

# Hautes Exigences

Lifestyle / Culture  
Savoir-Faire  
Hors-Série 2021



LUXURY TOUCH



«Some watches  
tell time.

Some tell  
a story»

*Boîtier « high-tech » en céramique noire  
Spiral et cornes d'ancre en silicium  
Double barillet, rotor en or gris 18 carats  
Cadrans saphir, index en or gris 18 carats*



*En savoir plus*

**BOUTIQUE JAQUET DROZ**

MOSCOW - TOKYO - HONG KONG - MACAU - SHANGHAI - BEIJING - XI'AN - NEWYORK

Retrouvez nos différents points de vente sur [www.jaquet-droz.com](http://www.jaquet-droz.com)



JD

JAQUET DROZ

ART HORLOGER SUISSE DEPUIS 1738



Grande Seconde Skelet-One Ceramic  
Édition limitée à 28 exemplaires



FONDÉ  EN 1868

CHAMPAGNE  
**CANARD-DUCHÊNE**  
FRANCE



*Esprits libres*  
*Depuis 1868*



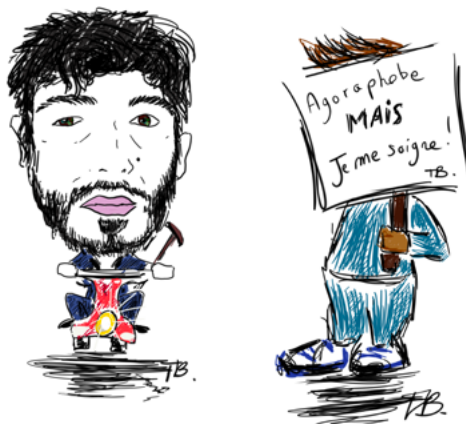
**CHAMPAGNE BIOLOGIQUE**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



# COURS DE LA RÉDACTION

— JOURNALISTES —



AURÉLIEN DUFFO THOMAS BERGEN

## Hautes Exigences

Lifestyle / Culture  
Savoir-Faire

Un magazine du Pôle Média Luxury Touch  
*Spécialisé dans le Lifestyle depuis 2013*

[Luxury Touch — Hautes Exigences](#)  
[Wines & Spirits Mag — De Roues et de Cannes](#)

*17 rue de Clignancourt  
75018 Paris*

[luxury-touch@luxury-touch.com](mailto:luxury-touch@luxury-touch.com)

Directeur de Publication & Rédacteur en Chef: Aurélien Duffo

Direction Artistique et Créations: Thomas Bergen





# MALADIES MENTALES

2<sup>ÈME</sup> CAUSE DE HANDICAP DANS LE MONDE  
1 PERSONNE SUR 5 TOUCHÉE EN FRANCE

CES MALADES ONT LE DROIT  
QUE LA RECHERCHE AVANCE !

Faites  
un don !

**fondation  
fondaMental**

Réseau de  
coopération scientifique  
en santé mentale

Hôpital A. Chenevier - Pôle de psychiatrie  
40 rue de Mesly 94010 Créteil Cedex

Améliorer la prise en charge des malades et alléger leur souffrance et celle de leurs proches. Soutenir la recherche est un enjeu vital pour combattre ces maladies comme les autres. **Aidez-nous. Faites un don à la Fondation FondaMental sur [www.fondation-fondamental.org](http://www.fondation-fondamental.org)**



---

# 2021 ART DE VIVRE EDITO

par Aurélien Duffo

---

Le mois de Juillet 2021 marque enfin le grand retour d'une vie quotidienne intégrant l'Art-de-Vivre. Il faut dire que 2020 et les 6 premiers mois de 2021, ne s'y pretaient pas. C'est cette bonne nouvelle que nous avons souhaité célébrer avec vous dans ce hors-série. Une bonne nouvelle qui nous a poussé à plonger dans l'évasion et l'hédonisme.

Qui dit Été, implique dans sa célébration, le vin rosé. L'occasion pour nous de vous en dévoiler toutes ses facettes, car de vin estival, il n'en est qu'une idée reçue. Aussi nous en profitons, pour vous parler des vins, des terroirs et reprendre ensemble quelques bases.

Puis, nous partirons ensemble en Provence. Cette terre de rosé, qui fait également de grands rouges et de grands blancs. Notre voyage prendra la forme d'un *road-trip* qui s'offre le luxe d'en exclure la Côte d'Azur et le Golfe de Saint-Tropez.

Il y a tellement de splendeurs dans cette région, que la résumer à son littoral serait fort dommageable et vulgaire. L'occasion peut-être de découvrir une Provence qui ne bouchonne pas, et qui n'est pas prise d'assaut par les touristes.

Cependant, même si nous commençons enfin à respirer dans ce millésime contrarié, il faudra tout de même se méfier de la pléthore d'évènements qui l'accompagnera 2021 et rester prudent.

2021 nous a déjà prouvé que sa météo serait atypique par ses six premiers mois donc restons prudents face aux affres de la nature. Il faut rappeler que c'est toujours la nature qui a le dernier mot face à l'Homme, donc autant ne pas la contrarier.

Il est temps pour nous de vous souhaiter un bel Été. Profitez de cette belle coupure estivale pour vous ressourcer, et gagner en sérénité. Osez la déconnection et retrouvez l'instant, vos proches et tous ceux qui comptent. Nous nous en sommes trop privés ces derniers mois.

Nous vous retrouverons au mois de novembre pour le numéro 3 du magazine Hautes Exigences, et en attendant, prenez bien soin de vous, et nous vous souhaitons une bonne lecture.

*Aurélien Duffo*  
Directeur de la publication



vanessa wu

W

chausserie  
au féminin





# SOMMAIRE

## LES PLAISIRS GLACÉS

- *Zoom sur les glaces et leur univers* — 14

## RETOUR DE FORME

- *Nos 3 coups de cœur autour de la santé* — 16

## L'HYGIÈNE SOLIDE

- *Derrière l'effet de mode* — 18

## L'ÉLECTRO HORLOGER

- *À la conquête du temps* — 26

## VÊTEMENTS INNOVANT

- *Le textile devient anti-infectieux* — 30

## UNE JOUVENCE VRAIE?

- *Rencontre avec Anne Capdevielle-Toselli* — 32

*Docteur et fondatrice d'Ostium Cosmétiques, elle nous révèle comment prendre réellement soin de sa peau.*

## TAMAGOCHI

- *La création de Bandai fête ses 25 ans* — 38

## DU TERROIR AU VIN

- *Retour aux bases* — 40

- *Une philosophie purielle* — 42

*Une conversation sur le vin et le terroir avec Olivier Sumeire, Valérie Guérin, François Lurton, Marie Fabre-Germain, Jean-François Decroix, Caroline Demey et Jérôme Paquette.*

- *Quand le vin inspire le parfum* — 47

- *Élégance Rosé édition 2021* — 49

*En 2021, on lève nos idées reçues sur le vin rosé et on découvre toutes les facettes de cette couleur pour mieux la comprendre. Des vins tranquilles aux bulles.*

  
CAVIAR DE FRANCE  
Le meilleur  
du caviar français



Artisan, éleveur, producteur  
de caviar d'Aquitaine depuis 1993



CAVIAR DE FRANCE ★ MOULIN DE LA CASSADOTTE ★ 33380 BIGANOS TÉL. 05 56 82 64 42  
e-shop [www.caviardefrance.com](http://www.caviardefrance.com)



# SOMMAIRE

## LA GRANDE PROVENCE OUBLIÉE

- *Partez à la découverte d'une Provence Secrète* ————— 78

*Pénétrez dans la grande Provence, celle qui reste confidentielle et qui sort des clichés de la French Riviera.*

## LES ALPES DE HAUTE PROVENCE

*De la Bonne Étape de Jany Gleize au Relais Notre Dame de Quinson en passant par le plateau de Valensole et par les Préalpes de Digne-les-Bains, sur les traces du vignoble de Pierrevet et l'IGP Alpes de Haute Provence.*

- *Des Mées à Quinson* ————— 84

## LE VAR

*Loin du Golfe de Saint-Tropez, on vous invite à naviguer dans de singuliers paysages, habillés par les vignobles de Coteaux Varois-en-Provence, Côtes-de-Provence sans en oublier les vins de Bandol. Du Delli Resort au Touring de Saint-Raphaël en passant par les beaux panoramas qu'offrent les différentes régions du Var.*

- *Terres des deux géologies de Provence* ————— 112
- *Varages* ————— 116
- *Du Castellet au bandolais* ————— 124
- *Tamaris-sur-Mer* ————— 140
- *Le cas du Côtes-de-Provence Blanc* ————— 146
- *La Provence Minière* ————— 152
- *Collobrières* ————— 158
- *La Plaine des Maures* ————— 160
- *L'Estérel e<sup>3</sup> Saint-Raphaël* ————— 174
- *Le Tanneron et le Pays de Fayence* ————— 192

## LES BOUCHES DU RHÔNE

- *De la Sainte-Victoire au Mas Bottero* ————— 200
- *Des Alpilles à Baumanière* ————— 208

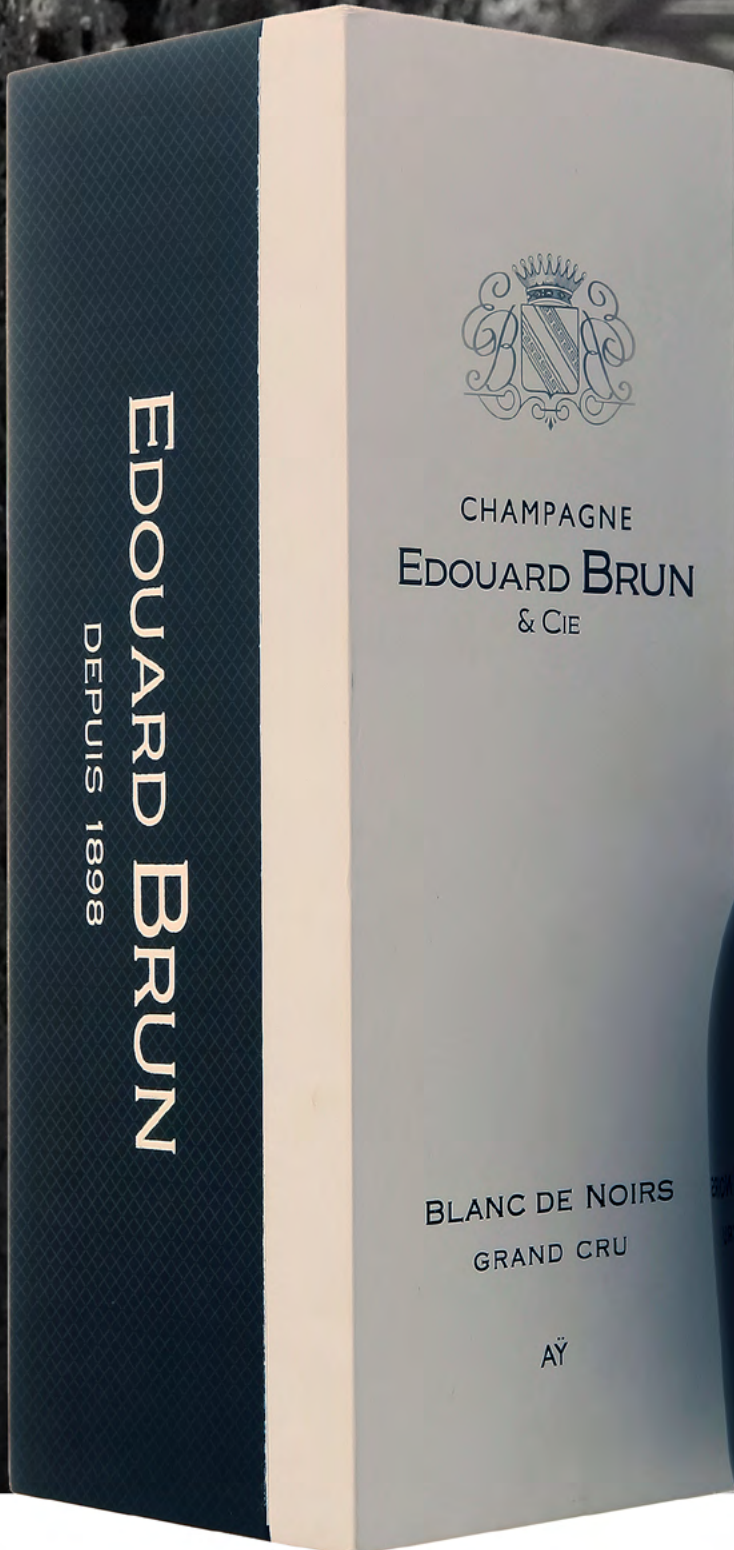
## LE GRAND AVIGNON

- *Du Prieuré à la Mirande* ————— 224

## LES CANTINES DE LA RÉDACTION

- *Nos adresses coup-de-cœur du quotidien* ————— 242

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé





CHAMPAGNE  
EDOUARD BRUN  
& CIE



MAISON FONDÉE EN 1898

[WWW.CHAMPAGNE-EDOUARD-BRUN.FR](http://WWW.CHAMPAGNE-EDOUARD-BRUN.FR)



La Glacerie - Sorbet fraise et poivron rouge © Thierry Malty

# PLAISIRS GLACÉS

## ZOOM DANS L'UNIVERS DES GLACES

par Thomas Bergen

*Il n'y a pas de saison pour savourer les créations glacées mais l'été reste tout de même la saison où nous en consommons le plus. Cependant, connaissons-nous vraiment les glaces? Crème glacée, glace, sorbet, sorbet plein fruit, quelles sont les différences entre elles?*

Peu importe où vous irez cet été, il y a de fortes chances que vous tombiez sur ces délicieuses créations glacées. Ce qui est bien, c'est qu'il y en a pour tous les goûts et surtout à tous les prix.

*Comment comprendre le prix des créations glacées?*

Nous pouvons faire un parallèle avec le parfum au niveau des concentrations. En parfumerie, l'Extrait de Parfum sera plus concentré que l'Eau-de-Parfum, elle même plus concentrée que l'Eau de Cologne etc... L'Extrait de Parfum sera plus cher qu'une Eau-de-Cologne.

Ainsi le prix se justifie dans ce contexte par le niveau de concentration et il en est de même que pour les délices glacés que l'on retrouve sur tout le territoire. Dans la catégorie sans matière grasse ajoutée, le sorbet "Plein Fruit" sera plus concentré que le sorbet.

Il en sera de même pour les crèmes glacées qui seront plus concentrées que les glaces classiques. Pour autant, il n'y a pas que la concentration qui joue dans le prix, il y a aussi la qualité des matières premières, le Savoir-Faire car dans les mets qui émoustillent nos papilles, le plus important reste une notion d'équilibre. Dernier facteur concernant le prix: l'emplacement du glacier. C'est pour cela qu'un glacier de Paris ou de Saint-Tropez sera toujours plus cher qu'un glacier d'une petite ville ou d'une station balnéaire familiale.

Cependant le prix ne fait pas tout. Ainsi nous pouvons préférer un sorbet classique au sorbet "Plein fruit" comme nous pouvons préférer le parfum d'un glace à celui d'une crème glacée.

*N'est-ce pas génial tant de liberté ?*





---

## *La Crème Glacée*

---

La crème glacée est obtenue par congélation d'un mélange pasteurisé de lait, de crème et de sucre, aromatisée aux fruits, éventuellement additionnée de protéines laitières. Les crèmes glacées doivent présenter une teneur minimale en matières grasses laitières de 5 %.

---

## *La Glace*

---

La glace est obtenue par la congélation d'un mélange pasteurisé de lait et/ou d'ingrédients à base d'œufs et/ou d'ingrédients d'origine végétale et/ou de gélatine et de sucre, aromatisée aux fruits. Ainsi, il est également possible de trouver, sur le marché, des glaces à l'eau, des glaces au lait (au moins 6% d'extrait sec dégraissé du lait dans la glace), ou des glaces aux œufs (au moins 7% de jaune d'œuf mis en œuvre lors de l'élaboration de la glace). Lorsque des protéines végétales sont utilisées, par exemple, le tonyu (couramment appelé jus de soja), la dénomination de vente peut être soit glace végétale, soit glace au soja.

---

## *La Glace aux Fruits*

---

La Glace aux fruits regroupe les créations qui répondent à la définition de la glace à l'eau. Elle contient en principe au moins 15 % de fruits mais ce taux est réduit à 10% pour certains fruits comme le citron, la mandarine, l'orange, le pamplemousse. Cela regroupe les fruits acides et certains fruits exotiques ou spéciaux comme l'ananas, la banane, le kiwi, la mangue... Il peut même être réduit à 5 % pour les fruits à coque et à 3 % pour la pistache et la noisette.

---

## *Le Sorbet*

---

Le sorbet est obtenu par congélation d'un mélange d'eau potable, de sucres, de fruits ou de légumes, voire d'alcool, d'épices ou de plantes. Aucune matière grasse n'est ajoutée dans un sorbet et celui contient au moins 25% de fruits. Pour les fruits acides, cela baisse à 15% minimum et à 5% pour les fruits à coques. Il n'y a aucune matière grasse ajoutée lors de son élaboration.

Il est également possible de trouver sur le marché des sorbets aux légumes. La teneur minimale exigée est de 25 % pour les légumes usuels et de 10 % pour les légumes à saveur forte (céleri, poivron, etc.)

Enfin, il existe aussi des sorbets à l'alcool, aux épices ou aux plantes. Pour ces produits, l'aromate de référence doit être mis en œuvre en quantité suffisante pour que le sorbet en ait le goût caractéristique.

---

## *Le Sorbet Plein Fruit*

---

On termine avec le roi des sorbets, le «Sorbet plein fruit». Là où il se distingue du sorbet classique, c'est par son caractère moins dilué. En effet, il doit contenir au moins 45 % de fruits. Concernant les fruits acides ou à saveur forte, ce taux peut se réduire à 20% minimum et même 5% minimum pour les sorbets aux fruits à coque.





## RETOUR DE FORME

par Thomas Bergen

L'été est là et c'est l'occasion de se remettre en forme. Parfois empêché par le travail, la vie familiale ou affective, nous oublions souvent que seuls l'activité et le mouvement permettent à notre corps d'être en bonne santé. Et quand nous parlons d'activité, cela peut se traduire par du mouvement comme avec les étirements, des activités collectives comme le Qi Gong, le Yoga ou encore le plus complexe Tai Chi Chuan. Puis parfois, c'est tout simplement la motivation qui nous manque, tout comme l'action de sortir de chez soi. Pour contrer cette fausse flemme et se relancer dans une meilleure optique, on a trouvé chez Decathlon le Domyos Woodbike qui combine design et éco-conception, imaginé et designé avec un cadre en bois de hêtre massif français, à l'image d'une œuvre objet. Très confortable

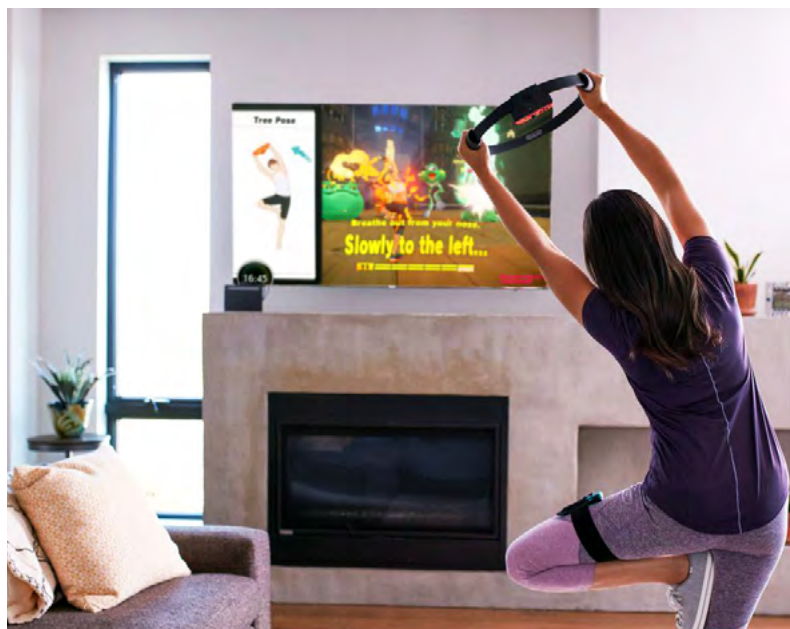
et agréable dans son usage, il s'intègre avec grande aisance dans nos intérieurs. Une occasion idéale pour pédaler tout en *bingeant* les séries que nous n'avions pas eu le temps de voir depuis le début de l'année. À noter que même si vous perdez la motivation d'en faire, vous ferez tout de même du sport autour de votre vélo dans une démarche de ménage. Poussière quand tu nous tiens...

Toujours dans le cadre de se remettre en forme, chacun à son rythme, on vous suggère non pas une nouveauté mais le célèbre Ringfit Adventure sur Nintendo Switch. Ce jeu est devenu un Best-seller pour reprendre du pep's et se sentir bien dans son corps. Avec, on fixe ses propres objectifs et l'on prend plaisir à se perdre dans ce sportif RPG familial aux accents oniriques et naïfs.

C'est sympa de se remettre en forme, cependant notre corps ne suit pas toujours. Et oui, on s'est laissé prendre au jeu et les douleurs musculaires, crampes et autres douceurs baroques viennent nous rappeler qu'on aurait dû s'arrêter avant. Heureusement, le fameux pistolet de massage que l'on vous présentait dans notre premier numéro, Jolt, se décline en format nomade avec le JOLT™ Mini.

Il est idéal pour préparer notre corps à l'effort mais surtout fantastique pour récupérer en cas d'abus avec les conséquences qui en découlent.. D'ailleurs, on lui a même trouvé un autre usage: il permet de faire grand bien dans le cadre des douleurs chroniques et soulage avec efficacité. Ce n'est pas notre rédacteur en chef qui va dire le contraire, il ne s'en sépare plus !





### DECATHLON

*Domyos Woodbike: Vélo d'appartement avec cadre en bois de hêtre en provenance du Jura.*

### RINGFIT ADVENTURE

*Ring Fit Adventure est un jeu vidéo de rôle et de sport développé par Nintendo EPD et édité par Nintendo.*

### JOLT

*JOLT™ Mini • Pistolet de Massage*





**1)ENDRO COSMÉTIQUES:** Après-Shampooing Solide Grève Blanche **2)L'OCCITANE:** Shampooing Solide Fraîcheur Purifiante **3)SECRET DE MIEL:** Shampooing Solide au Miel d'Oranger Ultra Doux **4)ENDRO COSMÉTIQUES:** Shampooing Solide Sentier Vert **5)CARREFOUR SOFT GREEN** -Shampooing Solide à l'huile d'Amande Douce.



# L'HYGIÈNE SOLIDE AU DELÀ DE L'EFFET DE MODE

par Thomas Bergen

Depuis quelques années, les produits d'hygiène dans leur version solide reprennent du galon. Il faut dire qu'avec l'industrialisation du secteur de l'hygiène et des cosmétiques, nous en avons presque oublié qu'avant leurs versions liquides, ceux-ci étaient solides. Nous n'en retenons que le savon de Marseille et le savon d'Alep, le savon Noir nous accompagnant plutôt dans les tâches ménagères. Ce *dit* retour au source est boosté par plusieurs prérogatives pré-dominantes. Décryptage.

Le retour au solide est très ancré sur le développement durable. Le plastique est roi dans les produits d'hygiène et celui-ci n'est pas toujours recyclable. Ainsi en découle le problème des micro-plastiques; déjà souligné par les expert environnementaux; et celui-ci ne va malheureusement aller qu'en grandissant. En effet, la crise sanitaire initiée en fin 2019 a fait exploser la consommation des plastiques, propulsée par la peur des infections virales et bactériennes.

Ainsi l'idée des produits d'hygiène solides s'inscrit dans une démarche du tout recyclable et du zéro déchet. Certaines marques jouent déjà cette carte de manière poussée tandis que d'autres s'adaptent. Soulignons que produire des produits d'hygiène solides ouvre des contraintes de conditionnement, de packaging incluant le stockage, et que chaque petit pas est à encourager. Le format solide s'inscrit également dans la pure tradition des savonniers.

En effet, avant l'arrivée de la synthèse du carbonate de sodium suivi des grands groupes pétrochimiques qui se sont accaparés l'hygiène, c'était le Savoir-Faire des savonniers qui rayonnait. D'ailleurs en voici une petite anecdote pour toutes celles et ceux qui pensent que le savon est un historique de la ville de Marseille.

---

La première grande fabrique française de savons fut fondée à Toulon vers 1430 par un certain Palmier, industriel de Grasse. Il est appelé par les syndics de l'époque à installer sa manufacture au nord de la place du Portalet (aujourd'hui place Gambetta). La communauté toulonnaise s'engagea même pour mieux l'appâter à lui verser huit florins par an et à lui payer son loyer.

De huit savonneries en 1600, leur nombre passa à vingt en 1650. Le commerce du savon à Toulon fut si prospère que les archives ont enregistré jusqu'à plus de soixante mille quintaux de savons produits et exportés par an. Mais toutes les bonnes choses ont une fin. Colbert proclama la franchise du port de Marseille en 1669, taxant par ailleurs toutes les marchandises qui entraient ou sortaient du port de Toulon. Il donna l'avantage économique aux Marseillais ce qui signa la perte du monopole de la fabrication du savon par Toulon et en conséquence la disparition une à une de ses savonneries historiques.

---



No 083 L:A BRUKET  
TVÅL/SOAP  
Salvia/Rosmarin/Lavendel  
Sage/Rosemary/Lavender  
Natural moisturizing soap for hands and body.  
Contains vegetable oils and essential oil from sage, rosemary and lavender that have calming and relaxing properties. Organic and/or natural ingredients.

