

## ■ Domaine Vico

CORSE

Le domaine Vico, situé à Ponte Leccia, entre Bastia et L'Île Rousse, exploite l'un des plus vastes vignobles de l'île (46 hectares). La cave est dirigée par Jean-Marc Venturi avec son fils Manu aux commandes, des vinifications. Le vignoble se situe à une altitude de 200 m et jusqu'à 300 m pour la parcelle du Clos Venturi. Ce dernier est un terroir clairement identifié, situé sur des sols de schistes. Cette cuvée créée en 2006 est aujourd'hui l'une des références parmi les grands vins de Corse, dans les trois couleurs.

Les vins : belle déclinaison en blanc, rosé et rouge (2008) pour la cuvée 1769. Ce sont des vins tendrement fruités, expressifs et délicats, voués à une consommation rapide. Clos Venturi blanc 2009 est très aromatique, avec de belles notes de fruits blancs et de verveine. Le rosé en Clos est très coloré et s'ouvre en bouche par un fruit de grande sincérité. Vineux et long, c'est un beau rosé de table. Très beau rouge 2007 pour le Clos, offrant une belle concentration et de la richesse en finale, sans manquer de potentiel.

□ Corse 1769 2009	7,50 € 14,5
□ Corse Clos Venturi 2009	15,50 € 15
■ Corse 1769 2009	7,50 € 14
■ Corse Clos Venturi 2009	12,50 € 16,5
■ Corse 1769 2008	7,50 € 14,5
■ Corse Clos Venturi 2007	15,50 € 16,5

Rouge : 32 hectares.  
Nielluccio 57 %, Sciacarello 28 %, Syrah 15 %  
Blanc : 14 hectares.  
Muscat à petits grains 32 %, Vermentino 63 %, Divers 5 %  
Production moyenne : n.c

Domaine Vico, Route de Calvi, 20218 Ponte Leccia  
Tél. : 04 95 47 61 35 Fax : 04 95 47 32 04  
E-mail : domaine.vico@orange.fr  
Site : www.domainevico.com  
Vente : au domaine  
Du lundi au samedi, de 9h à 12h et de 14h30 à 19h.  
Propriétaire : François Acquaviva, Jean-Marc et Manu Venturi

## PROVENCE

### ■ Domaine Tempier

BANDOL

★★★

Le domaine Tempier est aujourd'hui devenu le cru de référence de l'ensemble du vignoble de Provence et nous lui décernons une troisième étoile largement méritée. Il faut dire que, depuis le millésime 2000, tout a été mis en œuvre par la famille Peyraud pour se hisser au sommet d'une hiérarchie régionale (Provence) et surtout locale (Bandol) à laquelle le cru avait pu faire défaut dans les années 1990. C'est surtout sous l'impulsion et le professionnalisme de Daniel Ravier, l'actuel directeur du domaine, que s'est amorcée cette reconquête à partir du millésime 2000. Il a pu lancer un important programme d'investissement dans la cave, avec un outil de vinification moderne suivi d'une rénovation complète du parc des foudres. Puis, bien entendu, une attention toute particulière à un patrimoine viticole exceptionnel composé de très vieilles vignes de mourvèdre, carignan, cinsault et grenache. Les trois célèbres cuvées La Migoua, La Tourtine et Cabassaou atteignent la perfection sur le plan aromatique comme sur celui de la précision des saveurs, avec, toujours, l'intensité et la puissance du mourvèdre, tout en gardant un équilibre d'une fraîcheur exceptionnelle, en particulier dans les millésimes chauds comme 2007 ! Et le constat est tout aussi réjouissant sur la première cuvée de rouge, ainsi que sur le blanc et le rosé.

Les vins : l'ensemble de la gamme atteint un très haut niveau de qualité et domine de très loin la production bandolaise. Le blanc 2009 est finement fruité et élégant, tandis que le rosé s'affirme avec une matière plus intense et gagne en corps et en matière depuis 2007. Le Bandol rouge 2008 est très épanoui, plein, charmeur et d'un fruit savoureux. Dans les trois célèbres cuvées en 2008, La Migoua est un modèle d'élégance au charme presque immédiat, mais qui s'épanouira avec distinction. Tourtine est servi par un mourvèdre de haute volée, puissant, tannique et enveloppant. Certes, l'austérité de sa jeunesse est bien là, mais quelle longueur, avec une intégration du bois indiscutable. Quant à Cabassaou, c'est un modèle du genre. Si 2007 s'imposait par une puissance massive, 2008 est dans un registre plus suave, équilibré dans la

finesse et l'élégance avec une très belle allonge. Il faudra observer ces vins côte à côte dans le temps.

