'en finale.

**Le Coup de Coeur**  
Pierre Jamar.

**Prix :** 10 euros

**Le Domaine de l'Anglade « Le Rosé d'Anna »**

D'un joli rose aux reflets violines, sa robe séduit l'oeil avant qu'un nez riche et complexe (fruits blancs et rouges) devance une bouche gourmande jusqu'à la finale légèrement iodée.

**Prix :** 10 euros



**Domaine de Valdicion « Cuvée du Bâtonnier » vin bio**

Brillante, sa robe peau d'orange dévoile un nez élégant et délicat (rose, framboise, cassis). Bel équilibre général pour cette bouche oscillant entre fraîcheur et vinosité jusqu'à la finale sur les épices douces.

**Prix :** 11,50 euros

**Château Romanin vin bio**

D'un rose saumoné, sa robe se plaît dans le verre en lui offrant des larmes généreuses sur la paroi. Très gourmande, l'expression olfactive propose de jolis fruits (pêche de vigne en tête). L'attaque vive ne bouche s'assouplit généreusement pour atteindre une finale chaleureuse.

**Prix :** 10 euros



# LES ATYPIQUES



## Mas de Libian « Bout d'Z'n » vin bio

La robe très pâle, d'un ocre sable de Camargue devance un nez fin et élégant avec des notes d'agrumes. L'attaque souple en bouche se prolonge par un développement aromatique fruité rouge suave avec une belle longueur.

**Prix :** 10 euros



## California Gallo Family Vineyards « Grenache Rosé »

La Gallo Family Vineyards a décidé de créer un vin frais, léger et fruité (9,5% d'alcool). Le Grenache Rosé rassemble donc selon la marque tous les aspects indispensables d'un bon vin d'été. Apéritifs, grillades, salades et desserts s'allieront à merveille avec ce vin réalisé intégralement avec du grenache issu des vignes californiennes. Il révèle des notes de fraises et de pastèque qui en font un vin idéal pour les amateurs de fraîcheur. Servi entre 8 et 10°C, le Gallo Grenache rosé est équilibré et sa robe rose-orangée en fait un joli vin pour l'été à consommer de manière décomplexée comme le prône la Gallo Family Vineyards !

**Prix :** 5,95 euros



## Le Clos de Saint Paul

Sous une robe d'un rose orangé, limpide et brillante, se dégagent des premiers arômes d'agrumes, sur un fond de tilleul. Attaque fraîche en bouche, avec un joli développement sur les petites baies rouges et noirs confondus, jusqu'à la finale sur les épices douces (vanille).

**Prix :** NC

**NB :** la contre-étiquette présente cette cuvée « Diego Giacometti » en hommage artistique à cet artiste sculpteur et designer suisse, frère cadet d'Alberto Giacometti.



## Les Domaines Aubert « L'Eigagno »

En provençal, « eigagno » signifie « rosée ». Ce rosé léger (10% vol.) détient un taux de sucre résiduel autour de 100g, donc doux en bouche, parfait dès l'apéritif et sur les desserts aux fruits ou chocolats. Ce rosé est né du hasard autour d'une cuve qui avait « mal tourné », qui ne voulait pas terminer sa fermentation... Le désavantage a été transformé en avantage depuis que, filtré tangentiellement, la fermentation est désormais bloquée au moment de la sucrosité désirée ! Avis aux restaurateurs : se sert aussi en mixologie, comme un cocktail tout prêt 100% jus de raisins ! Les arômes de fruits gourmands (fraise écrasée, cerise burlat) s'expriment pleinement en bouche.

**Prix :** 3,40 euros





## Une Invitation au Voyage...

Aux portes du massif de la Clape à Gruissan, le **Château le Bouïs** vous invite à découvrir près de 300 ans d'histoire vigneronne à travers son parcours «**La Légende du Bouïs**», voyage multimédia et sensoriel en 5 étapes où les vins vous parlent, ainsi que de nombreux ateliers œnologiques. Mais également de profiter du calme de ses Chambres de Charms et de son Restaurant Panoramique sur les vignes et la méditerranée.





CHAI - RESTAURANT - CHAMBRES DE CHARME - MARIAGE - SÉMINAIRES - ŒNOTOURISME - MUSÉE  
CHÂTEAU LE BOUÏS - ROUTE BLEUE - 11 430 GRUISSAN - TÉL : +33 (0)4 68 75 25 25 - WWW.CHATEAULEBOUIS.COM



Emmanuelle Simanski (Conservatrice adjointe), Pierre Jamar et Yves Sacuto (V&G magazine), Richard Duvauchelle (Conservateur)

