

16,00 €

14/20

Domaine Dupuy de Lôme

Bandol 2011

Vin **rouge**. Production : **7800** Bouteilles/an.

Grande fraîcheur dans ce rouge moyennement corsé, bien poli pendant l'élevage. Cela lui donne un côté plus provençal classique que bandolais. On ne ressent pas une grande expression de terroir mais il est digeste.

Famille Perouse-Cossé ● 04 94 05 22 99 ● 624, route de Toulon,
83330 Sainte-Anne-d'Evenos ● domainedupuyde-lome@orange.fr

16,00 € 14/20**Domaine Dupuy de Lôme**

Bandol 2011

Vin rouge. Production : 7800 Bouteilles/an.

Grande fraîcheur dans ce rouge moyennement corsé, bien poli pendant l'élevage. Cela lui donne un côté plus provençal classique que bandolais. On ne ressent pas une grande expression de terroir mais il est digeste.

Famille Perouse-Cossé • 04 94 05 22 99 • 624, route de Toulon, 83330 Sainte-Anne-d'Evenos • domainedupuyde-lome@orange.fr

13,00 € 14/20**Domaine de La Frégate**

Bandol 2011

Vin rouge. Production : 9300 Bouteilles/an.

Un rouge marqué par les notes toastées de l'élevage de 18 mois en foudres de chêne. Il dévoile une matière puissante avec une finale stricte due à des tanins très présents.

Jean-Sébastien Thiollier • 04 94 32 57 57 • Route de Bardol, 83270 Saint-Cyr-sur-Mer • www.domainedefregate.fr

13,00 € 14/20**Domaine Le Galantin**

Bandol 2012

Vin rouge. Production : 40000 Bouteilles/an.

Riche en épices de fruits, ce rouge est pourtant composé à 95 % de mourvèdre. Il dévoile une grande souplesse et le côté digeste du millésime. Sa touche sucrée le rend facile d'accès, notamment sur des lasagnes à la bolognaise.

Céline Devictor et Jérôme Pascal • 04 94 98 75 94 • 690, chemin du Galantin, 83330 Le Plan-du-Castellet • www.le-galantin.com

13,00 € 14/20**Domaine Le Galantin**

Bandol 2011

Vin rouge. Production : 9300 Bouteilles/an.

Un côté sauvage prend le dessus sur l'éclat du fruit avec un toasté du bois bien marqué. Le tout sur une matière dense sertie d'une légère sucrosité.

Céline Devictor et Jérôme Pascal • 04 94 98 75 94 • 690, chemin du Galantin, 83330 Le Plan-du-Castellet • www.le-galantin.com

14,50 € 13,5/20**Domaines Bunan**

Bandol Mas de la Rouvière 2012

Vin blanc. Production : 10000 Bouteilles/an.

• Bio certifié AB.

Un blanc à 90 % de clairette. Il tient en bouche et offre une acidité franche qui s'est bien fondue dans l'enveloppe. À boire sans attendre.

Famille Bunan • 04 94 98 58 98 • 338 bis, chemin de fontanieu, 83740 La Cadrière d'Azur • www.bunan.com

210

CASSIS

Ce petit vignoble de bord de mer surplombe les calanques minérales du port de Cassis. Contrairement à la Provence où le rosé domine, Cassis propose principalement des vins blancs vifs et secs dominants de marsanne et clairette accompagnés d'ugni blanc et bourboulenc. Si quelques vins légers sont destinés à être bu après l'été suivant leur mise en bouteille, d'autres présentent plus de matière et une réelle acidité cassidaine (vins francs et salins). Ils sont à boire dans les trois ans. A propos des millésimes : cet automne, les blancs de 2013 auront gagné de la matière en bouteille. Ils seront prêts à boire. Les 2012 ont évolué favorablement mais il est temps de les déboucher. Une sélection à moins de 15 euros.

12,50 € 14,5/20**Domaine du Bagnol**

Cassis 2013

Vin blanc. Production : 40000 Bouteilles/an.

• Bio certifié AB.

Plaisant dans sa prime jeunesse, ce blanc s'ouvre sur des notes juteuses de poire avec un équilibre fringant et savoureux.

Sébastien Genovesi • 04 42 01 78 05 • 12, avenue de Provence, 13260 Cassis • jeanlouis.genov@orange.fr

12,80 € 14/20**Château Barbanau**

Cassis Clos Val Bruyère 2012

Vin blanc. Production : 5000 Bouteilles/an.

Finement évolué sur des notes anisées, il est désormais plus sur le gras que sur la vivacité. À déboucher aujourd'hui.

