

Voyage en pays aixois les 12 et 13 Mars 2005



13 participants pour une nouvelle formule à la carte, mieux que chez Nouvelles Frontières puisque le CEP vous offre maintenant la possibilité d'organiser vous même une partie du voyage. Ceci complique un peu les organisateurs qui doivent confirmer plusieurs fois le nombre de participants à chaque manifestation et pas mal le trésorier qui doit individualiser la facture en fin de parcours. Coup de chance, les organisateurs en ont vu d'autres et le nouveau trésorier est un as de la calculette sur le téléphone portable.

Une pensée à Antoine et Brigitte et un salut à Evelyne qui reprend les activités du CEP à donf !

Le choix des coteaux d'Aix en Provence est justifié par une qualité croissante de la production de cette jeune AOC (1970) et des prix qui restent globalement très attractifs.

Après les frimas d'un mois de mars hivernal, nous avons bénéficié du premier week-end printanier : un peu frais le matin mais un soleil radieux toute la journée. Comme de vrais gaulois, nous avons célébré cette fin de l'hiver comme il se doit : bonne chère et bons vins dans une ambiance de franche camaraderie.

Rendez vous à l'aéroport où le mini bus nous attendait, piloté par un chauffeur artiste peintre au look impressionniste plutôt que routier : casquette marine et grande barbe effilée, marques d'une influence type Cézanne sans aucun doute.

Château Bas à Vernègues

Ce village, situé entre Salon et Aix, possède une riche histoire depuis l'antiquité. Les restes d'un temple romain, d'un château médiéval et des ruines d'un village rasé par un séisme en 1909 sont les témoins de son passé. La culture viticole et vie urbaine sont présentes depuis l'antiquité comme en témoignent certaines fouilles effectuées pendant la construction du chais.

La propriétaire est la femme du PDG de l'entreprise Gaguennau récemment décédé. Qui ne connaît les cuisines Gaguennau avec leur aspect austère qui évoque toute la rigueur et la pérennité du matériel allemand. Ces industriels ont acheté le château en 1980 pour le restaurer

et préserver le cadre exceptionnel du site. Ils n'avaient pas prévu la construction du TGV qui passe à quelques centaines de mètres...

La vigne et la cave sont gérées par un couple attachant et passionné. Ils pratiquent la culture raisonnée avec enherbement, taille sévère et pas de vendange en vert. Les rendements sont d'environ 45 hecto/hectare avec une vendange mécanique pour 90% du vignoble. Selon Mme Lottin, notre hotesse, la vendange mécanique avec leurs propres machines, permet un travail précis, rangée par rangée sur des raisins choisis bien mûres et travaillés très frais. Seuls les ceps taillés en gobelet sont vendangés à la main.

Comme dans la plupart des vignobles trois gammes sont proposées selon le terroir et les cépages. Ces gammes sont déclinées en blanc, rosé et rouge :

- L'entrée de gamme est l'Alvernègue : simple, conviviale faite pour l'apéritif et la soif
- Vient ensuite « Pierres du Sud » : vin fait pour la gastronomie
- Et « La Cuvée du Temple » : vin plus travaillé, où s'exprime la créativité du vigneron

Globalement le millésime 2004 est classique et excellent, le 2003 atypique et le 2002 épouvantable à cause des pluies.

Superbe dégustation de 12 vins, accompagnée de charcuterie et de fromage, fort bienvenus

- **L'Alvernègue blanc 2004**

Ugni blanc, rolle et grenache blanc

Nez agréable sur le fruit avec des notes plutôt agrume. Bien équilibré en bouche avec une structure assez moyenne lui donnant une persistance faible. Globalement vin de soif bien agréable.

- **L'Alvernègue rosé 2004**

Cinsault 40% syrah 35% et grenache.

Nez effacé, final acide mais vient d'être mis en bouteille. A tester dans de meilleures conditions.

