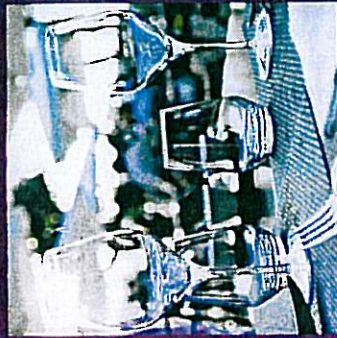
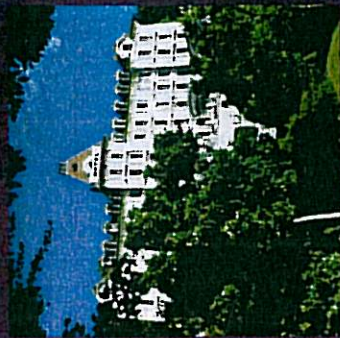


# Le Palace de Menthon

Un lieu unique à tout point de vue



## HÔTEL - RESTAURANT - SÉMINAIRES - ÉVÉNEMENTIELS

Hôtel\*\* de 65 chambres offrant confort et tranquillité.  
3 salons de réception alliant tradition et modernité.

Restaurant, le Viti, derrière à la décoration feutrée et décalée.

Restaurant d'été, le Palace Beach, ambiance palmeraie au bord du lac.

Piscine chauffée avec vue sur le lac, 650m<sup>2</sup> d'espace de réunion (14 salles),  
6 hectares au bord du lac, 300m de rive, cocktail jusqu'à 850 personnes.  
A proximité, 2 golfs, prestigieuses stations de ski à 20 kms, loisirs nautiques  
et de plein air.

TOURISME - ANCIENNETÉ - 171 Route Lamotte - 74100 - ENTREVUE À 45 MINUTES



AVIS D'OUVERTURE D'ÉTÉ  
Tel : 04 78 50 10 10 - Fax : 04 78 50 10 11



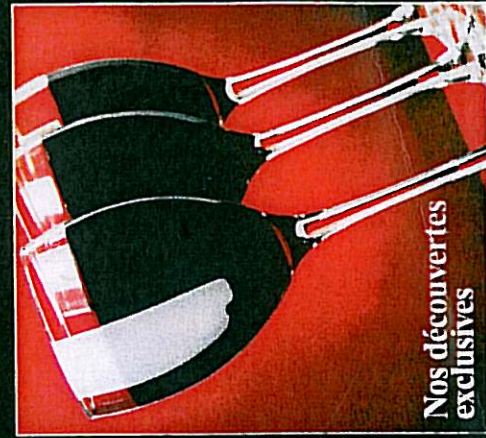
# ART DE VIVRE



Spécial 2010

# Les meilleurs vins de France

à la recherche des crus  
et des vins de propriétés  
à bon rapport qualité prix



Nos découvertes  
exclusives



Bordeaux, Bourgogne, Beaujolais, Côtes du Rhône,  
Languedoc, Roussillon, Jura, Alsace, Champagne...

ART DE VIVRE

# Le pays des merveilles

Note : 93

Château Simone est l'une des plus belles propriétés viticoles de France. Aujourd'hui, on peut être ravi que les vins produits ici ressemblent trait pour trait au lieu où ils sont élaborés. Les rosés du domaine (les blancs sont également hors-normes) possèdent une élégance folle.

Château Simone  
13590 Meyreuil  
Tél : 04 42 66 92 58

Leur secret ? Ils sont issus de céps ancestraux (70 ans de moyenne d'âge et certains pieds datent de 1891 !) et rarissimes (castel, manosquin, théoulier, durif, brun-foucat et lerret gris), reposant sur des sols d'éboulis calcaires dans un vaste cirque protégé des vents violents de la région par une forêt dense. La rivière de l'Arc jouant le rôle de régulateur thermique. Et, la famille Rouget (qui n'a aucun rapport avec le rédacteur en chef de cet ouvrage) a toujours traité sa vigne avec un infini respect. Aucun engrais chimique n'ayant jamais ne serait-ce qu'effleuré ses raisins. Ce n'est pas sans raison que Winston Churchill, qui comme chacun sait, "se contentait du meilleur", était follement épris de cette fabuleuse propriété.

Le vin : Ce n'est pas un simple mannequin sans histoires, dont la beauté coupe le souffle. Elle sait parler avec éloquence et passion de son pays, dont elle connaît mieux que quiconque le caractère et tous les secrets. Elle n'a pas besoin de maquillage pour séduire. Elle est richissime sans arrogance.

