

25 €

Château de la Gaude
La Chapelle de Gabrielle

AOP coteaux d'aix rouge 2016

Désormais propriété de la famille Blaise, fondatrice du site Allopneus, La Gaude a été transformé en hôtel de luxe et restaurant étoilé (mené par le chef Matthieu Dupuis-Baumal) mais n'en oublie pas pour autant son magnifique terroir viticole aixois. Assemblage de grenache (50 %), cabernet-sauvignon et syrah élevés en grands foudres de bois et en cuves béton, le vin allie l'ampleur aromatique, sur des notes de cassis et de cuir, à une vraie élégance et une grande persistance en bouche.

Château de la Gaude, 3913 route des Pinchinats à Aix-en-Provence (Bouches-du-Rhône), 04 84 93 09 30.

Tous les jours de 10 h à 19 h.



15 €

Le Temps des rêveurs
A nos étoiles

Vin de France rouge 2018

Levures indigènes, pas de filtration, vinifiées sans ajout de soufre, les cuvées de Jérôme Maillot vont au plus simple. Le vigneron trouve ici une très belle expression des carignans noirs plantés par son père et son grand-père. En entrée de bouche, le vin présente le profil animal et abrupt propre au cépage. Mais un fruit direct et vivant prend ensuite le relais dans le verre. Allié à une jolie acidité, il offre un vin rustique mais droit et plaisant.

Le Temps des rêveurs, dans le village de Pourrières (Var), 06 58 70 87 66.

Sur rendez-vous.



34 €

Château La Mascaronne
Guy Da Nine

AOP côtes de provence rouge 2015

Voilà un vrai grand rouge provençal, rond, capiteux mais à la concentration affinée par l'âge. L'élevage de douze mois en barriques de cet assemblage puissant de syrah et mourvèdre est encore sensible à l'ouverture. Il ne faut donc pas hésiter à carafer la bouteille une voire deux heures avant le service. Avec l'aération, le vin gagne alors en finesse sans perdre en aromatique. L'épice vient s'équilibrer avec l'acidité et l'on imagine alors très bien ce vin avec une belle pièce de bœuf.

Château La Mascaronne, en bordure de RN7 au Luc (Var), 04 94 39 45 50. 06 03 40 55 08.

Du lundi au vendredi de 9 h à midi et de 14 h à 18 h.