

Grands vins de Provence et de Corse

Château d'Ollières – Clos de l'Autin rosé 2012 (94/100)

Coteaux Varois – Prix : 13 à 17 €

Si vous voulez en savoir plus sur le Château d'Ollières, qui fait incontestablement partie des plus grands domaines de Provence, vous pouvez lire l'article lui ayant déjà été consacré dans le n°1 de France Art de Vivre.

Une jeune courtisane a le visage à moitié caché par le rideau séparant la salle de bain du salon.

La robe est un joli rose layette. Le bouquet est maquillé de mille parfums : rose, tilleul, cassis et raffle. L'attaque est appétissante, mise sur son 31. De sculpturaux arômes de jus de pamplemousse à la menthe s'y laissent enivrer par de la vanille bourbon siégeant en rétro-olfaction. La finale est complexe, coquine. Des fraises et des framboises s'y dévêtissent de leurs peaux pour répandre leurs sucres sur de la brioche aux noisettes et au thé vert. Un vin dont la présence est éblouissante. Chaque année, le Clos de l'Autin s'impose parmi les cinq meilleurs vins rosés de France, souvent à la première position. Ce millésime ne fait pas exception.

Domaine de l'Olivette – Cuvée Spéciale Rosé 2012 (91/100)

Bandol – Prix : 12 à 17 €

Des enfants découvrent pour la première fois la fête foraine.

La robe est saumon clair façon pastel. Le bouquet regorge de friandises : Barbapapa, noix de coco, bonbons à la menthe saupoudrés de cacao. Sur le palais des arômes de fraises Tagada et de fraises sauvages s'amuse sans aucune retenue, au point de ne pas vouloir quitter la rétro-olfaction où ils ont découvert un labyrinthe construit dans des noyaux de pêches. La finale est épanouie par des parfums épicés qui font les montagnes russes sur des bonbons à la banane. La confirmation que toutes les cuvées du Château de l'Olivette sont réellement « spéciales ».



Château Grand Boise – Jadis 2010 (90/100)

Côtes de Provence - Prix : 30 à 35 €

Une grande bergerie est sise sur les contreforts des Alpes de Haute-Provence, là où la vue est la plus belle.

La robe est jaspe. Le bouquet est particulièrement campagnard, boisé, fermier. Des parfums de cèdre, de chêne et d'épices s'y enchevêtrent. L'attaque est féminine. Elle envoie du cacao et du poivre faire le tour du palais et du maquis occupant la rétro-olfaction. Les herbes séchées, les parfums sanguins, le tabac et la chaux s'y mélangent avec une légère



amertume et un grand sens de la mise en scène. Une preuve supplémentaire de la progression récente des vins du Château Grand Boise.

Domaine de Trévallon rouge 2010 (92/100)

Vin de pays des Alpilles – Prix : 40 à 50 €

Une jeune femme, au volant de sa voiture décapotable, traverse prudemment les vignobles de la Vallée du Rhône septentrionale.

La robe est grenat aux reflets pourpres. Le bouquet est assez concentré, complexe. Des mûres, de la cannelle et du poivre foncent tout droit vers le palais en traversant des paysages boisés, bordés de garrigues. L'attaque est franche. Elle s'empare des clous de girofle et des myrtilles que recèle chaque papille et charge la rétro-olfaction de caisses en bois de réglisse et en cuir contenant de la térébenthine. En finale, les tannins sont serrés, légèrement asséchants, mais laissent des exhalaisons de cassis, de griotte, de poivre blanc et de cannelle les rafraîchir et les décoiffer. Une grande réussite qui conforte la prestigieuse réputation du domaine.



Domaine Henri Milan - Grand Blanc 2010 (92/100)

Baux de Provence – Prix : 20 à 25 €

De jeunes galloises en goguette se pavent sur la promenade des anglais entourées de leurs petits amis français. La robe est jaune pâle aux reflets émeraude. Des roses épanouies et des fruits exotiques parodent dans les embruns printaniers de la mer Méditerranée et



parmi les fleurs (acacia, bleuets) qui bordent le chemin menant au palais. En attaque, les agrumes mènent la belle vie en compagnie d'adorables arômes minéraux. Ces derniers vont séduire de la gentiane en rétro-olfaction. La finale est d'abord un peu fraîche, mais se réchauffe rapidement au contact de pêches et de nectarines au tempérament latin. L'un des nombreux grands vins produits par Henri Milan, dont les cuvées La Carrée et Le Jardin sont trop rares pour que nous ayons pu les goûter.

Domaine Tempier – La Touraine 2010 (93/100)

Bandol – Prix : 40 à 50 €

C'est la muraille de Chine à l'époque médiévale.

La robe est un grenat opaque. Dans le bouquet se dresse un mur de fruits noirs sur lequel patrouillent des épices en armure de cuir. L'attaque est plutôt légère. Des flèches de thym, de poivre noir, enduites de dangereux arômes balsamiques font fuir des fragrances animales en rétro-olfaction. Les tannins présents en finale portent des quantités colossales de myrtilles, de cassis et de truffes, qui confèrent au vin un relief et un volume impressionnants. Un nectar régulièrement monumental, toujours classé parmi les meilleurs vins de son appellation.

