

LA REVUE DU  
**Vin**  
DE FRANCE

www.larvf.com

**VENTES PRIVÉES  
SUR INTERNET**  
Les sites les plus fiables  
pour acheter vos vins

# Grand millésime!

**NUMÉRO  
SPÉCIAL**

**256 pages**

- Nos **2100** plus belles bouteilles
- Nos coups de cœur et découvertes
- Tous les prix

# 2009

L'expertise  
d'une année  
mémorable  
en France

**LE GUIDE  
D'ACHAT DE  
RÉFÉRENCE**

**POLÉMIQUE**

Peut-on faire  
confiance aux  
dégustations  
primeurs ?

**FRANCIS  
CABREL  
VIGNERON**  
Son terroir,  
les vins  
qu'il aime



Francis Cabrel et  
son frère Philippe,  
à Astafort

M 08279 - 542 S - F: 7,50 €



# S pécial millésime 2009 EN PROVENCE

## VINS BLANCS

(103 vins dégustés)

Avec un été très chaud et sec, les vendanges des blancs ont été très précoces par peur de la montée des degrés et des baisses d'acidité. Riches, les vins présentent du gras et une opulence nourrissante en bouche. Beaucoup se garderont deux bonnes années en bouteille.

### RÉUSSITES EXCEPTIONNELLES

#### ■ CHÂTEAU BARBANAU

Cassis Cuvée Kalahari  
20 €

Belle expression du fruit agrémentée d'un boisé élégant et fin qui progresse chaque année vers un style plus abouti. Cette cuvée est la plus complexe de l'appellation.

#### ■ CHÂTEAU BAS

Coteaux d'Aix-en-Provence  
Le Temple

N. C.

La marque du bois est présente et la richesse en bouche s'impose dès l'attaque, vin très gras et généreux, long et riche. Sans trop d'acidité, lui retirant de la fraîcheur à ce stade, ce blanc présente un profil solaire.

#### ■ CHÂTEAU DE BELLET

Bellet Cuvée Baron G  
20 €

Nez complexe (gentiane et floral), bouche savoureuse, longue et pleine. Beau caractère complet et long, avec du potentiel à la garde.

#### ■ CHÂTEAU LES CROSTES

Côtes de Provence Cuvée Prestige  
env. 10 €

À partir de sémillon à 100 %, ce cru de Lorgues se démarque. Gras, parfumé aux notes florales expressives, un blanc ample et dimensionné pour la garde (2 à 5 ans).

#### ■ CHÂTEAU HERMITAGE

SAINT-MARTIN  
Côtes de Provence

N. C.

Sa longueur et sa matière étonnent. Un blanc de Méditerranée avec du moelleux et une expression juste d'herbes fraîches (basilic).

#### ■ CHÂTEAU RASQUE

Côtes de Provence Clos Madame  
22 €

Ce 100 % rolle est aujourd'hui le plus grand blanc de Provence. Boisé intégré, maturité du fruit, notes florales et de pêche blanche, un grand vin de gastronomie.

#### ■ CHÂTEAU RÉVELETTE

Coteaux d'Aix-en-Provence  
Le Grand Blanc

20 €

En cours de prise de bois, le vin est sur la réserve. Mais en bouche, il déploie une matière généreuse et tapissante. Parfait dans 2 à 5 ans.

#### ■ CHÂTEAU SIMONE

Palette

30 €

Deux lots dégustés : un de 80 % de clairette issu de vignes de 40 ans, élevé sur lies sans avoir été soutiré depuis la fin de la fermentation. Grillé traditionnel, intensité de corps relancée par une longueur superbe. Le deuxième lot est dans la même veine aromatique, mais avec plus de richesse et d'intensité.

#### ■ CLOS SAINT VINCENT

Bellet Vino di Gio

50 €

Bonne intensité de matière avec beaucoup de finesse et d'élégance. Caractère soyeux et belle expression de matière en finale. Boisé fin, stylisé, générosité de corps en finale.