BIO  
endro  
APRÈS-SHAMPOING SOLIDE  
GRÈVE BLANCHE  
SOIN GAINANT DÉMÉLANT

HOMME  
Secrets de Miel  
SAVON DE RASAGE  
Au miel d'Eucalyptus  
PEAU DOUCE  
SAVON SAPONIFIÉ À FROID 100 g  
APITHERAPIE LA BEAUTÉ PAR LES ABELLES

RENTREZ SUIVRE  
L'Occitane  
Miel de Provence

SOLID SHAMPOO  
Cheveux normaux  
NORMAL HAIR  
With sweet almond oil  
Recyclable packaging  
100g

L'OCCITANE  
EN PROVENCE  
5 HUILES ESSENTIELLES  
ESSENTIAL OILS  
FRAÎCHEUR PURIFIANTE  
PURIFYING FRESHNESS  
shampooing solide  
solid shampoo  
cheveux normaux à gras  
normal to oily hair  
60 G NET WT 2.1 OZ

APICIA  
PARIS  
SAVON TONIFIANT BONNE MINE  
SAVONNÉ À FROID  
PÂQUERETTE, CAROTTE, MANDARINE & GELÉE ROYALE  
TONIC & BETTER TONED SOAP  
COLD PROCESS  
DAISY, CARROT, MANDARIN & ROYAL JELLY  
100% d'origine naturelle  
MADE IN FRANCE

100% NATURAL  
ORIGIN  
Soft Green  
OLIVE OIL  
Certified organic/Certifié bio  
Cold process/Saponifié à froid  
Face & body  
BIO  
COSMOS ORGANIC







Les produits d'hygiène solides s'inscrivent donc dans une grande tradition ancestrale qui demeure encore aujourd'hui et qui devient de plus en plus forte à l'échelle locale. Il faut dire que la démarche est rassurante: issue du Savoir-Faire, artisanale et ancré sur un territoire.

Quand la volonté de s'inscrire dans une politique du développement durable embrasse le Savoir-Faire artisanal, c'est un pari gagnant! Gagnant enfin oui et non. Cela fait des décennies que nous usitions des produits d'hygiène liquides à une exception près : celle du savon pour les mains.

Il va donc falloir nous rééduquer à une nouvelle texture et une nouvelle approche. Nous pouvons tout faire en solide: du pain de savon au pain de shampoing en passant même par l'après-shampoing et le dentifrice. Pour ce qui est des déodorants, on oscillera du solide au baume.

Opter pour ces nouveaux usages est au cœur des enjeux de l'hôtellerie et plusieurs groupes hôteliers sont déjà en réflexion pour adopter ces nouvelles manières d'envisager l'hygiène. Les produits d'accueil sont souvent en plastique avec des contenants proches de l'usage unique (de 10ml à 50 ml en moyenne). À l'heure où il faut réduire drastiquement les plastiques, ce nouvel usage semble être une réponse cohérente aux engagements pris par les groupes internationaux et s'inscrit naturellement dans une démarche durable. De plus, les produits solides prennent moins de place, durent plus longtemps et désengorgent nos salles-de-bain de la pollution visuelle.

Qu'en est-il de la sensorialité ? Et comment ne pas l'oublier! Celle qui nous fait miroiter le voyage et l'évasion au sein de notre salle de bain va peut-être en prendre un coup.

Dans les produits solides, nous remarquons deux optiques différentes. Celle de l'hygiène pure avec des formulations courtes, souvent propres et où le superflu ne figure pas. On y retrouve un confort d'utilisation qui se rapproche des gels corporels et shampoings que l'on peut connaître en version liquide mais avec une approche olfactive différente. Exit les odeurs trop marquées, sur les produits d'hygiène solide, l'adage est à la discrétion. L'olfaction se veut discrète et ce n'est peut être pas plus mal.

La seconde optique va être plus portée sur la sensorialité, de la texture en passant par les odeurs issues d'ingrédients naturels, d'huiles essentielles ou encore de parfums naturels ou synthétiques.

Nous vous parlions des formulations précédemment. Dans les marques que nous avons testé pour ce sujet, nous retrouvons principalement des formules propres, voir très propres. Seuls sont présents certains colorants qui vont servir à pigmenter et colorer les produits dans des proportions très faibles.

On peut toutefois notifier la présence du dioxyde de titane pour certains produits dans des doses infimes mais surtout sous la forme de microparticules. Or les microparticules de dioxyde de titane ne sont pas dangereuses pour l'Homme à l'exception de l'ingestion or nous ne mangeons pas des produits d'hygiène. Pour le dioxyde de titane, seules les nanoparticules sont dangereuses dans les usages cosmétiques et d'hygiène et dans un usage prolongé à l'échelle des mois / années. Rappelons également que c'est le seul élément autorisé couvrant et protégeant des UV que vous pourrez retrouver dans les crèmes solaires Bio comme classiques et du label COSMOS Organic.







1) **LA BRUKET**: Savon Saugé Romarin Lavande 2) **LULU & GUTE**: Savon Surgras Jojoba-Menthe au beurre de Karité 3) **FOREVER**: Savon Visage et Corps Aloe Avocado 4) **CARREFOUR SOFT GREEN**: Savon de Toilette à l'Huile d'Olive 5) **APICIA**: Savon Tonifiant Bonne Mine 6) **NUXE**: Nuxe Bio Savon Surgras Vivifiant





Concernant les dentifrices solides, on peut se poser la question de savoir comment empêcher le développement des caries. Cette fonction est souvent assurée par le Fluor mais dans les dentifrices solides, il en est absent ou rarement présent. Comment préserver les dents des caries sans cet iconique ingrédient qui protège notre émail de l'acidité de notre bouche ?

En le remplaçant par le Xilitol issu de l'écorce du Bouleau qui permet de réduire l'acidité de la cavité buccale tout comme l'argile blanche qui la neutralise.

Au cours de nos tests, nous avons aussi retrouvé des produits solides à action double : Visage et Corps, Corps et Shampoing. L'efficacité est similaire à leurs versions liquides.

Cependant, un bémol est observé. Tout comme pour les produits d'hygiène liquides, les parfums typés dans les zestes et les agrumes font parfois des altérations olfactives *baroques* avec les zones intimes.

### *Est-ce finalement plus durable ?*

Dans l'optique de la réduction de la consommation des plastiques, le solide apporte effectivement une solution concrète. Cependant est-ce suffisant pour s'afficher durable ?

Pour s'inscrire pleinement dans une démarche durable, il faudra également prendre en compte le bilan carbone. Ceci ouvre aussi de nouvelles réflexions sur les ingrédients utilisés dans les formulations.

La plus grande star des produits solides semble être la Coco. L'huile de coco saponifiée (Sodium Cocoyl Glutamate qui est un dérivé d'huile de coco (acide aminé naturel au rôle tensioactif ultra-doux) sont prédominants mais ne poussant pas sous nos latitudes. On peut aussi mentionner la Palme et bien d'autres ingrédients qui rentrent dans ces mêmes contraintes carbonnées. Dernière contrainte: celle des ressources se rarifiant ou devenant menacées.

On pense au Karité (Vitellaria paradoxa); qui fait partie des espèces menacées selon l'UICN et originaire des savanes d'Afrique Centrale et de l'Ouest; que l'on retrouve beaucoup dans l'hygiène solide. L'arganier qui sert à produire l'huile d'Argane ou d'Argan est également menacé par l'expansion humaine et ses développements associés, dont les cultures intensives.

Rappelons juste que cet arbre joue un rôle capital dans la fertilisation des sols. L'arganier constitue ainsi le dernier rempart contre la désertification qui affecte le sud du Maroc et de l'Algérie.

Nous avons une possibilité d'action directe, chacun à notre échelle, pour un meilleur *dit* futur. En faisant croître de nouvelles demandes, celles-ci génèrent par mécanique de nouvelles offres pour y répondre.

C'est maintenant à vous de faire vos expériences autour des produits d'hygiène solides.

*Bonne découverte!*





*Page de gauche:* 1) LULU & GUILTE: Dentifrice Solide Menthe Argile Verte 2) NUXE: Nuxe Bio Déodorant Baume Fraîcheur 24h 3) LULU & GUILTE: Déodorant Solide Neutre.

*Page de droite:* 1) H2O at Home: Cheveux & Corps 2) SECRET DE MIEL: Savon Visage au Thym et Charbon Végétal 3) SECRET DE MIEL: Savon de Rasage au Miel d'Eucalyptus 4) CENTELLA: Savon Végétal Surgras Bio





# L'ELECTRO À LA CONQUÊTE DU TEMPS

par Thomas Bergen

*À toutes celles et ceux qui pensaient que l'horlogerie incarnait un message archaïque et déconnecté de la réalité des nouvelles années 20 du XXI<sup>ème</sup>, nous sommes au regret d'annoncer que ceci était une idée reçue. Plus que jamais, le secteur horloger se ré-invente et ce mouvement était déjà bien lancé avant la crise sanitaire de 2020-2021, cependant, il fallait lui laisser du temps. Un temps nécessaire pour que les créations nous parviennent et sortent des ateliers.*

Depuis le début 2021, souffle sur l'horlogerie un vent d'audace et ce de manière plus soutenue, comme entraîné par une onde. Cette onde en question est celle d'un son, d'une musique, de l'électro. Nous pouvons y voir une manière de compenser notre manque lié à l'absence du monde de la nuit et de la fête qui fut condamné à l'oubli pendant plus d'un an mais pas seulement. Le choix de l'électro n'est pas anodin. Toujours dans une quête de modernité et de *good vibes*, la musique nous fait danser et par conséquent bouger et se révèle analogue au mouvement qui anime les montres. Le tempo énergique de la musique fait sens à tout ceux qui se sont déjà amusés à écouter un mouvement. Puis vient le choix de la couleur à tendance fluo. Parfois exprimée par la laque sur cadran, par les pierres de couleurs etc. qui se

retrouvent même sur le bracelet. Lorsqu'on reprend les codes de l'électro, on pénètre dans un univers dynamique, jeune surtout dans l'esprit, furieusement unisexe, ce qui entraîne même vers la disparition du genre. Chacun est libre. Libre de s'affirmer dans ses choix, dans ses orientations parfois sexuées avec l'optique que tout le monde est à sa place et que la différence est l'une des plus grandes richesses. Si par le passé, l'électro s'accompagnait de montres plutôt *gadget* et de piètre facture; 2021 pousse l'électro dans un virage où les plus grandes maisons et manufactures horlogères lui donnent un souffle terriblement audacieux. Et ceci prend aussi bien son essence dans les montres que dans les bijoux ou dans les créations joaillières. Êtes-vous prêts pour cette nouvelle vague ?











Si on retrouve chez la maison Akillis des pièces flirtant avec l'électro avec son ode séductrice au noir, c'est notamment sur les pièces de Haute Joaillerie Cruella que celui-ci sera le plus flagrant. Si on quitte la joaillerie pour l'horlogerie, l'électro se glisse dans toutes ses strates. Des manufactures de prestige comme Louis Vuitton, Chanel et Zenith aux marques plus accessibles comme Ice Watch ou Swatch, il y en a pour tous les goûts et toutes les bourses. Du jeu des couleurs jouant avec le *rainbow flag* au psychédéisme chez Ulysse Nardin, d'autres vont bien plus loin. C'est le cas chez SevenFriday qui n'hésite pas à accessoriser ses montre avec une paire de lunettes de soleil assortie. L'électro permet de faire ressurgir l'audace à tous les niveaux et ceci n'est pas pour nous

déplaire, bien au contraire. Ce vent de création permet de sortir du classicisme parfois trop ancré en horlogerie tout en développant un caractère mode bien plus fort que par le passé. Peut-être n'est-ce juste qu'un début? De notre côté, nous avons hâte de voir si cette tendance va s'inscrire et se maintenir dans le temps.

---

#### Modèles figurant dans le dossier

*Page 1 et 2* – AKILLIS • Bague Haute Joaillerie Cruella Morganite. ALPINA • Seastrong Diver Gyre. SPRING & FERSEN • Rangiroa World Diver Automatic GMT Dual Time. ICE WATCH • P. Leclercq - Rainbow. LOUIS VUITTON • Montre Tambour Slim Rainbow. SEVENFRIDAY • Visuel de campagne M5/05 - Psycho.  
*Page 4 et 5* – ZENITH • Defy Spectrum. ULYSSE NARDIN • Freak X Razzle Dazzle. CHANEL • Capsule Chanel Electro - Première Electro Box. SWATCH • Montre LET'S PARADE. SEVENFRIDAY • Paire de lunettes & Montre M5/05 - Psycho, édition Limitée à 150 pièces

---





# LORSQUE LE VÊTEMENT DEVIENT ANTI-INFECTIEUX

par Thomas Bergen

*Depuis des années, les textiles techniques et innovants ont ouvert le champ des possibles. Des textiles hydrophobes, anti-UV, ignifugés et anti-statiques servant à la protection de ceux qui les utilisent aux textiles qui améliorent le sommeil, anti-cellulite, amincissant etc., il y a quasiment une réponse à chaque besoin exprimé. Après 2020 et le premier semestre de 2021, se rajoute celui des textiles anti-infectieux pour avancer dans la vie avec plus de sérénité.*

On vous présente aujourd'hui le traitement Viroformula™. Il est anti-bactérien et anti-virus. La technologie HeiQ Viroblock utilisée pour la finition textile Viroformula™ permet notamment une protection contre les infections saisonales. Son efficacité rapide et sa protection active ont été démontrés sur un laps de temps compris entre 2 et 5 minutes. Il faut dire que ces textiles sont traités avec un biocide pour le préserver de la contamination par les micro-organismes qui se posent sur sa surface. Le chlorure d'argent qu'il contient arbore des propriétés biocides persistantes jusqu'à un maximum de 30 lavages.

Le traitement Viroformula™ est au cœur des créations de la marque Mon Masque de France qui ne fait heureusement pas que des masques. Dans ses nouveautés, on y retrouve des pochettes, des trouses, des blouses, des pantalons qui étaient destinées à des professionnels de santé, mais la demande a évolué.

En effet, porter une solution anti-infectieuse offre un sentiment de confort et de sérénité qui nous glisse bien loin des prérogatives de ces derniers mois. Et cette légèreté, c'est tout un secteur en contact avec le public qui la recherche. C'est pourquoi Mon Masque de France met un place un système de devis pour les demandes particulières.

On retrouve ainsi les créations de la marque dans certains Spa, dans les métiers de la restauration et même de l'hôtellerie. Certains grands chefs étoilés sont actuellement en réflexion, tandis que d'autres en ont déjà équipé leurs équipes.

Il faut dire que les demandes singulières incarnant un Sur-Mesure sont en hausse et s'éloignent véritablement des codes de la santé. De plus, les finitions de belle facture offrent un confort que l'on ne niera point et les possibilités de personnalisation sont nombreuses. Des couleurs aux impressions sérigraphiées de logo et d'identité de marque.

Nous en serions presque jaloux en tant que non-professionnel de ne pouvoir bénéficier d'une ligne estivale pour passer un bel été, serein et prêt à rebondir pour le dernier semestre de 2021. Mais peut-être que tout ceci est au programme dans les lancements de la marque, le temps nous le dira et le vent nous portera.

---

**Mon Masque de France**  
*[monmasquedefrance.fr](http://monmasquedefrance.fr)*

---







# ET SI ON SE FAISAIT UNE JOUVENCE VRAIE?

par Thomas Bergen

Notre corps et notre visage changent tout au long de notre vie. Le temps marque tout ce qu'il croise, emporte comme apporte, et c'est cette richesse qu'il inscrit sur notre peau. Ces marques du temps nous rappellent à notre histoire personnelle. Il y a eu de la lumière, de l'obscurité et un tourbillon d'émotions qui donnent ce piment à la vie.

Or pour certains, cette dite richesse qui marque notre visage et notre peau peut être mal perçue et mal vécue. Elle nous rapprocherai de la vieillesse et de la fin.

C'est alors que les cosmétiques ont capitalisé sur cette peur de vieillir en promettant d'abord aux femmes puis depuis une vingtaine d'années aux hommes, des solutions anti-âge nous permettant de conserver une véritable ou factice jeunesse cutanée. Cette sensation de paraître plus jeune va améliorer notre psychisme et nous insérer dans une dynamique plus tournée vers l'acceptation de soi-même.

Elle enrobe en soupir l'idée de conserver son éclat et sa vitalité. Mais cette optique est charmante mais est-elle sans danger?

Derrière ce mythe de gommer les affres du temps, se dressent de grosses ambitions commerciales qui ont tendance à favoriser le court-terme au long-terme. Dans cette quête du profit, certains en oublient l'éthique tout comme la santé des consommateurs. Cela va se traduire par la présence de toxiques, de produits cancérigènes et autres perturbateurs endocriniens qui offriront parfois le résultat inverse. En voulant paraître plus jeune, nous allons donc en réalité fatiguer la peau, dérégler notre organisme avec des produits ayant des conséquences très néfastes.

*Pourquoi nous précipitons-nous sous prétexte de jouvence pour en subir de bien tristes conséquences? Il est peut-être temps de changer nos idées reçues et nos croyances?*





## RENCONTRE AVEC LE DOCTEUR ANNE TOSELLI-CAPDEVIELLE

Pour creuser la thématique de l'anti-âge, nous avons rencontré le Docteur Anne Toselli-Capdevielle. Quel est son parcours ?

Elle débute en tant que chef de clinique en cancérologie à Bordeaux. Elle devient Médecin-Chef à 35 ans, puis chargée de Mission à 40 ans auprès de l'Agence régionale de Santé de la Région Rhône-Alpes. À 50 ans, elle est chargée de Mission auprès de la Caisse Nationale d'Assurance Maladie où elle a dirigé de très importantes équipes, qui ont eu accès aux nombreux travaux publiés sur l'amélioration de l'organisation des soins hospitaliers. Elle y a ainsi acquis sa qualification en Santé Publique. À l'approche de ses 55 ans, elle est retournée à la faculté de médecine de Bordeaux pour obtenir un diplôme en gériatrie. Un rôle qu'elle a ensuite exercé sur sa terre natale, le Pays Basque. C'est ainsi, qu'elle a mis en œuvre avec plusieurs équipes soignantes, les principes d'un vieillissement réussi.

Ces principes s'appliquent à tous les organes pour maîtriser les dommages du temps et conserver ou reconquérir les fonctions essentielles à notre bien-être. C'est donc tout naturellement qu'une fois à la retraite, avec le temps retrouvé, qu'elle a effectué des recherches ciblées sur le vieillissement cutané puis créer sa marque de cosmétiques bio OSTIUM Cosmétiques.

### *À partir de quel âge faut-il commencer à prendre soin de sa peau en préventif ?*

La peau est un écosystème assez complexe qui a plusieurs rôles. Cet écosystème a une action de communication avec le monde extérieur puisque tout pénètre dans l'organisme par les pores de la peau et tout en ressort. Si cela ne semble pas intuitif, c'est pourtant le seul organe qui communique avec l'extérieur. La peau est également une barrière chimique et immunitaire car les cellules de langerhans sur l'épiderme stimulent ses défenses immunitaires.

Si la peau n'est pas entretenue, les cellules peuvent être dépassées et c'est toute l'immunité systémique du corps entier qui va être touchée. La peau a donc un rôle chimique, de barrière, de communication avec l'extérieur mais aussi de protection de l'épiderme contre les agressions, qu'elles soient liées à la pollution ou aux bactéries. Si l'épiderme n'est pas entretenu, qu'il est défaillant, la barrière ne joue plus son rôle et si la superficie de la peau ne fait pas barrière, c'est les couches plus profondes comme la microcirculation sanguine qui vont prendre le relais. C'est ce qui va ouvrir la porte aux pathologies auto-immunes ou chroniques. Prendre soin de sa peau n'est pas que de l'esthétique et de la cosmétique, c'est du Bien-Être et la protection d'un capital santé.

Certes, il y a la volonté d'avoir de l'éclat, une vie sociale plus épanouie et le plus longtemps possible, mais c'est aussi préserver son capital santé que de prendre soin de sa peau.

**Il n'y a donc pas d'âge pour commencer à prendre soin de sa peau.**

Quand on veut faire une formule de cosmétique, il est nécessaire d'avoir cette vue d'ensemble: comprendre ce qu'est la peau et son écosystème. Si ce n'est pas fait, c'est comme jouer aux apprentis sorciers et cela peut générer plus de mal que de bien. Cela peut donner l'illusion de faire du bien en le faisant très imparfaitement, et en définitive beaucoup plus de mal. Outre les ingrédients actifs, nous avons les adjuvants, les stabilisants comme de nombreux autres produits qui peuvent être extraits d'une manière chimique et agressive. C'est le cas avec l'ethoxylation à l'oxyde d'éthylène qui peut provoquer des dégâts considérables car elle annihile l'effet de l'ingrédient actif, qui va démolir la santé, et polluer l'environnement.

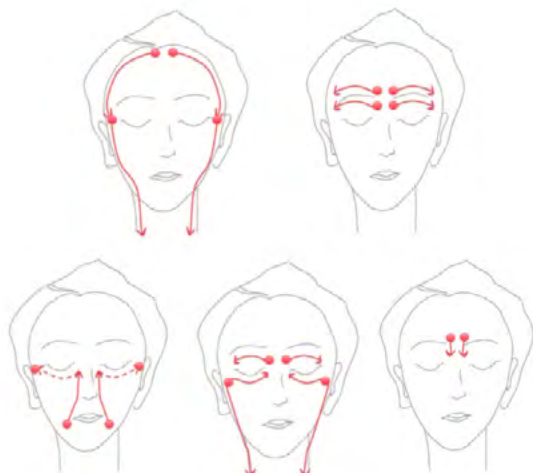
Tous les jours de nouvelles marques de cosmétiques sont créées, avec une volonté de répondre à un degré de naturalité, or, il suffit de lire leurs formulation pour s'apercevoir que le cahier des charges n'est pas toujours en adéquation avec la promesse.

*Les genres sont-ils égaux concernant le vieillissement cutané ?*

Il y a peut-être un facteur à prendre en considération concernant l'homme. La couche superficielle de la peau, l'hypoderme, et surtout l'épiderme peuvent être un tout petit plus épais chez l'homme que chez la femme. C'est un facteur protecteur supplémentaire qui rend la peau de l'homme moins fragile que celle de la femme. Le rasage peut également favoriser cet épaissement.

Mais, ceci étant, les soins à apporter à la peau de l'homme sont de la même nature que ceux à apporter à une peau de femme. Il faut dans tous les cas nettoyer efficacement son visage. C'est une question de respect du film hydrolipidique de l'épiderme et de régénérence des cellules épidermiques aussi appelées des kératinocytes qui naissent et meurent tous les jours et qu'il faut enlever tous les jours. Le kératinocyte qui meurt est un cornéocyte. S'il n'est pas enlevé, il va empêcher la peau de respirer. En conséquence, elle va devenir terne et se dessécher petit à petit. Cela donne ce teint grisâtre que l'on retrouve chez certaines personnes, le plus souvent pour des raisons non-connues.

Les hommes sont donc un peu plus protégés, tout à la fois au niveau de l'épaisseur de l'épiderme qu'au niveau hormonal. C'est-à-dire que le vieillissement intrinsèque, physiologique, va être beaucoup plus lent chez l'homme que chez la femme. De même que la fertilité masculine dépasse largement les 50 ans avec une ressource hormonale de régénération dermique plus importante. La prise de conscience masculine est présente et de plus en plus d'hommes commencent à entretenir leurs peaux avec des rituels.



*Comment nettoyer sa peau, et quels sont les gestes à adopter ?*

Pour nettoyer efficacement une peau, il faut un produit, une texture hydrolipidique, parce que c'est la structure de la peau. Si vous avez un produit purement hydrique comme l'eau micellaire ou l'eau du robinet, vous aurez beau penser que c'est naturel mais vous n'aurez qu'une partie de la structure de la peau et toute la partie lipidique va vous manquer. Cela va se traduire par une agressivité de la peau, un non respect du pH acide de celle-ci. Ce qui a pour effet de fragiliser l'épiderme au lieu de le consolider. Un bon nettoyage de peau, c'est déjà le choix d'un bon produit, c'était à dire avec une texture hydrolipidique, puis, c'est un nettoyage qui va s'accompagner d'un mouvement d'émulsion avec une pulvérisation au préalable d'eau de rose. Pourquoi l'eau de rose ? Parce que c'est l'eau la plus hydratante, et c'est une façon d'enlever les cornéocytes morts, de respecter le pH et de favoriser derrière l'absorption du sérum et de la crème que vous allez appliquer. Pour ce faire, vous émulsionnez du bout des doigts celui-ci, ce qui va par la même occasion préparer les muscles du visage et activer la microcirculation sanguine. C'est un temps très fort le nettoyage et ce n'est pas optionnel, et il faut y passer du temps. Il consiste à faire des pressions sur les réservoirs lymphatiques. Notamment, si vous faites un massage à la japonaise, vous aurez dix fois plus de réservoirs lymphatiques concernés. Sur le visage, vous en retrouvez les principaux. Ils sont situés sur la partie médiane du front, au niveau des tempes, des orbites, du sillon nasogénien. Il est très important de drainer ses réservoirs, et de rejoindre en appuyant fortement du bout des doigts ses points de pression. Il faut vraiment appuyer car cela vous fait faire de la gymnastique faciale, qui est une sorte de yoga facial après avoir appliqué votre sérum et votre crème.