# LE MUSÉE ESCOFFIER

## DE L'ART CULINAIRE PREND SON ENVOL

Installé au sein de la maison natale d'Auguste Escoffier à Villeneuve-Loubet (près d'Antibes), inauguré en mai 1966 (photo n°1), l'ensemble muséal consacré à la vie et l'oeuvre de cet infatigable apôtre de la gastronomie française se déploie aujourd'hui sur 400 mètres carrés : dix salles sur cinq niveaux. Etape autrefois confidentielle située à l'ombre des autoroutes médiatiques et numériques, la chrysalide est en train de prendre son envol sous la bienveillance d'un de ses Disciples, cuisinier de formation devenu cadre de l'hôtellerie aujourd'hui à la retraite : Richard Duvauchelle. En animateur d'équipe aguerrri, avec une méthode sans faille et un enthousiasme passionnel pour sa tâche, celui qui fût le plus jeune directeur général de l'Hôtel Martinez à Cannes (à 37 ans) s'est donné une nouvelle vocation : faire du Musée Escoffier le pèlerinage à réaliser dans toute vie des 20.000 Disciples d'Escoffier de par le monde... sans compter tous les autres amateurs intéressés ! Visite guidée en images.

### Joseph Donon-Auguste Escoffier, un duo gagnant

« Roi des cuisiniers et cuisinier des Rois », Auguste Escoffier a traversé l'Atlantique et formé plus de 2000 cuisiniers dont le mécène de la Fondation, Joseph Donon. Ce duo est convoqué dès le début de la visite autour d'un piano de cuisson Moltenine (photo n°2). Plus loin, le majestueux toumebroche (photo n°3) évoque les souvenirs culinaires de la grand-mère d'Escoffier, tandis qu'un hommage féminin est rendu aux Mères Lyonnaises, avec l'évocation de la Mère Fillioux et son unique couteau légendaire conservé (l'autre exemplaire ayant été dérobé).

### Inventeur de la brigade et auteur du Guide Culinaire

Dans le salon suivant (photo n°4) se déploie une représentation murale des cuisines parisiennes du Café Riche de 1785 avec l'organisation en brigade promue par Auguste Escoffier, qui révolutionna la pratique culinaire... et les plats ! Quelques escaliers mènent au bureau du maître, où il écrivit de nombreux ouvrages, et notamment le « Guide Culinaire », toujours considéré comme la bible des cuisiniers.

### L'art pâtissier éveille les sens

En milieu de visite, on pénètre dans une salle climatisée qui accueille des créations chocolatées et sucrées de chefs pâtissiers (photos n°5 et 6). Les odeurs de ganache et sucre filé envahissent l'espace. Rareté : une locomotive de

1920 en pastillage, sucre et nougatine y est conservée (photo n°7). La salle du « potager provençal » évoque des épices, aromates et ustensiles ménagers autour d'une cuisinière (autrefois nommée le potager) avec plusieurs foyers de cuisson d'intensités différentes : une autre révolution qui permet de cuisiner avec davantage de nuances (photo n°8). En vis-à-vis, un magnifique service à bouillabaisse émaillé, sauvé miraculeusement, s'offre aux yeux (photo n°9).

### Des menus de 1820 à nos jours

Extraite de l'important fonds muséal, une sélection de 150 menus et cartes de restaurants permet de percevoir l'évolution des intitulés et consistances des plats de 1820 à nos jours. On savoure autant les dîners protocolaires des tables couronnées que les services des chefs étoilés (photo n°10).

### 30 ans de Bocuse d'Or célébrés jusqu'à fin octobre 2017

Une exposition temporaire crée l'événement cet été : « 30 ans de Bocuse d'Or ». Elle retrace l'histoire du plus grand concours culinaire mondial depuis sa création en 1987 par Paul Bocuse à Lyon. Trois trophées ont été prêtés par des lauréats (photo n°11), dont le chef triplement étoilé Régis Marcon et Jacky Féon (le premier vainqueur). L'ambiance du concours qui se déroule en public est relayée par un dispositif audio-visuel.

