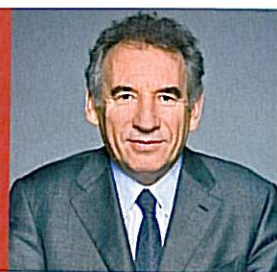


MARSEILLE, AVIGNON, ARLES, MONACO...

Gastronomie : les nouveaux rois
de la cuisine plaisir

Cahier spécial Provence-Côte d'Azur 32 pages



PORTRAIT
François
Bayrou,
l'obstiné

LE FIGARO MAGAZINE

Samedi 3 décembre 2011

EXCLUSIF

Le rapport
parlementaire
qui dérange

L'argent caché des syndicats

- Leur vrai trésor de guerre
- La gabegie des comités d'entreprise
- Le chiffre noir des fonctionnaires mis à disposition



PHOTOS GETTY - MONTAGE OLIVIER CAULLEAU

Supplément - LE FIGARO N° 20944 du samedi 3 décembre 2011 - Commission paritaire n° 0416 C 83022 www.figromagazine.fr

111 001 194 - 1205 - P. 4,30 €



Des crus en fête

Quels vins offrir ou se faire offrir pour Noël ? Quelle belle bouteille issue des terroirs de la région mettre sur la table pour les réveillons ? Nos coups de cœur.

PAR JAMES HUET

DES ROUGES DE HAUTE LIGNÉE

Clos de l'Oratoire des Papes 2007, Châteauneuf-du-Pape
Quatre cépages intègrent cette cuvée. D'où la complexité de ce vin racé que le maître de chai de la maison Ogier a maintenu un an en

foudre. Tanins soyeux, opulence, longueur, ce 2007 fera merveille sur une terrine de gibier, une pièce de boeuf ou une dinde aux marrons. À boire maintenant ou dans... dix ans. 24 €. (Vins Champagne Etc.)

Clos Saint-Vincent, VINO DI GIO 2008, Bellet

Seulement huit cent bouteilles, quarante magnums et six jéroboams sortent chaque année du chai de Joseph Sergi, alias Gio. Aussi, réservez au plus vite cette rareté enfantée par la folle noire, cépage atypique cultivé sur les hauteurs de Nice. Ce vin corsé devrait tenir tête à un lièvre à la royale ou un pigeon farci au foie gras et aux truffes. 50,50 €. Uniquement à la propriété. (Chemin Collet des Fourniers à Saint-Roman de Bellet. 04.92.15.12.69.)

Domaine de Trévallon 2001, vin de pays des Bouches-du-Rhône

Déclassé en vin de pays pour excès de cabernet sauvignon, le légendaire rouge de Floriane et Eloi Dürrbach a depuis conquis le monde. Structure, densité et finesse tannique, rien ne manque à ce superbe millésime. Un pur joyau ! Le complice rêvé d'une venaison, d'un colvert rôti aux figues ou d'une viande truffée. 57 €. (Compagnie des Vignes).

Domaine de Terrebrune 2007, Bandol

Un des très grands crus du Bandolais. Cépage-roi de l'appellation, le mourvèdre y exprime toute sa puissance. Non sans élégance. Reynald Delille recommande son vin sur un gibier à plumes, un pavé de biche aux aïelles ou un dessert chocolaté. La version magnum est à "oublier" pieusement en cave. 19,50 €. Magnum en caisse bois : 48 €. (L'Entrepôt du vin).

Domaine Saint André de Figuière, Confidentielle 2009, Côtes de Provence

Constitué à parts égales de syrah et mourvèdre, produits à de faibles rendements, ce vin unique fleurit bon la garrigue, les fruits noirs et la violette. L'attendre huit à dix ans est une option. L'ouvrir maintenant en l'escortant d'un carré d'agneau en croûte d'herbes ou d'un confit de canard en est une autre. 24,50 €. (Cave Croisette).

DES VINS DOUX NATURELS EXCEPTIONNELS

Ortas, Signature 2007, Rasteau

Un divin breuvage, tiré de très vieux grenaches noirs, n'offrant guère plus d'une bouteille par pied. Sa diversité aromatique (fruits mûrs, réglisse, tabac, épices) permet de l'apprécier indifféremment sur un foie gras aux figues, un clafoutis aux griottes ou un fondant au chocolat. A moins de le préférer à l'apéritif. 13,20 €. (Cave de Lourmarin).