#### ■ DOMAINE DES BÉATES

Coteaux d'Aix-en-Provence  
Les Béates

10 €

Bel équilibre en attaque avec un style très friand dans l'expression

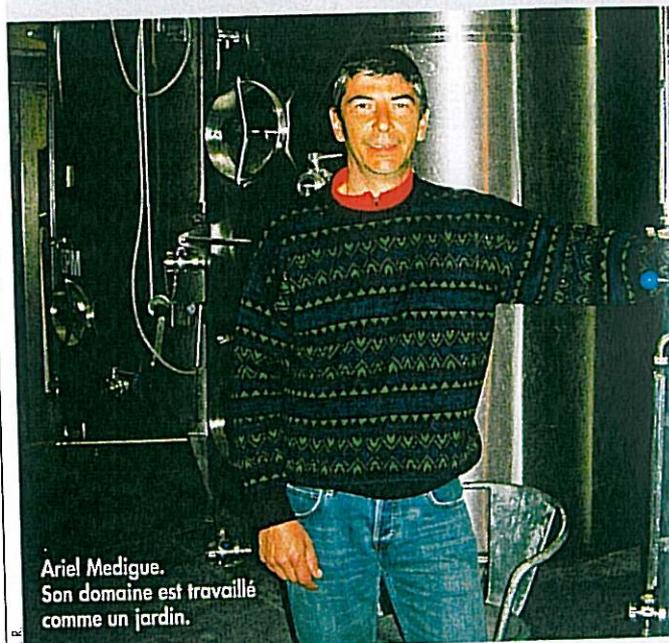
## NOTRE DÉCOUVERTE EN CÔTES DE PROVENCE

### ARIEL MEDIGUE

Domaine de Gavaisson

# 100 % blanc, 100 % bio !

Seulement 4 ha, complantés à 80 % de rolle et 20 % de sémillon, et traités comme un jardin par Ariel Medigue, directeur d'exploitation. La propriétaire, Gerda Than, s'est prise de passion pour son petit domaine de Lorgues, né en 1996. Ses particularités : n'être planté qu'en blanc et pratiquer une viticulture "bio". Les jus sont mis en cuves pour un élevage sur lies six à sept mois. Ce côtes-de-provence 2009 est un modèle par sa singularité aromatique et sa consistance en bouche. Extraordinaire de fruit, il embaume les fleurs séchées, et son gras et sa salinité en font un grand blanc de gastronomie.



Ariel Medigue.  
Son domaine est travaillé comme un jardin.

du fruit. Fraîcheur et boisé discret au nez et en bouche.

#### ■ DOMAINE GAVOTY

Côtes de Provence Cuvée Clarendon  
15 €

Roseline Gavoty produit l'un des plus grands blancs de Provence. Élégant, finement fruité, agréablement mentholé et limpide en finale.

#### ■ DOMAINE DU JAS D'ESCLANS

Côtes de Provence Cuvée du Loup  
15 €

Vinifiée et élevée en barriques,

cette cuvée est un grand blanc de Provence. Notes fumées délicates. Vieillira avec grâce.

#### ■ DOMAINE DE TRÉVALLON

Vin de pays des Bouches du Rhône  
40-45 €

Pour la première fois, Éloi Dürrbach intègre 4 à 5 % de grenache blanche. L'assemblage est complexe. Mousse de saunane et roussanne (40 %) sont extraordinairement parfumés (abricot, verveine, tilleul), tant que le chardonnay sera un support de fraîcheur et de droiture.

Complet et long avec du moelleux et de la richesse. Beau vin flatteur.

■ CHÂTEAU DE PIBARNON

Bandol  
25-30 €

Une très belle expression de fruit au nez et en bouche, des tanins structurés. Du style et du fond.

■ CHÂTEAU ROMANIN

Les Baux de Provence  
N. C.

Puissant en alcool, belle tenue des tanins sur des notes de poivre, élancé en finale. Romanin retrouve son meilleur niveau.

■ CHÂTEAU ST JULIEN D'AILLE

Côtes de Provence  
Triumvir des Rimbauds  
20-25 €

Notes poivrées au nez et en bouche pour cette cuvée ambitieuse, dominée par la syrah, vinifiée et élevée en barriques de 600 litres.

■ CHÂTEAU  
SAINTE MARGUERITE

15,50 €  
Côtes de Provence  
Cuvée Symphonie Pourpre

Malgré un boisé marqué, on apprécie l'élégance du fruit en bouche et la matière en demi-puissance avec une grande fraîcheur aromatique.

■ CHÂTEAU SIMONE

Palette  
25-30 €

Deux lots dégustés : l'un, issu de parcelles élevées, donne un jus délicat aux tanins fins. Plus vigoureux, l'autre est structuré et ferme. L'assemblage fonctionne bien.

