

Notre sélection de rouges provençaux

Rémi Barroux, Laure Gasparotto et Ophélie Neiman ont dégusté près de cent cinquante bouteilles et en ont retenu quarante-six, à tous les prix

BANDOL

Château Barthès, 2020

Le nez de ce bandol est plus que séduisant, il est aguicheur. Et les promesses d'un vin à la belle charpente sont tenues quand les arômes envahissent le palais. Fruits noirs et épices se conjuguent dans un bel équilibre, pour un vin profond et vif. **17,50 €.**
Tél. : 04-94-98-60-06.

Domaine Les Luquettes, 2021

Bien qu'un poil trop jeune, et encore marqué par son élevage en barrique, ce vin s'impose par son côté « classique incontournable ». Implanté à Bandol (Var) depuis le XVIII^e siècle, ce domaine familial sait, en adaptant prix et goûts, se rendre accessible aux amateurs d'aujourd'hui sans trahir son histoire. Ce vin charnu aux notes poivrées reste simple parce qu'il n'a rien à prouver. **20 €.**
Les-luquettes.com

Château Salettes, 2019

Un vin qui a du coffre. Le mourvèdre (80 %), complété par le grenache et la syrah, s'exprime impeccablement. Elevé en cuve tronconique béton puis en foudre pendant dix-huit mois, il est parfait avec ses arômes de mûre, de cassis et même de groseille, enrichis d'une pointe de violette et d'épices, signatures du

mourvèdre. Une jolie réalisation de Julie Devouassoux. **24,20 €.**
Salettes.com

Domaine Le Galantin, 2015

Ce domaine continue de nous enchanter avec ses vins des trois couleurs. Le rouge est à la hauteur, et le millésime 2015 prouve les capacités de garde des bandols. Le nez évoque violettes, pruneaux, griottes, épices poivrées... Les tanins sont fondus, mais offrent profondeur et tension, tout en équilibre. Bravo! **25 €.**
Le-galantin.com

La Bastide blanche, 2021

S'il est des vins de lieu, celui-ci en est un. Avec sa texture de velours, empreinte de notes épicées, salines et de garrigue, il ne peut cacher son origine. Bâti majoritairement de mourvèdre accolé à trois autres cépages locaux, il se déploie élégamment grâce à un élevage de plus d'un an et demi. Une valeur sûre. Bio. **26 €.**
Bastide-blanche.fr

Domaine Les Terres promises, « Amourvèdre », 2021

Coup de cœur pour ce vin si original! On se laisse emporter par sa franchise et sa signature racée. La matière épouse magnifiquement l'harmonie de l'ensemble pour déployer une incroyable persistance. A goûter absolument. **29 €.**

Lesterrespromises.fr

Les Œuvres vives, 2021

De sa robe quasi noire s'échappent des arômes appétissants. Exubérant mais élégant, l'ensemble révèle un savoir-faire de haute volée. Bâti sur du mourvèdre (90 %), cépage fondateur de l'appellation, et lié à un peu de carignan et de cinsault, ce vin éblouit par ses saveurs gracieuses. **32 €.**
Domaine-œuvres-vives.fr

Domaine La Suffrène,

« Les Lauves », 2016

Ce vin a beau se cacher sous une robe noire, il reste frais et élégant, notamment grâce à des notes poivrées intenses. Avec ses petits rendements, le millésime 2016, que l'on peut apprécier pleinement en ce moment, est taillé pour une très longue garde qui révélera sa finesse. **32,50 €.**
Domaine-la-suffrene.com

Domaine de La Font des Pères, 2020

L'histoire du domaine remonte à cinq siècles, quand les moines observantins (de la famille franciscaine) se sont installés sur des terres où se trouvait une source (« font ») naturelle. L'aventure se poursuit avec de superbes vins. Le rouge est parfait avec, en bouche, des arômes légèrement torréfiés (café et cacao), de vanille et de fruits rouges bien mûrs. Bio. **35 €.**
Lafontdesperes.com