### Un visite familiale qui finit

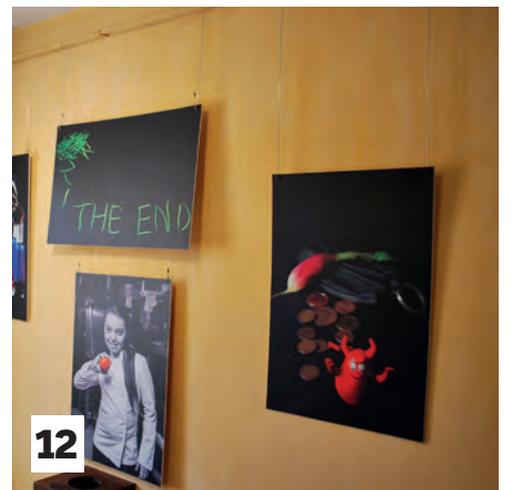
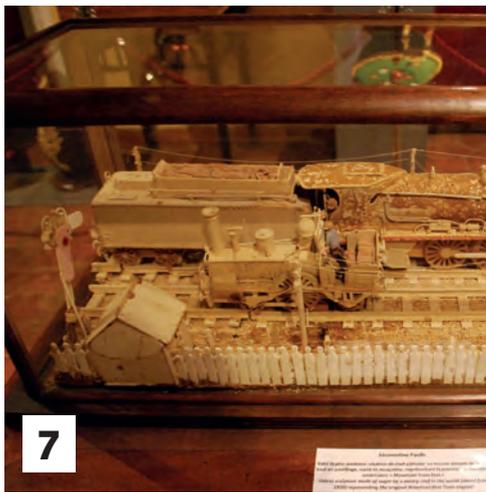
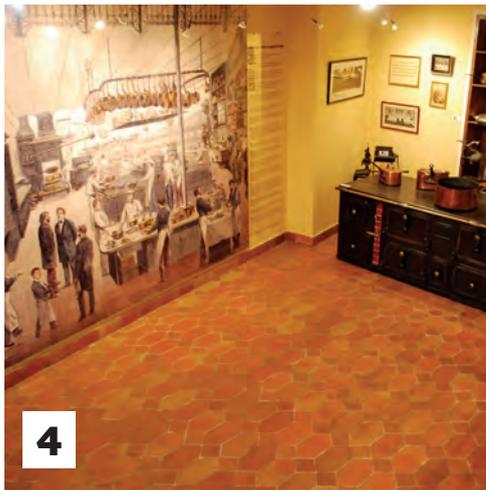
### en dégustation

On gagne ensuite la salle des chefs étoilés, dont les trois étoilés présents sous la forme d'une galerie photos, qui a vocation à devenir une « salle des étoiles » avec du contenu multimédia. Autre projet pour la cave : associer les vins à ce menu déjà bien complet ! C'est bien là le meilleur accord qu'on puisse trouver. On peut compter sur l'énergie du Conservateur Richard Duvauchelle pour concrétiser ces pistes de travail. Sa dernière idée : offrir une pêche melba à tout visiteur... avis aux gastronomes en herbe ! Les plus petits ne sont pas oubliés : des expressions parlant de produits leur sont proposés sous forme de montages-photos, comme « tomber dans les pommes » ou encore « la fin des haricots » (photo n°12). De quoi ne pas rester sur sa faim... Ce serait le comble pour ce musée qui mérite amplement votre visite.

### Musée Escoffier de l'Art Culinaire

Maison des Illustres  
Fondation reconnue d'Utilité Publique  
3, rue Auguste Escoffier  
06270 VILLENEUVE-LOUBET

Ouvert tous les jours (sauf jours fériés)  
10h-13h et 14h-19h (horaires d'été)  
Tel : +33 (0)4 93 20 80 51  
<http://fondation-escoffier.org>



# ACTUS



## « LE MIRAZUR » (MENTON) : un retour aux sources naturelles de la cuisine

**Pour avoir rencontré le Chef Mauro Colagreco il y a une dizaine d'années lors d'une soirée du « Fooding » sur une plage de Nice, on mesure le chemin parcouru par ce chef d'origine argentine, doublement étoilé depuis 2012. Installé dans son restaurant « Le Mirazur » à Menton, celui qui a été formé auprès de grands chefs (Passard, Loiseau, Ducasse, Martin...) a trouvé sa propre voie culinaire en opérant un retour aux sources naturelles de la cuisine. Dîner aux multiples inspirations... PAR PIERRE JAMAR**

### Légumes en toute pureté saisonnière

La table en bois massif nous rappelle d'emblée la terre nourricière, tout autant que le « pain du partage » lové dans sa niche en bois ronde, accompagné d'un magnifique poème de Pablo Neruda. En guise de mises en bouche, une sardine déshydratée s'échoue sur un galet, tandis qu'un macaron au boudin noir détourne le visuel sucré en sensation salée, alors qu'un lard caramélisé assure le mariage de ces deux goûts. Concrétisation dans l'assiette avec la sélection et la mise en scène de légumes comme la « Betterave de son jardin cuite en croûte de sel, sauce au caviar Schrenkii » ou encore la « Salade de haricots, cerise et vinaigrette de pistache », douce association de saison.

### Entrée en scène des nobles produits

Les nobles produits entrent en scène : si « l'Huître Gillardeau, crème d'échalotes, déclinaison de poire williams » fait dans la pureté avec ses grains immaculés de tapioca, la « Langoustine Mélilot, beurre à l'amarante » fait honneur au thème floral avec des grains d'amarante torréfiés en plus du mélilot au goût abricoté. Quant au « Turbot purée d'ail noir, sauce hollandaise à la réglisse », il continue à doter la palette aromatique sans tout mélanger. Place au « Pigeon de Marie Le Guen, sauce sésame, fraises des bois, épeautre », un thème gastronomique qui met la Dordogne en valeur. La valse des desserts et mignardises ravit les amateurs les plus éclairés : « Naranja en flor, safran

de Sospel, espuma d'amandes et sorbet à l'orange ». Tout au long de votre visite, vous êtes accompagnés par un personnel nombreux et affable, sous la supervision de l'aguerri « Monsieur Laurent », le directeur de la restauration.