Sophie Cerciello-Simonini • 04 42 73 14 60 • Le Hamon, 13830 Roquefort-la-Bédoule • www.chateau-barbanau.com

11,30 € 14/20**La Ferme Blanche**

Cassis 2012

Vin blanc. Production : 50000 Bouteilles/an.

Après un an de bouteille, ce blanc a gagné en ampleur et en allonge. Il dévoile des notes de fenouil avec une fine touche pierreuse. À boire.

François Paret • 04 42 01 00 74 • RD 559, 13260 Cassis • fermeblanche@wanadoo.fr

12,00 € 14/20**La Ferme Blanche**

Cassis Excellence 2011

Vin blanc. Production : 5000 Bouteilles/an.

Principalement marsanne-clairette, vinifié et élevé 10 mois en barriques, ce cassis au nez toasté et grillé a besoin d'air. Il offre un équilibre savoureux, de la chair (tenue plus par le gras que par la fraîcheur) ainsi qu'une petite amertume en finale. Domaine en conversion bio.

François Paret • 04 42 01 00 74 • RD 559, 13260 Cassis • fermeblanche@wanadoo.fr

13,50 € 14/20**Domaine du Paternel**

Cassis Blanc de Blancs 2013

Vin blanc. Production : 175000 Bouteilles/an.

• Bio certifié AB.

Depuis 2009, ce trio juteux de clairette/ugni blanc offre un bouquet d'agrumes. Une bouche vive tout en conservant un allonge qui lui donne de l'allonge.

Christophe Santini • 04 42 01 77 03 • 11, route de Provence, 13260 Cassis • www.domainedupaternel.com

6,00 € 14/20**Clos Sainte Magdeleine**

Cassis 2013

Vin blanc. Production : 36000 Bouteilles/an.

• Bio certifié AB.

Ce vignoble planté en terrasse au bord de la mer, Jonathan Sack produit un blanc qui a subi une fermentation malolactique pour gagner en allonge sur des saveurs sanguines.

Jonathan Sack Zafiropolo • 04 42 01 70 28 • Avenue de Revest, BP 4, 13714 Cassis Cedex • clos.ste.magdeleine@gmail.com

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

Cette vaste appellation septentrionale de la Provence, les coteaux d'Aix s'étendent du bord de mer (zone précoce) aux terroirs les plus reculés des secteurs de Jouques et Rians (zone tardive et fraîche d'altitude), au nord de la montagne Sainte-Victoire et à l'est sur les contreforts des Alpilles. Une multitude de terroirs se côtoient et offrent une large palette de styles. Ici, comme dans les coteaux varois ou les côtes de Provence, le vigneron fait la différence. Sa volonté de produire dans des volumes raisonnables, avec une réelle recherche de maturité, lui permet de donner naissance à des vins de bonne tenue de très bonne qualité, dans les trois couleurs. Seulement, un tri s'impose dans notre fourchette de prix, car les vins les plus médiocres se vendent au même prix que les meilleurs... A propos des millésimes : dans cette gamme de prix, préférez les blancs 2013 et buvez-les dans l'année, sur leur fraîcheur. Après, ils se faneront. En 2011, les rouges sont les plus complets tandis que les 2012 séduisent pour leur équilibre friand. Il faudra les boire dans les deux ans. Une sélection établie à moins de 11 euros.

8,60 € 14,5/20**Château-Bas**

Coteaux d'Aix-en-Provence Pierres du Sud 2011

Vin rouge. Production : 12000 Bouteilles/an.

• Bio certifié AB.

Ce rouge bio avec une bouche beaucoup de déboucher saiches de saucis Irène de Blanquet 13116 Vernègues

8,90 €

Château d'Aix
Coteaux d'Aix
Vin rouge. Pro

Sur cet asse cabernet-sauvignon ainsi un rouge ble pour les g

Famille Double Cannat • www.b

9,00 €

Domaine d'Aix
Coteaux d'Aix
Gardians 2011
Vin rouge. Pro

• Bio certifié A

Ce rouge, à notes fumées millésime générale, en de facile d'accès

Christian Raimon 13810 Eygallières

9,00 €

Domaine d'Aix
Coteaux d'Aix
Vin rouge. Pro

• Bio certifié

Sous la robe carignan, be fruits rouges leyante. On les deux ans

Pierre-François 13410 Lambesc

7,50 €

Château d'Aix
Coteaux d'Aix
Vin blanc. Pro

Un style fra d'agrumes a blancs du ce sons froids.

Famille Double Cannat • www