

15-16

CHÂTEAU DE BELLET

Bellet Cuvée Baron G. Un bouquet bien mûr sur des notes de poire, un jus dense, il conserve une trame svelte et revigorante. Une référence.

PROVENCE

Les blancs de Bellet s'illustrent, les rouges de Bandol charment

Un peu moins abondante qu'en 2014, la récolte 2015 offre des rolles à la rare générosité à Bellet et des blancs ronds, charmeurs et peu acides à Cassis. Les meilleurs bandols, avec leur fruité fin, rappellent certains vins de 2005.

Reportage et dégustations d'Alexis Goujard

La production considérable de rosé en Provence, presque 90 % des volumes, nous ferait presque oublier que la région est aussi une terre de rouges et de blancs. Cette année, ce sont plutôt les rouges qu'il faudra privilégier.

L'été 2015 a été caniculaire en Provence. Les raisins ont bénéficié de l'ensoleillement et de la chaleur, mais ont aussi souffert du manque d'eau. Les pluies à la fin du mois d'août, en Côtes de Provence, et à la mi-septembre à Bandol, ont donné un second souffle aux raisins, favorisant leur maturation et leur équilibre. Comme souvent lors d'années très ensoleillées en Provence, le climat sec et venteux a entraîné une vendange précoce dans un excellent état sanitaire.

Cette année, les blancs se montrent homogènes, plus gras qu'en 2014, peu acides, comme à Cassis, qui a produit des vins ronds et charmeurs, et à Bellet, où les rolles développent une rare générosité qui en fera de joyeux compagnons de table dans les cinq ou six prochaines années. Par crainte de voir les degrés d'alcool grimper en flèche, des vigneron ont récolté des blancs en sous-maturité

durcissant les matières et bridant les arômes fruités francs.

La qualité des rouges, elle, est plus contrastée. Les vins sont plus ou moins concentrés. Certains vigneron ont préféré récolter tôt pour privilégier la tension plutôt que la corpulence dans leurs vins, comme en Côtes de Provence, au domaine Turenne à Cuers, et même dans les vignobles d'altitude, comme dans les Coteaux d'Aix-en-Provence (château Revelette, domaine de la Réaltière, par exemple). Les autres ont opté pour des rouges généreux, enveloppés de tanins tendres, comme à la Villa Baulieu, en Coteaux d'Aix-en-Provence, et au château des Demoiselles, en Côtes de Provence.

Avec un mourvèdre plus tardif que les cépages les plus utilisés en Provence (syrah, grenache et cinsault), l'appellation Bandol est toujours un cas à part. Cette année, les rouges ne sont pas des monstres de concentration mais ils nous charment déjà avec leur fruité fin et leur structure en demi-puissance qui rappellent certains vins de 2005. En un mot : ce millésime 2015 ne sera pas une grande année de garde mais les plus beaux rouges auront suffisamment de panache pour vous ravir dans les dix à vingt ans à venir. • A. G.



ALEXIS GOUJARD.
Notre journaliste vous conseille de miser sur les rouges des Côtes de Provence et des Coteaux varois.



Les rolles du château de Bellet seront d'excellents compagnons de table dans les cinq ou six prochaines années.

LE TABLEAU DE BORD DU MILLÉSIME EN PROVENCE

La qualité du millésime



15/20



14/20

Le potentiel de garde



16/20



13/20

Le rappel des conditions météo

L'été caniculaire a causé dans les vignes un stress hydrique contrariant la maturation des raisins. La sécheresse et le vent ont ensuite permis une récolte dans un très bon état sanitaire.

Les terroirs à suivre de près cette année

Les blancs de Bellet et Palette ont bien réussi, donnant des matières amples et longues. Pour des rouges concentrés et enveloppés, misez sur les côtes-de-provence et les coteaux-varois.

La date de sortie des vins

La plupart des blancs sont déjà sur le marché. Il faudra attendre l'automne 2016 pour les rouges, excepté les vins de Bandol dont les premières bouteilles sortiront au printemps 2017.