### Carte des vins de tradition classique

Si la cuisine est novatrice, la sélection des vins reste classique sur les champagnes, les vins blancs de Bourgogne, d'Alsace... les vins rouges de Bordeaux, Châteauneuf-du-Pape, Bourgogne. Découvertes : le champagne Extra Brut Alexandre Penet, le blanc de Corse « Général de la Révolution » du domaine Abbatucci. Originalité : des vins argentins. La carte est en cours d'élargissement des références, nous précise le nouveau chef sommelier Benoît Huguenin. On l'espère vivement sur les vins rosés qui font actuellement pâle figure (seuls deux Côtes de Provence parmi huit rosés) par rapport aux vins et rouges, malgré le cadre et la cuisine qui s'y prêtent volontiers, tout comme les demandes actuelles des clients.

**BONUS :** + de photos sur [www.vinsetgastronomie.com](http://www.vinsetgastronomie.com)



# UN CHEF TROIS ÉTOILES

## DANS LES CUISINES DU FOUQUET'S

Pour la réouverture de sa mythique brasserie des Champs Élysées, le groupe Barrière confie la création de sa carte au chef triplement étoilé Pierre Gagnaire. **PAR MICHEL TANGUY**

Depuis le 10 juillet 2017, les clients de la prestigieuse brasserie des Champs Élysées découvrent une salle entièrement rénovée, à l'exception des boiseries, inscrites à l'inventaire des monuments historiques, et des plaques dorées indiquant les tables préférées des célébrités qui s'y sont installées le temps d'un repas. Pour le reste, tout a changé : les éléments décoratifs, les luminaires, la moquette, les assises et les voilages : c'est dans une salle entièrement relookée que les clients vont désormais se restaurer.



### UN GRAND CHEF EN CUISINE

Nouvelle ambiance, nouveau décor, il fallait aussi revoir la carte. Pour cette partie, Dominique Desseigne, le propriétaire du groupe Barrière a fait appel à Pierre Gagnaire. Le chef triplement étoilé de la rue Balzac a entièrement repensé la cuisine avec enthousiasme : « Le Fouquet's, un peu comme Maxim's », nous confie-t-il, « appartient à notre patrimoine. Je suis très heureux à l'idée de redonner de l'énergie à ce lieu mythique ». Pour retravailler la carte, il s'est inspiré de l'histoire des lieux, mais avec une volonté profonde de construire une carte dans l'air du temps. « Nous ne sommes pas là pour partir dans des délires de cuisine », explique le chef, « juste pour faire des choses simples et bonnes. Mon objectif est d'offrir une cuisine juste, de qualité, facile à comprendre, et surtout goûteuse ».

### EXTRAITS DE LA NOUVELLE CARTE

Le Fouquet's a vocation à rester une brasserie, un lieu où chacun peut venir manger lorsqu'il le désire. Pour cette raison, le chef a souhaité proposer une cuisine accessible, avec une offre mariant les classiques du répertoire français et des plats plus modernes. À la carte se croisent donc le Merlan Colbert, le foie gras, la sole meunière, le quinoa préparé comme un taboulé, le cabillaud poché vinaigrette thaï au soja frais, la pince de King Crabe royal, Bok Choy vapeur mayonnaise

au wasabi... Des plats qui correspondent aux attentes d'une clientèle sensible à la qualité des produits servis, mais aussi à son bien-être. Côté snacking : club sandwich, gros escargots de Bourgogne ou croque-monsieur mozzarella, tomate, courgette, pistou. Les desserts sont dans le même esprit : mille-feuille mousseline vanille de Madagascar ou encore la « Babette d'été », une compote de pêche à la verveine, crème cheesecake grenadine et sorbet groseille, mousse de lait coquelicot.

### UN HÔTEL REDÉCORÉ PAR JACQUES GARCIA

C'est au célèbre architecte Jacques Garcia que l'on a confié le soin de créer la nouvelle ambiance de l'hôtel de 87 chambres. Après six mois de rénovation, les clients ont découvert le 1er juillet dernier une ambiance totalement métamorphosée. Les marbres ont été recouverts d'une moquette épaisse et chaleureuse, le mobilier est enveloppé d'un velours dans les tons vert-or, les tentures épaisses sont d'un rouge profond, presque carmin, les canapés du bar ressortent par leur mauve au rez-de-chaussée, jaune-or à l'étage. L'atmosphère est feutrée, on s'y sent bien : l'objectif de la direction d'offrir à ses hôtes une certaine intimité est pleinement atteint.



