

**VINS BLANCS**  
(198 vins dégustés)

**L**es blancs sont plus linéaires, un peu discrets, sauf quand on a obtenu des maturités équilibrées par des raisins mûrs qui ont su préserver de la vivacité et surtout de la longueur. Dès lors, les vins seront magnifiques. Mais il reste trop de vins aromatiques, courts et acides.

Réussites exceptionnelles

■ CHÂTEAU SIMONE  
Palette

Tout est réuni : finesse, élégance, intensité et profondeur. Un blanc qui fera référence. **29-35 €**

■ DOMAINE  
DE TERREBRUNE  
Bandol

Intense, pur, ciselé, mais avec ce juste poids d'un fruit vendangé à bonne maturité, ni trop ni trop peu, car on a de la chair et une belle allonge. Magnifique. **15,50 €**

■ CHÂTEAU REVELETTE  
Vin de pays des  
Bouches-du-Rhône

On est encore dans l'expression du raisin. C'est vif, ciselé, avec un beau fruit éclatant et mature. Il y a de la profondeur et de l'énergie. **20 €**

■ DOMAINE  
DE TRÉVALLON  
Vin de pays des Alpilles

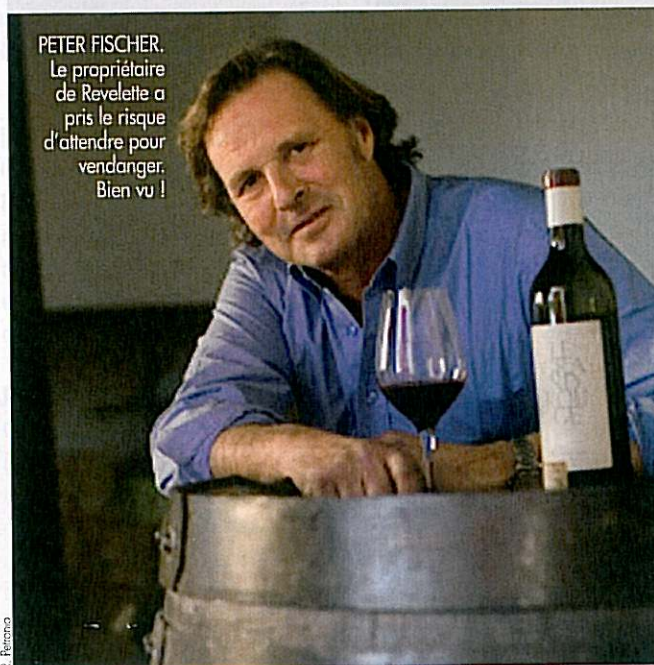
Avant assemblage, la marsanne et la roussanne sont somptueuses, tout comme le grenache élevé en fûts usagés – en fûts neufs, ce dernier est une caricature. Quant au

LES PIEDS DANS LE PRESSOIR

La Provence a-t-elle peur de faire des grands vins blancs ?

**E**n Provence, trois handicaps majeurs ont empêché la production de grands vins blancs en 2011. Le premier est l'orientation excessive vers le rosé. Le deuxième, c'est que ces blancs sont destinés à être bus rapidement l'été. Le dernier, c'est que, dans ce Sud gorgé de soleil, on vendange les raisins blancs peu mûrs afin de garder de l'acidité ; en conséquence, ils manquent d'allonge. Certes, il ne faut pas tomber dans les arômes confits. Mais on confond trop souvent fraîcheur et verdeur. En 2011, Peter Fischer, du château Revelette, avait choisi d'attendre. Ses raisins ont mûri de deux degrés par semaine ! Une prise de risque récompensée par des blancs magnifiques, avec la fraîcheur et la profondeur de chair que l'on attend d'un grand vin méridional. **R. P.**

PETER FISCHER.  
Le propriétaire de Revelette a pris le risque d'attendre pour vendanger. Bien vu !



chardonnay, il apportera sa touche de fruit exotique. **60 €**

Grandes réussites

■ DOMAINE TEMPIER  
Bandol

Jolie nez expressif qui sent bien le Sud avec ses herbes et son terroir. Joli retour sur une note de fenouil, avec du gras et une belle ampleur en bouche. Superbe. **23 €**

■ DOMAINE DE FRÉGATE  
Bandol

Nez riche, mûr, gras, mais sans surmaturité. Le fruit est pulpeux et très présent, avec une belle salinité en finale. **12 €**

■ DOMAINE  
DE LA GASQUI  
Côtes de Provence  
Prestige

Nous avons un véritable coup de cœur pour ce vin encore réduit, mais qui révèle une maturité

exemplaire du fruit et une énergie qui lui assure une magnifique tenue. Superbe ! **N. C.**

■ CHÂTEAU CRÉMADE  
Palette

Un blanc frais sur un parfum évoquant les herbes sèches. La bouche est intense, avec du volume et une minéralité qui équilibre l'ensemble. **16 €**

■ DOMAINE  
DE LA LAIDIÈRE  
Bandol

Très joli fruit encore sur une note fermentaire évoquant la poire. Bouche ample avec un beau volume pour ce vin qui respire le Sud. **14,50 €**

■ DOMAINE  
DE LAUZIÈRES  
Les Baux-de-Provence

Petite réduction, de l'éclat, de l'énergie et une note de garrigue. Un très beau vin méridional avec du tempérament, bien que salin en fin de bouche. **18 €**

■ DOMAINE LES BÉATES  
Coteaux d'Aix-en-Provence  
Les Béates

Nez évoquant le pain d'épice. Bouche ample, avec de la droiture, tenue par un fruit épuré. Vin harmonieux et intense. **22 €**

■ CHÂTEAU RASQUE  
Côtes de Provence  
Clos de Madame

Ce 100 % rolle est vendangé tardivement, d'où cette belle matière riche, onctueuse, mais sans la moindre lourdeur. Il y a de la consistance et de la vivacité dans ce beau vin adroitement élevé. **22 €**

■ CHÂTEAU CALISSANNE  
Coteaux d'Aix-en-Provence  
Clos Victoire

Nez raffiné sur une note de garrigue. D'une grande pureté, la bouche est équilibrée, avec une belle gestion de l'élevage. **15,30 €**