NB : 1 bouteille ramenée et goûtée à la maison s'est révélée fruitée à souhait et parfaite pour des repas d'été sans prétention.

- **♥ Pierre du Sud rosé 2003**

Grenache, une majorité de Syrah et un peu de cabernet sauvignon

Nez effacé. En bouche des notes gourmandes de fruits rouges (fraises) et un final fruité avec des notes de fumé caractéristique de la Syrah. Nettement plus structuré que le précédent.

- **Pierre du Sud blanc 2003**

Sauvignon pour les arômes, Rolle pour la rondeur et grenache blanc parce que c'est le sud. Nez citronné et floral. En bouche, de l'ampleur avec de l'équilibre.

- **♥♥ Pierre du Sud blanc 2004**

Plus classique avec un nez très expressif. En bouche, ce vin est équilibré avec une réelle richesse aromatique (agrumes et fleur). La structure est présente laissant présager une belle évolution dans les 2 ou 3 ans.

- **♥♥♥ Cuvée du Temple rosé 2003**

100% bois avec une majorité de Cabernet sauvignon et de syrah. Le grenache est très minoritaire.

Nez fruité (fruit rouge). Belle complexité en bouche et très agréable (fait vin de soleil). Le passage en barrique lui a fait beaucoup de bien.

- **L'Alvernègue rouge 2001**

Grenache dominant.

Au nez et en bouche, l'arôme de cerise domine. Le final est astringent.

- **Pierre du Sud rouge 1998**

Ce vin commence à s'ouvrir. Le nez est animal (syrah) mais non dénué de finesse. Le final est acide. En fin de dégustation, ce vin s'ouvre et laisse alors apparaître un réel potentiel.

- **♥♥♥ Pierre du sud rouge 1999**

Nez fruité et franchement réglissé. En bouche, le vin est puissant avec des arômes cuir et animal. Ces arômes sont agréables et le côté animal est bien différent des vins dits foxés.

Très typique de l'appellation avec un potentiel de vieillissement réel.

Reportons ici la parole de monseigneur Bruno « ça c'est pas un vin de tarlouze » ...in vino veritas...

- **♥ Pierre du sud rouge 2001**

Bel équilibre. Vin structuré avec une dominante fruit et animal. Il ressemble au vin californien de bonne tenue dans le genre vin de soleil. S'exprimera mieux dans 3 ans.

- **Cuvée du Temple rouge 2001**

La dominante cabernet sauvignon lui donne de la classe mais lui fait perdre la typicité que l'on a retrouvée dans les vins Pierre du Sud.

Nez ample et déjà fondu.

En bouche, la structure est présente avec un final tannique (tannin soyeux). C'est un vin de garde.

- **♥♥♥ La cuvée du temple blanc 2003**

Nez très expressif et complexe. La bouche est agréable, alliant le bois, le fruit et la structure.

Ce vin est très long avec un final aromatique où les notes de terroir sont présentes. On a adoré !

Déjeuner au mas des écureuils

Accueil très sympathique par Laurence, la sœur cadette de Mme la présidente (propriétaire de cet hôtel restaurant). Le cadre est superbe dans une forêt de pins à flanc de colline. Sous un soleil radieux, la piscine, la terrasse et les odeurs nous plongent dans le bonheur. Bienheureux les travailleurs de l'industrie qui ont la chance de se réunir en séminaire dans cet endroit.

- **♥♥ Mas Sainte Berthe**

Originaire des Baux de Provence (AOC), ce vin provient des cépages classiques de la région.

Il est probablement bichonné en cave et le résultat est superbe : des arômes et une belle longueur. Nous avons adoré ce vin qui ne s'alliait pas trop bien avec un millefeuille de roquefort à la poire et poivrons rouges.