■ CHÂTEAU LES VALENTINES

Côtes de Provence  
12 €

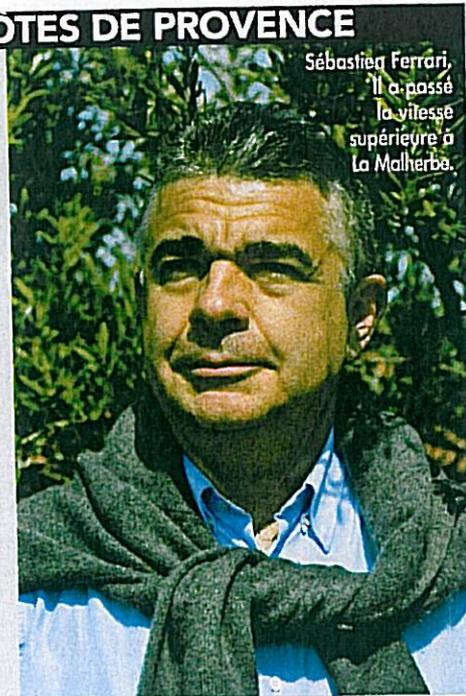
Syrah-grenache à part égale. Arômes d'épices, de fruits noirs et élégant boisé. Bouche solide, aromatique, tanins joliment extraits, style et longueur. Vieillira harmonieusement.

NOTRE COUP DE CŒUR EN CÔTES DE PROVENCE

SÉBASTIEN FERRARI  
Domaine de La Malherbe

Des crus griottés  
en diable !

Depuis le début des années 70, Mireille Ferrari s'est engagée dans la rénovation de ce cru de 17 hectares, à Bormes-les-Mimosas. Les vins du domaine, repris par Sébastien Ferrari, renouent avec l'excellence, comme le démontrent les 2009. En blanc, la cuvée La Malherbe (16,90 €) est étoffée, généreuse dans son expression de fruit, finement minérale, à la finale mentholée. En rouge, Pointe du Diable (15,70 €) offre un croquant de fruit séducteur, avec des nuances de griottes très bourguignonnes. La Malherbe (16,90 €), au style plus charnu, structuré et ample, allie richesse et finesse d'extraction.



Sébastien Ferrari.  
Il a passé  
la vitesse  
supérieure à  
La Malherbe.

■ CHÂTEAU VANNIÈRES

Bandol  
25-30 €

Le vin a gagné en finesse d'élevage, pas de notes chocolatées et toastées excessives. Fruité en attaque, milieu de bouche concentré.

■ CLOS CIBONNE

Côtes de Provence  
Cuvée Prestige Olivier  
16 €

Belle trame de tanins, arômes de fruits et d'épices. Un vin délicatement extrait et de belle longueur, stylisé. Complexe.

■ COMMANDERIE  
DE PEYRASSOL

Côtes de Provence  
10,85 €

Beaucoup de couleur et d'intensité en bouche pour cette cuvée marquée par de la puissance, de la concentration et une structure tannique imposante qui devra se fondre sur quelques années.

■ DOMAINE  
DE LA BASTIDE BLANCHE

Bandol  
13,50 €

Bouche charnue et dense avec une matière concentrée et longue. Du

coffre et de la densité en finale, mais qui devra s'affiner.

■ DOMAINE  
DE LA BASTIDE BLANCHE

Bandol Cuvée Estagnol  
13,50 €

Beau volume de matière en attaque de bouche avec des tanins civilisés et moelleux. Expression de fruit et caractère généreux.

■ DOMAINE DES BÉATES

Coteaux d'Aix-en-Provence  
10-15 €

Une grande réussite pour ce cru dans ce millésime. Le vin est étoffé, charnu et de forte constitution. Son profil massif marque à la dégustation ce jour, mais il gagnera en élégance et en suavité.

■ DOMAINE  
DE LA BÉGUDE

Bandol  
env. 20 €

Jus croquant du raisin sur ce lot produit par la famille Tari. C'est mûr et remarquablement fruité (le plus de toute la dégustation). Style, fraîcheur et naturel.

LES COULISSES DE LA DÉGUSTATION



« Des rouges  
délicieux  
dans cinq ans »

PHILIPPE MAURANGE, aux Arcs-sur-Argens. Il a d'abord retenu les vins issus de la zone septentrionale de la Provence, plus équilibrés.