



" On va déguster "

Dégustation
Dominique Hutin
Juin 2014

Appellation	Couleur	Dénomination	Domaine	Cuvée	Mes Favoris	Millesime	Biologique Biodynamique En Conversion	Tarif TTC
1 Vin de France	R	La	Chapelle Saint-Bacchi	Carpe Diem - Alicante	*	2011		9,50
2 Vin de France	R	Domaine	Milan	Sex	***	2012	Bio	24,00
3 VP Bouches du Rhône	R	Domaine	Revelette	Le Grand Rouge	***	2011	Bio	env. 24,00
4 VP Coteaux du Verdon	R	Mas	Juliette	Nez sous X	*	2102	Conv	15,00
5 VP Sainte-Baume	R	Domaine les	Terres Promises	L'Antidote	**	2012		env. 10,00
6 Côtes de Provence	R	Domaine de	Saint-Ser	Prestige		2008		13,00

7	Côtes de Provence	R	Domaine de	Saint-Ser	Les Hauts de Saint-Ser		2008		19,50
8	Côtes de Provence	R	Domaine de	Saint-Ser	Tradition	**	2010		9,50
9	Côtes de Provence	R	Château les	Mesclances	Cuvée Saint-Honorat		2011		12,50
10	Côtes de Provence	R	Château de	Roquefort	Les Mûriers	**	2011	Bio	15,00
11	Coteaux Varois	R	Domaine du	Deffends	Marie Liesse	**	2012	Bio	14,30
12	Coteaux d'Aix en Provence	R	Domaine de la	Réaltière	Sylvia	*	2009	Bio	19,00
13	Coteaux d'Aix en Provence	R	Domaine de la	Mongestine	"M"	*	2009		NC
14	Coteaux d'Aix en Provence	R	Château	Vignelaure		**	2009		23,00
15	Coteaux d'Aix en Provence	R	Château de	Beaupré	Collection du Château	**	2010		17,00

16	Coteaux d'Aix en Provence	R	La	Chapelle Saint-Bacchi	Prestige		2011		12,50
17	Coteaux d'Aix en Provence	R	Domaine les	Béates			2011	Bio	NC
18	Les Baux de Provence	R	Mas de	Gourgonnier	Réserve du Mas	**	2010	Bio	NC
19	Bandol	R	Domaine la	Suffrène	Les Lauves	**	2008		23,00
20	Bandol	R	Domaine	Moulin des Costes		**	2009	Conv	17,00
21	Bandol	R	Château de la	Rouvière		*	2009	Conv	22,00
22	Bandol	R	Château	Pradeaux		***	2009		24,00
23	Bandol	R	Château de	Pibarnon		*	2010		31,00
24	Bandol	R	Domaine de la	Bégude		*/***	2011	Bio	23,00

25	Bandol	R	Domaine	Tempier		**	2011		26,00
26	Bandol	R	Domaine la	Suffrène		*	2011		15,00
27	Bandol	R	Château	Sainte-Anne		***	2011	Bio	NC
28	Bandol	R	La	Bastide Blanche		**	2011	Bio	16,00

s)