- **♥♥♥ Domaine Les Bastides cuvée Valéria 1998**

Ce vin est un produit rare élaboré par un vigneron très sympathique, propriétaire d'une petite exploitation familiale proche du fameux (excellent mais peu hospitalier puisque ils n'ont pas

daigné nous recevoir...) Château du Seuil. Il ne fait cette cuvée que dans les bons millésimes. C'est un vin que le président affectionne (Mme aurait dit qu'il a un net penchant pour ce vin). Nez fruité. De l'ampleur et de la finesse avec des notes aromatiques sur les épices. Final avec des tannins déjà fondus mais (par expérience) possède une belle aptitude au vieillissement. L'alliance avec le pigeon rôti et son jus (fondant à souhait) était excellente. Velouté de chocolat et pain perdu de brioche, glace pour finir en beauté. Si vous voulez vous séminariser avec vos collègues dans un cadre provençal bucolique tout en faisant bombance et en vous relaxant dans la piscine et le hammam, nous vous conseillons cette adresse et ce ne sont pas les écureuils qui nous contrediront !

Domaine de Camaïssette à Eguilles

Nous sommes reçu par Mme Michelle Nasles, propriétaire de l'exploitation, accompagnée de son mari, avec lesquels nous sommes allés faire un petit tour dans les vignes.

Il s'agit d'une propriété familiale, restaurée par le père de madame à partir de 1974 : défrichage et plantation de cépages d'AOC typiques. En 1985, le vignoble est prêt pour s'autonomiser et sort de la coopérative.

Le terroir est gélif (incroyable) et les oliviers sont plantés dans les parcelles les moins gélives. Certains millésimes sont affectés par les gelées d'Avril (1991 et 1994), à l'origine d'une perte de production parfois importante (40 à 60%). Le vignoble est situé sur des collines dont le climat est rude en hiver et peu influencé par les influences maritimes. D'ailleurs, les vendanges sont décalées de 3 semaines par rapport aux vignobles côtiers. A titre d'exemple, les températures ont chuté à -15° cette année à Eguilles et à -5° au château Virant près de l'étang de Berre.

Le terroir est impressionnant. Après le défrichage des forêts, il a fallu broyer les cailloux pour pouvoir planter la vigne. La vigne souffre en période de sécheresse. Bien que ce soit interdit, l'arrosage est régulièrement pratiqué l'été, à distance des vendanges. Cette caractéristique se retrouve dans le vin et lui donne une très jolie structure.

La plantation est de 4000 pieds à l'hectare avec une taille guyot (la taille gobelet est abandonnée car elle empêche la vendange mécanique. Le rendement est de 45 hecto/hectare. La taille est sévère (3 sarments et deux yeux) et les vignes sont éclaircies en Juin.

Il existe deux cuvées : Domaine, élevée en cuve et Amadeus, élevée en bois, avec les 3 couleurs habituelles.

- **♥ Domaine 2003 blanc**

Ugni 60%, Rolle 30% et sauvignon 10%

Sur le fruit au nez. Puis, on en a plein la bouche avec un vin qui tapisse bien les papilles (effet millésime). L'acidité est présente mais non agressive.

- **♥♥♥ Amadeus blanc 2002**

50% sauvignon, 40% rolle et 10% ugni.

Passé en barrique sur lie fine moitié en bois neuf, moitié en bois de un vin.

Vin racé malgré un millésime défavorable. Du fruit, de l'amplitude et de la longueur.

- **♥♥ Amadeus rosé 2002**

Syrah 45%, Cabernet sauvignon 45 et grenache 10%. rosé de saignée

Nez ample, fruité sur la framboise.

En bouche, vin charnu avec de l'acidité, du fruit et de la minéralité et une belle persistance.

- **Domaine rouge 2000**

Nez présent sur le fruit. Puissant avec un final astringent, tout ceci venant du terroir et du cépage puisqu'il n'y a pas de bois ici.

Cette puissance actuelle est responsable d'un manque de rondeur (un vin d'homme, de vrai ..)

- **♥♥♥ Amadeus rouge 2000**

Syrah 50% cabernet sauvignon 50%

Nez fruit rouge.