□ Bandol 2009	19 € 15
■ Bandol 2009	19 € 16,5
■ Bandol 2008	23 € 16,5
■ Bandol Cabassaou 2008	48 € 18
■ Bandol La Migoua 2008	35 € 16,5
■ Bandol La Tourtine 2008	35 € 17

Rouge : 35 hectares.  
Carignan 0,75 %, Cinsault 11,75 %, Grenache 11,25 %, Mourvèdre 74,5 %, Syrah 1,75 %  
Blanc : 1 hectare.  
Bourboulenc 19 %, Clairette 60 %, Ugni ou Ugni blanc (trebbiano) 18 %, Marsanne 3 %  
Production moyenne : 120 000 à 150 000 bt/an

Domaine Tempier, Le Plan du Castellet, 83330 Le Castellet  
Tél. : 04 94 98 70 21 Fax : 04 94 90 21 65  
E-mail : domaine.tempier@gmail.com  
Site : www.domainetempier.com  
Vente : au domaine  
Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h.  
Propriétaire : Famille Peyraud  
Directeur : Daniel Ravier

### ■ Domaine Hauvette

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

★★

Si il est une vigneronne respectée en Provence, c'est bien Dominique Hauvette. Forte personnalité, intransigeante dans ses choix de viticulture, de vinification et d'élevage, elle respecte comme personne les origines des sols et l'authenticité de ses terroirs. Sa recherche de la minéralité et de l'équilibre dans ses vins est permanente. L'hésitation, la remise en question n'étant pas un complexe et encore moins un échec, Dominique Hauvette a fait évoluer ses vins dans des perspectives de longue garde. Elle transforme les essais avec dextérité et les derniers millésimes (2008, 2007 et 2006) sont de superbes et éclatantes réussites. Cette deuxième étoile (qui arrive peut-être un peu tard !) est plus qu'un encouragement, c'est une confirmation.

Les vins : Dolia 2008 (dégusté avant sa mise en bouteille) offre beaucoup de gras et de

matière. De grande allonge dans un style racinaire avec des notes de poivre blanc, c'est un très grand blanc du Sud. Avec 4 g/l de sucre, l'opulence s'intensifie en finale. Le rosé Petra 2008 n'est pas là pour vous jouer l'air du petit vin d'été ! A deux ans d'âge, c'est un monstre de matière, sans aucune trace d'oxydation. Long, charnu, vineux, c'est un très grand rosé de style à conseiller à tous ceux qui ne croient pas à cette couleur. En 2006, Roucas est un rouge un peu sauvage à l'ouverture, mais aux tanins mûrs et suaves, et qui gagne en précision à l'air (passage en carafe indispensable). Dans le même millésime, la cuvée Cornaline présente davantage de pureté et de profondeur avec un caractère plus élégant et civilisé. Cette même cuvée en 2007 est un modèle de concentration et de fraîcheur. A mettre en cave au moins dix ans. Améthyste réunit toutes les nuances aromatiques du pinot noir sur de fines notes de fruits rouges, offrant une sincérité de goût superbe.

□ VDP des Alpilles Dolia 2008	29 € 17,5
■ Baux-de-Provence Petra 2008	15 € 17
■ Baux-de-Provence Améthyste 2008	29 € 16,5
■ Baux-de-Provence Cornaline 2007	25 € 17
■ Baux-de-Provence Cornaline 2006	25 € 16
■ Baux-de-Provence Roucas 2006	15 € 15,5

Rouge : 12 hectares.  
Cabernet-sauvignon 18 %, Carignan 6 %, Cinsault 8 %, Grenache 50 %, Syrah 18 %  
Blanc : 1,35 hectare.  
Clairette 30 %, Marsanne 40 %, Roussanne 30 %  
Production moyenne : 30 000 bt/an

Domaine Hauvette, La Haute-Galine, Voie Aurélie, 13210 Saint-Rémy-de-Provence  
Tél. : 04 90 92 03 90 Fax : 04 90 92 08 91  
E-mail : domaine.hauvette@wanadoo.fr  
Vente : au domaine  
Sur rendez-vous.  
Propriétaire : Dominique Hauvette

### ■ Château Revelette

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

★★

Situé sur un terroir frais des hauteurs de l'appellation, sur la commune de Jouques, ce somptueux domaine est entre les mains du talen-