**Le bon rituel pour prendre soin de sa peau: Je nettoie efficacement, j'applique mon sérum, j'applique ma crème, puis je fais mon yoga facial, matin et soir, pendant 2 minutes.**







*Quelles sont les erreurs à ne plus reproduire pour notre peau ?*

Tout d'abord, il ne faut pas oublier de nettoyer la peau de son visage matin et soir.

Pour bien protéger sa peau, faire attention au choix de votre hydratant. Il faut se pencher sur les bienfaits des antioxydants en fonction des résultats souhaités.

Parfois on pense bien faire alors qu'on fait tout l'inverse! Privilégiez une formule propre, sans pesticides ni pétrochimie. La valeur sûre se trouve dans le Bio, et en particulier avec le label COSMOS Organic.

Il ne faut jamais oublier que 10% du sang du poids du corps se situe dans le derme de la peau. Il ne faut pas s'étonner alors qu'il y ait de plus en plus de cancer chez les jeunes femmes. Ils sont l'une des conséquences de ces produits dangereux appliqués sur la peau qui pénètrent dans l'organisme via le derme, l'épiderme et qui ont des conséquences terribles sur le moyen et long terme.

C'est pour cela que j'essaie d'être très carrée dans la façon de voir les cosmétiques.

Il faut dire que j'ai étudié la peau, je sais également ce qu'elle représente et je sais la méconnaissance autour de celle-ci, même par certains

professionnels. Pour vous donner un exemple, lorsque j'ai fait mes études de médecine, mon professeur de dermatologie nous affirmait que la dermatologie esthétique de la peau ne servait à rien.

*" Vous pouvez vous mettre tout ce que vous voulez sur la peau, ça ne sert à rien. Cela ne pénètre pas, ça ne traverse pas l'épiderme, ça ne sert à rien! "*

Que dirait-elle de nos jours aux jeunes femmes devant subir une double tumorectomie liée aux récurrences de cancer dont les causes semblent incriminer ces dites cosmétiques qui ne pénètrent pas la peau ?







OSTIUM Cosmétiques est la marque fondée par Anne Toselli-Capdevielle. Elle a développé sa gamme de soins autour d'un phytocomplexe exclusif, réunissant 4 actifs aussi phares que luxueux: de l'huile de pépins de figue de Barbarie, de l'Alga Undaria Pinnatifida (Wakamé), de l'acide hyaluronique encapsulé et du xylitylglucoside. Ces actifs 100% naturels sont utilisés à de fortes concentrations pour un résultat anti-âge prouvé scientifiquement.

La marque a été créée avec une exigence de respect et de protection optimale de la peau et de l'environnement. Ses soins anti-âge ne contiennent que des ingrédients compatibles avec l'obtention du label européen COSMOS ORGANIC avec la certification Ecocert.

La gamme se compose d'une crème anti-âge bio Riche Jour & Nuit, d'un sérum anti-âge bio Praesidium, d'une huile démaquillante lactée ainsi qu'un masque repulpant, tous deux certifiés Bio.

À noter que l'huile démaquillante lactée ne possède pas qu'une fonction démaquillante. Elle fait partie de ces rares structures hydrolipidiques sur le marché qui vous permettent de véritablement prendre soin de sa peau et de la nettoyer.

---

Ostium Cosmétiques

---



# TAMAGOCHI DÉJÀ 25 ANS!

par Thomas Bergen

À l'occasion des 25 ans de la marque, Bandai dévoile Tamagotchi Pix, la dernière génération du célèbre animal virtuel interactif. Elle comprend des fonctionnalités inédites dont un appareil photo intégré, un écran couleur et une multitude d'histoires et de jeux pour toujours plus d'amusement à destination des jeunes! Cet incontournable des années 90, permet aux enfants dès 6 ans de se responsabiliser de manière ludique. Vendu à plus de 82 millions d'exemplaires à travers le monde, l'iconique animal virtuel fait son grand retour grâce cette nouvelle version.

Bien que les trois mots d'ordre d'un propriétaire de Tamagotchi restent les mêmes, nourrir, communiquer et jouer; cette réédition est bien plus interactive que l'originale. Elle propose 24 personnages uniques, ayant chacun leurs propres caractères et passions. Lors de la première utilisation, un mini quizz de personnalité permet de déterminer quel

petit animal correspond le plus à son futur propriétaire ! De nouvelles activités sont également disponibles, comme peindre, se faire livrer de la nourriture ou aider son personnage trouver sa vocation professionnelle.

Les Tamagotchi peuvent également rencontrer des amis grâce à un QR code qui leur permet d'interagir, se rendre visite, s'offrir des cadeaux et organiser des sorties. Ils peuvent ensuite partager leurs aventures sur un réseau social fermé, uniquement accessible sur le Tamagotchi, avec ces mêmes amis Tamagotchi. Dès le mois d'août, le site Tamagotchi.com permettra d'accomplir de nouvelles missions et de télécharger des nouveaux objets et cadeaux. Pour finir, le Tamagotchi Pix sera disponible en 3 coloris : rose, violet et bleu. Un peu de fantaisie dans ce monde de brute !

---

BANDAI • TAMAGOCHI PIX  
[tamagotchi.com](http://tamagotchi.com)

---



MAISON ANTECH X KINA KARO



BigHappy L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

# PARDI

LE SPRITZ À LA FRANÇAISE



# DU TERROIR A UNE PHILOS PLURIEL



Olivier Sumeire • *Famille Sumeire* — Va  
Françoise Lurton • *Domaines François Lurton* —  
Jean François Decroix • *Cognac Decroix e<sup>3</sup> Alcool*  
Jérôme Paquette •







# AU VIN SOPHIE LÉ

alérie Guérin • *Domaine les Mille Vignes*  
Marie Fabre-Germain • *Château de la Roulerie*  
s VIVANT — Caroline Demey • *Fabre en Provence*  
Château Paquette



©Catie Perherin







# DU TERROIR AU VIN UN RETOUR AUX BASES ?

par Thomas Bergen & Aurélien Duffo

*Et si nous avons rendu le vin trop complexe, au point d'en générer des complexes ? Pour son premier Hors-Série, le magazine Hautes Exigences a souhaité tout reprendre à partir de zéro autour du vin. Il faut dire que cet univers possède une culture qui peut sembler nous échapper. Pour nous accompagner dans nos réflexions: Olivier Sumeire (Famille Sumeire), Valérie Guérin (Domaine les Mille Vignes), François Lurton (Domaines François Lurton), Marie Fabre-Germain (Château de la Roulerie), Jean François Decroix (Alcools VIVANT e<sup>3</sup> Cognac Decroix), Caroline Demey (Fabre en Provence) et Jérôme Paquette (Château Paquette).*

Tout d'abord quelques bases sur les vins que nous pouvons retrouver sur le territoire français. Les vins tranquilles se distinguent des vins effervescents et nous n'aborderons que les vins tranquilles ici.

Dans les vins tranquilles, nous retrouverons les trois emblématiques couleurs du vin: le rouge, le rosé et le blanc. Et dans ces trois couleurs, viendront s'ajouter des particularités.

Depuis quelques années, la demande pour les vins dits « orange » explose. Celle-ci n'est pourtant pas une nouvelle couleur mais l'expression de la robe d'un vin blanc de macération. Celui-ci se démarque des blancs de pressurage souvent clairs et limpides de par sa robe beaucoup plus soutenue et colorée tirant vers la couleur orange.

Pour le vin rosé, on observe deux méthodes pour son élaboration. Celle du pressurage direct qui assure une robe claire et légèrement colorée. Le pressurage direct a fait le succès des rosés de Provence et s'inspire historiquement de la tradition du « vinum clarum ».

La deuxième est celle du Rosé de Saignée qui est un rosé avec macération. Les rosés issus de la saignée vont arborer des robes plus soutenues dans une opulence qui sied à merveille la gastronomie. Issue de l'héritage du Clairet, on la retrouve en dominante sur l'appellation Bordeaux-Clairet, Tavel, Bourgogne Clairet etc. Naturellement, pour les vins tranquilles, on ne peut pas faire de rosé en assemblant du vin blanc avec du vin rouge. C'est une pratique interdite. Une seule exception: celle du Champagne Rosé.

Concernant le rouge, sa robe se dévoile par la macération des peaux. Il ne faut jamais oublier que même les cépages destinés aux rouges ont un jus blanc.

Maintenant que les trois couleurs sont posées, entrons dans la tendresse du vin. En effet, il n'y pas que des vins secs et tranquilles. On peut retrouver dans les 3 couleurs différents niveaux de sucrosité. Rappelons que lorsque nous parlons de sucrosité, nous abordons les sucres résiduels naturellement présents dans le vin et non du sucre ajouté au moût pour augmenter le degré alcoolique du vin, méthode appelée chaptalisation. La chaptalisation est réglementée en France mais plus rarement dans les vins du Nouveau Monde.

Comment distingue-t-on ses différents niveaux de sucre résiduels dans les vins tranquilles ?

**Sec** : moins de 4 gr. par litre  
**Demi-sec** : de 4 à 20 gr. par litre  
**Moelleux** : de 20 à 40 gr. par litre  
**Liquoreux** : plus de 40 gr. par litre

On peut retrouver ces différents niveaux dans les trois couleurs. On ne présente plus Barsac-Sauternes pour les liquoreux blancs, le Rosé d'Anjou et le Cabernet d'Anjou qui vont du demi-sec au liquoreux en vins rosés. Concernant les rouges, on en retrouve plus rarement. Cependant, le rouge est à l'honneur dans les Vins Doux Naturels qui sont des vins mutés (Maury, Rasteau, Banyuls, vins de Porto etc.).



Rajoutons un niveau de difficulté. Le vin se boit, se mange mais est surtout fait pour être bu. En découle l'importance de l'instant et des occasions. Rappelons que nous sommes tous unique et que nous avons tous un palais différent. Le vin est une culture, un plaisir et un langage qui se transmet par l'expérience. Ce n'est pas un problème si vous n'y connaissez rien et c'est sûrement mieux car cela vous évite toutes les idées reçues. Seule la curiosité et le plaisir offert par la découverte compte.

Nous classons le vin en 3 catégories qui ne s'opposent pas mais se complètent et qui s'appliquent dans les 3 couleurs.

---

### *Les vins de Convivialité*

---

Ce sont ces fameux vins de copains qui sont pensés et faits pour être bus dans leur jeunesse et au moment de leur commercialisation. Ils lient le plaisir de se retrouver dans des univers simples et sincères. Le vin de convivialité nous accompagne dans les plaisirs du quotidien et dans les célébrations de chaque instant.

---

### *Les vins de Gastronomie.*

---

Naturellement, ils s'accaparent la table et subliment les mets. Ils ne sont pas nécessairement pensés par les vigneron pour être bu jeune, il faut parfois leur laisser du temps. Généralement, il peuvent présenter une garde de 3 à 10 ans mais cela dépend de la façon dont le vin a été pensé. Au-delà de l'idée de la garde, ils sont souvent plus typés et incarnent plus une lecture de leur terroir.

---

### *Les Grands Vins*

---

Ils sont la rhétorique à la Haute Gastronomie et sont souvent proposés en accord avec celle-ci. Le grand vin n'a pas de couleur. Il peut être rosé, blanc ou rouge. Il incarne le terroir, le Savoir-Faire du vigneron et un regard particulier sur le ou les cépages qui le compose. Le grand vin possède une grande énergie. Nous préférons l'appeler énergie, car celle qui peut-être parfois confondue avec l'alcool, sera souvent traduite par l'acidité pour certains ou vivacité pour d'autres. Dans tout les cas, elle fait office de colonne vertébrale pour les grands vins et c'est elle qui permet au vin de traverser les décennies. La garde du vin est souvent supérieure à 10 ans et peut aller bien plus loin. Cependant, le grand vin est rarement

compréhensible dans sa jeunesse. C'est ici que l'expression de « vin fermé » prend tout son sens. Il lui faudra du temps, beaucoup de temps pour nous révéler sa superbe.

---

*Les couleurs du vin dévoilent différentes cartographies qui correspondent chacune à des instants.*

---

Dans les célébrations du quotidien, le vin de convivialité sera prédominant. Ces vins de copains sont idéals pour s'initier aux vins. Ils nous permettent de découvrir nos préférences que ce soit en terme de couleur, de cépage mais également de goût. Sommes-nous plutôt vins secs, moelleux, liquoreux? Vous le découvrirez par l'expérience et il faut souligner que les vins de convivialité sont également une porte ouverte d'introduction aux vins de gastronomie. Lorsque l'on parle de vins de gastronomie, on imagine également un cadre plus intimiste et des occasions spéciales. Des moments de partage autour de bons produits en comité réduit. On pourrait même l'affilier aux grandes célébrations annuelles de chacun. Pour les amateurs, le vin de gastronomie incarnera le terroir de son origine, les cépages et le savoir-faire du vigneron. Il sera aussi la porte d'entrée aux grands vins et à leur compréhension.

Pour marquer des occasions spéciales, on pensera notamment aux grands vins. Attention, ne pas confondre «grand vin» issu du marketing avec le grand vin, qui lui, ne le revendiquera pas. Le grand vin est celui qui doit s'attendre pour être bu. Il se joue de notre patience et se mérite. Il fait le bonheur des connaisseurs. Il peut provenir de n'importe quelles régions et son prix n'est pas toujours un indicateur. Nous avons découvert de grands vins à des prix inférieurs à 20€ tout comme d'autres qui frôlaient des sommets. Cela dépend encore une fois de la volonté des propriétés et des vigneron mais aussi des régions.

Comme tous les goûts peuvent se retrouver dans la nature et que nous sommes tous différents, nous pouvons tous apprécier ou non certains vins. Un néophyte peut adorer un grand vin tout comme un vin de gastronomie pour des facteurs qui lui sont propres quand d'autres n'y prendrons pas de plaisir. Le vin est un dialogue d'ouverture où chacun dresse sa propre expérience et trouve son bonheur. Osons être curieux, oublions nos complexes et découvrons !



---

### Qu'est-ce que le terroir ?

---

Pour aborder la thématique du vin, il est nécessaire de comprendre la notion de terroir. Marie Fabre-Germain du Château de la Roulerie en Anjou Noir nous explique qu'il s'agit essentiellement de la géologie des sols, de l'exposition des vignes.

Caroline Demey de Fabre en Provence rejoint l'avis de Marie Fabre-Germain en précisant que le terroir seul ne veut rien dire. Qu'est-ce qu'un climat, qu'une géologie des sols sans le Savoir-Faire du vigneron ?

François Lurton résume le terroir en incorporant ses trois réalités: un sol, un climat et la personne qui l'exploite. La personne qui l'exploite va être celle qui permet au terroir de s'exprimer à travers ses choix viticoles.

Si la vigne n'est pas adaptée aux différents types de sols et de climat, nous n'allons pas obtenir de vins merveilleux. Vous pouvez avoir le meilleur terroir viticole et un très bon climat, si vous n'y plantez pas le cépage adapté, vous passerez à côté de beaucoup de choses et les vins seront peu expressifs. Il s'agit d'un facteur très important pour aborder le terroir.

De même, si une vigne est stressée; et ce quelque soit la source du stress (maladie, vent, sécheresse, gel etc.); elle ne donnera pas un grand vin. Un joli vin au mieux. D'ailleurs, le stress de la vigne va s'imprégner dans le vin et ce dès la cuve. Pour obtenir de beaux vins, il faut parer cela en rendant la vigne heureuse. On ne peut pas dissocier le choix viticole dû à l'humain et le climat. Il faut savoir qu'un terroir peut également se découvrir.

*Je me suis rendu il y a quelques années en Argentine dans la Vallée de Uco. Un endroit désertique et pourtant, nous avons flairé cet endroit extrêmement viticole adapté à la viticulture. Au bout de cinq an après la plantation,*

*nous avons produit un vin énorme, d'une richesse, d'une densité et d'une complexité phénoménale. Comment était-ce possible de produire un grand vin dans un tel endroit alors que dans le Bordelais, nous avons des parcelles appartenant à la famille depuis 200 ans qui n'ont jamais livré de tels vins ? On avait découvert ce qu'on appelle un terroir oublié.*

Le terroir est donc un endroit qui vous donne un vin exceptionnel, d'un style particulier, lié à l'association du terroir, du climat, le tout en adéquation avec les choix viticoles.

Valérie Guérin du Domaine Les Mille Vignes en appellation Fitou vient rajouter quelques précisions. Dans ce qui fait du mal à la vigne, il y a le gel. Or, on remarque que les vignes plantées en coteaux sont moins fragilisées par le gel que celles plantées en plaine. C'est une réalité qu'on a tendance à oublier.

De même, lorsqu'on parle de terroir, il serait fâcheux d'oublier de préciser que l'on doit y contribuer et donc y participer. Le terroir n'est pas qu'une question de géologie des sols, de cépages et du travail du vigneron d'après récolte. Un terroir, ça se prépare et ça s'entretient.

Sa philosophie? Elle laisse ses sols au repos l'hiver car c'est la seule période de l'année où elle peut observer une couleur autre que le rouge sur ses terres. Au printemps avec l'arrivée des pluies, elle enlève toutes les herbes et plantes qui peuvent faire concurrence à ses vignes et travaille ses sols de manière manuelle et mécanique tout en excluant tous produits chimiques. Dans cette région où les sécheresses sont fréquentes, il est important que l'eau puissent pénétrer et nourrir la vigne afin qu'elle ne subissent pas de stress hydrique à savoir le manque d'eau. Elle met un point d'honneur à conserver ses sols et sous-sols sains, tout comme la vie qu'ils abritent. Des sols qui vivent sont la garantie d'enrichir

naturellement les terroirs et les sols tout en participant à leur l'acidité naturelle. Sa démarche est de conserver, nourrir, enrichir le sol, le sous-sols, et sans aucun apport extérieur. Sans cette acidité, il devient compliqué de vendanger aux plus belles et vraies maturités. Or, ce sont celles-ci qui livrent les plus beaux tannins, les vins les plus élégants tout en conservant une véritable fraîcheur. Ainsi, on peut donc avoir un climat brûlant et livrer des vins d'une grande fraîcheur.

À contrario, l'utilisation de l'azote et de la potasse offrent de meilleurs rendements, mais cela détruit l'acidité naturelle des sols et provoque la disparition de la vie qu'ils contiennent. Cette pollution invisible et souterraine met des années voir des décades avant de se reconstruire. C'est la raison pour laquelle elle considère que le vigneron doit entretenir ses vignes comme un jardin, afin de préparer le terroir pour la génération suivante.

Même philosophie chez Jean-François Decroix, pionnier du Bio dans le cognaçais. Il conduit ses vignes en autonomie en s'inspirant des codes de l'agroforesterie. Seules les plantes faisant de la concurrence à la vigne seront écartées. Au lieu de travailler les sols, il va semer et planter des fèves, des pois, de l'avoine... qui vont nourrir la vigne lorsqu'elle en aura besoin, afin de recréer les même synergies que l'on peut retrouver en forêt. Ainsi, les végétaux s'aident entre eux pour se préserver des différentes sources de stress tout en nourrissant le terroir et en garantissant la vie des sous-sols. Les choix de monsieur Decroix sont gagnants en Charente et montrent bien comment l'humain participe à son terroir.

N'oublions pas cependant que ces choix ne s'appliquent pas à tous les climats, les terroirs et les cépages.

---

### *Comment se manifeste-t-il ?*

---

Maintenant que la notion de terroir est plus claire, il est bon de se questionner sur la façon dont celui-ci se manifestera dans le vin. Marie Fabre Germain assimile l'empreinte du terroir à la génétique du vin. Pour elle, il incarne un rôle de placenta qui laissera sa signature, qu'importe le cépage et qu'importe le terroir. Pour autant, elle précise qu'en fonction de la géologie des sols, il y a des cépages qui s'exprimeront mieux que d'autres. Il en est de même pour les trois couleurs.

Pour la manifestation du terroir dans le vin, François Lurton insiste également sur l'importance de ne pas dissocier les vins de cépages ou monocépage, des vins d'assemblage qui sont eux issus de plusieurs cépages. Un vin de cépage est autant un vin de terroir qu'un vin d'assemblage. La Bourgogne avec son Chardonnay et son Pinot Noir en mono-cépage exprime une diversité de terroirs reconnus par tous. Par contre les expressions seront différentes en fonction du choix du vigneron. Choisir d'exprimer un cépage plutôt qu'une origine est un choix du vigneron. Un Sauvignon basique produit au Chili sans préoccupation d'origine sera par contre toujours différent d'un autre, produit en Nouvelle-Zélande ou d'un Sauvignon produit en France. L'origine transpire toujours, quelque soit le choix du vigneron. La grande différence entre ces deux mondes de la viticulture, se fait entre les vins de cépages et les vins d'assemblage. Le vin de cépage est celui dont le nom est présent sur l'étiquette. Il englobe les consommateurs qui se reconnaissent à travers la certaine palette de goûts qui

s'en dégagent. Ils prennent plaisir à découvrir les variations et nuances en croisant les différentes origines lors de dégustations horizontales.

Les vins issus de monocépage correspondent aussi au modèle de dégustation anglosaxon. On le retrouve sur toute l'Europe du Nord et on peut généraliser ce type de dégustation à tout l'hémisphère Nord. L'autre modèle de dégustation, est le modèle latin. Il est intimement relié à l'origine et où l'on privilégie l'assemblage de cépages. En France, il y a peu de régions viticoles monovariétales.

Les vins multi-variétaux intègrent dans leur assemblage un certain nombre de cépages autorisés par l'appellation que l'on assemble ensemble. Chaque cépage exprime dans celui-ci son origine, le style du vigneron tout en s'inscrivant dans les attentes de l'appellation.

Pour protéger ce style, c'est l'Institut National de l'Origine et de la Qualité ou INAO qui délivre les appellations et qui l'inscrit à travers un cahier des charges strict.

Caroline Demey observe au sein d'une même appellation, Côtes de Provence, des différences notables entre les vins de son terroir de Pierrefeu, où se situe le Château de l'Aumérade, et son terroir de Hyères-les-Palmiers, où se dresse le Château de la Clapière, tous deux Crus Classés de Provence. Et c'est encore plus marqué sur les vins blancs.

Une réalité que partage Olivier Sumeire, œuvrant sur le terroir de la Sainte Victoire et sur celui de Pierrefeu-Cuers. Pourtant, qu'il s'agissent des terroirs de Pierrefeu ou de la Sainte-Victoire, concernant les vins blancs, tous deux sortiront en

AOP Côtes de Provence. Un fait qui interroge sur la revendication des terroirs.

---

### *Quelles sont les raisons pour revendiquer un terroir ?*

---

La spécificité du sol, le climat et l'encépagement. Pourtant, si ces conditions font consensus, un autre facteur vient complexifier la revendication: il s'agit du volume. Si celui-ci est insuffisant, il peut freiner les démarches de création d'une appellation. C'est le cas des Côtes de Provence blancs qui n'ont toujours pas le droit à une dénomination géographique complémentaire, seul le terroir de La Londe la possède.

Jérôme Paquette du Château Paquette en a bien conscience. Ce vigneron du terroir de Fréjus dans les Côtes de Provence regrette que trop peu d'acteurs de la DGC ne la revendiquent. Les raisons de cette non-implication pour l'AOP Côtes de Provence Fréjus viendrait du cahier des charges, obligeant des rendements inférieurs à ceux de l'appellation plus large. Parfois, ce choix peut être également politique. Et si on lui parle du blanc, il reconnaît que le volume est si infime sur son terroir qu'il devient difficile à légitimer dans cette couleur. Peut-être que cela changera un jour mais en attendant, il est difficile de se battre pour un terroir peu revendiqué. Dans le bandolais, le vin blanc est de plus en plus rare, rendant les volumes infimes. Pour autant, l'appellation Bandol Blanc existe. Si cela peut nous surprendre, François Lurton, n'en est guère étonné car à une époque, les appellations se créaient bien plus facilement qu'aujourd'hui et sans préoccupation de volume.



---

*La robe des vins rosés*

---

Lorsque l'on aborde la thématique de la couleur du vin, une couleur se démarque des trois, celle du rosé. Il faut rappeler que l'effervescence du rosé qui a secoué la planète depuis moins de 60 ans a propulsé la locomotive des vins de Provence. Celle-ci a permis à un grand nombre de producteurs de s'élever et donner de la renommée à leurs appellations. Cependant, il ne faut pas oublier que les rosés les plus consommés en France sont les rosés *tendres* de la Vallée de Loire avec les appellations Rosé d'Anjou et Carbernet d'Anjou.

On est loin des standards incarnés par les vins de Provence à la robe pâle, idéalisés comme une nouvelle norme par un parisianisme accru. Il est bon de rappeler, que certaines appellations ont toujours eu de la couleur, à l'image des Bordeaux-Clairet, du Bourgogne-Clairet, du Tavel etc. Cependant, la demande commerciale pour les rosés pâles a influencé toutes les régions françaises, de la vallée du Rhône à la Champagne en passant par la Loire et le bordelais. Lorsqu'il s'agit de s'adapter à une couleur qui n'était pas celle d'origine, les vins produits montrent de grandes disparités qualitatives. Certains vigneron s'en sortent très bien et livrent des vins délicieux tandis que d'autres, produisent tout simplement pour répondre à la demande mondiale, sans plus de préoccupations.

Jérôme Paquette, remarque, que beaucoup d'acteurs usent de la technique pour faire des vins sympathiques dans leur jeunesse, mais, qui doivent être bus assez vite dans l'année. Faire des vins rosés uniquement portés sur les thiois offre du plaisir à court terme, mais celui ci va vite s'essouffler.