Une telle distinction ne laisse pas insensible. La robe est rose-rubis, rose-flamingo. Le Château Simone rosé exhale de fines notes suaves d'acacia, de fraise et de groseille à maquereau. Le savant assemblage de ce vin, issu à la fois d'un pressurage direct et de jus de saignées élevés sur lies fines,

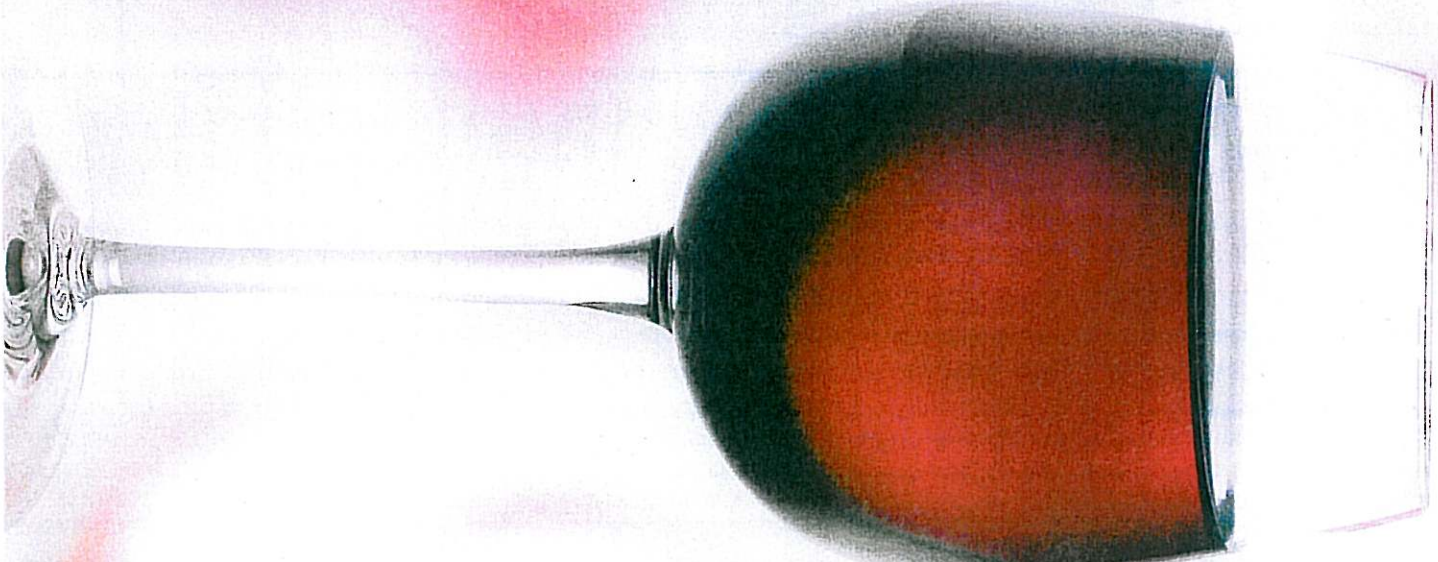
fait disparaître toute note alcoolique pour laisser place à une envoiante chaleur, ronde sans aucune aspérité. Elle enveloppe le palais et porte loin, sur de la soie, des petits fruits rouges croquants, des senteurs minérales de garrigue et une pointe d'acidité qui repose sur une infusion complexe de vanille, de réglisse et de laurier, légèrement épicée et fumée. Cependant, en dépit d'une telle féminité, le nectar ne perd pas son caractère vineux et très volumineux. La finale étire longuement des arômes d'herbes de garrigue, d'eucalyptus, de fraises, de mûres et de musc, de sous-bois fleuris de champignons. Château Simone est un vin gourmand, bavard, harmonieux, séducteur. Il aime la chaleur du Sud au point que, même par temps couvert, il parvient à convoquer l'astre solaire sur la table où il repose.

Les accords : Grande cuisine provençale et chairs blanches fumées. Rouget sur un lit de

## Autres vins exceptionnels :

Château Simone Rosé 2008 - 23 à 28 €  
Château Simone Blanc 2007 - 27 à 35 €

chou-fleur. Le basilic, le parmesan, les tomates et l'huile d'olive, les gratins de légumes (chou-fleur, brocoli, courgettes) ainsi que les haricots sont ses alliés.