# Marcel. Bistrot chic

11, rue de l'Abbaye. 06300. Nice. T: 04 97 20 14 84

Un vrai bistrot dans le Vieux-Nice. De surcroît spacieux : trois salles et une terrasse. A la décoration théâtrale : pierres apparentes, sièges rouges, tableaux XVIII<sup>e</sup> siècle, parfois accrochés... jusqu'au plafond.



Atmosphère intime et charmante répandue par Karine



Marro Guffanti, qui préside également aux destinées du *Grand Balcon*,

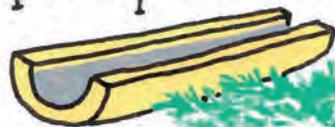


rue St-François de Paule. La cuisine concoctée par Jean-Luc Rossi,

est généreuse et bourgeoise; ce qui peut paraître antinomique. Os à moelle-fleur



de sel & buisson de mesclun. Ris de veau



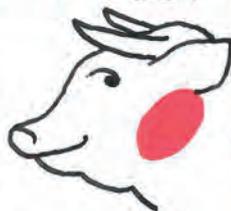
aux noix de cajou et piments verts



et foie gras. Côte de veau, châtaignes



Joue au



de bœuf confite vin rouge.

Pain perdu. Ma-deleines.



Les prix restent sages. Menu de saison : 25€ et, plus étonnant, celui du jour (entrée, plat, dessert) : 18€.

Vin au  : 6€.

PAR JEAN-JACQUES NINON,

Avocat, Consul Honoraire de la République Dominicaine

## Cyril Hubert représentera la France au Championnat du Monde de Sommellerie de la Bière



Le 10 septembre prochain à Munich, Cyril Hubert sera le représentant français au Championnat du Monde des Sommeliers de la Bière. Le passionné sera seul et portera le lourd rôle d'ambassadeur Français en candidat libre. Au programme, 3 tests différents qui permettront au jury de départager les 60 candidats venus du monde entier. Un questionnaire écrit d'abord, puis un test de dégustation à l'aveugle et un dernier exercice où les sommeliers devront correctement deviner les arômes de certaines bières. En finale, les candidats devront finalement choisir une bière parmi une large sélection

et la présenter devant le jury du concours. Ils seront alors notés sur de nombreux points : le service, la description du produit, l'analyse ou encore les accords avec des mets. Une passion qu'il a découverte au cours de son apprentissage dans l'hôtellerie-restauration. Formé en gastronomie et en hôtellerie et après avoir travaillé pour de prestigieux Relais & Châteaux, Cyril Hubert a décidé il y a 3 ans de quitter ce domaine et de se consacrer pleinement à la bière. Il se rend alors en Suisse pour suivre une formation de sommelier Suisse de la bière. A 35 ans, le « bièrologue » comme il aime s'appeler est devenu

enseignant. Il propose aussi des initiations à la dégustation, un service de consulting pour les brasseurs et de création de cartes pour les restaurateurs. Actuellement en plein entraînement, le Français a déjà participé à de nombreux concours dans sa carrière en tant que jury, notamment le Concours International de Lyon, ou la Lausanne Beer Celebration. En cas de victoire en septembre, il sera le premier Français à obtenir le titre de Champion du Monde des Sommeliers de la Bière, succédant ainsi à un Italien, deux Allemands et un Autrichien. L.M



## Champagne Louis Roederer distingué par le Label « Entreprise du Patrimoine Vivant »

Récompensant les entreprises françaises faisant preuve d'exigence et développant des produits de qualité, le label « Entreprise du Patrimoine Vivant » est une distinction décernée par l'Etat. Le 18 juin prochain, c'est la Maison de Champagne Louis Roederer qui recevra ce gage d'excellence. Propriétaire de multiples domaines viticoles comme le Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande ou les domaines Ott, la maison familiale est actuellement dirigée par Frédéric Rouzaud, membre de la 7<sup>ème</sup> génération de la famille créatrice de cette maison rémoise fondée en 1776. La récompense leur sera remise par l'actuel Ministre de l'Economie, Bruno Le Maire. Valable pour une durée de 5 ans, c'est la Commission Nationale Indépendante qui honore les entreprises de ce statut hors pair et qui fixe ses critères d'obtention. LM

# 32<sup>e</sup> FESTIVAL GASTRONOM



La Plage du Festival (Cannes),  
11 juin 2017

# ÉQUIPE V&G



Dimanche 11 juin dernier à partir de 19h s'est déroulé sur La Croisette à Cannes notre 32<sup>e</sup> Festival Gastronomique V&G, un événement annuel très attendu sur La Plage du Festival privatisée pour l'occasion. L'équipe du magazine a réuni 20 chefs pour des démonstrations culinaires de haut vol, avec des accords mets et vins, champagnes et produits des terroirs qui ont ravi nos 500 personnalités et médias invités. Un hommage spécial a été rendu à Gui Gedda, « Pape de la cuisine provençale », formateur et cuisinier émérite, auteur de plusieurs livres, tandis que d'autres personnalités ont reçu les « Excellences V&G Millésime 2017 ».