Grande amplitude en bouche avec un final minéral et tannique sans agressivité.

Le vin de garde par excellence.

- **Vin cuit**

Vin typique de la Provence puisqu'il fait parti des 13 desserts.

Le mout est chauffé à feu très doux pour obtenir une réduction. Lorsque la concentration en sucre augmente, la fermentation s'arrête. Il n'est donc pas muté comme les rivesaltes ou les pineau des Charente.

Vin très expressif et finalement pas très sucré malgré ses 60 g de sucre résiduel. Il possède une certaine fraîcheur et de l'intensité qui lui donne de bonnes aptitudes de vin de dessert.

Dégustation dans un vignoble de Palette

Animation par M. Jean Luc Poinot. Cet homme jeune et dynamique a créé une entreprise de négoce et vinification qui a pour nom, **LA BADIANE**. Cet homme se meut dans 5 vignobles de Provence pour vinifier des jus issus de crus aussi célèbres que Bandol, Cassis et Palette. Il y met un réel savoir faire qui met en valeur la typicité des cépages et du terroir.

La législation interdit de vinifier hors des lieux d'appellation. Certains amateurs pragmatiques pourraient arguer de l'impossibilité de vinifier à plusieurs endroits simultanément et ils auraient raison si ce n'est que les grandes différences climatiques entre les régions de Provence permettent d'étaler les vendanges sur plusieurs semaines et par la même occasion à JL Poinot d'aller faire ses vins au fur et à mesure.

Les blancs sont vinifiés en barrique, à basse température sur lies fines sans bâtonnage pendant 15 mois, mis en bouteille après la fermentation malo-lactique sans collage et presque sans filtrage. Les rouges sont égrappés à 100%, mis en cuves ouvertes jusqu'à la fin des fermentations puis mis en barriques sans soutirage pendant 10 à 24 mois.

La dégustation a lieu dans la cave de M. Spitzglous propriétaire des vignes de Palette et de cette maison dont la vue sur la montagne Ste Victoire est tout simplement magnifique. La cave étant à 7°, les vins sont malheureusement un peu trop frais.

- **Coteaux Varois rouge 2003**

Grenache 40%, Carignan 60%. Vignes de plus de 50 ans

Le grenache donne des arômes chocolat et le carignan des arômes fruités. Le nez est prononcé, le vin a de l'ampleur et le final a une bonne acidité.

- **Côte de Provence Cuers rouge 2002**

Desservi par le millésime qui a été particulièrement difficile. Carignan 50%, Cabernet Sauvignon 50%.

Nez tabac. En bouche sur le fruit avec un final sans caractère mais sans agressivité.

- **♥ Bandol rouge Terres Noires 2002**

Pur Mourvèdre sur des terres noires. Vin plein de finesse et soyeux (ce cépage donne habituellement des vins épicés). Le final est tannique sans astringence.

- **♥♥ Palette rouge Grande Côte 2001**

Syrah, Mourvèdre, Grenache et 7% de carignan.

Vin très équilibré, élevé 18 mois en foudre. Du fruit et de la structure pour un vin harmonieux.

- **♥Cassis 2003**

Clairette, Ugni et bourboulin.

Vin avec une dominante fenouil et un peu badiane (nom de la société de M. Poinot) typique du terroir. Il possède de la rondeur et du gras.

- **♥♥♥ Palette blanc 2003**

Clairette blanche 10% et rose 50% et ugni 40%. Rendement très faible sur un terroir dit de Langesse.

Dominante pamplemousse initialement évoluant sur la mangue. Met du temps à s'ouvrir. Le final est agréable, dominé par la minéralité. Vin de garde à carafer

- **Palette Grande Coté rosé 2003**

Elevage en 2 mois dont 7 jours sur lies.

Nez amylique, final abrupt

- **Palette rosé Grand Cerf 2003**

Grenache 30%, Syrah 40%, Mourvèdre 30%

Même cépage que le précédent mais vinification plus élaborée (15 mois sur lies), résultat complètement différent.