Rouges de Provence

Vins issus de l'association
<http://www.rougeprovence.fr/>

Domaine	Millésime	Dégustation	Propriétaire
Chapelle Saint-Bacchi	2011	Monsieur zozotte un peu sur la langue, attendons qu'il abandonne ce gaz qui le rend pour l'heure moins lisible. En patientant, on devine -et apprécie- les tannins fins en deuxième rideau, la réglisse, le tabac et la mûre. Côté "formes", le vin sèche un peu, après s'être présenté un poil astringent sur le devant. On aime aujourd'hui en face d'une viande de caractère, on aimera demain (patine aidant), avec une viande en sauce.	Christian Valensisi Route Départemental, 561 13490 Jouques (0)4 42 67 62 92 valensisi.christian@neuf.fr
Milan	2012	Fleuri au nez ... et en bouche, ce joli jus jouit immédiatement d'un grand capital sympathie. Réglissé en milieu de bouche, fluide et direct, il s'installe sur la longueur sans ce départir du grand modèle d'équilibre autour duquel il est construit. Fin et digeste, il peut se boire dans l'instant ou être attendu 3 ou 4 ans. On en appellera alors sûrement à la "charcuterie corse" autour de la table. Chaussette enlevée, on s'étonne de son pedigree 100 % grenache. Trop long, trop bon.	Henri Milan Via Aurélia – La Galine 13210 Saint Rémy de Provence +33 (0)4 90 92 12 52 contact@dom-milan.com www.domaine-milan.com
Revelette	2011	D'abord fermé à double tour, ce beau rouge semble vouloir refouler le visiteur avec une attaque pointue et sèche. Passé le cap des préliminaires viriles, ce 2011 se livre enfin, serré et dense. Au-delà du choc des tannins en cours de polissage, il apparaît étonnamment fin. "Il y en a sous pédale" nous livre un dégustateur. Effectivement, il s'impose sur la longueur, au fil d'une finale fleurie et fine. Déjà équilibré et frais en l'état, il faut le laisser s'installer : un grand vin, ça se mérite.	Peter et Sandra Fischer 13490 Jouques +33 (0)4 42 63 75 43 chatearevelette@orange.fr www.revelette.fr
Juliette	2102	Le nez à la verticale du verre, il apparaît mi-fleuri, mi-fruité, dans le registre friand du millésime. Ce 2012 se corse ensuite, plus épicé, avec une finale un peu stricte pour l'heure. La finale digeste, laisse entrevoir quelques jolis accords. En cas de pique-nique, prévoir le gigot.	Juliette et Sylvain Manson Grande Rue 83560 Esparron-de-Pallières +33 (0)6 72 78 40 61 (Sylvain) lemasjuliette@orange.fr www.masjuliette.com
Terres Promises	2012	Alors que l'on redoute un profil très bad boy (arômes sauvages, petite sécheresse, touche rustique), c'est une carte postale provençale qui occupe le décor (garrigue, fruits noirs), sans que le soleil n'écrase le vin de son empreinte. La fraîcheur, amenée par le poivre et une acidité bienvenue, fait basculer ce rouge dansant dans l'univers des vins francs et digestes, ... avec le supplément d'âme des vins qui ont du fond.	Jean-Christophe Comor Fioussac - Chemin de la Persévérance 83136 La Roquebrussanne +33 (0)6 81 93 64 11 jccomor@lesterrespromises.fr www.lesterrespromises.fr
Saint-Ser	2008	D'emblée "très café", il s'affine en s'aérant. Le style persiste néanmoins dans une forme plutôt drue, que renforce une amertume en deuxième bouche. Si l'ensemble dessine une silhouette un peu rude et, disons-le, rustique, l'élevage, qui marque irrémédiablement le vin, nous semble un peu appuyé. (ne fait pas partie de l'association "Rouge Provence")	Avenue Cézanne - D17 13114 Puylobouir +33 (0)4 42 66 30 81 info@saint-ser.com http://www.saint-ser.com/

Saint-Ser	2008	Un 2008 qui prend ses aises sur le devant de la bouche en dispersant des notes de girofle et tabac, ceintes d'une rondeur vanillée. L'élevage, soutenu, peut se révéler un brin fatigant. (ne fait pas partie de l'association "Rouge Provence")	Avenue Cézanne - D17 13114 Puylobrier +33 (0)4 42 66 30 81 info@saint-ser.com http://www.saint-ser.com/
Saint-Ser	2010	Une jolie promenade de santé, au naturel, avec un vin franc, non maquillé, sans surperflu. Dans un style médian très réussi, il apparaît presque féminin au regard du reste du casting. Déjà prêt à boire, souple et direct, il laisse un souvenir empreint de gourmandise et de finesse. (ne fait pas partie de l'association "Rouge Provence")	Avenue Cézanne - D17 13114 Puylobrier +33 (0)4 42 66 30 81 info@saint-ser.com http://www.saint-ser.com/
Mesclances	2011	La silhouette, fluide et fleurie, parasitée par l'astringence manque de dimension, que les notes chocolatées peinent à combler.	Amaury Walch 3583 Chemin du Moulin Premier 83260 La Crau +33 (0)4 94 12 10 95 amaury.walch@mesclances.com contact@mesclances.com www.mesclances.com
Roquefort	2011	Abouti ! A savourer aujourd'hui et sur les 3 ans à venir, il propose une forme de gourmandise (merci, l'ami grenache), rehaussée de nervosité et de soleil. Finale nette. On l'aime pour ce qu'il est : suave, complet, à défaut d'être ultra complexe.	Raimond de Villeneuve BP 29 13830 Roquefort La Bédoule +33 (0)4 42 73 20 84 chateau@deroquefort.com www.deroquefort.com
Deffends	2012	On parle de parfum d'enfance parmi les dégustateurs. Cuvée fruit, cuvée fleurs ! Violette et consorts s'agitent dans le verre pour former l'antithèse du vin maquillé. Et c'est réussi, dans un style nu et frais, en mode séduction 200%. En quête de vérité plus que de complexité, il est parfait dans ce registre ... et difficile à recracher.	Suzel de Lanversin Chemin du Deffends 83470 Saint-Maximin-la-Sainte-Baume +33 (0) 4 94 78 03 91 domaine@deffends.com www.deffends.com
Réaltière	2009	On ouvre le ban sur la fraîcheur, une bonne dynamique qui ouvre la voie à un milieu de bouche plus corsé, avec des tannins encore accrocheurs (marqueurs du cabernet-sauvignon ?), puis on ferme la marche de nouveau sur la fraîcheur (pour un vin à 14,5°, s'entend). Un rouge qui fait figure de valeur tranquille, posé sur un socle alcoolique et une finale qui a le bon goût de rester fraîche. Que les tannins se fluidifient et ce Coteaux d'Aix se présentera sous son meilleur jour.	Pierre Michelland Route de Jouques D 561 83560 Rians-en-Provence +33 (0)4 94 80 32 56 realtiere@terre-net.fr www.larealtiere.com
Mongestine	2009	Nez viandé, attaque "frizzante", l'écriture est sauvage. En se montrant plus civil après une longue respiration dans le verre, le vin dit qu'il est bien là, avec une belle finale tonique et juste, fraîche, longue. Dommage qu'il faille formuler un préavis ou prendre rendez-vous pour que la rencontre ne tourne pas au speed dating. A domestiquer.	Michèle et René Bencini 83560 Artigues +33 (0)6 79 09 01 94 www.mongestine.com
Vignelaure	2009	Le nez nous annonce un visiteur ceint d'une ceinture noire ... en cuir. L'ensemble fait figure de classique rassurant, où chaque élément connaît le rôle qui lui échoit (contours doux, livrée aromatique mûre, tannins raisonnablement vindicatifs) et le joue bien. Silhouette bordelaise, le soleil en sus.	Philippe Bru Route de Jouques 83560 Rians +33 (0)4 94 37 21 1info@vignelaure.com www.vignelaure.com
Beaupré	2010	Au moins ce vin ne se cache-t-il pas. A l'évidence né sous les auspices du cabernet-sauvignon, il en porte sinon les couleurs, au moins la livrée aromatique et les épaules carrées, auxquels il superpose de savoureux accents sudistes. Calme et posé, à l'image de l'étiquette classico-classique. Un bon père de famille.	Phanette Double Route nationale 7 N°3525 13 760 Saint Cannat +33 (0)4 42 57 33 59 contact@beaupre.fr www.beaupre.fr

Chapelle Saint-Bacchi	2011	Un poil lactique, un peu sucré, ce n'est pas la tension qui domine. On ne peut nier une forme de volume et de séduction mais faute trouver une direction, il déroute le buveur.	Christian Valensisi Route Départemental, 561 13490 Jouques (0)4 42 67 62 92 valensisi.christian@neuf.fr
Béates	2011	Un peu étriqué dans son costume boisé, avec une structure qui domine une palette aromatique en berne. On espère que ce jus sortira de sa gangue. Pour l'heure, s'il reste bien bâti, il peine à s'exprimer autrement que par la puissance ... et une acidité bienvenue qui amende un peu son profil taiseux.	Pierre-François Terrat Route de Caireval - BP 52 13410 Lambesc +33 (0)4 42 57 07 58 pfterrat@lesbeates.com www.lesbeates.com
Gourgonnier	2010	Bien dessiné, il prend soin de ne pas fatiguer le buveur, en superposant à une belle maturité la fraîcheur qui donne de l'allant à l'ensemble. Des cerises, des épices, de la mûre, beaucoup de justesse. Très gourmand, plein et sphérique. Plaisir garanti. (ne fait pas partie de l'association "Rouge Provence")	Nicolas Cartier & ses Fils Le Destet 13890 Mouriers 04.90.47.50.45 contact@gourgonnier.com www.gourgonnier.com
Suffrène	2008	On peut être étonné par la proposition acide en début de bouche (complétée d'une touche de chocolat, pruneau et mûre), puis par le caractère carré des tannins, mais la finale fraîche (rehaussée de notes de datte) laisse augurer un avenir immédiat autrement plus séduisant. Ce que confirme une longue aération qui détend les tannins. Par quel miracle parvient-il à s'afficher simultanément rustique et élégant ? Un mystère dont, au final, on se satisfait pleinement.	Cédric Gravier 1066, chemin de Cuges 83740 La Cadière d'Azur +33 (0)4 94 90 09 23 suffrene@wanadoo.fr www.domaine-la-suffrene.com
Moulin des Costes	2009	Au caractère animal, se succèdent beaucoup de rebonds en bouche (acidité, tabac blond et tannins font parler la poudre). L'ensemble paraît assez rapidement comme réussi, cohérent sur toute la ligne, rectiligne et intégré, presque gourmand ! Bien raisonné en terme de vinification, il offre une finale fraîche, toute en menthe et violette. (ne fait pas partie de l'association "Rouge Provence")	338 bis, chemin de Fontanieu BP 17 - 83740 La Cadière d'Azur +33 (0)4 94 98 58 98 bunan@bunan.com www.bunan.com
Rouvière	2009	Un poil accrocheur sur l'arrière-gorge (le vin semble en gestation), avec une chaleur alcoolique en deuxième rideau qui contrarie un peu la lisibilité du vin. Sévère en l'état, il ne se laisse pas approcher facilement. Après aération, il apparaît tout en volume, plus élégant, mais les tannins et l'alcool font encore barrage. Attendre. (ne fait pas partie de l'association "Rouge Provence")	338 bis, chemin de Fontanieu BP 17 - 83740 La Cadière d'Azur +33 (0)4 94 98 58 98 bunan@bunan.com www.bunan.com
Pradeaux	2009	D'abord engageant, élégant, sans aucune agression alcoolique, il apparaît très civil avant de se rappeler qu'il est né "Bandol". Il devient alors tactilement moins avenant en bouche, très chocolaté, alors que contre toute attente, le fruit parvient à exister et à tracer un très long chemin. On aime à se mesurer à lui ... sans certitude d'en sortir gagnant. Attention, ce classico-old school sans concession aura tôt fait de découper dans le sens de la hauteur le dégustateur inexpérimenté.	Cyrille Portalis 676, chemin des Pradeaux 83270 Saint-Cyr-sur-Mer +33 (0)4 94 32 10 21 chateaupradeaux.etp@orange.fr www.chateau-pradeaux.com
Pibarnon	2010	Dans un premier temps, il s'avance très sphérique. Mais ce Bandol cache bien son jeu : mi-charme, mi-alcool, mi-orange sanguine. Soit 3 moitiés pour un vin qui en appelle au style Chateaneuf du Pape. S'il sèche légèrement en bouche, cela fait partie d'un ensemble qui, au final, paraît assez intégré. Il est même envisageable de le boire, tout simplement.	Eric de Saint Victor 83740 La Cadière d'Azur +33 (0)4 94 90 12 73 contact@pibarnon.fr www.pibarnon.fr
Bégude	2011	Carafage obligatoire ! Premier contact : attaque légèrement sucrée, violence mal contenue (eau-de-vie en première intention, astringence). Le vin a nécessité une aération record pour abandonner cette phase ingrate et consentir à afficher un profil plus appétant. Il devient alors cossu, posé, épousant la lignée des rouges profonds et complexes. Oubli en cave nécessaire.	Guillaume Tari Route des Garrigues 83330 La camp du castellet +33 (0)4 42 08 92 34 contact@domainedelabegude.fr www.domainedelabegude.fr

Tempier	2011	Attention aux apparences : une suavité peu engageante dépeint mal le futur immédiat dans le verre. En le bousculant, il délivre une copie très sérieuse, grillée, noire, portée par une jolie matière enlevée, rectiligne et très cohérent. Cette main de fer dans un gant de velours réclame des épices ... et de la patience.	Famille Peyraud - Daniel Ravier (Dir) 1082, chemin des Fanges 83330 Le Plan du Castellet +33 (0)4 94 98 70 21 domaine.tempier@gmail.com www.domainetempier.fr
Suffrène	2011	Bouquet de fleurs sauvages et livrée sucrée en bouche. L'alcool se mêle de la partie avant que de petites notes de pêche apportent de la fraîcheur et que le finale, nette, donne de la cohérence à l'ensemble. L'idéal serait d'inviter un marcassin ... sans dévoiler à la bestiole la suite le scénario.	Cédric Gravier 1066, chemin de Cuges 83740 La Cadière d'Azur +33 (0)4 94 90 09 23 suffrene@wanadoo.fr www.domaine-la-suffrene.com
Sainte-Anne	2011	L'évidence incarnée : finesse en bandoulière, ramage délié, élégant, déjà accessible sans que le vin n'abdique son identité (prévoir tout de même une petite aération pour révéler le jus). Classieux. Persiste toutefois un dilemme : lapin rôti en tapenade ou daube aux olives ?	Françoise Dutheil de la Rochère Jean-Baptiste Dutheil Sainte Anne d'Evenos 83330 Evenos +33 (0)4 94 90 35 40 chateausainteanne@hotmail.fr
Bastide Blanche	2011	Une lecture façon style ancien, animale, virile, se meut, au prix d'une longue aération en un vin 100 % mur, 100 % mûre, aux tannins enrobés. Le lifting est impressionnant, et invite à se projeter en des temps lointains. A garder.	Julien, Nicolas et Michel Bronzo 367, route des Oratoires 83330 Sainte Anne du Castellet +33 (0)4 94 32 63 20 stephane@bastide-blanche.fr www.bastide-blanche.fr