

à table

La gastronomie en Provence

LUBERON

L'été gourmand
d'Édouard Loubet

MARSEILLE

Coline
la vie après
" Top Chef "

+ 200
BOUTEILLES
testées avec
Gault & Millau

ROSÉS, BLANCS ET ROUGES DE PROVENCE

Les meilleurs vins d'été

La Provence
Bien plus qu'un quotidien

H 20306 - 624 - 3,90 € - H



Photo Nicolas Vallauri

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

Château La Galinière

Côtes de provence sainte-victoire rosé 2015



11€

La Galinière, c'est, depuis 2006, l'ancrage provençal du groupe viticole bourguignon Béjot vins et terroirs, propriétaire de multiples domaines en Bourgogne, dans la vallée du Rhône et en Languedoc. Dirigé au quotidien par Fabrice Arcari, le domaine de Châteauneuf-le-Rouge propose une gamme très homogène, aussi bien en AOC côtes de provence qu'en dénomination sainte-victoire. C'est ce dernier qui a retenu notre attention, plus fin et équilibré que son petit frère, avec une belle persistance en bouche. Il s'accommodera aussi bien de l'apéritif entre copains que du repas.

Château La Galinière, le long de la D7n, Châteauneuf-le-Rouge

☎ 04 42 29 09 84. Ouvert du lundi au samedi, de 10h à 13h et de 15h à 19h ; dimanches et jours fériés de 10h à midi.

Domaine Sainte-Lucie

Cuvée Made in Provence Premium, côtes de provence rosé 2015



11,50 €

Sainte-Lucie et son binôme Les Diables, c'est le domaine de la famille Fabre-Philip. Les parents d'un côté (Sainte-Lucie), les enfants de l'autre (Les Diables), un chais commun pour la vinification. Cette double force de frappe fait merveille depuis plusieurs années et le binôme truste littéralement les récompenses dans les concours les plus courus, Mondial du rosé, Mâcon, Concours général agricole, déclinant son savoir-faire en une large gamme de rosés. Le Made in Provence garde l'expression aromatique exubérante, signature des deux domaines, tout en restant plus équilibré que ses petits (MiP) et grands (Rose Bonbon) frères. Pour qui aime les rosés ultramodernes à la technique aboutie, Les Diables/Sainte-Lucie sont sans aucun doute la bonne adresse.

Domaine des Diables et Sainte-Lucie, avenue Paul-Cézanne, Puylobier

☎ 06 81 43 94 62. Ouvert du mercredi au samedi, de 10h à midi et de 14h à 17h30.

CHÂTEAU DE POURCIEUX

Côtes de provence rosé 2015

10,50 €

Sur une couleur légèrement plus soutenue que certains de ses confrères, le château de Pourcieux propose ici une bouteille qui résume tout ce que l'on cherche dans un rosé des côtes de provence : une explosion aromatique, mais sans caricature. Cet assemblage de syrah (majoritaire), grenache, cinsault, cabernet-sauvignon et rolle donne un vin d'une belle finesse et surtout d'une longueur en bouche assez hors norme. Il sera aussi à l'aise à l'heure de l'apéro qu'au moment de passer à table.

Château de Pourcieux, dans le village

☎ 04 94 59 78 90. Ouvert du lundi au vendredi de 9h à midi et de 14h30 à 18h30 ; les jours fériés sur rendez-vous. www.chateau-de-pourcieux.com



Coup de cœur

Les Vignerons du Baou

Cuvée Diva, côtes de provence rosé 2015

7,80 €

Les Vignerons du Baou, c'est en fait la cave coopérative de Pourcieux, la plus ancienne de la région aixoise, qui a vu le jour en 1912. Cette Diva représente la tête de cuvée (en côtes de provence) des Vignerons, proposant, à un prix raisonnable, un vin simple, festif et expressif, qui sait trouver son équilibre entre la persistance en bouche et la fraîcheur. À tenter à l'apéritif ou sur des mets simples. Médaille d'argent au dernier Concours général agricole de Paris.

Les Vignerons du Baou, 45 rue Raoul-Blanc, Pourcieux

☎ 04 94 78 03 06. Ouvert du lundi au samedi de 9h à midi et de 14h30 à 18h. www.vigneronsdubaou.com



Château Grand-Boise

Côtes de provence sainte-victoire rosé 2015

9,90 €

L'an dernier, on avait trouvé le travail de Grand-Boise un rien caricatural dans les notes agrumées. Cette année, le beau domaine tretois, propriété de la famille Gervoson (celle des confitures Andros, des biscuits Saint-Michel...), fait son retour dans notre sélection grâce à ce sainte-victoire rosé qui, outre son très bel habillage, bouteille et étiquette, propose surtout un vin équilibré. Les notes d'agrumes sont toujours là, au nez comme en ouverture de bouche, mais elles savent se faire assez sages pour laisser s'exprimer le fruit. Une pointe d'acidité bienvenue habille le tout pour assurer une belle fraîcheur à l'ensemble. Un rosé réellement élégant.

Château Grand-Boise, 1536 chemin de la Grisole, Trets

☎ 04 42 29 22 95, du lundi au vendredi de 8h à midi et de 13h30 à 18h.

Boutique-bistrot le long de la D7n, Rousset

☎ 04 42 24 73 06, du lundi au samedi, de 10h à 20h.