Riche en arômes avec des notes de pomme très nettes. Belle persistance du fruit qui en fait un vin bien agréable.

- **♥♥♥ Cotes de Provence rosé 2002 Cuvée Antiboul**

Pur cépage Tibouren. C'est un vieux cépage de rosé de Provence qui donne un caractère racé à un vin dont la réputation est plutôt un vin de soif. Vignes de plus de 50 ans

Nous avons déjà goûté des rosés structures dans le domaine de Figuières.

La robe est orangée. En bouche du fruit sur l'orange et un final minéral.

M. Poinot recommande de manger des tomates avec ce vin, des plats sucrés - salés.

- **♥ Bandol rosé 2003**

Mourvèdre 100% élevé en barriques pendant 10 mois.

Ce vin est très structuré et complexe. Difficile de décrire les arômes (surtout en relisant mes notes).

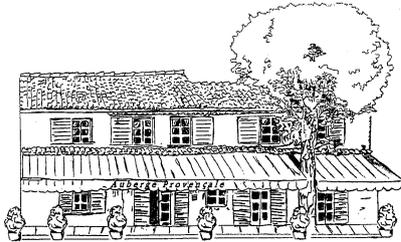
La dégustation s'est terminée par des vins de Palette 2004 rouge et blanc prélevés directement dans la barrique. La typicité de ces vins est nettement ressortie.

Palette mérite bien sa réputation de terroir exceptionnel.

Incroyable !!! Pas une seule fausse note question horaire. Nous voici donc à l'heure pour dîner, de fort bonne humeur et dans un style vestimentaire décontracté, le mot d'ordre ayant

été : « On s'en fout, ce soir, on s'habille pas »...Au grand dam de Mme la présidente toujours aussi élégante.

Dîner



Auberge Provençale

RN 7 – Quartier Le Canet - 13590 Meyreuil

Auberge au milieu des vignobles.

Cadre agréable et assez traditionnel avec un accueil simple et chaleureux.

- **PALETTE AOC Château Simone blanc 2002**

Avec : Tartine de foie gras de canard aux copeaux de truffes, petite salade

Nez effacé. En bouche de l'ampleur et de la persistance. Les arômes sont fruités avec un final minéral. Globalement, ce vin est austère (effet millésime). L'alliance avec le foie gras est néanmoins excellente.

- **"Le Grand Blanc de Revelette" 2003, Domaine de Revelette à Jouques**

Vin de pays des Bouches du Rhône

Avec filet de loup, spaghettis de courgettes, sauce provençale

Cépage chardonnay, vinifié pour moitié en barriques neuves avec bâtonnage pendant neuf mois, pour l'autre moitié en cuves à 18° Du nez et de la bouche. Grand équilibre pour un vin très structuré. Un must

- **Domaine de Trévallon rouge 1998, à Saint Etienne du Grès**

Vin de pays des Bouches du Rhône

Avec un carré d'agneau cuit au four, gousse d'ail et jus de nos garrigues

Syrah et le Cabernet Sauvignon. La cuvaison dure 2 à 3 semaines sans contrôle de température, sans levurage ; puis le vin vieillit 2 ans dans de petits foudres en chêne. Vin remarquable, plein de fruit et de terroir. Suave avec des tannins très fondus.

Dessert au calisson d'Aix en Provence et melon confit d'Apt

Retour au mas des écureuils pour une nuit réparatrice. Petit déjeuner sous un soleil déjà radieux avec des viennoiseries bien savoureuses.