François Lurton regrette que dans le vignoble bordelais, la tendance soit au Bordeaux rosé et plus au Bordeaux-Clairet. De plus, l'engouement pour le rosé se stabilise. Par contre, il contraste l'effet de mode des vins rosés, car ceux-ci ont ouvert des portes à de nouveaux consommateurs. Les rosés trop pâles, trop proches des blancs sont devenus la porte d'entrée à la découverte des vins blancs pour les nouveaux consommateurs, à l'instar des rosés aux robes plus prononcées; servant ainsi d'introduction aux vins rouges légers, peu extraits dans l'esprit des vins de copains.

Pour Valérie Guérin, le rosé doit être rosé, ni trop pâle, ni trop prononcé. À quoi bon faire un rosé foncé? Autant faire du rouge! Et plutôt que de faire un rosé translucide pourquoi ne pas faire du blanc?

Même constat pour Olivier Sumeire qui ne voit pas l'intérêt des rosés dont la couleur serait proche de l'eau ou tissant vers le jaunâtre. Et concernant la robe du rosé, il nous confie une anecdote. Il y a quelques années au Château Coussin; au moment de la vendange; il y avait eu un refroidissement extraordinaire. La température du jus de la Syrah récoltée au petit matin était de 2°C. Par conséquent, le jus ce cépage noir pourtant très colorant sortait blanc. On aurait presque pu en faire un Blanc de Noirs! Il faut savoir que la couleur est fortement liée à la température. Plus les raisins sont froids au moment de la presse, moins la robe sera marquée par les pigments des cépages noirs. Si la couleur des vins rosés de Provence est devenue de plus en plus pâle depuis 10 ans, c'est parce que beaucoup se sont calqués sur un modèle de

vendanges mécaniques nocturnes. Chez les rares qui récoltent leurs raisins manuellement, il y aura toujours plus de couleur, car les jus seront plus chauds lors de la presse. On ne peut pas par honnêteté intellectuelle opposer une couleur pâle à un couleur franche. On peut trouver des vins rosés à robe prononcée très léger, et au contraire, des rosés clairs à structure opulente.

Le seul problème concernant le rosé, c'est qu'il n'y a pas un vin rosé mais plusieurs types de vins rosés avec beaucoup d'appellations qui en produisent. Pourtant la pédagogie autour des-dits vins, n'est pas toujours diffusée chez les cavistes, les sommeliers et surtout au grand public. Cela concerne surtout les rosés de garde.

François Lurton et beaucoup d'autres pensent qu'il serait bien, dans ce contexte, que les producteurs de cette couleur donnent certaines indications sur la garde. Cela permettrait d'éviter que les idées reçues perdurent et freinent commercialement par méconnaissance les vins rosés de certaines appellations.

Au Château de l'Aumérade, Caroline Demey remarque également ce problème de culture sur les vins rosés. Son terroir de Pierrefeu livre des rosés qui prennent du temps pour s'exprimer et qui peuvent se garder quelques années.

Cependant, les professionnels du réseau CHR, ainsi que certains cavistes, se refusent à commercialiser des vins rosés qui on plus d'une année. Cette situation se confirme même à Bandol, pourtant connue pour ses grands rosés de garde.

# QUAND LE VIN INSPIRE LES PARFUMS

par Aurélien Duffo



## Du souffle œnologique au parfum

Le vin passionne, le vin inspire et il faut dire qu'avec le parfum, les créations œnologiques ont plus d'un point en commun. Tout d'abord, l'alcool qu'il partage. Puis, vient ce bal olfactif qui émane du vin, ce savoureux bouquet qui s'appelle le nez. En parfumerie, le Nez désigne la personne qui compose et signe un parfum. Tous deux retranscrivent un message, une émotion et parfois même un langage. Ci-dessus, 6 parfums qui sont inspirés ou reprennent des notes issues du monde viticole. Bonne découverte !

**Rose & Marius - Un déjeuner sous la tonnelle**  
Floral Fruité Gourmand  
Nez: *Patrick Bodifee*

**Tête:** Fraîcheur des bois, Poivre rose, Bergamote et Citron d'Italie.  
**Cœur:** Ylang-ylang, Patchouli et Jasmin.  
**Fond:** Extrait de cèdre blanc, Musc blanc et Bois de santal.

—●—  
*Une eau gourmande, joviale, pleine de fraîcheur et de séduction. Une eau qui croque la fougue de la jeunesse à pleines dents.*

**Frapin - Paradis Perdu**  
Boisé Aromatique  
Nez: *Amélie Bourgeois (Flair Paris)*

**Tête:** Pamplemousse, Citron, Bergamote et Mandarine. **Cœur:** Vétiver, Foin, Férule gommeuse, Basilic, Élémé, Ravensara et Périploque grecque. **Fond:** Mousse, Cèdre de Virginie, Notes boisées, Palissandre, Ciste et Musc.

—●—  
*Ode au calme méditatif dans une maturité éclectique et affirmée. Profondeur de l'âme et sagesse sont les clés d'une zénitude qui laissera les braailleurs sur le bord de la route.*

**DiVina Terra • Terra**  
Boisé Fumé  
Nez: *Paolo Terenzi (Tiziana Terenzi)*

**Tête:** Poivre, Bergamote et Origan.  
**Cœur:** Opoponax, Ambre et Ciste.  
**Fond:** Patchouli, Oud et Bois de santal.

—●—  
*Du caractère, du tempérament, de l'exubérance presque volcanique mais avec de la maturité. Un parfum pour celles et ceux qui déchainent les passions.*

**Nobile 1942 • Rubis**  
Boisé Épicé  
Nez: *Antonio Alessandria*

**Tête:** Raisin, Fruits secs et Bergamote.  
**Cœur:** Cèdre, Rose, Safran, Géranium et Éillet. **Fond:** Cuir, Encens, Immortelle, Vétiver, Patchouli et Musc.

—●—  
*Un bal profond et mature aux airs sévères alors qu'il n'en n'est rien. On y retrouve la tendresse que l'on cache aux yeux des autres. Une eau intimiste, presque pudique.*

**Frapin - Terre de Sarment**  
Boisé Aromatique  
Nez: *Jeanne-Marie Faugier (Firmenich)*

**Tête:** Raisin, Carvi, Néroli et Pamplemousse.  
**Cœur:** Noix de muscade, Fleur d'oranger, Cannelle et Amyris.  
**Fond:** Benjoin, Myrrhe et Encens.

—●—  
*Séduction délicate, charnelle, lumineuse et mature. La profondeur danse dans l'aérien. Comme c'est beau la légèreté, on flotte sur un nuage !*

**Formula 1 - Carbon Reign**  
Boisé Épicé  
Nez: *Pierre-Constantin Guéros (Symrise)*

**Tête:** Poivre rose, Timur et Petit-grain.  
**Cœur:** Géranium, Lavande et Feuille de violette.  
**Fond:** Vétiver, Patchouli et Ambre cristal.

—●—  
*Tout commence par une fraîcheur en tendresse florale, presque aquatique. S'en dégage un esprit sportif, enjoueur et caractériel qui ne s'assume pas. Jeu de dupe où la jeunesse se camoufle d'une fausse maturité.*





**LECHEMISEUR®**

PARIS

# Chemises et pantalons sur mesure



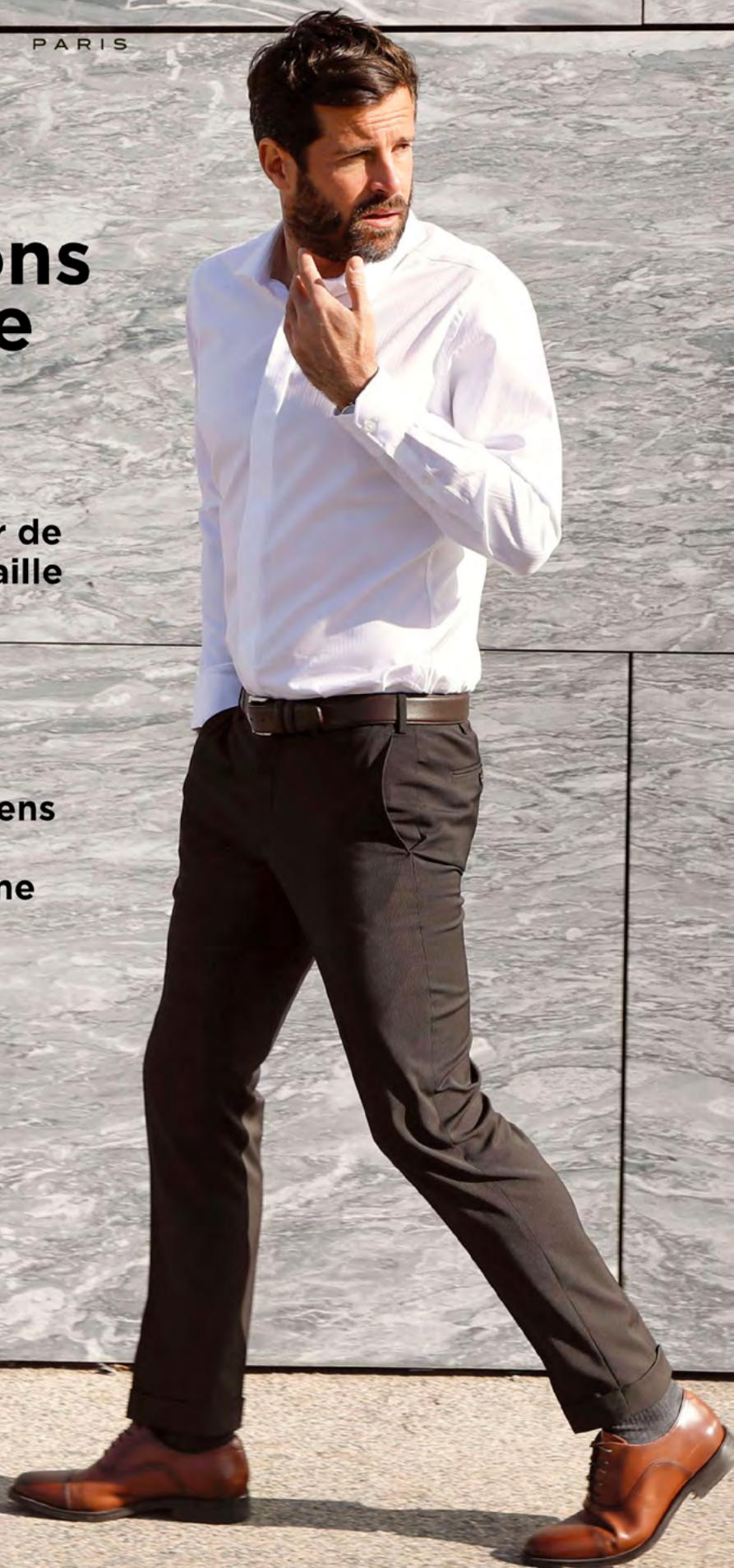
**Coupe à partir de  
votre poids, taille  
et âge**



**Tissus européens  
et finitions  
haut-de-gamme**



**Démarche  
responsable**



**Rendez-vous sur [lechemiseur.fr](https://lechemiseur.fr)**





# ELEGANCE ROSÉ EDITION 2021

par Aurélien Duffo

*Juste une mise au point. En voilà une couleur qui déchaîne les passions! Auparavant méprisée, depuis plus de 30 ans ovationnée, cette couleur s'est installée de manière pérenne. Cependant, connaissons-nous vraiment le vin rosé ou plus correctement les vins rosés?*

Si le rosé est l'une des couleurs du vin les plus consommée en France, elle n'en reste pas moins la plus méconnue. Dans l'imaginaire collectif, nous nous rêvons un verre de rosé, sur la terrasse d'un café sous un soleil couchant. Un pur cliché qu'il faudrait sans doutes abandonner puisqu'il n'en n'est rien.

Cet imaginaire construit sur le fantasme estival des vacances fut initié par la communication, le marketing, puis par nous, la Presse. Or il faut distinguer les effets de mode de la réalité terrain et des idées reçues sur les vins rosés.

Prenons l'effet de mode. Une mode est transitoire et connaît une fin. Si l'engouement pour le rosé a explosé, maintenant la couleur s'est imposée et continuera sa longue vie au côté du rouge et du blanc. Ainsi le rosé n'est pas une mode et c'est heureux.

Cependant la tendance des rosés « clairs » est une mode. Une mode propulsée par la cuvée « Pétale de Rose » initiée par Régine Sumeire (Château Barbeyrolles, Château la Tour de l'Evêque). Avec cette ode au pressurage direct, on quitte l'univers du rosé de saignée. La couleur se pare d'une robe moins soutenue, la bouche perd son opulence et sa lourdeur.

C'est un tout nouveau style qui émerge, avec son lot d'adorateurs mais aussi de détracteurs. Sur le Golfe de Saint-Tropez, le Château Minuty, encore Cru Classé à l'époque, suivra cette tendance jusqu'à devenir la marque que nous connaissons actuellement: Minuty. D'ailleurs, cette belle propriété a réussi un grand challenge: celui de devenir une

marque qui dépasse de loin en notoriété les appellations de Provence. Ainsi Minuty est aux vins de Provence, ce que Ruinart est aux champagnes, tout comme ce que le Domaine Tariquet est aux Côtes de Gascogne.

Beaucoup ont essayé par la suite de s'insérer sur ce positionnement, et c'est toujours le cas, les rosés fascinent, intriguent, et se vendent même aux prix des champagnes.

Posons-nous une simple question: Pourquoi les hommes d'affaires et les champenois investissent et intègrent de plus en plus la Provence ?

Bruno Paillard avec le Château des Sarrins, Louis Roederer avec les domaines Ott, Vranken-Pommery avec le Château la Gordonne, Yann Pineau avec le Château de l'Escarelle, Michel Reybier avec le Château la Mascaronne, Roger Zannier avec le Château Saint-Maur Cru Classé, LVMH avec le Château d'Esclans et le Château Galoupet Cru Classé en 2020 etc.

Tous témoignent d'un intérêt grandissant pour le rosé, et du haut potentiel économique qui se joue derrière. Doit-on les juger? Absolument pas, car certains respectent les terroirs, et ceci dans les 3 couleurs, tandis que d'autres ne voient que par le rosé. Le rosé se boit et se déguste. Des vins de marques, des vins de Maisons aux vins de vigneron indépendants, il faut de tout pour faire un monde et un paysage viticole. Ne voir que par le rosé serait nier les grands terroirs à vin rouge et blanc qu'offre la Provence.





Si nous parlons un peu trop de la Provence, c'est parce qu'il s'agit d'une région clé pour les vins rosés. D'ailleurs, cette fameuse couleur typée Provence a créé un sérieux effet de mode, qui s'est abattu sur tout le territoire métropolitain. En moins de 10 ans, nous avons vu des producteurs de toute région viticole confondue s'amuser à livrer des rosés, dont la robe s'approchait furieusement de celle des Provence. Cette mode a eu un impact sûrement positif dans les ventes mais parfois négatif pour le vin qui ne tenaient pas dans le temps.

En conclusion, le vin, qu'importe sa couleur, peut se classer en 3 grandes catégories.

1- Les *vins de convivialité* ou de copains. Ce sont des vins plaisirs que l'on ouvre en toute occasion. Ils incarnent la convivialité et le plaisir de se retrouver. Il s'agit souvent d'un vin de l'année. On les retrouve dès le Vin de France, l'Indication Géographique Protégée ou IGP jusque dans les AOP et AOC.

2 - Les *vins de gastronomie*. Ils subliment les mets, magnifient les accords et combinent les plaisirs organoleptiques à la joie de se retrouver. Ce sont des vins plus élaborés, souvent issus d'AOC avec un potentiel propice à une garde de quelques années.

3 - Les *grands vins*. Ils s'attendent et se méritent. Ils incarnent le terroir, les Savoir-Faire, et une profonde élégance qui va même traverser les années pour offrir leurs plus belles expressions. Ils sont rares et ne sont jamais représentatifs du prix marketing. Ils peuvent être sous-côtés, sur-côtés, et appartenir à une appellation ou être déclassés en Vin de France ou en IGP.

Cette classification est connue par tous. Or, nous avons juste tendance à oublier qu'il en est de même pour le vin rosé. Il est comme toutes les autres couleurs, et peut se garder dans le temps. On pense à des appellations à rosés de garde (Bandol, Palette, Tavel, Rosé-des-riceys, Rosé d'Anjou, Carbernet d'Anjou etc.) qui mettent de 2 à 4 ans avant de se dévoiler fièrement et même plus.

Puis, il y a aussi la démarche des vigneron. Celle de nous montrer le potentiel du terroir, et de la garde.

Et l'occasion, de nous rappeler combien leurs évolutions peuvent être belles, mais qu'il faut aussi leur laisser cette chance.

Si les idées reçues sont véhiculées par tous (Presse généraliste, presse spécialisée, cavistes, restaurateurs etc...); il nous faut admettre que plusieurs éléments peuvent nous amener à la confusion.

À l'arrivée du printemps et de l'été, la demande en vins rosés explose puis chute dès l'arrivée de l'Automne. Une saisonnalité qui touche plus la Capitale et les grandes villes, mais qui ne se confirme pas dans les zones de production. Il faut rappeler qu'il y a des rosés pour les 4 saisons, et que cette couleur se boit tout au long de l'année, et peut se garder.

En dehors de la saisonnalité, il y a une problématique de logistique et de gestion des stocks. En effet, l'arrivée d'un nouveau millésime peut tout bousculer. S'il reste du stock du millésime précédent, différentes stratégies commerciales sont parfois appliquées. Et parmi celles-ci, on peut retrouver des vins soldés de façon conséquente, laissant à penser que le rosé ne se garde pas, et doit se consommer rapidement.

L'arrivée de plus en plus de vins techniques, et de cuvées marketing, ayant seulement vocation à être consommé l'été, viennent appuyer cette théorie, que le vin rosé ne se garde pas.

Or, il ne faut pas faire une généralité autour du rosé. Cette couleur est comme le rouge et le blanc. Elle a son lot de vins de copains à boire dans l'année et pensés par ceux qui les produisent pour être bu sur leur jeunesse.

Peut-être devrions-nous consommer différemment? Il serait peut-être temps d'oublier nos préjugés et découvrir toutes les facettes de cette couleur, loin de tous préjugés?



# Saint Désir

## lère Cologne



*Lupahar*



# IL ÉTAIT UNE FOIS, LE ROSÉ

*Les rosés d'ici et d'ailleurs*

---

## Bestheim

*Alsace Rosé • Les Chasseurs de Lune Rosé 2020*

---

Si l'Alsace est connue pour ses crémants rosés, ses rosés tranquilles sont bien plus rares. Chez Bestheim, on découvre une cuvée très sympathique qui met le Pinot Noir à l'honneur. On plonge dans un nez acidulé de groseilles et de petits fruits secs dans une trame florale rappelant les balades à travers champs. Côté bouche, l'univers est plus tendu, son salivant danse avec la persistance aromatique, dans l'esprit très cerise. Il *matche* particulièrement bien avec la viande blanche, le boudin blanc et la truite fumée.





UN CHASSEUR LA LUNE    UN MOULIN LA VIEILLE  
**BESTHEIM**  
ALSACE  
ROSE  
des Chasseurs de Lune  
2020



---

**Domaine Al Couderc**  
*Gaillac • Rosé 2020*

---

Duras et Syrah sont au programme de ce rosé, qui se dévoile par un caractère friand de fleurs et de baies à noyaux en trame florale. Sa bouche ample se pare d'un esprit très groseille avec un floral qui perdure jusqu'en finale. On l'aime sur les viandes blanches, les salades fraîches et les charcuteries.

---

**Mont d'Oraas**  
*Vin de France • ADN par Mont d'Oraas Rosé*

---

Un rosé de caractère! Sa trame est portée par les fruits jaunes et rouges à noyaux, tandis que les fruits blancs se révèlent en soupir floral. Sa bouche est fraîche, portée par le plaisir de se retrouver. Idéale à l'apéritif sur des salades fraîches, l'Ossau Iraty et la charcuterie basque.

---

**Château Baudare**  
*Fronton • Cuvée Prestige Rosé 2020*

---

Ce rosé de saignée se dévoile par un univers lumineux de petits fruits secs et de cerises, où dansent les fleurs dans un soupir de poivre blanc. Sa bouche dévoile une charmante onctuosité, sur la retenue, introduisant une fine tension mentholée en finale. Parfaite pour l'apéritif, sur les planches de charcuteries et même avec la gastronomie asiatique.















---

### **Château de la Roulerie**

*Rosé de Loire • Les Camélias Rosé 2020*

---

Philippe et Marie Germain nous livrent une petite ode à la gourmandise suave. Son caractère floral se lie aux cerises croquantes, dans une pointe amandée friande. En bouche, les grands amers nobles nous accueillent avec élégance, pour porter ce vin en gastronomie. Ces Camélias seront parfaits sur les crustacés, les viandes blanches et les planches estivales.

---

### **Villa Lorane**

*Rosé d'Anjou 2020*

---

Un nez tendre, gourmand et onctueux, sur les baies rouges qui laissent apparaître une étonnante truffe blanche séductrice. La bouche, joue la carte de l'onctuosité avec un bel équilibre sur la fraîcheur. Il invite à sa table, la gastronomie chinoise, les charcuteries et les salades fraîches.

---

### **Secrets de Chai**

*Cabernet d'Anjou 2020*

---

Une gourmandise enjôleuse se lie aux fruits rouges et noirs, avec une jolie lumière qui se retrouve en bouche avec un esprit très friand. On l'imagine à merveille sur des viandes blanches, des fromages de brebis, il magnifie les salades composées avec du maïs.





---

### **Mas Seren**

*IGP Cévennes • Étincelle Nomade Rosé 2020*

---

Emmanuelle Schoch nous prend par les sentiments avec cette Étincelle Nomade. Ce rosé se dévoile comme un gourmandise croquante autour des fruits du verger, magnifiée par un floral séveux enchanteur. La bouche est vive, tendue, avec des zestes frais comme le pomelo qui embrassent un salivant très lumineux. Il fait des merveilles sur la cuisine lacustre, les fromages frais et les viandes blanches.

---

### **Domaine Ollier-Taillefer**

*Faugères • Les Collines Rosé 2020*

---

Françoise et Luc Ollier nous dévoilent une petite pour toutes celles et ceux qui adorent les vins rosés expressifs. Cette année, la fraise se compote dans un floral ravageur, dans des soupirs exotiques. La bouche est tendue, en étant onctueuse, avec une très jolie amplitude qui rappellera aux grands gourmands les bonbons Arlequin. On l'aime, sur la cuisine asiatique, les tartares de poissons et les salades fraîches. Un vin d'été parfait!





---

### **Clos des Centenaires**

*Costières de Nîmes • La Bergerie des Centenaires Rosé 2020*

---

Coup-de-cœur! Stéphanie et Luc Baudet nous livrent cette belle cuvée. Un nez juteux, sur les fruits exotiques et des fruits jaunes à noyaux charmeurs, s'emballent dans une belle complexité. La bouche est droite, minérale, avec une tension filigrane d'une classe folle et sa longue persistance aromatique. On s'en délecte en gastronomie sur les mets de la mer, les viandes blanches et se révèle étonnant sur les poissons de rivière.

---

### **Domaine de la Sapinière**

*Malepère • Bianca Flora Rosé 2020*

---

À Carcassonne aussi on fait du rosé! Ce domaine nous invite dans un bal de fruits blancs et de fruits exotiques, avec une onctuosité florale en soupire jasmin. La bouche est tendue en reprenant la vivacité d'un duo groseille-griotte, tout en conservant son esprit floral du nez. Son salivant très séducteur l'envisage plus sur la table qu'en apéritif. Il est superbe sur la gastronomie asiatique, les volailles et les salades estivales.



---

**Domaine de l'Olivette**

*Olivette Absolue - Bandol 2018*

---

Cette Olivette Absolue est une pépite, qui vous entraîne dans un bal délicat de fruits du verger et de pêches blanches, dans une tendresse florale suave et complexe. La bouche est onctueuse, avec une grande énergie qui se lie à sa tension filigrane, dans une finale salivante et attachante. Ce grand vin rosé de garde s'accorde parfaitement sur les viandes blanches, les écrevisses et les poissons fins en sauce.

---

**Domaine Yves Leccia**

*Patrimonio • E Croce Rosé 2020*

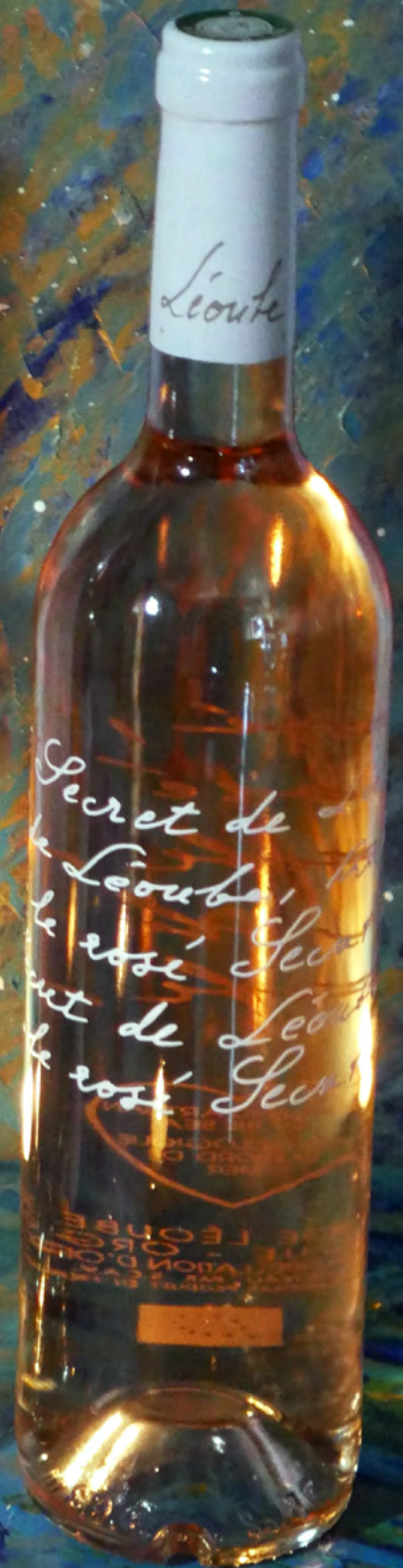
---

En voici un élégant rosé corse! E Croce nous emmène dans les petits fruits rouges croquants, dans une complexité florale délicate. La bouche est onctueuse avec une énergie savoureuse, qui flirte avec l'iode dans sa tension filigrane. Sa finale salivante l'invite sur les viandes blanches, les poissons de rivière et même les charcuteries corses pour rester sur son terroir.