Cave Balma Vénitia, Rougexclusif, Muscat de Beaux de Venise

Quel nectar ! Et quelque peu insolite au pays du muscat doré. Au nez, des arômes de pruneaux, de cerises à l'eau de vie, suivis en bouche de notes de mûre et de cassis. Souvent servi en apéritif, il se déguste tout au long du repas. Fameux sur un foie poêlé ou un ris de veau, il est idéal avec une douceur cacahoutée. À boire jeune et frais. 16,15 € les 50 cl. (Cueilli-Vendu).

DES BLANCS DE CARACTÈRE

Château Simone 2009, Palette
Le vin préféré de Churchill et assurément un des plus fabuleux blancs de Provence. Né de l'union de cinq cépages, ce cru, certes de longue garde (20 ans et plus), élevé un an en barrique, présente un boisé si subtil qu'il autorise une dégustation dès cet hiver. Avec un loup grillé au fenouil, des Saint-Jacques rôties ou un homard Thermidor. 29 €. Magnum en coffret bois : 62 €. (Cave du Félibrige).

Domaines Ott, Clos Mireille 2010, Côtes de Provence

Un blanc de blancs mythique, fleuron des illustres domaines Ott, qui ont contribué à bâtir la renommée internationale des vins de Provence. L'enseigne, centenaire, n'a pas pris une ride. À l'instar de ce Clos Mireille, d'une élégance rare. Quelques parcelles côtoient le littoral et lui apportent un petit côté iodé. L'alliance est parfaite avec bouillabaisse et crustacés. 18 €. Magnum : 40 €. (La Treille d'Or).

Château de Beaucastel, Vieilles Vignes 2010, Châteauneuf-du-Pape

Le nec plus ultra des blancs en basse vallée du Rhône. Une cuvée limitée à 6 000 flacons par vendange. Ce 100 % roussanne, issu de vieilles vignes au rendement minuscule, possède volume, gras, rondeur et équilibre. Un petit bijou que le propriétaire préconise de boire sur un risotto d'oursin à la truffe, un homard rôti au romarin ou un turbot aux cépes. 105 €. (Route des vins).

Dupéré-Barrera, Nowat 2009, Côtes de Provence

Une cuvée au nom sibyllin indiquant que le vigneron n'utilise aucune électricité en ses caves. Les jus de presse fermentent dans des fûts du château d'Yquem. D'où ce vin finement boisé, vif et long, aux effluves d'agrumes et de fruits blancs. Un régal sur une volaille de Bresse truffée ou avec un peu d'Ossau-Iraty. 25 €. (Caves de la Poste).



LES CAVISTES

Vins Champagne Etc.

13, rue Carnot à Saint-Rémy de Provence. 04.32.60.10.75.

L'Entrepôt du Vin.

495, avenue Robespierre à La Garde. 04.94.14.49.30.

La Cave Croisette.

151, rue d'Antibes à Cannes. 04.92.59.14.22.

La Compagnie des Vignes.

76, avenue des Chartreux à Marseille. 04.91.24.98.72.

Cave du Félibrige.

8, rue des Cordeliers à Aix-en-Provence. 04.42.96.90.62.

La Treille d'Or.

12, rue Lacan à Antibes. 04.93.34.33.87.

Les Caves de la Poste.

Avenue du 11 novembre à Bandol. 04.94.29.45.27.

La Petite Cave de Saint-Paul.

7, rue de l'Etoile à Saint-Paul de Vence. 04.93.32.59.54.

La Route des Vins.

486, rue Paradis-87, rue Borde à Marseille. 04.91.22.04.00.

La Cave de Lourmarin.

Montée Galinier à Lourmarin. 04.90.68.02.18.

Cueilli-Vendu.

140, rue Paul Eluard à Avignon. 04.90.03.29.84.

L'AGENDA

17 DÉCEMBRE À 14 H.

Vente de grands vins français (Bordeaux-Bourgogne-Vallée du Rhône).
Hôtel des ventes. 2, rue Mère Teresa à Avignon. 04.90.86.35.35.

28 ET 29 DÉCEMBRE À 14 H 30.

Vins prestigieux et alcools rares, proposés par Besh Cannes Auction (Premiers crus classés de Bordeaux. Nombreuses cuvées de la Romanée-Conti. Grands Champagnes. Cognac et Armagnac).
Hôtel Martine. 73, La Croisette à Cannes. 04.93.99.22.60.