



Vingt ans de plaisir au bord de la Méditerranée

Le long des golfes clairs, il y a la mer, le soleil, la plage... et les bons vins de Bandol et de ses environs ! Connue pour ses rosés, la Provence livre aussi de beaux rouges de garde.



LES MEILLEURS
MILLÉSIMES SELON

Alexis Goujard

Parmi les rouges provençaux, deux grands types de millésimes m'enchantent. Les années solaires (2011, 2007, 2001) donnent des vins particulièrement intenses, où les saveurs de garrigue, d'épices, de framboise, et même d'iode pour les meilleurs, s'expriment avec un fort tempérament. Ils proposent une plénitude de bouche qui leur permet d'affronter les années, et qui se marie à merveille avec une belle cuisine d'hiver. D'autres millésimes paraissent plus en retrait : ils n'offrent ni la richesse, ni la masse tannique des années solaires, mais ils me séduisent par leur finesse, leur plus faible degré d'alcool et leur profil plus septentrional. Les millésimes comme 2014, superbe rescapé des pluies, et 2008, offrent aujourd'hui des tanins fondus. Ils s'avèrent déjà parfaitement digestes, mais peuvent passer les vingt prochaines années en cave.

2015 17/20

DOMAINE DE LA TOUR DU BON

IGP Méditerranée En-Sol 2015

(Dégusté en 2017) Lumineux, floral et fraîchement épice. Sa trame saline le rend déjà accessible.

44 €

2011 17/20

CHÂTEAU PRADEAUX

Bandol 2011

(Dégusté en 2017) Par sa richesse et sa force tannique, il rappelle un barolo et évoluera avec grâce.

25 €

2014 17/20

CHÂTEAU REVELETTE

IGP Bouches-du-Rhône Le Grand Rouge 2014

(Dégusté en 2017) Ce millésime frais fait jaillir dans ce rouge de subtiles saveurs de rose et une matière à la fois peu extraite et peu tannique. Un profil septentrional particulièrement revigorant.

26 €

2010 17/20

CHÂTEAU PRADEAUX

Bandol 2010

(Dégusté en 2015) De magnifiques parfums floraux, d'olive noire et de laurier. On peut le boire.

25 €

2013 17/20

DOMAINE HAUVETTE

IGP Alpilles Améthyste 2013

(Dégusté en 2017) Un rouge gracieux, aux tanins très raffinés et aux saveurs florales pures.

38 €

2009 15/20

**DOMAINE
JEAN-PIERRE GAUSSEN**

Bandol 2009

(Dégusté en 2015) Corpulent et dense. Sa fermeté tannique lui permet de conserver sa fraîcheur.

24,50 €

2004 16,5/20

LA BASTIDE BLANCHE

Bandol Fontanéou 2004 (magnum)

(Dégusté en 2015) Un corps plein et musclé à la fraîcheur de plantes, des tanins saillants, sa finale longue laissent présager un avenir splendide.

60 €

1998 16/20

CHÂTEAU SAINTE-ANNE

Bandol 1998

(Dégusté en 2015) Ouvrez-le la veille du service pour laisser virevolter son magnifique bouquet naturel de réglisse, de laurier froissé, de plantes et d'épices. Incroyablement délicat. À boire.

62 €

16,5/20

CHÂTEAU SIMONE

Palette 2013

(Dégusté en 2017) Attendez la fin de l'année avant d'ouvrir ce 2013 au fruit franc et à la fine fermeté. Il s'affinera dans les six ans.

29,50 €

2012 16/20

DUPÉRE-BARRERA

Côtes de Provence TLM 2012

(Dégusté en 2017) "Très Longue Macération" : cet assemblage de mourvèdre, syrah et cabernet-sauvignon exprime les arômes mûrs du Sud.

25 €