## LE COMPTE-RENDU PAR YVES SACUTO

Comme à l'accoutumée, un public nombreux et élégant avait répondu fidèlement à notre invitation. Plus de cinq cents invités se prenaient au jeu de la photo... à la descente des marches menant à l'élégante Plage du Festival idéalement située sur la Croisette à Cannes. **Tous ont pu apprécier l'innovation des 20 grands chefs présents en démonstration culinaire après la remise de nos « Excellences V&G Millésime 2017 » décernées à quatre personnalités pour leur action :** Gui Gedda pour le maintien de la tradition culinaire provençale, Richard Duvauchelle pour le nouvel élan donné au Musée Escoffier, Christophe Essirard pour l'innovation numérique « IWineResto », Gérard Voisin pour son dévouement à la som-

mellerie française.

Parmi les personnalités, Christophe Fiorentino représentant le Maire de Cannes David Lisnard ; Me Jean-Jacques Ninon, consul général de Saint-Domingue, les médias nombreux avides de découvertes ; le corps médical bien représenté ; les barreaux de Nice et Grasse ; de nombreux restaurateurs et équipes des hôtels ; cavistes et sommeliers... On remarquait la présence du dessinateur de presse Kristian et du chef doublement étoilé Christian Sinicropi venu en voisin (Hôtel Grand Hyatt Cannes Le Martinez). La soirée dura jusqu'à minuit avec l'animation musicale et les échanges nourris entre les chefs, nos partenaires et nos invités.



### Les 20 chefs en démonstration culinaire

Basile ARNAUD  
Guillaume ARRAGON  
Akhara CHAY  
Anthony LOPEZ  
Antoine REGNAULT  
Aurèle GASPERONI  
Christophe FERRE  
Dominique VAILLANT  
Fabricio DELGAUDIO  
Franck CICOGNOLA  
Julien OCHANDO  
Hermance CARRO & Quentin JOPLET  
Jacques CHIBOIS  
Rauf CHOUDHURY  
Géraud GARY-BOBO  
Emmanuel LEHRER  
Redouane MANSOURI  
Christian MORISSET  
François VADALA  
Florent HOUGET





# Les partenaires privilégiés Vins&Champagnes

Les pieds dans le sable, avec le soleil couchant sur la Méditerranée, le club des producteurs partenaires V&G -châteaux, domaines et maison de vins et champagnes- étaient conviés à exposer, servir et commenter leurs cuvées : Champagne Castelnau, Champagne Xavier Lorient, Châteaux et Domaines Castel, Château Petit Val, Château Rasque, Domaine de l'Anglade, Estandon, et l'Union des Vignerons de l'Île de Beauté.



## Des produits des terroirs français... et de plus loin !

Un banc d'huîtres spéciales exceptionnel a été dressé sur glace par « La Poissonnerie », fournisseur de chefs de référence sur la Côte d'Azur. Badoit, eau française pour la gastronomie était le fournisseur officiel de la soirée. Les amateurs de fromage ont été régalez par les cinq fromages AOP d'Auvergne, les fromages fermiers de Corse représentés par « Casgiu Casanu » et le Chaource, AOP des terroirs de Bourgogne et de Champagne. Côté charcuteries, les AOP corses servies au couteau par « Salameria Corsa » ont rencontré leur public. Le tout était magnifiquement accompagné sur-mesure par une sélection de pains proposée par « Midi Pain - Painpe-tifour », le pain des chefs, qui a également proposé des références de leurs variétés boulangères auprès des spécialités culi-

naires des 20 grands chefs. Le Champagne Pierre Mignon a proposé sa cuvée Grande Réserve Brut très remarquée. La marque de vins « Roche Mazet » a proposé sa gamme tricolore en bouteilles et en fontaines à vins. « Tartine et Confiture », spécialiste de la livraison à domicile de petits-déjeuners complets, a retardé l'horloge pour démontrer que les bons produits, sains, se dégustent à toute heure ! Enfin, « Le Sirop de Camille », la nouveauté davantage fruitée en bidon aluminium des sirops Moulin de Valdonne a été proposée pour se rafraîchir. Autre source de fraîcheur, vitaminée : le kiwi néo-zélandais Zespri Sungold, jaune et sans poil, gorgée de suavité. Une spécialité disponible toute l'année, à découvrir.