---

### **Château La Mascaronne**

*Côtes-de-Provence • Château la Mascaronne Rosé 2020*

---

Propriété de Michel Reybier, il nous dévoile un joli rosé issu de la plaine des Maures. On se réveille au matin dans un verger en fruits baigné de rosé. Les fruits blancs et exotiques amorcent une trame florale. La bouche est ample et l'on retrouve les notes du nez, dans une onctuosité florale, salivante et élégante. Ce rosé convie les poissons au four, les salades estivales ainsi que le carpaccio de bœuf.

---

### **Château l'Afrique**

*Côtes-de-Provence • Château l'Afrique Rosé 2020*

---

Cette propriété de la Famille Sumeire nous entraîne dans un nez délicat de caramboles et de fruits exotiques, dans une jolie complexité de melon. La bouche est minérale, bercée par de subtiles soupirs floraux avant d'embrasser un zesté salivant en pointe réglissée. On l'aime sur la cuisine asiatique, provençale et sur un plateau de coquillages.

---

### **Château Léoube**

*Côtes-de-Provence • Secret de Léoube Rosé 2020*

---

Non loin des plages aux eaux d'émeraude, ce secret de Léoube se dévoile à nous. Son nez est délicat sur les petits fruits jaunes à noyaux, dans un esprit suave au juteux séducteur. La bouche est tendue avec une très belle onctuosité, tout en finesse avec des petits zestes en trame florale, qui ne manque pas d'énergie. Sa finale en pointe de schistes appelle les crustacés, les mets fins de la mer et elle sublime la truffe blanche.



---

**Château de Saint Martin Cru Classé**  
*Côtes-de-Provence Cru Classé • Éternelle Favorite Rosé 2020*

---

Cette année, l'Éternelle Favorite nous entraîne dans une gourmandise juteuse de brugnons bien mûrs, où les fruits du verger se mêlent à un floral délicat. La bouche est ample, assez minérale, avec un pomelo qui twiste en trame florale. Son salivant appelle la gastronomie de l'Asie du Sud-Est et japonaise, mais ce rosé fera également des merveilles sur les poissons fins en sauce.

---

**Château de l'Aumérade Cru Classé**  
*Côtes-de-Provence Cru Classé, • Marie-Christine Rosé 2020*

---

Il s'agit de notre grand coup-de-cœur de cette sélection! Un nez enjoleur et chatoyant qui se pare de petits fruits jaunes pour les introduire sur un délice de grenades et de poivre blanc. La bouche est d'une onctuosité lumineuse qui séduit par sa grande persistance aromatique. Cette cuvée de gastronomie séductrice, illumine les plateaux de coquillages, les crustacés et les viandes blanches. Nous craignons qu'elle n'aille pas plus loin que l'apéritif.















---

### **LaCheteau**

*Crémant de Loire • Brut Rosé*

---

Une bulle sympathique sur les fruits secs et les fruits rouges qui jouent la carte de la gourmandise. La bouche est tendue, fraîche et l'on retient surtout son caractère plaisir à l'apéritif et dans la joie de se revoir. Idéal pour les crudités, les crustacés et les soirées festives.

---

### **Sieur Gaillard**

*Crémant de Bordeaux • Brut Rosé*

---

Coup-de-cœur ! On plonge dans un nez de fruits frais du verger sur un floral tendre. La bouche nous envoûte dans une tendresse florale qui sublime l'apéritif et les mets de la mer. Une cuvée sincère, gourmande qui promet de jolis moments, à un prix tout doux.

---

### **Sainchargny**

*Crémant de Bourgogne • Brut Rosé Catharsis*

---

Une balade dans les fruits des bois avec une trame pâtissière enjôleuse. La bouche est fraîche, gourmande, et ancrée sur les plaisirs et la joie d'être ensemble. On l'imagine parfait sur des coquilles Saint-Jacques, un poulet de Bresse rôti au four et même sur les crustacés.





---

**Champagne Jacquinet-Dumez**  
*Champagne 1<sup>er</sup> Cru Brut Rosé de Saignée • Carmillon*

Avec une robe entre le carmin et le vermillon, ce champagne rosé de saignée est une hymne aux fruits bleus, où la prune et la griotte swingent dans les groseilles, sur un soupir d'épices douces. Sa bouche est tendue, onctueuse, avec un suave salivant qui réclame les terrines, le sanglier en daube et la côte de bœuf.

---

**Champagne Denis Chaput**  
*Champagne Brut Rosé • Carmin*

Cette balade dans les fruits noirs aux accents de fraises mara des bois est un plaisir d'épices douces. La bouche est tendue tout en restant très facile d'accès et apéritive. Elle sublimera aisément les viandes blanches, les gambas à la plancha, ainsi que les soupes de fraises avec son salivant crémeux.





---

### **Champagne G.X. Crochet**

*Champagne Brut Rosé de Saignée • Extrait de Noirs*

---

Coup-de-cœur! Un nez enchanteur de fraises et de cerises juteuses, dans une trame lumineuse aux accents gourmands de pâte d'amande. La bouche est onctueuse, aussi salivante que suave. Un champagne de séduction prouvant que les robes prononcées peuvent être aériennes, et convenir parfaitement pour tout un repas.

---

### **Champagne Yann Alexandre**

*Champagne 1<sup>er</sup> Cru Brut Rosé • Blanches Terres*

---

Une gourmandise juteuse de fruits à chairs blanches, dans un floral envoûtant en trame pâtissière de cerises rouges. La bouche est vive, avec une belle fraîcheur de craie en retour griotte, qui enjôle aussi bien les poissons au four qu'un tataki de thon, les coquillages. Il vous réserve de beaux accords également sur les viandes.









---

### **Pommery**

*Champagne Brut Rosé Royal*

---

Dans la perspective de la bulle gourmande apéritive, ce brut rosé royal est parfait. Son univers est croquant de fruits et petites baies rouges, avec une trame délicatement épicée. En bouche, on plonge dans une fraîcheur de craie qui conserve les épices du nez avec une vivacité intéressante pour la gastronomie. Des viandes blanches aux crustacés, il ira également à merveille sur les desserts de fruits.

---

### **Champagne Canard-Duchêne**

*Champagne Brut Rosé • Charles VII Rosé*

---

Cette grande cuvée de la rose porte bien son nom. D'un esprit suave et gourmand, principalement soutenu par les petites baies rouges dans un bal d'épices en soupire floral. La bouche se révèle en fraîcheur et sur le fruit. La cerise et la griotte lui donnent un charme fou pour la table avec son soupçon de fleurs fanées. On l'apprécie pour le canard, les viandes blanches et les mêmes les tartares de poissons.

---

### **Champagne G.H. Martel & Co**

*Champagne Brut Rosé • Victoire Rosé*

---

Une belle cuvée rosé pleine de charme qui nous prouve que la Maison G.H. Martel ne cesse de progresser depuis au moins 10 ans. Un nez de fruits rouges sur la gourmandise, les épices avec un attendrissant caractère pâtissier. En bouche, on retrouve une certaine onctuosité friande et plaisir, finement zestée qui sublime les mets de la mer, le porc au caramel et les salades de fruits rouges compotés.



---

### **Champagne Ayala**

*Champagne Brut Rosé • Rosé Majeur*

---

Pour de la tendresse dans ce monde de brut, ce rosé majeur est idéal. On aime l'esprit viennois presque pâtissier qu'il dégage, où rayonnent les baies à noyaux et les fruits rouges sur une belle fraîcheur. La bouche est ample, quasi vineuse et pourtant, elle conserve un caractère aérien ravissant. On s'en délecte de l'apéritif à la table, à savoir qu'elle peut aussi accompagner l'agneau de lait, les gibiers à plumes et les crustacés.

---

### **Champagne Perrier-Jouët**

*Champagne Brut Rosé • Blason Rosé*

---

On peut affirmer que la Belle Endormie du groupe Pernod Ricard s'est enfin réveillée! Ce blason rosé est une évidence pour celles et ceux qui souhaitent un champagne de gastronomie. Ce brut rosé nous plonge dans un univers de fruits des bois, pâtissier livrant un floral envoûtant. La bouche dévoile une onctuosité qui fruite en rouge dans d'élégantes épices, tandis que son salivant appelle les mets fins, le homard bleu, un carpaccio de Saint-Jacques et les poissons fins en sauce.

---

### **Champagne Palmer & Co**

*Champagne Brut Rosé • Rosé Solera*

---

Cuvée de charme et de plaisir gourmand, ce rosé solera nous plonge dans un bal de fruits rouges gourmands compotés et zestés sur un soupir pâtissier lumineux gorgé d'épices. La bouche se dévoile avec une belle fraîcheur et un tactile aérien où se mêlent à la craie les zestes frais et les fruits rouges à noyaux. Un champagne qui sied de l'apéritif à la table et parfait sur la gastronomie japonaise.









# Hautes Exigences

Lifestyle / Culture  
Savoir-Faire

LE MAGAZINE  
SEMESTRIEL & EXIGEANT

---

Cet Été, replongez-vous  
dans notre univers



# Hautes Exigences

Lifestyle / Culture  
Savoir-Faire  
#2 – 2021



LUXURY TOUCH















# LA GRANDE PROVENCE OUBLIÉE

par Thomas Bergen

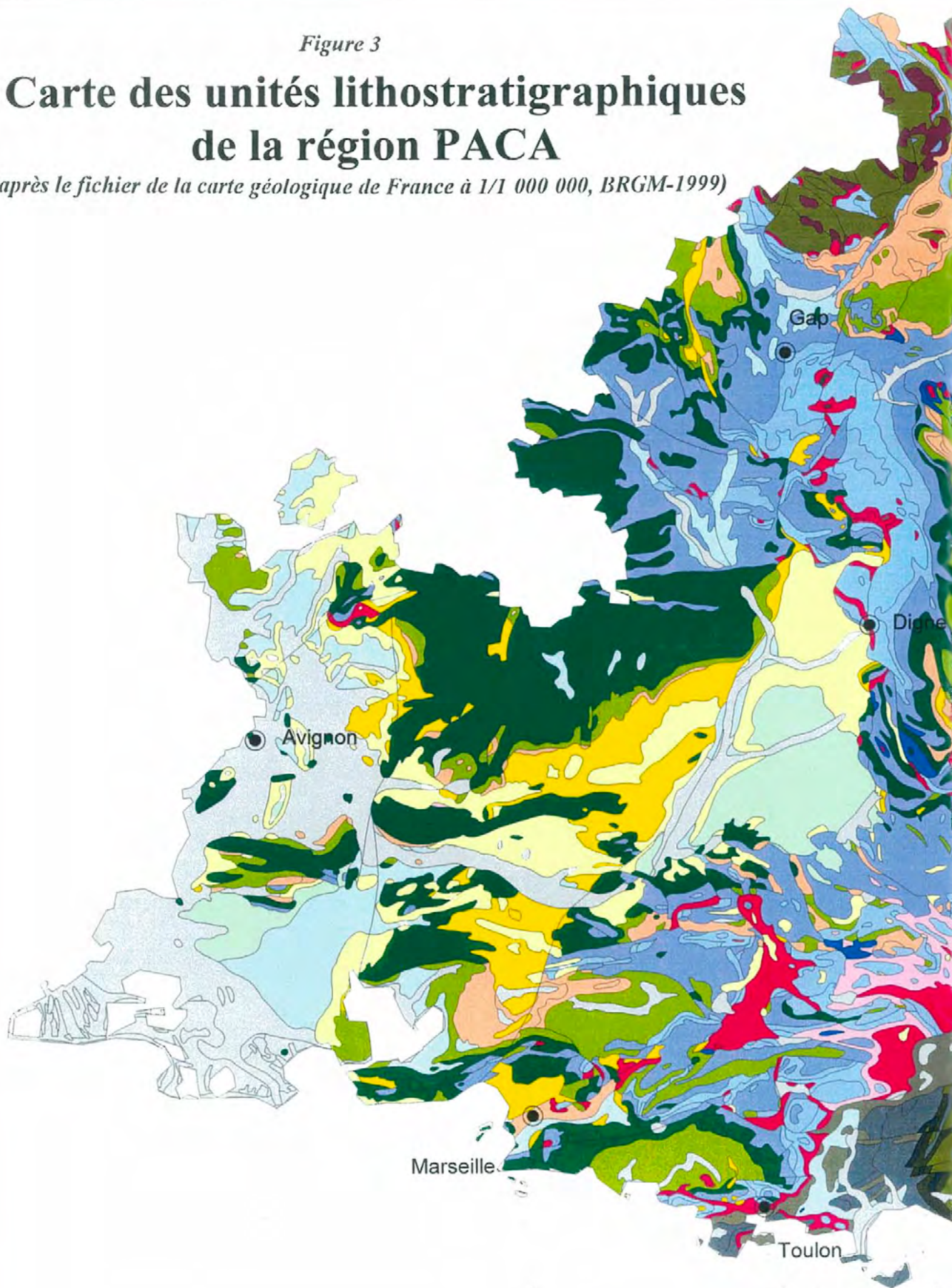




Figure 3

# Carte des unités lithostratigraphiques de la région PACA

(d'après le fichier de la carte géologique de France à 1/1 000 000, BRGM-1999)





# UNE PROVENCE COMPLEXE

La Provence est une terre de contraste. Si nous prenons l'angle œnologique pour l'aborder, la carte ci-contre nous dévoile une véritable mosaïque géologique des sols.

Ces fameux sols qui font les terroirs mais aussi les climats et micro-climats en fonction de la géographie et ses reliefs.

En découle des terroirs complexes qui façonnent les paysages tout comme les vins Provence en les marquant de leurs typicités.

Ainsi, il est plus aisé de comprendre pourquoi la Provence se distingue de la plupart des autres régions.

Sa diversité est une richesse qui se traduit aussi bien par les paysages que par sa faune & flore d'exception. De l'embouchure du Rhône à l'arrière Pays niçois, la Provence est plurielle.

Êtes-vous prêt pour ce voyage dans la Provence méconnue?



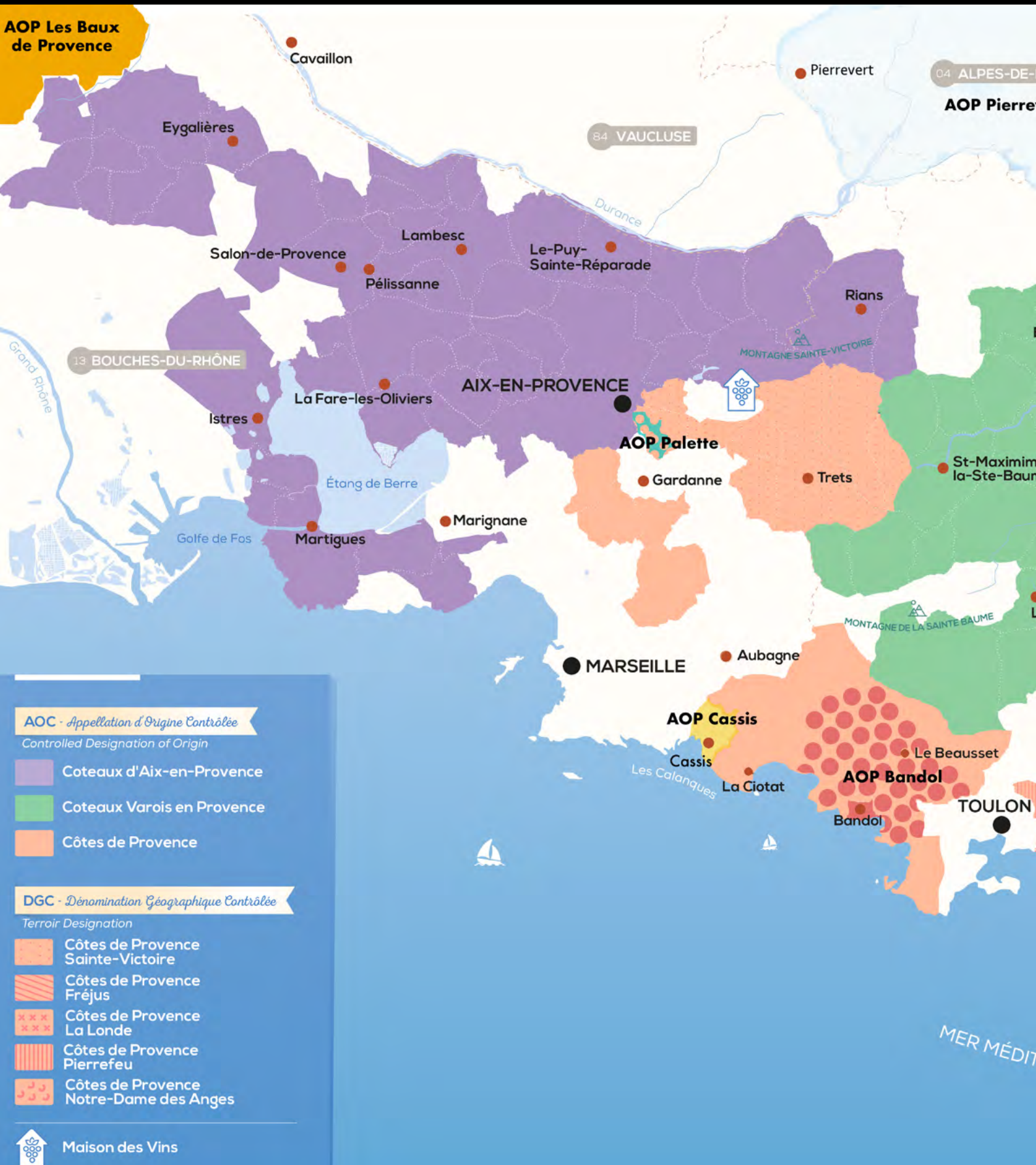
Nice

Légende

- granites
- gneiss
- micaschistes
- Crétacé, calcaires et marnes
- Crétacé, flychs/grès/calcaires
- Eocène, lyschs à dominante gréseuse/calcaires, marnes, sables, conglomérats
- Oligocène, marnes, grès, conglomérats, calcaires
- Carbonifère, grès, schistes à anthracite, conglomérats
- Jurassique, schistes noirs, calcshistes/calcaires
- Jurassique inf., calcaires, dolomies, marnes
- Jurassique moyen, dolomies, calcaires marneux/marnes noires, calaires marneux
- Jurassique sup., dolomies, calcaires/ Terres Noires
- Jurassique, schistes lustrés
- Miocène, marnes, conglomérats, calcaires
- formations volcaniques
- roches vertes
- Plio-Quaternaire, conglomérats, marnes
- Quaternaire, alluvions, colluvions/moraines
- Quaternaire récent, alluvions récentes
- Permien, schistes, pélites, grès, conglomérats
- pélites, micaschistes, grawakes
- Trias, calcaires, dolomies, cargneules, argiles, évaporites
- Trias (Rhétien), grès, conglomérats, calcshistes
- Trias sup., dolomies/argiles, évaporites



# LES VIGNOBLES DE





# PROVENCE EN 2021







# LES ALPES DE HAUTE PROVENCE

Pour beaucoup, la Provence commence là où poussent les oliviers, certains vous diront qu'elle commence là où chantent les cigales et dansent les lavandes. De notre côté, nous commençons dans les Alpes de Hautes Provence connues autrefois comme les Basses Alpes. Une terre de caractère, préservée, qui nous plonge dans l'univers de l'écrivain Jean Giono. Il faut dire qu'en ces terres, le climat méditerranéen rencontre celui des Alpes et le millefeuille géologique qui les constituent inspire une flore unique. Ces conditions singulières se traduisent également par les produits locaux. On pense à Sisteron, réputée pour sa Citadelle mais également pour son agneau et ses huiles d'olive. C'est la Porte des Alpes sur la Provence, car au nord de la commune, les oliviers ne poussent plus, et les mélèzes remplacent les pins d'Alep. Plus au Sud, la

Durance marque le territoire dans une complexité géologique qui plaira aux amateurs, et aux férus de curiosités géologiques. Nous pensons dans ce contexte à une commune singulière: Les Mées. Les Pénitents des Mées sont les témoins de la formation des Alpes. Ils sont formés à la suite de l'érosion de la puissante formation détritique des Poudingues de Valensole. Sur la commune, on retrouve des huiles d'olive de haute qualité. Le Moulin Fortuné Arizzi, propriétaire récoltant sur la commune, y produit une succulente huile d'olive vierge extra de toute beauté et d'une grande finesse. On y retrouve également de l'huile d'olive truffée qui sublimera vos plats. Cette propriété familiale est ouverte au public avec lequel elle partage avec joie son Savoir-Faire autour de l'olive via un film pédagogique, et possède également l'écomusée des pigeoniers, ainsi que bien d'autres

surprises. On s'y rend en famille ou entre amis, pris par la curiosité liée aux émotions gastronomiques de leurs créations. Peut-être aurez-vous la chance de partager cette découverte avec Jean-Charles et sa mère Jeanne Arizzi? Toujours dans la gastronomie, les Alpes de Hautes Provence sont une destination gourmande. On pense aux miels, aux gourmandises locales, mais saviez-vous que le confiseur François Doucet en est originaire et possède sa boutique d'usine à Oraison ? Encore une belle raison pour s'y rendre et ravir les gourmands.

Côté nature, on vous recommande le Lac de L'Escaie situé entre Château-Arnoux Saint-Auban, Volonnes & sa Tour de Guet et l'Escaie. Balade familiale au bord d'une réserve ornithologique au programme pour l'émerveillement des petits comme des grands.





**Moulin Fourtué Arizzi**  
Le Mas Des Pins, Les Bourelles, 04190 Les  
Mées - Tel: + 33 4 92 34 04 80

**François Doucet Boutique d'Usine**  
Zone Artisanale CS 30100, 04700 Oraison  
Tel: + 33 4 92 78 63 61

1) *Vue sur les Pénitents des Mées* depuis  
Château-Arnoux Saint Auban.

2) *Vue en direction de Sisteron depuis la  
Chapelle Saint Jean-Baptiste*, décorée  
par l'artiste international Bernar Venet à  
Château-Arnoux Saint-Auban.

3) - *Les Oliveraie* ©MoulinFortunéArizzi

4)- *Vue sur le lac de l'Escale depuis  
Château-Arnoux Saint-Auban*, Réserve  
Ornithologique.





*Panorama depuis Château-Arnoux Saint-Auban sur la Durance et le lac de l'Escale*

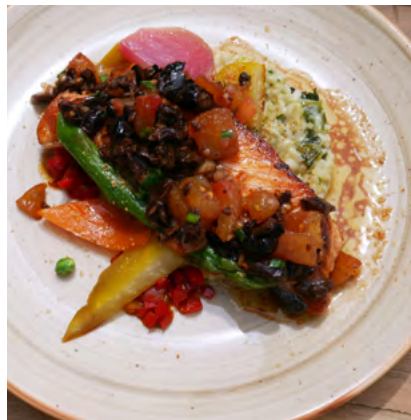








**Le Bistrot Au Goût du Jour**  
*à Château-Arnoux Saint-Auban*





# LA BONNE ÉTAPE



## L'INSTITUTION DES ALPES DE HAUTE PROVENCE



## PAR JANY GLEIZE





*La Bonne Étape* est une institution, une histoire de famille, celle des Gleize mais aussi un lieu chargé d'histoire.

Qui aurait pu penser que cet ancien relais de poste du 18<sup>ème</sup> siècle deviendrait l'ambassade de la Haute Gastronomie des Alpes de Haute Provence ?

Son histoire débute avec Pierre Gleize, qui exerce le métier de confiseur, et qui croise la chemin d'Arlette Rey, dont la famille possède le relais de poste. Ce lieu se transforme au fil du temps en auberge, et de leur union naîtra Jany, ainsi que l'hôtel la Bonne Etape en symbole de leur rencontre. Cette histoire de famille tend à se poursuivre avec l'arrivée de Jane, fille de Jany, qui compte bien poursuivre l'aventure de son père.

La Bonne Étape est donc un restaurant étoilé porté par le Chef Jany Gleize. Ce chef est un personnage attachant, fier de sa Provence et des produits du terroir. Rien qu'en le voyant faire le marché, on se rend compte de l'importance qu'il donne à la qualité des produits qui entreront dans sa cuisine. Les produits locaux sont sélectionnés avec rigueur et précision. Un amour pour les beaux produits et le bien manger qui se traduit déjà par le Bistro le Goût du Jour.

