



(1) Véritable musée d'art contemporain à ciel ouvert, Peyrassol préserve l'excellence de son passé et de ses cuvées. (2) Le Domaine de Mingraut Tramontane n'est plus disponible qu'en magnum, chouette ! (3) et (8) C'est dans les caves ultra modernes du Domaine Tropez que l'on produit le White Rose (www.domainetropez.com). (4) et (5) Château et Clos Peyrassol, des Côtes de Provence marqués du sceau de l'harmonie maîtrisée. (6) à (14) Perle de Margui (www.chateaumargui.com), Château Mentone bio (chateamentone.com), Château Roubine, Wine Note, Côte de roses de Gérard Bertrand (gerardbertrand.com) et Château l'Afrique de la famille Sumeire... à rafraîchir dans le « D-Vin B0ttle » (12) d'Eric Berthès pour l'Orfèvrerie d'Anjou (250 €, www.oa17110.com).

Les vins d'été

BLANCS GOULEYANTS, ROSÉS FRAPPÉS, VOIRE MÊME ROUGES LÉGERS... POUR FÊTER LE RETOUR DES BEAUX JOURS, UNE BELLE SÉLECTION DE VINS FRUITÉS, JEUNES, SUBTILS, INVENTIFS QUI PROVOQUENT D'IRRÉSISTIBLES ENVIES DE JOURNÉES ENSOLEILLÉES, DE VACANCES INTERMINABLES ET DE JOYEUX APÉRITIFS ENTRE AMIS ! UN PLAISIR À PROLONGER TOUT AU LONG DE L'ANNÉE... Par Marie Daunas

Un peu de légèreté pour les vacances et les repas d'été, on ne demande que ça ! Le vin, produit du sol et source de vie, porte en lui de belles promesses de générosité et de découvertes grisantes. Pas un vin qui ne libère le même parfum : fleurs, fruits ou confiseries. Alors suivez le guide, affûtez vos sens et laissez-vous gagner par une impressionnante palette d'émotions tantôt fortes, tantôt fraîches. Plantées sur les contreforts du massif des Maures, sur cette terre de Provence où la torpeur estivale est à peine perturbée par le chant strident des cigales, les vignes du domaine de Peyrassol prospèrent depuis 800 ans maintenant. De la commanderie templière des origines, des générations de vignerons ont fait perdurer la ferveur et le terroir d'exception. Aujourd'hui encore, une famille de passionnés y élabore des cuvées de grande renommée dans le respect des traditions du passé. Dans une mise en abyme de son histoire, entre croix de l'Ordre de Malte

taillées dans la roche et ciselées dans les murs et sculptures d'art contemporain qui habitent ces collines du pays varois. Situé à 300 mètres d'altitude, le vignoble bénéficie d'un sol argilo-calcaire et d'un empiètement important qui, associés à des cépages soigneusement sélectionnés, produisent des blancs dont les délicats arômes de fruits font vibrer les papilles de bonheur et des rosés tout suavité et gourmandise (www.peyrassol.com). Les pays du rosé brûlent sous le soleil, exactement... Le Château Saint-Martin n'échappe pas à la règle. Ce magnifique domaine de l'arrière-pays varois qui conserve les secrets d'une grande famille française depuis le début du XVIII^e siècle, reste profondément marqué par sa longue histoire dont on trouve déjà des traces au II^e siècle avant Jésus-Christ. Quelques vestiges ont traversé les ans, comme la villa gallo-romaine et la cave souterraine édifiée par les moines au XII^e. Depuis 1984, Adeline de Barry, fille de la propriétaire la comtesse de Gasquet, vigneronne

exigeante qui respecte son terroir et les 2000 ans d'histoire qu'il véhicule, enrichit la gamme de ce cru classé de Provence. Une bouteille de rosé tangué sur une mer de glace : une « Eternelle Favorite » l'Robe veloutée couleur pêche de vigne, nez de rose ancienne et de pivoine sublimé par des notes de fraises des bois et de clémentine, elle évoquerait presque la passante chère à Baudelaire, fugitive beauté dont le regard fait soudainement renaître (www.chateaudesaintmartin.com)... Le sud de la France occupe une place centrale sur la planisphère des vins gorgés de soleil et de bonne humeur. Regroupés sur l'appellation www.vinsdeprovence.com, six cents producteurs et quarante sociétés de négoce font les beaux jours des tables d'été, organisant même des visites guidées sur cette terre généreuse et contrastée, lumineuse et accueillante, qui abrite un monde vigneron porté par l'excellence (www.routedesvinsdeprovence.com). Maisons d'hôtes ravissantes, domaines de

caractère ou châteaux classés ouvrent leurs portes aux passionnés le temps d'une dégustation ou d'un séjour bucolique. Une occasion unique d'appréhender un état d'esprit qui privilégie l'authenticité, le respect et l'innovation au service du terroir, et force le respect. Au détour d'une route de campagne serpentant librement ou plongeant vers des calanques de craie éblouissante, toisant la Sainte-Victoire ou flirtant avec la fièvre tropézienne, les vignobles réservent de bien belles surprises. Au château Font de Broc, outre le délicieux blanc aux accents gourmands de poire, médaille d'argent 2013, des écuries dernier cri accueillent un élevage de purs sangs lusitaniens (www.chateau-fontdubroc.com). Non loin de l'abbaye de Thoronet, le Clos d'Alari a aménagé quelques chambres entre les vingt hectares de vigne, la truffière de 160 arbres et les oliviers omniprésents (www.leclosdalari.com). Au Château Léoube, vous dégusterez un vin rosé pétillant aux goûts prononcés de pamplemousse.