## CARNET D'ADRESSES #162

## TABLES CAPITALES P 14

## L'Atelier du Tartare

1, place des Deux Écus, 75001 Paris. Fermé dimanche, service jusqu'à 23h. Tél. : 09 73 63 34 67 et www.atelierdutartare.fr

## Noto

252 bis, rue du Faubourg Saint Honoré, 75008 Paris. Fermé dimanche, service jusqu'à 2h. Tél. : 01 86 95 96 60 et www.noto-paris.com

## Yoko Bourse

3, rue de la Bourse 75002 Paris. Fermé dimanche, service jusqu'à 22h30. Tél. : 01 85 73 41 29 et www.yoko-paris.fr

## Alan Geaam

19, rue Lauriston 75016 Paris. Tél. : 01 45 01 72 97 et www.alangeaam.fr

## La Maison Nordique

221, rue du Faubourg Saint-Honoré, 75008 Paris. Fermé dimanche, service de 10h à 19h. Tél. : 01 47 23 00 00 et www.lamaisonnordique.com

## Pratolina

Ouvert 7j/7, service jusqu'à 22h30. Tél. : 01 42 36 01 30 et www.pratolina.paris

## L'Etable Saint-Germain

17, rue Clément, 75006 Paris. Fermé lundi, service jusqu'à 22h. Tél. : 01 42 39 89 27 et www.hugodesnoyer.com

## La Cantine du Troquet Pereire

46, rue Bayen, 75017 Paris. Fermé dimanche, service jusqu'à 22h30. Tél. : 01 42 67 05 11 et www.lacantinedutroquet.com

## Non Solo Cucina

135, rue du Ranelagh 75016 Paris. Fermé dimanche, service jusqu'à 22h. Tél. : 01 45 27 99 93 et www.nonsolo.fr

## Café Jamin

32, rue de Longchamp, 75116 Paris. Ouvert 7j/7, service jusqu'à 22h. Tél. : 01 45 53 00 07 et cafe-jamin.fr

## Publicis Drugstore

133, avenue des Champs Elysées, 75008 Paris. Ouvert 7j/7, service jusqu'à minuit. Tél. : 01 44 43 77 64 et www.publicisdrugstore.com

## ESCALES PARISIENNES, P. 18

## Drawing Hôtel

7, rue de Richelieu, 75001 Paris. Tél. : 01 73 62 11 11 et www.drawinghotel.com

## Villa Haussmann

132, boulevard Haussmann 75008 Paris. Tél. : 01 42 65 29 29 et www.lavillahausmann.fr

## Tsuba : sous le signe de l'exception

45, rue des Acacias, 75017 Paris. Tél. : 01 40 60 02 02 et www.tsubahotel.com

## Mob

4-6, rue Gambetta 93400 Saint-Ouen. Tél. : 01 47 00 70 70 et www.mobhotel.com

## CARTES SUR TABLE, P. 20

## Le Castellaras

461 chemin de Peymeyan, 83440 Fayence. Tél. : 04 94 76 13 80 et www.restaurant-castellaras.com

## La Bastide Saint Antoine

48 Avenue Henri Dunant, 06130 Grasse. Tél. : 04 93 70 94 94 et www.jacques-chibois.com

## LES VINS DE BOURGOGNE, P. 22

## Domaine Chanzy,

www.domaine-chanzy.com  
Domaine Clair, www.bruno-clair.com  
Domaine Guy & Yvan Dufouleur, www.dufouleur.com

## Domaine Faiveley,

www.domaine-faiveley.com  
Domaine Antonin Guyon, www.guyon-bourgogne.com

## CHAMPAGNES ROSÉS, P.38

## Les Maisons de Champagne

Champagne Ayala, www.champagne-ayala.fr  
Champagne Besserat de Bellefon, www.besseratdebellefon.com  
Champagne Canard Duchêne, www.canard-duchene.fr  
Champagne Collet, www.champagne-collet.com  
Champagne De Castelnaud, www.champagne-castelnaud.fr  
Champagne Devaux, www.champagne-devaux.fr  
Champagne De Venoge, www.champagnedevenoge.com  
Dom Pérignon, www.domperignon.com  
Champagne Drappier, www.champagne-drappier.com  
Champagne Duval Leroy, www.duval-leroy.com  
Champagne Gallimard, www./champagne-gallimard.com  
Champagne Paul Goerg, www.champagne-goerg.com  
Champagne Gosset, www.champagne-gosset.com  
Champagne Charles Heidsieck, www.charlesheidsieck.com  
Champagne Henriot, www.champagne-henriot.com  
Champagne Lallier, www.champagne-lallier.com  
Champagne Lanson, www.lanson.com  
Champagne Mercier, www.champagnemercier.fr  
Champagne Moët & Chandon, fr.moet.com  
Champagne Napoléon, www.champagne-napoleon.fr  
Champagne Bruno Paillard, www.champagnebrunopaillard.com  
Champagne Laurent Perrier, www.laurent-perrier.com  
Champagne Philipponnat, www.philipponnat.com  
Champagne Piper Heidsieck, www.piper-heidsieck.com