**BELLET VINO DI GIO 2007**  
 Rouge | 2010 à 2013 | 65 €  
 Elevée en bois neuf, cette matière va nécessiter un peu de temps pour s'en affranchir mais elle est de grande qualité.

**CHÂTEAU SAINTE-MARGUERITE**

B.P. 1 - Chemin du Haut Ransard - 83250 La Londe  
 Tél. 04 94 00 44 44 • Fax : 04 94 00 44 45  
 info@chateausaintemarguerite.com  
 www.chateausaintemarguerite.com  
 Visite : Du lundi au vendredi 9h-12h30 et 14h-18h samedi 9h30-12h30 et 14h-19h.

La propriété, située sur La-Londe-Les-Maures, produit des vins issus de l'agriculture biologique. Les derniers millésimes sont frais et purs avec ce qu'il faut de concentration, ce sont des crus qui se tiennent bien à table, ils témoignent ainsi du travail entrepris par Brigitte et Jean-Pierre Fayard. Le domaine mérite pleinement un deuxième BD.

**CÔTES DE PROVENCE LALONDE 2009**  
 Rosé | 2010 à 2012 | 14,50 €  
 Grand rosé de repas, gras en attaque, épice, framboise en bouche et tendu en finale.

**CÔTES DE PROVENCE SYMPHONIE 2009**  
 Rosé | 2010 à 2012 | 14,50 €  
 Nez de poivre rose, de fruits rouges avec une touche florale. C'est harmonieux, dans un registre élégant et frais.

**CÔTES DE PROVENCE SYMPHONIE OR 2008**  
 Blanc | 2010 à 2013 | 15,50 €  
 Accents de miel, de fleurs blanches, on a du gras et de la fraîcheur en bouche, c'est puissant et élégant avec une fin anisée.

**CÔTES DE PROVENCE SYMPHONIE POURPRE 2006**  
 Rouge | 2011 à 2015 | 15,50 €  
 Nez profond d'épices et de fruits noirs, la bouche est encore tannique, il faut laisser quelques mois pour que les tannins s'arrondissent pour caresser un sanglier rôti.

**CÔTES DE PROVENCE VIEILLES VIGNES 2007**  
 Rouge | 2010 à 2015 | NC  
 Style argilo-calcaire, avec des flaveurs de cassis et épices, la texture est suave, longue et tendue.

**CHÂTEAU SAINTE-ROSELINE**  
 83460 Les Arcs-sur-Ayrens  
 Tél. 04 94 99 50 30 • Fax : 04 94 47 53 06  
 contact@sainte-roseline.com  
 www.sainte-roseline.com  
 Visite : Du lundi au vendredi, de 9h à 12h30 et de 14h30 à 19h en hiver, de 9h à 19h en été. Samedi dimanche et jours fériés de 10h à 12h et de 14h à 18 h. Groupes sur rendez-vous. Une visite à 14h30 du lundi au vendredi.

Bien mis en valeur par Aurélie Berlin, ce domaine se garme dans les trois couleurs cuivées. Lampe-de-Méduse de plus en plus dans sa fraîcheur de constitution. Les cuvées ré et La-Chapelle, plus ambitieuses, ont été plus longue ; suivant les millésimes, elles ne pour le titre de meilleur vin de la région.

**CÔTES DE PROVENCE LA CHAPELLE 2009**  
 Blanc | 2012 à 2017 | 24 €

Les fruits de la passion et les épices donnent à aromatique, la bouche offre une certaine mais également de la fraîcheur, le 2009 est parfaitement et l'on se régale du 2009. La cuvée est maintenant parfaitement en phase.

**CÔTES DE PROVENCE LA CHAPELLE 2009**  
 Rosé | 2010 à 2013 | 21,90 €  
 Nez de poivre rose, de framboise avec un floral très frais, la chair se monte avec avec du style et une subtilité propre à cette cuvée.

**CÔTES DE PROVENCE LAMPE DE MEUSE 2007**  
 Blanc | 2010 à 2012 | 12,95 €  
 On se régale tout de suite avec les accents et de régisse et une bouche croquante, très gourmande.

**CÔTES DE PROVENCE LAMPE DE MEUSE 2007**  
 Rosé | 2010 à 2011 | 12,10 €  
 Frais écrasée et pétale de rose constituent la matrice dominante de ce rosé qui dans la bouche.

