Saveurs p108

SOUVENIRS À EMPORTER

Le soleil, la mer, les pins, la garrigue „./ls nous rappellent les instants de grâce sous le chant des cigales. Voici six vins du Sud à savourer après le retour pour prolonger le goût des vacances. Par Jean-François Chaigneau

DOMAINE D’AIGUES BELLES

BLANC PREMIER ROLLE 2019

Pâleur dorée protégée dans une bouteille imperméable à la lumière. En vingt ans, Gilles Palatan, revenu à la terre de ses anciens, a fait d’Aigues Belles un joyau en Languedoc sur trois couleurs : rosé, blanc, rouge. Ce 100 % rolle, cépage des terres arides et des étés cui- sants, offre un raisin à gros grains blancs teintés d’or rose quand ils sont mûrs, comme le sang sous la peau. Nez aubépine, bouche amande, poire et mandarine. Vin fin et équilibré, difficile de faire mieux. Pour se souvenir d’une flambée de gambas, de tellines poêlées à la proven- cale ou d’une brasucade de moules. Sur un plat d’auber- gines à la tomate, inoubliable! 17,50 euros au caveau. Aigues Belles, 30260 Brouzet-lès-Quissac. Tél. : 06 07 48 74 65.

CHÂTEAU DE PENNAUTIER

ROUGE 400 ANS

On en buvait déjà à Versailles du temps de Louis XIII, époque de la construction de ce château dressé au cœur des «Etats du Languedoc». Resté depuis lors dans la même famille. Ie château de Pennautier est devenu un haut lieu touristique et viticole. 1620-2020: une cuvée anniversaire de grand style. Grenache, syrah, cabernet franc et malbec. Gourmand, dense, fruité, notes d’épices, l’élégance des vins de belle race. Sur une viande à petit feu, un gibier, un gigot de sept heures et ses savoureux accompagnements de légumes. 70 euros. Chezles cavistes et en ligne : lorgeril.wine.

CHÂTEAU DES GARCINIÈRES

CUVÉE TRADITION ROUGE 2020

Une bastide provençale XVIII° au bout d’une allée de platanes centenaires, à deux pas de la baie de Saint- Tropez: un décor de Marcel Pagnol pour une histoire de famille sur quatre générations. Un accuell cœur sur la main par Stéphanie et Karine Valentin, deux sœurs qui magninent en DIo ce domaine de 20 hectares. Vins rose blanc et rouge. Ce rouge tradition, syrah 95 %, grenache 5 %. tout en épices, cerise noire et müre aux aromes de vanile. file l’union partaite avec un carre d agneau par. fume aux herbes d iCI, aubergines et courgettes farcies 15 euros au caveau.

chateau-garcinieres.com. Tél.: 04 94 56 02 85

DOMAINE LA BÉGUDE

ROSÉ2021

Un bandol qui affiche sa couleur soutenue groseille et cerise. Bio certifié depuis 2006. Il ne peut en être autre. ment pour ce domaine de 30 hectares de vignes coulées dans 500 hectares de garrigue entre ciel et terre. Un para- dis à 400 mètres au-dessus de la mer qu’on voit dan- ser le long du golfe de Bandol. Le mourvèdre, cépage fantasque mais grandiose une fois maîtrisé, trône ici en majesté. Fruit, fraîcheur et caractère pour accompagner les crevettes blanches de la baie, saisies au bleu, mouil- lées d’un beurre fondu à la coriandre fraîche, les anchois frits ou les beignets de fleurs de courgettes en tempura. En apéritif et repas à suivre. 19 euros au caveau.

Tél. : 04 42 08 92 34.

EDMOND DE ROTHSCHILD

HERITAGE-CHÂTEAUROUBINE

AMISTÀ ROSÉ

L’une est l’âme de Château Roubine, cru classé des côtes-de-provence, l’autre celle d’Edmond de Rothschild Heritage. Valérie Rousselle et Ariane de Rothschild se sont unies pour créer ce «rosé frais, vif, spontané comme un éclat de rire de deux amies». Tiré des meilleures par- celles de Roubine, splendide amphithéâtre de 72 hectares de vigne, entre Lorgues et Draguignan. Rosé de charme, de légèreté et de gourmandise. Pour tous les apéritifs et aussi une daurade à la romaine, au four, posée sur un lit d’oignons doux des Cévennes, herbes de Provence, un trait d’huile d’olive et de pastis. 19 euros.

epicerie.edmondderothschildheritage.com.

DOMAINE SAINT-ANDRIEU

BLANC 2021

Nancy et Jean-Paul Bignon, propriétaires de Château Talbot, grand cru classé de Saint-Julien, en Bordelais, prennent ici leurs quartiers d’été. Le domaine est perché à 380 mètres d’altitude dans l’arrière-pays provençal. Un site grandiose pour près de 9 hectares d’oliviers et plus de 30 hectares de vignes certifiées HVE (haute valeur environnementale) et vinifiées en rouge, blanc et rosé. Ce blanc 2021 rolle 100 %, traversé de reflets verts, est fleuri, frais, fruité, à la chair de pêche de vigne. Il se fera tendre sur un thon rouge mariné, citron vert, oignons doux, coriandre et huile d’olive. 14,90 euros.

domaine-saint-andrieu.com. Tél.:04 94 59 52 42.