Champagne Pol Roger, www.polroger.com  
Champagne Louis Roederer, www.louis-roederer.com  
Champagne Taittinger, www.taittinger.com  
Champagne Tsarine, www.tsarine.com

## LES CHAMPAGNES DE VIGNERONS, P.41

Champagne Robert Barbichon, Tel : 03 25 38 22 90  
Champagne Gérard & Olivier Belin, www.champagne-belin.fr  
Champagne Stéphane Brunet, Tel : 03 26 52 34 13  
Champagne Aurore Casanova, www.aurorecasanova.com  
Champagne Colin, www.champagne-colin.com  
Champagne Dehu Père & Fils, www.champagne-dehu.com  
Champagne De Saint Gall, www.de-saint-gall.com  
Champagne De Sousa, www.champagnedesousa.com  
Champagne Dom Caudron, www.domcaudron.fr  
Champagne Didier Ducos, www.champagnedidierducos.com  
Champagne Michel Fagot, www.fagot.fr  
Champagne Fromentin Leclapart, www.champagne-fromentin-leclapart.fr  
Champagne Gallimard Père et Fils, www.champagne-gallimard.com  
Champagne Philippe GAMET, www.champagne-gamet.com  
Champagne Michel Gonet, www.gonet.fr  
Champagne Pascal Lejeune, www.champagne-pascal-lejeune.com  
Champagne Littiere, www.champagne-michel-littiere.fr  
Champagne Xavier Lorient, www.champagne-xavier-lorient.fr  
Champagne Pierre Moncuit, www.pierre-moncuit.fr  
Champagne Daniel Moreau, www.champagne-daniel-moreau.fr  
Champagne Serveaux Fils, www.champagne-serveaux.com  
Champagne Tarlant, www.tarlant.com  
Champagne Thevenet Delouvin, www.champagne-thevenet-delouvin.fr  
Champagne Vignon Père et Fils, Tel : 09.61.49.05.71  
Champagne Waris-Larmandier, www.waris-larmandier.com

## ABONNEMENT ABONNEMENT ABONNEMENT

« Vins&Gastronomie magazine / tourisme international » L'Excellence couchée sur papier glacé

Partagez avec nous des instants viticoles, gastronomiques et touristiques d'exception en recevant à domicile ou en offrant la lecture de « Vins&Gastronomie / tourisme international » : portraits et recettes de Chefs étoilés, découvertes des régions viticoles suivies de dégustations à l'aveugle et de recommandations d'achat par le Comité de Dégustation en parfait accord avec des recettes de saison. Au fil des pages se déroulent aussi toutes nos rubriques habituelles : Actus Vins, Tables Capitales,

Escales Parisiennes, Les (+) de Wermus, Parti Pris par Bruno Lecoq, C'est à Lire, C'est Nouveau, Cartes Sur Table, Evasion... le tout imprimé sur papier glacé! Pratique : pour recevoir le magazine à domicile et ainsi ne rater aucun sujet de la Rédaction, profitez dès aujourd'hui de nos différentes offres d'abonnement selon votre rythme. Les frais d'envoi sont offerts pour la France Métropolitaine\*.

OFFRE Découverte : 3 numéros pour 20 euros (au lieu de 23,70 euros prix d'achat aux numéros en kiosque)

OFFRE Tentation : 6 numéros pour 40 euros (au lieu de 47,40 euros prix d'achat aux numéros en kiosque)

OFFRE Passion : 10 numéros pour 60 euros (au lieu de 79 euros prix d'achat aux numéros en kiosque)

\* Frais d'envois vers l'Union européenne : +4 euros (3 n°), +8 euros (6 n°), +12 euros (10 n°), frais d'envois hors Union européenne et DOM-TOM : +8 euros (3n°), +16 euros (6n°), +24 euros (10 n°).

Nom..... Prénom.....

Adresse..... Code postal..... Ville.....

Téléphone..... Mail.....

Je règle par : Chèque  Virement (demander RIB/IBAN)

SIGNATURE

Ci-joint mon règlement à l'ordre de « SSDC. » à retourner sous enveloppe  
Vins&Gastronomie magazine / SSDC / service abonnement

15 rue Massena - 06000 Nice - Tel 04 89 24 16 05 - mail : redaction.vinsetgastronomie@gmail.com

# CHATEAU RASQUE



*“Il n’y a pas de hasard, il y a l’amour”*



*Quand l'authenticité se conjugue au présent*

*La Bastide*

CHAMBRES D'HÔTES  
TARADEAU - PROVENCE





# CÔTES DE PROVENCE

*le Goût du Style*

VINSDEPROVENCE.COM

Le style des vins de Provence est la signature  
du terroir et du savoir-faire des vignerons

SOWINE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION