

ANTONIO AMORIM ● CHÂTEAUNEUF ● E. GUIGAL ● RIFI AUTOUR DE LAOC DO

LA REVUE DU **vin** DE FRANCE

larvf.com

Dossier spécial

Ces 60 crus qui font la Bourgogne

La dégustation de référence

CHÂTEAU-GRILLET
La perle
du Rhône

Tempier, Myrko Tépous,
Bagnol, Clos Cibonne, Bellet

**Les vins de lumière
de la Provence**

ENQUÊTE
Le vin dans
l'entreprise

CLIMAT
Ce que la
préhistoire
nous annonce
pour demain



M 08279 - 640 - F: 7,20 € - RD

De vigne en cave 20 grandes expressions



Au domaine du Bagnol, Lisa et Sébastien Genovesi ont réhabilité le grand blanc de Cassis.



Au Clos Cibonne, Claude Deforges et son fils Olivier cultivent un style de rosé atypique et délicieux à base de tibouren.

Le témoin du temps qui passe

● Côtes de Provence

Blanc de Blancs 1966, Clos Mireille

Robe ambrée, bouquet sybillin de safran, de morilles, aux nuances d'herbes sèches, de cailloux chauds, avec une touche de rancio. Sa puissance solaire est contenue en bouche par un gras suave palpitant. Ce beau blanc resplendit sur un vieux gouda. Telles sont les sensations éprouvées en dégustant ce Clos Mireille 1966 servi à l'aveugle au cours d'un dîner chez Olivier Poussier, à Paris. À vrai dire, nul ne se souvient de la

mystérieuse Mireille qui a donné son nom à ce vignoble sablo-schisteux situé à La Londe-les-Maures. Dans la bouteille, l'ugni blanc accompagnait le sémillon, l'ensemble ayant été élevé quelques mois en foudres. Les millésimes plus récents ont une autre saveur. Jean-François et Christian Ott, les directeurs actuels, ont constaté un vieillissement prématuré de leur blanc des années 90. La conséquence de millésimes plus chauds ? À leur arrivée au domaine en 2002, ils ont donc remplacé l'ugni blanc, devenu oxydatif, par du rolle. Et la "malo" est désormais bloquée. Ce style contemporain aura-t-il une évolution aussi radieuse que ce 1966 ? Rendez-vous dans cinquante ans ! **16,5/20 // 25 € le 2017**



Le charme du vermentino niçois

● Bellet 1998, château de Bellet



Avant de conquérir le vignoble provençal dans les années 90, le vermentino était déjà présent à Bellet. Il a probablement été amené d'Italie lorsque Nice faisait encore partie du duché de Savoie. Si ce cépage peut se montrer exubérant, et même parfois pervers à cause de modes de vinification trop technologiques, il affiche ici une grande concentration et une note saline inimitable. Avant qu'il ne revende le château de Bellet au groupe immobilier La Française REM en 2012, l'intuitif Ghislain de Charnacé vinifiait sans fard le vermentino niçois. Victime de son succès sur la *French Riviera*, ce 1998 a sans doute été ouvert trop tôt par la plupart des amateurs. Pourtant, vingt-deux ans plus tard, le voici au sommet de son expression. Il a perdu l'exubérance de sa jeunesse et gagné en nuances minérales. En bouche, le gras savoureux est élégamment structuré par une amertume suave, follement iodée. **16/20 // 22 € le 2017**

Le grand braquet de Bellet

● Bellet le Clos 2017, Clos Saint-Vincent

À ne pas confondre avec le cépage brachetto, venu du nord-ouest de l'Italie, le braquet, selon l'ampélographe Pierre Gallet, est bel et bien originaire de Bellet et est resté très casanier : il ne s'est pas étendu au-delà de ce vignoble des hauteurs de Nice. Dans cette micro-appellation de 60 hectares, le braquet trouve sa plus enthousiasmante expression en rosé. Le Niçois Gio Sergi le travaille ici en biodynamie sur les trois collines pentues de Bellet : les galets roulés de Saint-Romans-de-Bellet, les sables et argiles de Crémat et Sacquié. Avec sa robe légèrement orangée, son envoûtant bouquet de rose fraîche, de poivre concassé et de litchi, ce rosé de braquet est reconnaissable parmi tous les autres rosés du monde. En bouche, le Clos prend une tournure vineuse singulière, ponctuée par une sensation saline et une amertume vivifiante. **16/20 // 30 €**

Les coordonnées des producteurs en page 24