(1) Sur la route des vins de Provence, rien ne vaut une petite halte pour s'imprégner de la beauté des terres vigneronnes. (2) et (14) Face à la Sainte-Victoire, la famille Sumeire produit le Château Cousin, un vin blanc au nez très flatteur. (3) A Mingraut, les grappes sont récoltées à la main. (4) à (15) Pour encapsuler du plaisir partagé, les bouteilles rivalisent d'excentricité avec leur gabe généreux, leur blancheur givrée ou leurs étiquettes graphiques. Rosés de Léoube et du Château de Berne (chateauberne.com), Château Pampelonne (www.mavigne.com), César de Sumeire, Berticot blanc, Domaine Tropez rosé, Château Nestuby (nestuby-provence.com), cuvée haut de gamme « Improbable » du Château de la Brugie (domainebrugie.com), Eternelle favorite du Château Saint-Martin, Clos d'Alaric, Domaine d'Eole (www.domaineeteole.com), un gouleyant inventaire à la Prévêr des meilleurs crus du moment !

dans l'environnement paradisiaque du Cap Bénat face aux îles de Porquerolles et du Levant (www.chateauléoube.com). Une balade cœno-romantique qui pourrait se poursuivre à l'envi tant la région regorge de pépites de ce type : du château de l'Aumérade dont les crus rendent hommage au duc de Sully, qui y planta le premier mûrier de France en 1594 (www.aumerade.com) à celui de Jasson qui truste les médailles d'or depuis 20 ans (www.chateaujasson.com) : des terres aixoises de la famille Sumeire dont le sculpteur César raffolait (www.sumeire.com) aux millésimes classés du Château Roubine (www.chateauroubine.com) ; de la Commanderie de Bargemone qui mixe cuvée de prestige et design novateur (www.bargemone.com) au Mas du Cadenet qui fête cette année, son bicentenaire avec une édition limitée (www.masdecadenet.fr)... les coteaux où la vigne boit la sève des profondeurs et les reflets du ciel sous lesquels les grappes respirent le soleil signent des anatomies par-

ticiûères qui ne manquent jamais de glamour. Plus loin, sur l'arc de vignes tendu entre l'Espagne et la péninsule italienne, les très venteuses Corbières sont injustement méconnues... Entre la colline et la rivière de la Journe, entouré de pinèdes et de garrigue et protégé de platanes et de cyprès, le Domaine de Mingraut abrite d'imposantes bâtisses de pierre. Mingraut qui date de la fin du XIX^e siècle, s'étend sur dix-huit hectares au pied de la montagne d'Alaric, roi wisigoth. Femme actuelle et dynamique, Véronique Robin-Cuculière a repris les rênes de ces terres labourables en 1997, sans « aucune expérience, aucun antécédent familial mais avec une farouche volonté d'apprendre ancrée au plus profond » d'elle-même. « J'aime les longues heures passées dans les vignes à palisser, à labourer, les levers de soleil, la lumière du matin qui filtre au travers des rangées. J'aime le bruit des cuves qui fermentent, les odeurs des moûts pendant les remontages, le silence des cuves quand on ren-

Photos: P. Frenet

tre pour sortir le marc », poursuit-elle passionnée. Depuis, ses vins charnus, qui gagnent en expression et en élégance, d'années en années, sont le résultat d'une grande variété de cépages, d'une agriculture biologique opérée dans le respect du terroir et d'une récolte manuelle en caissette pour ne pas abîmer les fruits. Ses jolis blancs, chaleureux, fruités et aromatisés sont parfaits l'été en apéro, très bonne tenue également avec les viandes blanches et les poissons cuisinés, tout comme ses rouges aux complexes parfums de kirsch, de réglisse et de fruits noirs (www.corbieres-bio.fr). En remontant vers l'ouest, au bord de la Garonne qui s'évase en estuaire en Gironde et courtise la Dordogne, les vigneron de Duras ont le vent en poupe, riant médailles et récompenses. Sur cette terre âpre à conquérir, véritable explosion géologique, ils défendent un amour viscéral de la vigne et se prévalent d'un bel esprit rebelle. Leurs vins sont à cette image et ça marche ! Berticot, cu-

vée première, leur blanc sec millésimé 2012, s'avère être un sauvignon très aromatique avec une bouche ample et généreuse d'agrumes, que l'on siroterait bien volontiers au cap Ferret devant un plateau d'huîtres (www.berticot.fr) ! Parallèlement en Bordelais, pays des grands crus superstars, l'essor du rosé est spectaculaire et en a surpris plus d'un, par leur originalité aromatique, leurs cépages, aussi par leur couleur et leur typicité. Le Wine Note, doux mélange de merlot et de cabernet-franc, en est un généreux exemple : robe pétale de rose, franche et lumineuse, nez d'une belle intensité de petits fruits rouges et de banane et longue persistance aromatique en bouche... Qui dit mieux (www.tuliac.com) ? Et si comme Lord Byron, vous pensez que « le vin console les tristes, rajeunit les vieux, inspire les jeunes, soulage les déprimés du poids de leurs soucis », alors ces crus raffinés sont autant de promesses de jolis moments de convivialité à partager... avec modération !

(16) Situé au cœur de la presqu'île de Saint-Tropez se dresse La Madrague, un site unique qui s'étend jusqu'aux plages de sable fin de Gigaro. Engagé dans l'agriculture biologique, le domaine collectionne les médailles tout en garantissant des crus 100 % naturels, sans aucun pesticide... Et nous, on aime (04 94 49 04 54).