**CÔTES DE PROVENCE PRIEURE 2007**  
 Rouge | 2010 à 2017 | 18,90 €  
 Fruits noirs, épices et réglisse émergent bouche a du ressort et une bonne longueur.

**CHÂTEAU SALETTES**  
 Domaine des Salettes - 83740 La Cadière-d'Azur  
 Tél. 04 94 90 06 06 • Fax : 04 94 90 04 29  
 www.salettes.com • www.salettes.com  
 Visite : Du lundi au jeudi de 8h à 12h et de 13h30 à 19h. Vendredi de 8h à 12h et de 14h à 19h. Samedi de 9h30 à 12h30 et de 16h à 19h.

Revisé dans un style moderne, moka, torréfié, avec une sensation de sucrosité en finale qui lui donne une originalité. Très élégant !

**DOMAINE DE LA SANGLIÈRE**

Route de Léoubé • 83230 Borras-les-Mimosas  
 Tél. 04 94 00 48 58 • Fax : 04 94 00 43 77  
 www.domaine-sangliere.com  
 Visite : Du lundi au samedi, de 9h à 12h et de 15h à 19h.

**CÔTES DE PROVENCE PRESTIGE 2008**  
 Rosé | 2010 à 2013 | 9,50 €  
 Nez de cassis frais et de lavande, bouche harmonisée avec une maturité juste.

**CÔTES DE PROVENCE SPECIALE 2008**  
 Rouge | 2010 à 2012 | 7,40 €  
 Nez de cassis et d'olive noire, attaque en rondeur, les tannins sont frais, vin de demi-corps.

**CHATEAU SIMONE**  
 Domaine de la Simone - 13590 Meyrueil  
 Tél. 04 42 66 92 58 • Fax : 04 42 66 80 77  
 www.chateau-simone.fr • www.chateau-simone.fr  
 Visite : Du lundi au samedi de 9h à 12h.

Entre Aix et la montagne Sainte-Victoire, le Château Simone possède des vignes situées à environ 200 mètres d'altitude, sur un versant nord qui leur a donné la morsure du soleil provençal. Grenache, mourvèdre, syrah et plusieurs cépages secondaires composent l'assemblage des rouges qui évoluent parfaitement. Le blanc, réalisé essentiellement à partir de cassis, trouve une dimension exceptionnelle, avec une capacité à admirablement évoluer.

léger côté poivré, ce vin prendra son gras et sa forme d'ici quelques mois pour épauler un trille-feuille de céleri aux truffes.

**PALETTE 2006**  
 Rouge | 2010 à 2020 | 27 €  
 Grande harmonie pour ce vin aux accents d'ail-guille de pin et de fruits rouges, les tannins sont longs et très élégants avec une fraîcheur et une texture uniques sur la Provence. Vin de grand style.

**PALETTE 1999**  
 Rouge | 2010 à 2014 | env 70 €  
 Les tannins sont fondus et ils rendent compte de l'aptitude à bien évoluer des rouges de Simone, ce 1999 est caressant, suave tout en restant tendu, le toucher de tannin et son prolongement ont de la classe.

**DOMAINE DE SIOUVETTE**

Route départementale 98 - • 83310 La Mole  
 Tél. 04 94 49 57 13 • Fax : 04 94 49 59 12  
 contact@siouvette.com • www.vins-siouvette.com  
 Visite : Du lundi au samedi de 8h à 12h30 et de 14h à 19h. Dimanche matin de 8h à 12h30.

**CÔTES DE PROVENCE LE CLUS 2006**  
 Rouge | 2010 à 2013 | 15 €  
 Nez profond de fruits noirs, il y a une belle matière en bouche, à la fois concentrée et fraîche.

**DOMAINE DE LA SOURCE**  
 303, chemin de Saquier - Saint-Roman de Bellet  
 06200 Nice  
 Tél. 04 93 29 81 60 • Fax : 04 93 29 81 60  
 contact@domainedelasource.fr  
 www.domainedelasource.fr  
 Visite : 9h-20h tous les jours (visites et dégustations possibles)

**BELLET 2008**  
 Rouge | 2010 à 2013 | 25 €  
 L'échantillon dégusté montrait une rondeur gourmande, la note végétale de la finale est compléxifiée par les épices délicates de la folle noire.

**BELLET DIAMANT BLANC 2009**  
 Blanc | 2010 à 2011 | 22 €  
 Un blanc étonnant, de forte personnalité, le 00-