Visite guidée d'Aix en Provence



Place d'Albertas

Aquae Sextiae camp puis ville romaine, fut créée vers – 123 avant JC... Bien entendu, je ne vous apprends rien. Résumons rapidement un passé particulièrement riche : Après la chute de l'empire romain en 476, ce fut l'invasion des barbares (très mauvais genre) puis des sarrasins (pas terribles non plus) virés du royaume de France par ce bon Charlemagne. Après quelques menus problèmes de partages de l'empire franc, la Provence est finalement érigée en comté autonome dont la capitale est Aix. En 1112 la Provence, suite au mariage de l'héritière avec le comte de Barcelone, entre dans le giron catalan... ce qui ne plait pas à tout le monde vous vous en doutez bien et suscite pas mal de luttes intestinales (pardon, intestines...déformation ex professionnelle !). Malgré tout ça le comté devient super puissant et carrément costaud sur le plan de la vie intellectuelle. Au 13^{ème} siècle, Charles d'Anjou, provençal par alliance, puis le Bon Roi René (pas le mari de Céline Dion, l'autre...) au 15^{ème}, mettent la Provence au top du hit parade. Puis en 1481 le comté revient à la couronne de France portée à cette époque, je vous fais l'injure de vous le rappeler, par Louis XI.

Aix va connaître une nouvelle jeunesse au 17^{ème} avec l'établissement de la noblesse de robe. Ce sont des gens qui ont de l'argent et aiment bien le montrer ; Ainsi les remparts sont rasés au profit d'une grande artère : le cours Mirabeau (qui ne s'appelait pas comme ça à l'époque...c'est pas malin votre réflexion) où l'on vient parader en 4 x 4 (chevaux of course !), au bord duquel on construit de superbes hôtels particuliers à balcons et cariatides encore présents de nos jours. De nouveaux faubourgs sont créés dont le quartier Mazarin, pas le cardinal mais son frère Michel qui n'était qu'archevêque, avec ses rues bien dessinées à angle droit contrastant avec les ruelles tortueuses du vieil Aix médiéval plus au nord. Puis des places, des fontaines, sont érigées pour embellir la ville.

N'oublions pas Paul Cézanne, Zola, le festival d'art lyrique, le café des 2 Garçons, les calissons etc...etc...mais ça risquerait d'être un peu long...

Bref, nous avons fait une super ballade qui nous a donné une furieuse envie de revenir

Château Virant



Cette propriété appartient à la famille Cheylan depuis 1974. C'est alors que commence la réhabilitation des terrains et des murs. En 1987, la première vinification « maison » a été effectuée. Deux activités occupent et nourrissent la famille (les parents et les deux enfants) : la vigne et les oliviers. Nous sommes bien dans un pays méditerranéen dont on méconnaît trop souvent le climat contrasté : chaud l'été et froid l'hiver dès que l'on s'éloigne un tant soit peu de la mer.

Les oliviers

1500 pieds et un moulin créé en 1996 et qui sera renouvelé en 2006. Ceci permet de récolter 150 tonnes d'olives. Le pressoir a une capacité suffisamment grande pour permettre la presse des olives d'autres producteurs. Chacun amène sa récolte et reçoit en échange une certaine quantité d'huile au prorata de la quantité apportée. Pour ceux qui l'ignorent, l'olivier fleurit en Mai et les olives se récoltent en Novembre. Pendant la floraison, le pays est envahi par un parfum discret de lierre et d'anis.

Nous avons eu de nombreux détails sur la récolte et le traitement des olives. En quelques mots, voici les points clés de la présentation :

- Les olives doivent être récoltées au bon moment (fin novembre) et surtout ne pas être trop mûres. Elles sont ramassées par peignage des arbres (beaucoup plus difficile que le peignage de la girafe), sans attendre la chute spontanée des olives dans le filet.
- Les olives sont effeuillées, lavées et égouttées dans des conditions d'hygiène strictes. Elles ne doivent en aucun cas attendre dans les paniers et risquer de fermenter. A ces fins, le moulin travaille 24 h / 24 voir 36 h / 24 !
- L'étape suivante est le broyage. La presse se fait avec un appareil garni de petits marteaux qui diminue l'oxydation de la pulpe. La meule n'est plus utilisée actuellement.
- Après malaxage sous contrôle des températures, la pulpe est centrifugée ce qui sépare l'eau et l'huile. Cette huile est clarifiée puis conservée dans de grandes cuves en inox sous azote.
- Deux variétés donnent des huiles différentes : la Salonenque est douce et l'Aglandau, plus forte en goût.