*Au Goût du Jour* est l'établissement rattaché à la Bonne Étape que l'on peut découvrir depuis la route nationale entre Sisteron et Manosque. Par sa situation en bord de route, on plongerait presque dans l'atmosphère des troquets d'Antan, et ce qu'ils nous apportaient. Cette tradition de l'accueil est entretenue avec joie de vivre et incarnée par Anélie Hoarau et Anthony Auda. Ce bistro nous en met plein la vue, à commencer par sa cuisine d'une grande justesse, qui fait sens et ses cuissons parfaites. Rien d'étonnant puisqu'il s'agit de l'équipe de Jany Gleize aux fourneaux. On retiendra notamment la formule du midi à moins de 20€ incluant Plat, Dessert, Verre de vin & Café. Un prix doux au regard du niveau de qualité des mets proposés, et qui nous poussera à trouver de fausses excuses pour silloner la route nationale 85. L'emplacement de la Bonne Étape n'est pas lié au hasard, elle se situe dans un sens aux portes des Alpes, de l'autre côté aux portes de la Provence. Un lieu idéal pour s'arrêter, faire une pause ou séjourner. En ces lieux, on est bien! L'hôtel conserve son âme d'auberge où flirtent la tradition, les métiers d'Art et un caractère rustique élégant loin de l'ostentation.

Les chambres sont décorées avec souci du détail et toutes sont différentes, elles ont du charme et encore une fois, sont prétextes pour revenir à Château-Arnoux Saint-Auban, Ils risquent d'être nombreux pour renouveler l'expérience. On aime au début de la saison estivale, s'installer au bord de la piscine de l'hôtel avec sa jolie vue en direction du Château de la commune devenu mairie et sur la Chapelle Saint Jean-Baptiste. On peut aussi séjourner à l'hôtel pour se promener aux alentours, découvrir les hauteurs, tout comme le lac de l'Escale et partir plus simplement à la découverte des Alpes de Hautes Provence. Pour le petit déjeuner, chacun y trouvera son bonheur et le service est aux petits soins. On remarquera un grand soin dans l'Art de la table et la finesse des produits proposés, le caractère intimiste en plus.







De la Bonne Etape, il ne nous reste plus qu'à vous présenter le restaurant étoilé du chef Jany Gleize, et vous ne serez pas déçu! Une atmosphère authentique, rustique, ancrée entre tradition et modernité. Jany Gleize y livre une cuisine généreuse, émouvante et sincère, avec un grand amour pour les produits locaux. Agneau de Sisteron, le Banon, la lavande, l'huile d'olive etc. s'y retrouvent magnifiés. Les amuses-bouche sont sublimes.

Pour les entrées et plats, le chef joue la carte de la générosité et de la finesse, il n'a jamais oublié qu'au restaurant, les clients sont là pour se restaurer. Un démarche devenue si rare qu'il est important de la relever. Et que dire des desserts? Ils sont tout simplement exceptionnel! En outre, on saluera Cyril Isnard (Maître d'hôtel), Nicolas Morand et Nicolas Leroyer, tous deux sommeliers, pour leurs conseils judicieux jusqu'aux mignardises. Définitivement une

adresse attachante dont l'esprit de famille et la finesse nous pousseront à renouveler l'étape. **La Bonne Etape**, Chemin du Lac, 04160 Château-Arnoux-Saint-Auban • +33 4 92 64 00 09







---

# PIERREVERT

---

Pierrevert est l'appellation des vins de Provence la plus septentrionale. Elle symbolise la rencontre du climat de la Méditerranée avec celui des Alpes. Le village de Pierrevert en est son fief, sa capitale. Cette AOP livre des vins dans les 3 couleurs sur un territoire offrant une diversité de terroirs. C'est au bord des rives gauches de la Durance et du Verdon que s'étend ce vignoble, qui se pare d'accents oniriques avec sa proximité avec les Alpes.

On y produit 60 % de vins rosés, 25% de vins rouges et 15% de vins blancs et la géologie des sols (sols calcaires, schistes, phyllades, grès et marnes à des sols alluviaux) apporte caractère et complexité.

Corbières, Gréoux-les-Bains, Manosque, Montfuron, Pierrevert, Quinson, Saint-Laurent-du-Verdon, Saint-Martin-de-Brômes, Sainte-Tulle, Villeneuve et Volx sont les communes sur lesquelles ce vignoble confidentiel s'étend.

On retrouve dans les vins blancs les cépages suivants, avec une dominante de Vermentino et ou de Grenache Blanc puis complétés par la Clairette, la Marsanne, le Piquepoul, la Roussanne, l'Ugni blanc et le Viognier.

Concernant les rouges, figurent le Grenache Noir et la Syrah en cépages principaux. Ils seront complétés par le Carignan, Cinsault, le Mourvèdre, le Téoulier (localement dénommé manosquin). On peut retrouver des cépages blancs dans l'assemblage des rouges mais dans un pourcentage n'excédant jamais 10%.





---

**Château Saint-Jean Lez Durance**  
*Pierrevert • Pimayon Blanc 2020*

---

Cette cuvée nous emmène dans un univers délicat et complexe, où fleurs, coquilles d'huitres, garrigues et noyau d'abricot donnent le ton sur un caractère toasté. En bouche, sa trame est ample, onctueuse, accompagnée d'une tension filigrane qui éveille l'appétit. L'agneau de Manosque, le foie gras ou encore les écrevisses en seront que plus gourmandes.



---

**Petra Viridis**  
*Pierrevert • Auguste Bastide Blanc 2020*

---

Un nez délicat de fruits blancs et de fleurs au pied d'un jardin de simples, avec une gourmande opulence. On pénètre dans une onctuosité ample avec ce caractère abricoté attachant, qui se joue de sa minéralité tout en convoquant les poissons de rivière, les viandes blanches et les tartares de poissons. Une joie cuvée de gastronomie.





---

### Domaine Lou Roucas

*Pierrevert • André Rouge 2019*

---

Un nez gourmand et lumineux de myrtilles, de fraises compotées et de framboises dans une jolie complexité. La bouche dévoile des tannins soyeux avec un joli salivant qui souligne les viandes blanches, les planches de charcuteries et les desserts de chocolat.

---

### Château de Rousset

*Pierrevert • Grand Jas Rouge 2016*

---

Un bal complexe de fruits noirs et bleus, bercé par les fleurs et les petites épices. Sa bouche est quasi-poudrée avec ses tannins bien fondus qui livrent un caractère friand et frais. On s'en délecte sur le poulet rôti, les côtes de porc, et sur une cannette au four.

---

### Domaine de Régusse

*Pierrevert • Belle des Bois rouge 2016*

---

Ce vin émouvant s'ouvre en gourmandise sur la framboise écrasée et la myrtille avec des faux-airs de pain d'épice. Son poudré lui offre une élégance folle avec sa finale cacaotée salivante. On l'aime pour le pigeon, le tourne-dos Rossini et les truffes noires.

---

### Petra Viridis

*Pierrevert • Cuvée du Village d'Or Rouge 2019*

---

On plonge dans un duo de cerise-griotte, qui flirte avec les garrigues dans un soupçon de fruits noirs. La bouche est ample, ronde avec une belle fraîcheur, qui oscille entre la réglisse et le bonbon anglais. On peut conserver 2 à 3 ans ce vin, qui ira à merveille avec les viandes blanches, le thon rouge et le cannard.

---

### Domaine de la Blaque

*Pierrevert • Cuvée Collection 18 Rouge 2012*

---

Son nez est magnifiquement profond et complexe. La mûre et les fruits noirs jouent une partition émouvante, avec des tannins de plus en plus soyeux, et qui conserve un très bon potentiel de garde. Ce grand vin se dévoile déjà sur de l'agneau de Sisteron et les gibiers à poils à la truffe noire de Montagnac.

















Après avoir quitté Château-Arnoux Saint-Aubaun, nous avons l'idée de faire un détour. Nous le ferons par Digne-les-bains, en remontant le cours de la Bléone qui se jette dans la Durance, depuis Majilal en suivant la route nationale 85. Nous restons en Provence, car les oliviers sont toujours présents, mais le panorama se mêle au Préalpes de Digne avec une végétation plus proche des Bas-Alpins. Arrivés à Digne-les-bains, nous allons en direction d'une icône de la ville: La Dalle aux ammonites. Elle sert également d'introduction à l'Unesco Géoparc de

Haute-Provence et aux Préalpes de Digne. On y découvre les robines formées par l'érosion des marnes noires, les clues formées par les roches calcaires du Jurassique, les traces rouges laissées par des dépôts de gypse, des fossiles... le tout réparti sur 67 communes du département. Cette dalle est un véritable témoin à ciel ouvert des vies passées sur cette Terre. Non loin, se trouve le Musée Promenade de Digne, qui est rattaché au Géoparc des Alpes de Hautes Provence. Il est intéressant de le visiter, car un billet vous

permet d'accéder au jardin des papillons et aux salles d'expositions de la Maison des Remparts. On y va pour la joie de la découverte dans la perspective d'émerveiller les plus petits comme les plus grands. Vous pouvez également faire de la randonnée, et de belles balades. Pour plus de fraîcheur, certains iront jusqu'à rafraîchir leurs pieds dans la Bléone, qui coule non loin.

UNESCO Géoparc de Haute Provence  
Musée Promenade  
BP 30156, Montée du Parc Saint-Benoît  
04990 Digne-les-Bains  
Tel: +33 4 92 36 70 70







Nous poursuivons notre périple en direction du Plateau de Valensole, connu pour ses lavandes en fleurs à la mi-juin début juillet, et ses truffières de l'automne au début du Printemps. Nous décidons de prendre l'ancienne route nationale devenue la route départementale 907. De somptueux paysages s'y glissent, jusqu'au charmant village de Mézel. Son panorama nous donne l'envie d'y faire une escale. Le village offre une vue panoramique sur les montagnes et les monts aux alentours. Un environnement préservé sur le cours de l'Asse, rivière également affluent de la Durance.

Nous nous rendons à la terrasse du restaurant de l'Hôtel de la Place. Notre idée était d'y faire une pause café, mais en voyant les plats durant le service du midi, nous n'avons pu résister. Ne vous attendez pas à un grand standing, mais cette charmante adresse familiale offre une

cuisine sincère, gourmande du terroir. L'atmosphère y est bienveillante, conviviale et même attachante. Dans la carte, on retrouve principalement des salades, le plat du jour et des paninis, pour ravir les enfants, le tout cuisiné par Mélanie qui est aux fourneaux. Quant au service, c'est Francis, québécois d'origine, qui vous accueille en glissant humour et une certaine forme de poésie à l'expérience. On a du mal à quitter cette table tant on s'y sent bien, mais la route nous attend, le Plateau de Valensole est encore loin. Nous trouverons bien un prétexte pour repasser par Mézel et re-goûter cette table. Peut-être cet hiver, sur la route des stations de ski ?

**Hôtel de la Place**  
5 Place Capitaine Victor Arnoux  
04270 Mezel  
Tel: +33 9 81 06 39 70











Adieu Mézel, nous prenons la route en direction de Riez, qui sera notre introduction au Plateau de Valensole.

Riez devrait plaire aux amateurs d'archéologie. Ce village est bâti au flanc de la colline Saint-Maxime qui surplombe le confluent de trois vallées. Celles-ci ont été empruntées par des voies de communication dès le Haut-Empire romain. A ce carrefour des routes venant d'Aix et de Fréjus, l'Empereur Auguste fonde la colonie de droit latin : Colonia Julia Augusta Reiorum Appolinaris. Peut-être

est-ce pour cette raison que nous pouvons toujours observer leurs quatre magnifiques colonnes en granit monolithe, surmontées d'une architrave sculptée, qui constituent les restes d'un temple daté du I<sup>er</sup> siècle après J.C. On y trouve aussi les ruines de thermes romains, d'un baptistère et d'une cathédrale élevée au cours du V<sup>ème</sup> siècle. Le baptistère demeure l'un des rares édifices paléochrétiens de Provence. Sa fonction d'évêché fait alors de Riez une cité importante. Laissons de côté l'Histoire pour les plaisirs du terroir. Place des truffes, miels,

huiles d'olive, et naturellement des spécialités provenant des gibiers travaillés, et comme sur tout le secteur de Valensole: des essences de lavandin et autres plantes aromatiques.

Nous quittons Riez pour arpenter les différentes vues du plateau, ainsi que les bords du lac de Sainte-Croix. Ce soir, nous serons à Quison.

**Office de Tourisme de Riez**

Place de la mairie  
04500 Riez  
Tel: +33 4 92 77 99 09













## QUELQUES VINS DU TERROIR TERROIR DES ALPES DE HAUTE PROVENCE

---

### Domaine de Rousset

*Alpes de Haute Provence • Le Bambin Blanc 2020*

Un vin de copain idéal! Son nez onctueux, de fruits blancs dans un floral tendre, mêle le noyau d'abricot à la gourmandise d'un bonbon arlequin. Sa bouche est aussi onctueuse que le nez, avec un esprit aussi ample que généreux. On aime sa pointe fraîche qui illumine les apéritifs, les charcuteries et la truite du Verdon.

---

### Château Saint-Jean Lez Durance

*Alpes de Haute Provence • Cuvée Saint Gérard 2020*

Un vin nature qui joue sur la gourmandise des fruits rouges, où les cerises rencontrent les fraises compostées, dans une trame florale lumineuse. La bouche se dessine avec des tannins totalement fondus qui lui donne un caractère suave très agréable. On l'aime pour les poissons au four, le pigeon et le magret de canard.

---

### Domaine des Bergeries

*Alpes de Haute Provence • Via Domita Blanc 2020*

Élevé en amphore, ce vin nature dévoile un univers tendu, droit et minéral, où les fleurs jaunes embrassent le juteux des fruits du verger. Son onctuosité est idyllique avec un floral ravageur, qui fait danser le noyau d'abricot en sa finale. On l'aime sur les chèvres, les écrevisses et les viandes blanches. On peut aussi le garder quelques années.

---

### Cave La Madeleine

*Alpes de Haute Provence • Pierre Bouquet Rouge 2019*

Gourmandise de baies noires, portée par un cassis charmeur, dans des facettes de mûres en pointe d'épices subtiles et de cerises noires. La bouche livre des tannins soyeux dans une partition solaire et gouleyante, dans les aromates de la garrigue. On l'imagine pour l'agneau de Manosque, les grillades, et les desserts de chocolat.

---

### Domaine de Régusse

*Alpes de Haute Provence • Vi Blanc 2018*

On plonge avec cette jolie cuvée dans les fleurs et les poires juteuses du jardin, sur une trame lumineuse et joyeuse. La bouche est ample, avec un salivant sur le noyau d'abricot très plaisant, qui appelle avec gourmandise la gastronomie. On pense au boudin blanc, aux charcuteries, et voir même à une truite de l'Asse au four.









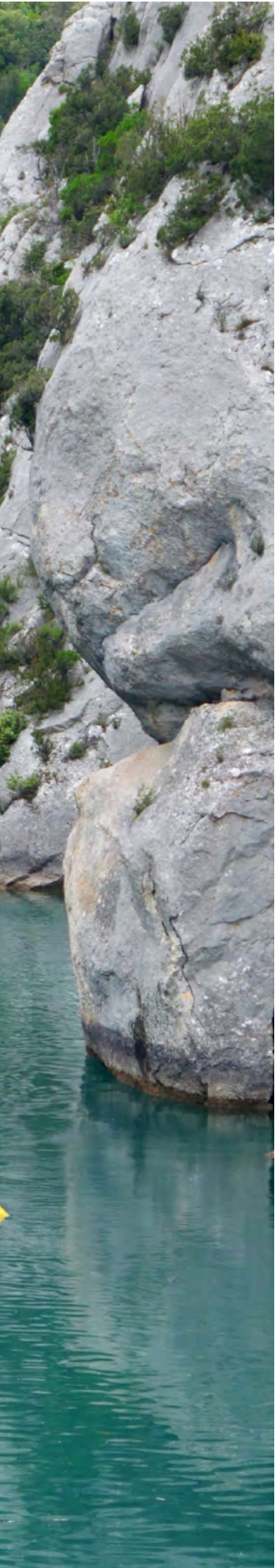












Le Plateau de Valensole est connu pour ses lavandes en fleurs et ses champs de blé, mais nous sommes venus trop tôt pour observer le bleuté violacé des lavandes, mais juste au bon moment pour contempler les coquelicots en fleurs par milliers. Il n'y a pas qu'une période mais des périodes, et chacune a son charme. Le lac de Sainte-Coix nous a émerveiller, il est magnifique! Il mène aux Gorges du Verdon, le plus grand Canyon d'Europe. Un *must* que l'on va se réserver en hors-saison. Pour deux bonnes raisons: elles sont extrêmement fréquentées l'été et le risque d'incendies n'est pas négligeable. Allons découvrir une zone plus confidentielle pour cet été et y retourner plus tard. C'est ainsi, que nous arrivons à la limite du plateau et des Alpes de Haute Provence. Nous sommes à Quinson. C'est un charmant village, havre de paix et de villégiature. On peut y voir son lac, limite naturelle entre le Var et les anciennes Basses Alpes, mais aussi la porte d'entrée des Basses Gorges du Verdon. Un lieu riche en vestiges préhistoriques, où se trouve le Musée de la Préhistoire. On y voit une collection de pièces archéologiques retraçant cinquante années de fouilles dans le Verdon, et des expositions temporaires très ludiques et familiales. Autant y faire une étape, sachant qu'il y a la possibilité de faire des randonnées, ainsi que de visiter la grotte de la Baume Bonne avec ses traces du passage des premiers hommes.

Pour celles-et-ceux qui préfèrent s'adonner aux joies des Basses Gorges du Verdon, on peut les découvrir par le bateau électrique, avec un pédalo, un kayak ou encore un paddle. Les eaux du Verdon sont très fraîches, que ce soit celles du lac ou des gorges.

Si vous n'êtes pas à l'aise sur l'eau, vous pouvez aussi découvrir les Basses Gorges à pieds. Pour ce faire, quittez Quinson en passant par le pont du lac pour arriver dans le Var à Montmeyan, célèbre pour son oignon. Nul besoin de se rendre au village, le chemin piétonnier est situé sur votre droite. Vous pénétrerez sur le sentier du Garde Canal. On décommandera ce sentier pour les enfants en bas-âge, car il peut être compliqué voir dangereux pour eux, et idem pour les adultes ayant le vertige. De magnifiques vues dans un environnement protégé vous attendent, celui du Parc naturel régional du Verdon.

Après ce périple, nous sommes littéralement fatigués, et l'envie de se restaurer se fait présente. On se rend alors à l'Hôtel Restaurant le Relais Notre Dâme, pour y dîner et y passer la nuit. Les chambres sont surprenantes: très spacieuses, confortables, authentiques, tout en conservant l'esprit de l'ancien et en préservant l'âme de cet ancien relais de poste. Il fait bon s'y relaxer au bord de la piscine, et pourquoi pas piquer une tête? Son eau est bien plus chaude que celle du lac!

Il est temps pour nous, de dîner et de découvrir sa table. En salle, la décoration est soignée avec un joli clin d'œil au massif de l'Estérel dans sa vision fantasmée en fresque murale. Nous choisirons la terrasse. Son cadre, comme son atmosphère sont relaxants. On se laissera tenter par un kir local: Blanc-de-blanc et liqueur de lavande de Quinson. Un petit bonheur pour accompagner les amuses-bouche. La table est très soignée, des dressages aux produits magnifiés en passant par la une grande générosité des mets. L'équipe est aux petits soins et délivre une ambiance sympathique, décomplexée et familiale, presque atypique pour une table de cette qualité. Cette grande qualité ne nous quitte jamais, et se retrouve dans la carte des vins avec une mention pour la cuvée Terroir de Quintium en appellation Pierrevert de la cave Petra-Viridis qui nous accompagnera tout le repas. Au restaurant du Relais Notre Dame, on s'y régale, et cet accueil, on le doit sûrement à Julie Malzac, qui met tout son cœur à l'ouvrage pour que tous nous passions un excellent moment. Nous rentrons dans notre chambre, comblés de tous ces si bons plats.

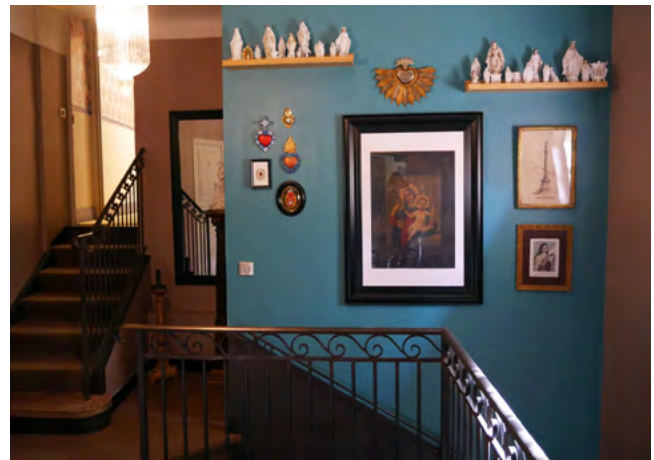
La nuitée se passe merveilleusement bien dans cet havre de paix avec son magnifique jardin aromatique. Le petit-déjeuner est copieux, avec une proposition qui plaira au plus grand nombre. La sérénité est contemplative. On quitte ce magnifique lieu non sans l'envie d'y retourner. Une adresse et une table très attachante.

**Relais Notre-Dame Hôtel Restaurant**  
**Maison Malzac**  
 RD 11, 04500 Quinson  
 Tel: +33 4 92 74 40 01





*Le Relais Notre-Dame • Hôtel Restaurant*









# LE VAR

## TERRE AUX DEUX FACETTES GÉOLOGIQUES DE PROVENCE

Lorsque nous fantasmons le département du Var, nous viennent des images de la Riviera avec Saint-Tropez, sa Madrague chantée par Brigitte Bardot, stars et paillettes. Pour autant, ce département a bien d'autres attraits. Bordé par la Mer Méditerranée, soufflé par le Mistral pour garantir son ciel bleu, inondé par la pluie par son vent d'Est. Une terre à la beauté sauvage, tout comme les éléments qui s'y déchaînent. C'est pourquoi son caractère est sauvage, tout comme sa météo et ses reliefs. Chez Hautes Exigences, notre souhait est de vous transporter vers son caractère plus sauvage, le plus nature, loin de l'idée reçue de la *French Riviera*. Ce département qui était bien plus grand auparavant, allant jusqu'à son fleuve éponyme, le Var qui coule désormais dans les Alpes Maritimes. Ce département très boisé, le 2<sup>ème</sup> de France métropolitaine, est marqué par une géologie complexe qui signe sa singularité.

La Provence Calcaire est séparée par la dépression permienne, qui s'étend de Toulon à Saint-Raphaël. Elle est formée par deux régions aux profils et tonalités très différenciés. La partie méridionale présente un relief accusé, et l'éclat du blanc des calcaires urgoniens dans les calanques de Marseille ou les falaises de Cassis, plongeant

dans la Méditerranée, et dans les crêtes du Jurassique et du Crétacé inférieur, du massif de la Sainte-Baume ou de la montagne Sainte-Victoire.

Le relief de la partie septentrionale est plus paisible, avec de faibles élévations calcaires du Jurassique, portant des bois de pins, et des dépressions du Crétacé supérieur et de l'Éocène aux tonalités rouges recevant des terres cultivées. Ces deux parties de la Provence calcaire sont partagées entre les départements des Bouches-du-Rhône et du Var.

Plus au Sud, dès la bande littorale, débute une autre Provence plus ancienne: la Provence Cristalline. Formée au Paléozoïque, elle est principalement constituée par la dépression permienne et englobe les massifs des Maures, du Tanneron et de l'Estérel. Elle s'étire sur plus de cent kilomètres, formée par le socle de granites et de schistes cristallins du Paléozoïque. Elle appartient à l'ancienne chaîne de montagne pyrénéo-provençale.

Elle est constituée par les massifs du Cap-Sicié, du Mourillon et du Cap Brun au sud de Toulon, les monts Paradis et des Oiseaux à Carqueiranne, le Fenouillet, la presqu'île de Giens, les îles d'Or (Porquerolles, Port-Cros

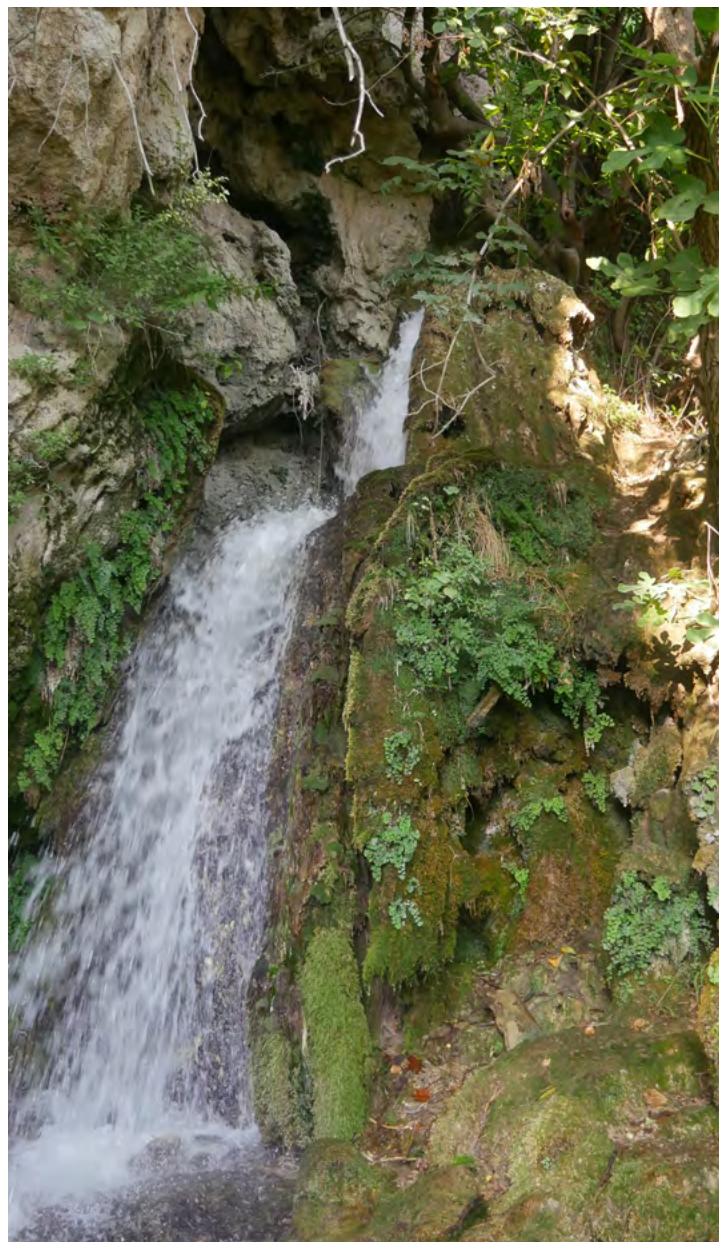
et Levant) au large d'Hyères, la dépression permienne, bassin sédimentaire ceinturant les Maures de l'ouest au nord, et prolongé à l'Est par le massif volcanique de l'Estérel, et par le massif des Maures qui se prolonge au nord une prolongation avec le massif du Tanneron.