La production française est très faible comparée à celle de l'Espagne, de l'Italie ou de la Grèce. Les coûts de production sont tels que le seul choix possible est le haut de gamme. C'est pourquoi Château Virant remporte des médailles d'or au concours général agricole tous les ans.

La dégustation qui s'ensuit est strictement inénarrable ; une vraie dégustation initiatique qui nous a fait découvrir que nous n'aimions que les huiles oxydées, certes douces mais sans caractère. Les grands crus d'huile ont des nuances gustatives prononcées et variées (arômes herbacés comme l'artichaut ou le cresson, amertume, fruit comme la pomme etc). Nous avons goûté des huiles jeunes avec de l'amertume et du piquant. Comme pour le vin, ces goûts s'adoucissent après quelques mois de vieillissement à l'abri de l'oxygène. De plus, ces caractéristiques changent avec la variété d'olive. La dégustation d'huile s'apparente à celle du vin et il faut un vrai apprentissage pour découvrir la richesse de ce produit. Ceux qui ont raté cette visite initiatique peuvent le regretter et nous ne pouvons que leur conseiller de faire cette expérience et d'acheter leurs huiles qui sont parfaites.

Les vins

110 hectares et 60 % de la production en vente directe. Propose trois qualités en blanc, rosé et rouge. Rendement moyen de 50 hecto/hectare pour ce vignoble de plaine.

L'arrosage est autorisé du fait du climat sec et du vent. Il est arrêté 30 à 40 jours avant les vendanges.

Les cépages de rouge sont : la syrah qui donne des arômes violette et des tanins soyeux, le grenache qui donne des arômes réglisse et de la rondeur et le cabernet sauvignon qui donne la structure.

La technique de vinification des rouges est classique : pigeage, remontage et macération longue à 20-25°. 15 à 20 jours de fermentation.

Blanc Tradition 2004

100% rolle.

Dominante fruit jaune et floral avec des notes d'anis. Belle acidité

Ce n'est pas un vin de garde

Rosé Tradition 2004

Rosé de saignée.

50% Syrah 30% grenache et 20% cabernet sauvignon.

Nez et bouche sue la fraise mure et la framboise.

De la vivacité et un bel équilibre avec une note réglissée (terroir calcaire).

Tradition rouge 2003

Nez fruit rouge réglissé. En bouche, le vin est agréable, fruité avec un final sur la réglisse.

Cuvée des oliviers rouge 2003

Passage en barrique pour apporter de la finesse.

En fait, la dominante est toastée et la chauffe de la barrique y est sûrement pour quelque chose.

Par ailleurs, le nez est vanillé avec en fin de bouche des tannins bien fondus.

Nous n'avons pas eu le droit à la cuvée prestige ; pourtant nous avons eu l'impression d'être gentils et studieux ...

Vin cuit

Fait à partir de jus de raisin (ceux du rosé) et de mout. Le vin est cuit à feu doux sans bouillir pendant 48 heures.

Vieilli en barriques de plusieurs vins. Plusieurs millésimes sont assemblés pour obtenir du fruit et de la puissance.

Ce vin n'a pas dû me marquer car je n'ai pris aucune note de dégustation. Avis à ceux qui ont apprécié de bien vouloir donner leurs appréciations aux autres !

Une visite rapide des caves et quelques achats à la boutique, un retour cool jusqu'à Marignane et c'est la tête pleine de soleil, de parfums et de bons souvenirs que nous avons rejoint nos mas, bastides et autres cabanons parisiens bien décidés à planter un olivier sur le balcon dès lundi matin.