Ainsi, les terres du Var sont les témoins de cette rencontre géologique qui va laisser une empreinte indélébile de son union avec des roches métamorphiques, qui fourniront aux rares chanceux quelques grenats. C'est elle qui donne tout la diversité de paysage, de la faune, de flore avec des panoramas aussi pluriels et que majestueux.

Notre périple débute ainsi, en conscience de cette géologie riche qui donne tout son sens à la visite des terres et parfois s'affranchir du littoral.

Peut-être est-ce même mieux car le département est très prisé l'Été. Autant délaissier les foules pour partir à la découverte des terres oubliées, celle d'une Provence oubliée mais que les locaux préservent.

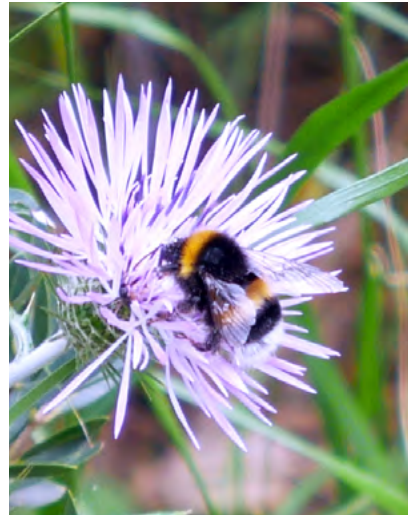
















# VARAGES

En quittant Quinson et son lac, que nous arrivons dans le département du Var avec le village médiéval de Montmeyan.

Nous décidons de continuer en direction de Tavernes, en passant à travers champs et reliefs calcaires où la terre rougeâtre n'est pas sans rappeler celle des tomettes anciennes de Salernes; réputées depuis le début du XIX<sup>ème</sup> siècle pour sa production de tomettes hexagonales en terre cuite rouge. Arrivé au village de Tavernes, nous prenons la direction de Varages.

Varages est un écrin de fraîcheur avec ses multiples cours d'eaux. Le village est bâti sur une falaise de tuf, et arrosé par une source très abondante: La Foux. Cette source alimente pas

moins de treize fontaines, qui sont à découvrir en flanant le long des rues et places du village. Leur son mélodieux est très rafraîchissant au plus chaud de l'été provençal.

Une pause gourmande s'impose, et nous la ferons au restaurant le Provence. Il s'en dégage une cuisine du terroir, sincère, et gourmande avec une certaine finesse.

L'atmosphère y est familiale. On quitte le restaurant pour effectuer une petite promenade découverte en suivant la descente des Moulins.

On y voit une jolie cascade à flanc de falaise qui nous émerveille, tandis que le soleil dégage un bal olfactif très agréable. Dans ce lieu de fraîcheur, nous profitons de quelques instants pour nous reposer, avant

de reprendre notre route. En remontant, il ne faut pas rater le Musée des faïences de Varages. Il retrace la belle production faïencière de Varages depuis la fin du XVII<sup>ème</sup> siècle. À Varages, les faïences y sont toujours produites. Un coup-de-cœur pour celles-ci est possible. Idéal pour sublimer votre Art de la table avec un souvenir de vacances gravé dans un objet du quotidien.

Nous repartons de Varages en direction des Monts Toulonnais, en passant par les superbes paysages des Coteaux Varois en Provence.

Quel sera notre itinéraire? Retour par Tavernes puis Barjols en longeant l'Argens jusqu'à Châteauvert et son sublime Vallon Sourn.

*N'hésitez pas à vous perdre sur les routes du Var pour découvrir de sublimes lieux préservés.*

---

#### Le Provence

1 Place de la Libération  
83670 Varages  
Tel: +33 4 94 77 85 81

Musée Faïence de Varages  
12 Place de la Libération  
83670 Varages  
Tel: +33 4 94 77 60 59

#### Faïencerie de la Belle Epoque

2 Place de la Libération  
83670 Varages  
Tel: +33 4 94 77 64 95

#### La faïencerie de Varages

28 Rue Général de Gaulle  
83670 Varages  
Tel: +33 4 94 80 75 06

---





# EXPO

SCULPTURES

SITION

DU 1ER JUIN AU 30 SEPTEMBRE

DOMAINE VALCOLOMBE

ART & VIN 2021

Corinne Vue, Stefan Szczesny, Lutfi Romhein, Christophe Bricard, Pascal Hulot, Christian Armandy, Dominique Mercy

entrée libre

Tous les jours de 9h à 19h  
1375 Chemin des Espèces  
83690 VILLECROZE











Au cœur de la Provence Verte, nous nous rendons à La Celle, célèbre pour son abbaye. C'est là que se situe le Château de l'Escarelle. Ce domaine viticole est devenu un site pilote dédié à l'étude et à la préservation des papillons avec le Jardin du Pacha, créé en 2016. Il est un exemple de la préservation et de la valorisation du patrimoine historique, culturel et naturel. Le souhait du propriétaire étant «un petit paradis proche de la nature». Un lieu idéal à visiter en famille. Pour les amateurs de vin, vous y découvrirez les cuvées en rouges, blancs et rosés du Château de l'Escarelle, qui ne cessent de progresser en qualité.

Nous continuons ainsi notre voyage en direction de la Roquebrussanne et sa montagne de la Loube pour arriver à Méounes-Les-Montrieux. Le temps d'une bref arrêt à la boulangerie Au Pain Levant pour leur délicieuse une pompe à l'huile, puis nous repartons en direction du Plateau de Signes.

**Le Jardin à papillons de l'Escarelle**

Château de l'Escarelle

Route de la Roquebrussanne

83170 La Celle

Tel: +33 4 94 72 04 21

**Boulangerie Pain Au Levain**

15 Route de Brignoles

83136 Méounes-lès-Montrieux

Tel: +33 4 94 55 98 41





# LE TERROIR DES COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

Le vignoble des Coteaux Varois en Provence se situe au cœur de la «Provence calcaire». Dans les bassins et les vallées étroites, la production est rigoureusement délimitée au sein de vingt-huit communes regroupées autour de Brignoles, jadis résidence d'été des Comtes de Provence.

On y trouve les vins de Coteaux Varois en Provence sur les communes suivantes:

*Barjols, Bras, Brignoles, Brue-Auriac, Camps-la-Source, La Celle, Châteauevert, Forcalqueiret, Garéoult, Méounes-les-Montrieux, Nans-les-Pins, Néoules, Ollières, Pontevès, Rocbaron, La Roquebrussanne, Rougiers, Saint-Maximin-la-Sainte-Baume, Saint-Zacharie, Sainte-Anastasia-sur-Issole, Salernes, Seillons-Source-d'Argens, Signes, Tavernes, Tourves, Le Val, Varages et Villecroze.*

Ce terroir se distingue par des reliefs marqués, qui culminent entre 600 et plus de 1 000 mètres pour le massif de la Sainte-Baume.

Les vignes poussent en altitude, à 350 mètres en moyenne, et 500 mètres pour les plus hautes parcelles. La présence des massifs rocheux de la Sainte-Baume à l'Ouest, des Bessillons au Nord et des Barres de Cuers au Sud qui stoppent les

influences maritimes. Tout ce relief confère au climat des Coteaux Varois en Provence un caractère continental. Les automnes et les printemps sont souvent très doux, ils alternent avec des étés parfois torrides et des hivers très froids et rigoureux.

Le terroir des Coteaux Varois en Provence doit une bonne part de son caractère à sa géologie: une série de plissements calcaires et argilo-calcaires orientés d'Est en Ouest qui alternent avec des zones de gravettes et de silex. Un haut plateau, où les principaux cours d'eau du Var prennent leur source, qui surplombe au Sud la dépression permienne.

## **Coteaux-Varois en Provence**

### *Les cépages pour les rouges et les rosés*

Cinsaut, Grenache, Mourvèdre et  
Syrah  
&  
Cabernet-Sauvignon, Carignan, et  
Tibouren

### *Les cépages pour les blancs*

Clairette, Grenache, Sémillon, Ugni-Blanc et Rolle ou Vermentino.





**1) Les grottes troglodytiques et la cascade de Villecroze.**

Bureau d'Information Touristique de Villecroze  
12 rue Ambroise Croizat - 83690 VILLECROZE - Tel: +33 4 94 67 50 00

**2) Les vignes du Château Margüi à Châteauvert**

Photo : ©Château Margüi





QUELQUES VINS DU TERROIR  
TERROIR DE  
**COTEAUX  
VAROIS**  
EN PROVENCE

---

**Château d'Ollières**

*Coteaux Varois-en-Provence  
Haut du Pigeonnier Blanc 2020*

Immersion dans un nez d'agrumes, minéral, qui se pare de notes florales aux airs de genêts, en conservant une certaine tension. Sa bouche se dévoile en tension, avec une grande fraîcheur, et un salivant séducteur à l'esprit zesté. Il s'accorde avec les huitres de Tamaris, les chèvres frais, et les poissons de rivière.

---

**Château la Calisse**

*Coteaux Varois-en-Provence • Blanc 2020*

Patricia Ortelli nous emmène dans un verger à l'aurore, où le bouquet floral est somptueux en se mêlant aux zestes. La bouche est ample, avec un floral envoûtant qui conserve ses agrumes, et rayonne par ses amers nobles. Une cuvée de gastronomie qui sublime les poissons fins, les viandes blanches et les coquillages.

---

**Saint Jean de Villecroze**

*Coteaux Varois-en-Provence • Rouge 2019*

On se délecte d'une délicieuse cuvée plaisir, où les fruits noirs confits aux accents de pruneaux et de mûres s'aventurent dans un floral tendre. Sa bouche ronde et ample, avec un certain soupir velouté, ce qui lui donne un caractère réconfortant, avec son salivant un brin en soupire de mure de ronces. Ce vin de copains est idéal dès l'apéritif, pour un bœuf braisé, un poulet de Bresse et un steak de thon.











## LE CASTELLET

Du Plateau de Signes, il se dégage des magnifiques vues sur la Mer Méditerranée, notamment le Bec de l'Aigle de la Ciotat en point de chute. Lors de notre descente en direction de Toulon, le vignoble de Bandol s'introduit avec majesté. Les villages médiévaux perchés de la Cadière d'Azur et du Castellet, laissent s'observer la mer, la Sainte Baume et son parc régional naturel imposant. La presque cachée Sainte Victoire s'y devine alors que nos regards se laissent envoûter par les amphithéâtres en restanques de vignes et de champs d'oliviers. Nous décidons de faire une escale au village du Castellet. C'est l'occasion pour nous de savourer tout d'abord un délicieux sorbet Plein Fruit de l'Atelier Glacé, artisan glacier du village. Puis se délecter des biscuits et chocolats de La Femme du Boulanger, qui est également une institution locale. On vous invite à découvrir La Maison des Bougies, qui signe de magnifiques bougies artisanales et parfums d'ambiance séduisants, ainsi qu'une sélection d'objets décoratifs fins comme leurs photophores.

### **L'Atelier Glacé**

16 Rue de la Congrégation 83330 Le Castellet  
Tel: +33 7 60 51 95 14

### **La Femme du Boulanger**

3 Rue du Portail, 83330 Le Castellet  
Tel: +33 4 94 52 65 55

### **La Maison des Bougies - Le Castellet**

7 Rue du Jeu de Paume, 83330 Le Castellet  
Tel: +33 4 94 52 61 46



















# LES TERROIRS DE BANDOL

Cette appellation englobe huit communes du Var, comprenant Bandol, le Beausset, la Cadière-d'Azur, le Castellet, Evenos, Ollioules, Sanary-sur-Mer et Saint-Cyr-sur-Mer.

Elle s'inscrit au cœur d'un vaste amphithéâtre constitué par un ensemble de reliefs dus à l'érosion. Sur ce vignoble, l'impact de la tectonique des plaques ayant affecté les formations sédimentaires, carbonatées et récifales, se dévoile aux yeux de tous. Cela se traduit en amphithéâtre, créant un paysage de coteaux fermé au Nord et ouvert sur la mer Méditerranée par le golfe de Bandol. Calcaires du Trias, du Crétacé et du Jurassique, quelques rares grès, marnes noires et sableuses, sables rouges livrent une complexité incroyable à ses vins.

Cette topographie induit un climat méditerranéen particulier, protégé du Mistral, vent froid venu du nord et dominant en Provence, et crée des situations de coteaux et de piedmonts, bénéficiant d'un ensoleillement

moyen de 3000 heures et d'une pluviométrie annuelle de 650 millimètres. Dans ce contexte climatique déjà favorable, on relève l'effet modérateur de l'ouverture sur la Méditerranée qui vient tempérer les ardeurs solaires estivales et maintenir une légère humidité nocturne créant ainsi des conditions de maturité des raisins optimales, notamment pour le cépage mourvèdre. Ce cépage permettant aussi bien l'élaboration de vins rouges de longue garde supportant l'élevage sous bois, que de vins rosés caractéristiques, mais aussi pour le cépage clairette rentrant dans l'élaboration de vins blancs fins et structurés de l'appellation.

Les sols les plus caractéristiques sont peu épais, blanchâtres, pauvres en matières organiques, parfois riches en éléments siliceux, toujours à forte pierrosité, bien drainés, assurant ainsi une circulation hydrique optimale. Le paysage façonné notamment par la culture de la vigne et des oliviers résulte de la persévérance de générations d'agriculteurs, qui ont œuvré

au fil des siècles, en optimisant l'occupation des coteaux et des piedmonts, tout en préservant une couverture végétale protectrice sur les reliefs. Pour retenir le sol et épierrier les terrains, ils ont édifié d'innombrables murets de pierres sèches, créant ainsi les restanques emblématiques de ce paysage.

Pour les vins rouges, le Mourvèdre est roi, même si le monocépage est interdit en Bandol. Cinsaut et Grenache viennent l'accompagner, tandis que le Carignan et la Syrah peuvent l'accessoiriser.

Pour les vins rosés, on retrouve les mêmes cépages que pour les rouges. Se rajoute aux cépages accessoires des rouges, trois cépages blancs: le Bourboulenc, la Clairette et l'Ugni-Blanc.

Les vins blancs quant-à-eux proviennent d'une dominante de Clairette, de Bourboulenc et d'Ugni-Blanc, et pourront être accessoiriser de Marsanne, de Sauvignon, de Sémillon et de Rolle.



**Domaine la Bastide Blanche**  
Bandol • La Bastide Blanche Rouge 2018

Un vin gourmand, profond et torréfié, avec un nez qui aurait tendance à truffer sur un lit de fruits compotés. Sa bouche est d'un suave charmeur, avec des tannins pourtant encore serrés, mais teinté d'une grande fraîcheur réglissée et friande. Il se marie à la perfection avec la côte de bœuf, le magret de canard et le pavé de cerf. Ce grand vin a un beau potentiel de garde.

**Le Moulin de la Roque**  
Bandol • Tarente Réserve Rouge 2014

Tarente est le fleuron du Moulin de la Roque, et c'est justifié! Son nez complexe de fruits noirs est enjôleur avec son cassis rayonnant, il laisse l'olive noire prendre ses marques entre garrigue et épices douces. La bouche est soyeuse, pleine de fraîcheur, et son épice s'accorde aux gibiers à plumes et à poils, et l'agneau. Un vin qui pourra également patienter en cave.

**Domaine Dupuy de Lôme**  
Bandol • Cuvée Les Grés Rouge 2017

Coup-de-cœur! C'est un paradis de fruits rouges et noirs compotés, où le duo myrtille-ramboise délivre une composition musicale lumineuse autour de la minéralité en pointe d'épice. La bouche met en évidence des tannins soyeux avec une envergure saisissante, portée par sa vivacité croquante en soupire de cacao. Le pigeon, le canard et le tataki de thon rouge seront idéals.

**Château Canadel**

Bandol • Château Canadel Blanc 2020

Ce joli blanc nous plonge dans une profondeur qui ne manque pas de raffinement. Des garrigues, des petits fruits jaunes, et un floral de genêts et d'immortelles vibrant dans la minéralité. Côté bouche, ce grand vin est onctueux, avec une vivacité minérale savoureuse et élégante, sur un salivant abricoté d'une grande tendresse. Parfait sur les viandes blanches et la cuisine lacustre.

**Domaine de Terrebrune**

Bandol • Domaine Terrebrune Blanc 2020

Coup-de-cœur! Un grand Bandol blanc en devenir. Son nez s'ouvre sur une complexité florale saisissante, bordée d'épices douces et de fruits jaunes à noyaux. La bouche offre une très belle tension filigrane, avec un caractère iodé salivant, sur un floral envoûtant qui se mêle à une vivacité somptueuse. On l'aime sur les poissons fins, les viandes blanches et les crustacés.

**Domaine Marie Bérénice**

Bandol • Marie Bérénice Blanc 2020

Enfin, un Grand Blanc qui nous *cueille* par sa grande finesse minérale! Des fruits du verger au matin, dans un juteux très mandarine porté par des aromates, élégants. La bouche livre une onctuosité savoureuse avec sa tension filigrane et sa vivacité envoûtante. Propice à la garde, ce blanc fait déjà des merveilles sur les poissons fins, les chèvres frais et les volailles. Merci Damien Roux.







# LES TERROIRS DE B







# BANDOL EN IMAGES







Immersion dans le fantastique terroir et les curiosités géologiques du Domaine Dupuy de Lôme à Saint-Anne d'Evenos. On y trouve de magnifiques Grès, qui sont classés site naturel depuis 1931.

N'hésitez pas à vous rendre au domaine pour les découvrir et en profiter pour tester également les vins de la propreté.

**Domaine Dupuy de Lôme**  
624 Route de Marseille À Toulon,  
83330 Évenos  
*Tel : +33 4 94 05 22 99*











Depuis le Castellet, nous arrivons à Ollioules, une charmante commune typique nichée entre le Gors Cerveau et le Mont Caume, sommet des Monts Toulonnais. Ollioules est emblématique pour ces gorges qui mènent au vignoble du Bandolais et c'est également ici que trône le Domaine de Terrebrune. Petite particularité, on peut se restaurer sur le Domaine.

C'est ainsi que nous découvrons la Table de Terrebrune. On s'installe sur une terrasse ombragée, intimiste, qui nous laisse entrevoir les vignes dans un esprit champêtre. L'art de la table est raffiné, et on peut noter la présence d'une formule idéale pour le midi, à 20€ pour le plat du jour & café gourmand, accompagné d'un verre de vin rouge. Lors de notre passage, il s'agissait du Terre d'Ombre du Domaine de Terrebrune. Un vin du Mont-Caume, généreux et joyeux. On se régale de cette cuisine

de terroir, généreuse avec une amorce raffinée et locavore. Cependant, le service peut prendre du temps car il s'agit d'une petite équipe. On vous recommande cette table pour un moment à partager à deux. Elle peut être romantique à souhait avec son cadre idyllique.

Nous profitons de notre passage à Ollioules pour y découvrir une spécialité gourmande du village, le Pointu, que l'on goûter à la Pâtisserie Barry. Un pur délice!

**La Table de Terrebrune**  
Domaine de Terrebrune  
724 Chemin de la Tourelle  
83190 Ollioules  
Tel: +33 4 94 26 90 65

**Pâtisserie Barry**  
39 Rue nationale, 83190 Ollioules  
83190 Ollioules  
Tel: +33 4 85 99 79 22



# Saint Désir

## lère Cologne



Lupahar













# VINS DE PROVENCE

*le Goût du Style*

## CÔTES DE PROVENCE

Iconiques pour ses vins rosés, les différents terroirs des Côtes de Provence résonnent pourtant comme une grande terre à rouges et blancs. La complexité des sols de l'Appellation Côtes de Provence est telle que plusieurs dénominations géographiques complémentaires ont vu le jour. Pour les vins blancs, seule la dénomination Côtes de Provence La Londe existe. Ainsi, les blancs issus des terroirs de la Sainte-Victoire, Pierrefeu, Notre Dame des Anges et Fréjus se retrouveront en Côtes de Provence, mais ne bénéficieront pas de la dénomination géographique complémentaire. Lorsqu'on ouvre les cahiers des charges des Côtes de Provence avec DGC, on se rend compte de l'importance des cépages principaux, qui donnent également le style des Côtes de Provence en DGC.

### Côtes-de-Provence

#### Les cépages pour les rouges et les rosés

Cinsaut, Grenache, Mourvèdre, Syrah et Tibouren  
&

Cabernet-Sauvignon, Carignan, Clairette, Semillon, Ugni blanc et Vermentino.

#### Les cépages pour les blancs

Vermentino, Clairette, Sémillon et l'Ugni Blanc

### Côtes-de-Provence — Sainte-Victoire —

#### Les cépages pour les rouges et rosés

Cinsaut, Grenache et Syrah

&

Cabernet-Sauvignon, Carignan, Clairette, Mourvèdre, Semillon, Ugni Blanc & Rolle (Vermentino)

### Côtes-de-Provence

#### — Pierrefeu —

#### Les cépages pour les rouges

Grenache, Mourvèdre et Syrah

&

Cabernet Sauvignon et Carignan

#### Les cépages pour les rosés

Cinsaut, Grenache et Syrah

&

Mourvèdre, Tibouren, Clairette, Sémillon, Ugni blanc et Vermentino

### Côtes-de-Provence

#### — La Londe —

#### Les cépages pour les rouges

Grenache, Mourvèdre et Syrah

&

par du Cabernet-Sauvignon et du Carignan.

#### Les cépages pour les rosés

Cinsaut et le Grenache

&

Carignan, Clairette, Mourvèdre, Sémillon, Syrah, Tibouren, Ugni Blanc et Rolle.

#### Les cépages pour les blancs

Rolle

&

Clairette, sémillon et Ugni Blanc.

### Côtes-de-Provence

#### — Notre-Dame-des-Anges —

#### Pour les rouges et les rosés

Cinsaut, Grenache et Syrah

&

Cabernet-Sauvignon, Carignan, Clairette, Mourvèdre, Sémillon, Tibouren, Ugni Blanc et Vermentino.

### Côtes-de-Provence

#### — Fréjus —

#### Pour les rouges

Grenache, Mourvèdre et Syrah.

#### Pour les rosés

Grenache, Mourvèdre, Syrah et Tibouren

&

Cinsaut





**VINS DE  
PROVENCE**  
*le Goût du Style*

CÔTES DE PROVENCE  
COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE  
COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

[VINSDEPROVENCE.COM](http://VINSDEPROVENCE.COM)

Le style des vins de Provence est la signature du terroir et du savoir-faire des vignerons

so wine







# TAMARIS SUR MER







Nous débutons notre escale varoise à la Seyne-sur-Mer, commune limitrophe de Toulon, et plus précisément dans le quartier de Tamaris. Les premiers reflets du soleil viennent narguer les petites maisons de pêcheurs sur l'eau, tout en embrassant les parcs à huîtres et moules de Tamaris, mais aussi des poissons tels que le loup, la daurade royale et le maigre. Un environnement exceptionnel, qui prend la forme d'une mer faussement fermée. Découvrir l'aurore est un privilège qui se mérite, cependant, on peut jouir de ce cadre à toute époque l'année. On peut s'y rendre par un bateau bus du réseau Mistral depuis le port de Toulon. Tamaris n'est pas connu que pour sa production de poissons et de fruits de mer. Ce fut la

terre de villégiature de Georges Sand, mais également l'une des premières grandes places de la *French Riviera*. Casinos, complexes hôteliers luxueux et maisons de maître viendront fleurir sous l'impulsion de Marius Michel, comte Michel de Pierredon (1882) plus connu sous le nom de Michel Pacha. Nous vous conseillons de vous perdre dans les rues de ce quartier, ainsi vous pourrez admirer les vestiges de cette grande époque où le style ottoman domine, mais où les curiosités étonnent, surprennent et charment. Il est surprenant de voir une maison à l'architecture basque, ou encore cet ancien kiosque à tabac aux inspirations asiatiques, devenu la propriété d'un particulier. Cependant, de ce petit Eden, il ne reste plus que des bribes de cette période.

Cette station balnéaire est tombée dans l'oubli dès la fin de la première guerre mondiale, puis fut ravagée par la seconde. Tamaris-sur-Mer tomba ainsi progressivement dans l'oubli, à l'instar de Nice, Cannes et Monaco. Il faudra attendre l'émergence du quartier des Sablettes dans les années 50 pour que ces lieux reprennent de leurs splendeurs. La plage des Sablettes est l'une des plus grandes du Var, elle est réputée pour son sable fin, et connue comme une ville balnéaire familiale. Au sein de la rédaction, nous préférons ces lieux hors saison afin de profiter des panoramas incroyables du Cap-Sicié, du haut du Fort Napoléon et du fort Balaguier.





*Environs de Coulon.*



*Panorama de Camaris et Manteau.*

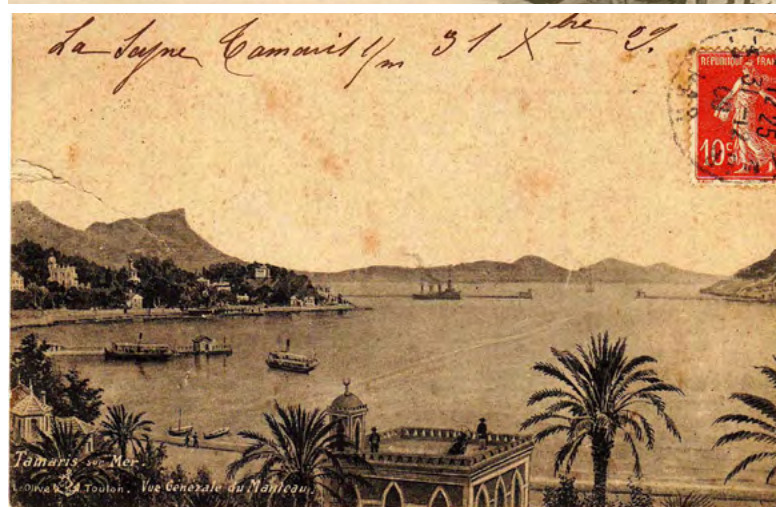


118, TOULON — Sous le Hall du Casino des Sablettes — B. C.



TOULON — 110 — Sous le Hall du Casino des Sablettes

Cliché Giraud.



Tamaris sur Mer

L'Office N° 2 Toulon. — Vue Générale du Manteau.

## *Les tables qu'on vous recommande !*

**Le Ponton** • Espace de dégustation de moules et d'huitres de Tamaris. Un cadre magnifique et vue mer imprenable. Produits de grandes qualités et jolis vins pour accompagner la découverte. Attention, il ne s'agit pas d'un restaurant.

**Port de la Petite Mer, La Seyne-sur-Mer • tel: +33 6 61 30 12 05**

**La Piazza** • Une table sincère qui fait également pizzeria. On aime son rapport qualité-prix avec une certaine approche de la finesse, et on se régale avec des formules qui raviront le plus grand nombre.

**Place Lalo, 83500 La Seyne-sur-Mer • Tel : +33 4 94 87 47 92**



Les massifs forestiers aux alentours de la Seyne-sur-Mer, comme ceux des massifs des monts toulonnais, sont des espaces protégés. Ils peuvent être interdits d'accès lors d'épisodes de grands vents et de canicules. Nous vous conseillons de vous renseigner avant d'envisager une randonnée en forêt. Si vous décidez de

découvrir le centre ville, vous ne pourrez pas *rater* l'emblème du port, le Pont Levant est à la Seyne ce que la tour Eiffel est à la ville de Paris. N'hésitez pas à flâner dans les rues du centre ville, les jours du marché pour y découvrir de délicieux fruits frais locaux ou provenant de la vallée du Rhône. Les gourmands opteront pour une douceur de

la *Pâtisserie Frédéric Coussy* située au numéro 2 Cours Louis Blanc. Pour les curieux, ils découvriront au numéro 45 la traditionnelle *Cade au feu de bois*. Une véritable spécialité et cette adresse est une institution depuis des années. Cade sucrée ou cade salée, faites votre choix et bonne découverte !

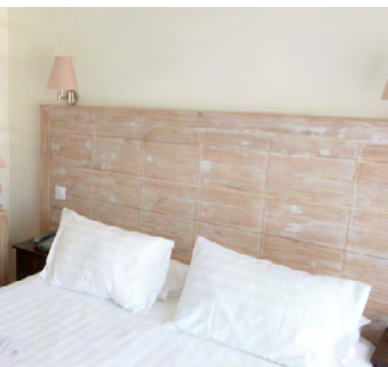




Côté plage, cette commune est très bien dotée. Sa plage emblématique est celle des Sablettes, connue pour son sable fin, mais d'autres sont pleines de charme. La plus pittoresque est la plage de Balaguier avec ses maisons de pêcheurs sur l'eau mais la baignade y est non-surveillée.

Pour plus d'intimité, rendez-vous sur les plages de la Vernette et de la Verne. Pour celles et ceux qui recherchent l'exotisme au plus haut point, on vous recommande la plage de Fabrègas qui est l'une des rares plages de sable noir de France métropolitaine. Comme il en faut pour tous les goûts, la commune de la Seyne-sur-

Mer possède également la plus belle plage naturiste d'Europe: la plage du Jonquet. À noter que la route pour s'y rendre est dangereuse, mais qu'il y a d'autres plages naturistes aux alentours: la plage du Bœuf et la plage du Saint-Selon. Faites toujours attention aux méduses dans tous les cas.



**Rives d'Or Hôtel** • Pour séjourner aux Sablettes, on vous recommande cette adresse sincère bénéficiant d'une belle vue sur Tamaris et l'isthme des Sablettes, qui est également la seule route pour se rendre sur la presqu'île de Saint-Mandrier-sur-Mer. Son emplacement proche de toutes les commodités et lignes de transport est idéale pour toutes celles et ceux qui souhaitent découvrir la Seyne-sur-mer et ses environs par le train depuis la gare TGV de Toulon.

De plus, cette adresse bénéficie d'un rooftop au dernier étage. Le Georges, nommé ainsi en l'honneur de Georges Sand, se pare d'une jolie carte des vins et de cocktails, ainsi qu'une bonne qualité de restauration. On aime son rapport cadre, qualité aux prix plutôt correct.

**Rives d'Or Hotel • Le Georges Rooftop**  
2177 Corniche Georges Pompidou  
83500 La Seyne-sur-Mer  
*Tel : +33 4 94 05 00 50*





# LE CAS DES CÔTES-DE-PROVENCE BLANCS



Le cas des vins blancs de Côtes de Provence est très intéressant. Seuls les vins blancs issus du terroir de La Londe peuvent se revendiquer en AOP avec la DGC. À contrario, ceux issus des autres terroirs, reconnus pourtant en DGC (Sainte-Victoire, Pierrefeu, Notre Dame des Anges et Fréjus), ne peuvent y prétendre. Cette situation est surprenante. Pourquoi cette non reconnaissance en AOP avec DGC des vins blancs issus de ces terroirs? Les caves particulières du terroir

de la Sainte-Victoire souhaiteraient revendiquer leurs blancs en DGC, mais il y a des freins. Un problème lié au faible volume de la production de blanc, relevé par l'INAO. Pour que cette DGC s'applique aux blancs, la logique voudrait que les caves coopératives se mettent également à produire du blanc, afin de renforcer le volume. Ce contexte n'est pas isolé. En effet, on observe des situations similaires sur les terroirs de Fréjus, Pierrefeu et Notre-Dame des Anges. Chaque

AOP avec DGC possède un cahier des charges complexe. Le choix de revendiquer un terroir, impose des rendements inférieurs à ceux de l'appellation Côtes de Provence. En conséquence, le motif économique peut limiter la revendication du terroir. Sur le terroir de Fréjus, rares sont ceux qui revendiquent la DGC. Jérôme Paquette du Château Paquette en fait partie. Son blanc possède ce floral séveux de l'héliochryse, signature de ce terroir remarquable.





Néanmoins, la production de blancs sur le terroir de Fréjus est si infime, que l'obtention de la DGC semble illusoire. Le vigneron regrette que trop peu d'acteurs, ne revendiquent leurs rouges et rosés en AOP Côtes de Provence Fréjus, mais nuance par le fait que les cahiers des charges des DGC, entraînent un manque de retombées économiques et commerciales.

Jérôme Paquette enchérit avec un autre constat significatif. Créer une DGC, revient à créer une AOP.

Or, le volume des vins blancs de Côtes de Provence, est seulement de 3,5%. Si les DGC venaient à s'appliquer aux blancs des 4 terroirs manquants, le volume des Côtes de Provence blancs chutera.

Dans un futur proche, si l'engouement pour les blancs de Provence se maintient, il est probable que s'appliquera les DGC aux trois couleurs. Cela résultera d'un travail de longue haleine, dans lequel la patience et les investissements permanents seront fondamentaux.

En réalisant cette enquête, nous comprenons que la reconnaissance des blancs des Côtes de Provence avec DGC, est problème complexe. Il sort du contexte de la simple revendication d'une géologie, d'un climat, d'un encépagement et d'un Savoir-Faire. Il englobe des enjeux plus subtils, qui sont politiques, commerciaux et économiques.





L'appellation Côtes de Provence s'étend sur plus de 20 000 hectares, répartis sur 84 Communes, et 3 départements: le Var, les Bouches-du-Rhône et seulement une commune dans les Alpes-Maritimes.

Il n'y a pas un, mais une pléthore de terroirs. Son sous-sol est issu d'une géologie complexe, particulièrement propice au vin. Deux grands ensembles géologiques, coexistent dans les Côtes de Provence. L'un est calcaire, au Nord et à l'Ouest; tandis que l'autre est cristallin, au Sud et à l'Est. Toute la zone Ouest et Nord, est constituée d'une alternance de collines, et de barres calcaires, sculptées par l'érosion. Plus à l'Est et face à la mer, apparaissent les massifs cristallins des Maures et de l'Estérel. Ils sont formés partiellement de roches d'origine éruptive.

Cette diversité se traduit par une multitude de styles et de terroirs. Huit bassins de production, composent l'appellation: la Bordure Maritime, Notre-Dame des Anges, le Haut Pays, le Bassin du Beausset, la montagne Sainte-Victoire, Fréjus, La Londe et Pierrefeu. Cinq dénominations géographiques complémentaires, ou DGC, viennent enrichir l'appellation Côtes de Provence. Cependant, peu les revendiquent, ou en font la demande, et les arguments sont multiples. Leurs cahiers des charges nécessitent de réduire les rendements, avec les répercussions économiques qui en découlent. De plus, l'aura du nom de la DGC. Sainte-Victoire fait référence à la montagne des célèbres peintures de Paul Cézanne. Qu'en est-il de Notre-Dame des Anges? Celle-ci n'est pas inconnue pour les habitants du massif des Maures, mais, cette origine sera

peu lisible, sur le territoire français tout comme à l'export. C'est une des raisons pour lesquelles certains vont usiter l'IGP Maures. Les IGP (Var, Mont-Caume, Méditerranée, Maures, Argens, Coteaux du Verdon et Sainte Baume), peuvent sembler plus lisibles, pour souligner l'origine. Elles possèdent, en outre, des cahiers des charges plus souples. Rares sont les vins revendiqués des Côtes de Provence Fréjus. Certes, il y a peu de propriétés sur ce secteur, mais cela ne suffit pas à expliquer cette situation. L'Estérel, ce massif aux roches rouges, est bien plus évocateur, et bénéficie chaque année, de l'écho médiatique du Festival de Cannes. Les vins de Provence s'exportent énormément, c'est pourquoi le choix du nom des DGC est primordial tant pour le marché local, que national. Telles sont nos réflexions dans ce contexte.





# QUELQUES VINS DES TERROIRS DE CÔTES DE PROVENCE

---

## Château la Castille

*Côte-de-Provence • Glorius Blanc 2020*

---

Ce bal de garrigues et de chèvrefeuille zesté, s'amuse dans les fruits du verger, sans en oublier sa trame florale. Ce blanc est très désaltérant, avec son floral, simple et sincère, qui porte ce vin de convivialité à tous les niveaux. De l'apéritif à la table, pour accompagner les chèvres frais, les salades de crudités, il sera parfait!

---

## Château Minuty

*Côte-de-Provence • Rouge et Or 2018*

---

Cette jolie cuvée se pare d'un univers profond, de fruits noirs et bleus, avec un caractère finement cuiré et torréfié. Un vin plein de fraîcheur, par sa tension minérale filigrane, en pointe de zan mentholée. Ce Rouge & Or accompagne avec brio, les poissons de mer en sauce, les viandes blanches, et il magnifie le magret de canard.

---

## Château des Sarrins

*Côte-de-Provence • Blanc Secret 2019*

---

Propriété de Bruno Paillard, le Château des Sarrins, séduit par ce grand blanc délicat. Il devient rare de trouver des vins sur la retenue! Il s'introduit par des baies jaunes, les aromates, dans une complexité florale savoureuse, en devenir. En bouche, on retrouve cette même complexité florale, avec des zestes frais et des garrigues, qui lui apporte cette finale salivante sur le noyau d'abricot. Sa structure élégante est un régal, pour les poissons fins, les viandes blanches, et les plateaux de coquillages.

---

## Domaine des Aspras

*Côte-de-Provence • Les trois frères Blanc 2020*

---

Un gros coup-de-cœur! La famille Latz nous transporte dans un envoûtant juteux de fruits jaunes à noyaux, qui se mêle à la verveine citronnelle, dans une trame florale en pointe amandée. On y trouve une onctuosité savoureuse, avec un floral très élégant, et des amers nobles finement safranés. On l'adore pour les poissons fins, les viandes blanches et il magnifie le tartare de coquilles Saint-Jacques. Un pur délice !

---

## Château Font du Broc

*Côte-de-Provence • Réserve Rouge 2015*

---

Sylvain Massa signe ce grand vin gourmand. Des fruits rouges compotés, dans un univers profond, où le cassis rayonne, avec une trame complexe d'épices douces aux accents d'olives noires. Un vin rond aux tannins fondus, avec une minéralité tout en tension, qui a beaucoup de corps. Cette cuvée fait définitivement l'éloge des viandes comme l'agneau, les gibiers à poils, et le pigeon en sauce. Un très beau rouge de gastronomie!





## LE TERROIR DE PIERREFEU

Le vignoble de Pierrefeu, est localisé sur la partie Ouest des Côtes de Provence, délimité au Sud par les reliefs du Massif des Maures, et au Nord par les plateaux calcaires du centre Var.

12 communes composent ce vignoble: Carqueiranne, Cuers, La Farlède, La Garde, La Valette, Le Pradet, Pierrefeu, Puget-Ville et Sollies-Pont, puis pour partie sur les communes de Carnoules, Collobrières et La Crau.

Son climat, bénéficie de plusieurs influences, d'une part; de la mer Méditerranée, d'autre part; de l'intérieur des terres. Les écarts

thermiques sont modérés, et les températures estivales et printanières sont élevées. L'altitude du vignoble est inférieure à 400 mètres. La géologie des sols de l'appellation, se distingue par 3 grandes typicités:

- Les sols sablo-argileux rouges, caractéristiques de la Dépression Permienne.
- Les sols caillouteux (cailloutis calcaires) à matrice argilo-sableuse rouge de la plaine.
- Les sols brun-rouge limono-argileux, recouverts de cailloutis schisteux des coteaux.






---

### Terra Provincia

*Côte-de-Provence Pierrefeu • Quintessence Rouge 2019*

---

C'est une immersion dans un univers profond, de fruits des bois enjôleurs, sur une trame de tabac blond de Virgine, en soupir floral de lilas. En découle une bouche ample, à la mâche soyeuse, conservant un caractère tendu, minéral, bercé par le zan et les garrigues. On l'aime à table, pour les viandes blanches, le tataki de thon rouge, et en dessert, il sublimerait le fondant au chocolat.

---

### Château la Gordonne

*Côte-de-Provence • La Chapelle Gordonne Blanc 2019*

---

Son caractère délicat nous conte un floral séducteur, qui enjôle les fruits du verger, en soupirs de kakis safranés. C'est un Grand Blanc avec une tension filigrane, envoûtante, et une persistance aromatique, dans l'esprit d'un zan amandé. Élégante, on l'imagine sans hésiter pour accompagner la caille farcie, les viandes blanches, et les mets fins de la mer.

---

### Château de l'Aumérade

*Côte-de-Provence Cru Classé • Louis Fabre Rouge 2017*

---

Un nez joyeux, de fruits bleus et de myrtilles, ouvre ce bal complexe, où le poivre du Sichuan étincelle parmi les épices douces. Ce rouge charme avec amplitude, porté par des tannins soyeux, soutenu par un bouquet épices douces très élégant, avec sa finale réglissée en floral séveux. Un vin idéal pour les gibiers à plumes et poils, les grands crus de cacao, et fait la différence pour la pintade. Classe!

---

### Château la Jouliane

*Côte-de-Provence • Blanc 2020*

---

Cette nouvelle propriété de la Famille Sumeire, présente un blanc juteux, zesté, qui mêle la pêche de vigne à un floral lumineux. L'ensemble est tendu, dans un salivant chantant les agrumes, avec la vivacité et le soupir d'un retour kumkuat sensuel. Une cuvée sincère, qui accompagne un repas dès l'apéritif. On le suggère pour les plateaux de chèvre frais, les produits de la Mer, et le poulet rôti aux olives.





## LA PROVENCE MINIÈRE

Avant de poursuivre notre *road trip* en direction des deux derniers terroirs des vins de Côtes de Provence à savoir celui de Fréjus et de la Sainte-Victoire, nous faisons une pause.

En reprennant la carte géostratigraphique qui introduit notre dossier sur la Provence, nous remarquons que les différents terroirs des Côtes-de-Provence Pierrefeu, La Londe, Notre-Dame des Anges et Fréjus, longent et suivent étrangement la dépression permienne. Si ces différents terroirs sont revendiqués en tant qu'appellation pour le vin, ce n'est par un hasard. Ces points de rencontre, entre la Provence calcaire et la Provence cristalline, livrent une géologie complexe. Ces différentes géologies, font vibrer le terroir dans les vins, et elles incarnent une certaine richesse de sols. Ce qui donne lieu à une facette plus méconnue de la Provence varoise: une Provence minière.

On rappellera que le 2<sup>ème</sup> gisement métallifère de France, était situé sur la commune de La Londe-les-Maures. C'est celui-ci qui vient offrir son nom à la plage de l'Argentière. Cet ancien gisement métallifère et de traitement du minerai, était le plus productif en zinc de l'Europe de la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle. Il abrite encore de nos jours, des vestiges d'installations de surface et une

galerie accessible en visite guidée. Non loin de La Londe, au cœur du massif des Maures, se trouvent des grenats de piètre qualité. Pourtant, ils sont les témoins du métamorphisme des roches du massif. Les vestiges de l'activité minière dans le massif des Maures n'est pas anecdotique et on le retrouve sur tout l'ensemble de la Provence cristalline. Du Cap-Sicié jusqu'à Roquebrune sur Argens, de la dépression permienne en direction de la Mer Méditerranée, la complexité des sols a livré des pépites géologiques.

Nous allons au Pradet, sur l'ancienne Mine de Cap Garonne, devenu Musée. Il est l'un des cinq plus beaux sites minéralogiques au monde. De la vie des mineurs à l'histoire de la roche, la visite de ces anciennes mines de cuivre, est une leçon vivante, une aventure fascinante pour petits et grands. Un site exceptionnel situé au sommet du Cap Garonne avec une vue panoramique sur les Iles d'Hyères et la rade de Toulon, et bordés nombreux chemins de randonnées. La diversité, la richesse, l'intérêt scientifique des cristaux recensés y attirent depuis très longtemps des chercheurs venus du monde entier. Quittons la Provence cristalline pour la Provence Calcaire. Nous arrivons sur la charmante commune de Tourves en Provence Verte. C'est ici que se dresse le musée des Gueules rouges. Musée de la mine,

il retrace l'histoire de l'exploitation de la bauxite, activité minière qui a fortement marqué le territoire du centre Var pendant plus d'un siècle.

Avec la découverte de la bauxite et le début de l'extraction du minerai à la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle, Tourves, avec d'autres communes du Centre-Var (Mazaugues, Brignoles, Vins, Le Val, Cabasse et Le Luc pour les principales), se trouvent au cœur du premier gisement mondial de bauxite.

Dotée d'une gare ferroviaire, Tourves joue même un rôle logistique primordial, et accueille de nombreux mineurs venus d'Italie, de Pologne, d'Espagne ou de Yougoslavie.

La rédaction du magazine Hautes Exigences trouvait nécessaire de rappeler ce passé minier dans le Var. Si on oublie de plus en plus ces mémoires du passé, il est pourtant nécessaire de la conserver.

### Mines de l'Argentière

Plage et domaine résidentiel de l'Argentière  
83250 La Londe-les-Maures

### Musée de la Mine de Cap Garonne

1000 Chemin du Baou Rouge,  
83220 Le Pradet • Tel : +33 4 94 08 52 46

### Musée des Gueules Rouges

Avenue de la Libération,  
83170 Tourves • Tel : +33 4 94 86 19 63





Ci-dessus, la superbe vue que vous découvrirez en arpentant le chemin forestier bordant le littoral de la mine de Cap-Garonne. On y trouve les deux particularités géologiques de la Provence à savoir la

Provence calcaire avec les monts toulonnais au loin et la Provence cristalline sous vos pieds. Ci-dessous, une photo d'archive de la mine de l'Argentière sur la commune de La Londe-les-Maures.







©Francois Millo

## LE TERROIR DE LA LONDE

Le vignoble de cette dénomination de terroir est localisé sur la pointe côtière, au Sud-Ouest du massif des Maures. Les vignes poussent devant la mer, face aux îles d'Or: Porquerolles, Port-Cros et Le Levant. 4 communes du Var sont comprises dans l'aire délimitée, Côtes de Provence La Londe : Hyères et La Londe les Maures puis pour partie, sur les communes de Bormes les Mimosas et la Crau.

La proximité immédiate de la mer Méditerranée conditionne la climatologie spécifique à ce secteur. Les températures hivernales et estivales sont atténuées. Les précipitations annuelles sont particulièrement faibles (inférieures à 700 mm/an). La durée d'insolation est importante et le régime de ventilation

par les brises de mer est quasi permanent, et de forte amplitude.

Ce terroir où la roche affleure comporte 4 types de sols, tous marqués par les phyllades, c'est-à-dire du schiste durci par le métamorphisme en feuillets, proche de l'ardoise :

- les sols sur phyllades caillouteux et peu profonds.
- les sols colluviaux de pente sur phyllades plus ou moins caillouteux.
- les sols colluviaux des zones d'effondrement avec des cailloux de quartzite, de grès et de phyllades.
- les sols d'alluvions anciennes avec des cailloux de quartzite, de grès et de phyllades.





Le secteur de La Londe offre de magnifiques paysages avec un littoral très préservé, qui en fait l'un des joyaux de la Provence. De l'iconique plage de l'Argentière, où il fait bon pique-niquer, au sentier du littoral qui mène jusqu'au Fort de Brégançon. Nous sommes dans une carte postale à ciel ouvert. Dans cette randonnée d'un niveau plutôt facile, on découvre une vue imprenable sur les îles de Port-Cros, la pointe du Levant et le Fort de Brégançon. Ce panorama est à couper le souffle! Le bleu turquoise de la plage de l'Estagnol, nous rappelle que la France est diverse et offre des cadres paradisiaque. Notamment, la célèbre Porquerolles qui est en face, avec sa désormais éclectique Fondation Carmignac.

Nous quittons le bord de mer pour les hauteurs, celles du massif des Maures. Si les dolmens sont très connus pour la Bretagne, ils présents également en Provence. Insoupçonnés, ces mégalithes provençaux constituent une richesse patrimoniale régionale. Sur près de 160 monuments recensés en région Provence, le Var en possède le plus grand nombre, avec une vingtaine de menhirs, et une soixantaine de dolmens. Découvert en 1876 et fouillé à plusieurs reprises, le dolmen de Gaoutabry, est une tombe collective. Cette dernière a été l'objet de deux périodes d'utilisation : fin du Néolithique (2800 ans av. J.C.) et début de l'Age du cuivre (2000 ans av. J.C.). Le toponyme "Gaoutabry" provient sans doute de la situation du monument

sur le mamelon d'une colline. Le provençal "gaouto" signifiant la joue, évoque sans doute ce sommet. L'adjectif "gaou", qui veut dire chaud, qualifie aussi cet abri funéraire par rapport à son exposition au soleil.

#### **Le Dolmen de Gaoutabry**

Piste Notre Dame des Maures  
Lieu-dit Gaoutabry  
83250 La Londe-les-Maures

#### **Le Sentier du littoral**

***Circuit n°5A : De l'Argentière au Fort de Brégançon***  
Pointe de l'Argentière  
83250  
La Londe-les-Maures

***Photos : @mpmtourisme***





---

### **Domaine de Favanquet**

*Côtes-de-Provence La Londe • Rouge 2019*

---

1<sup>er</sup> millésime en rouge pour ce domaine issu d'une jolie histoire: celle d'une bande de copains. D'ailleurs, en parlant de copains, ce vin en est une belle traduction. Un nez friand et suave, nous plonge dans un délice gourmand de cerises rouges et noires, de mûres des bois, et une pointe d'épices douces dans un esprit fumé. Côté bouche, on aime sa fraîcheur en soupir de zan mentholé, et son joyeux bonbon anglais. On l'aime sur un poulet rôti, des grillades et sur les desserts de cacao.

---

### **Figuère**

*Côtes-de-Provence La Londe • Confidentielle Rouge 2017*

---

Dans l'univers des vins de gastronomie, c'est une pépite, presque prête à boire, et qui va encore faire des heureux après 4/5 ans de garde. Son nez, un délice de fraises compotées, taquine les fruits noirs dans un soupçon safrané complexe, où se rajoute l'épice. En bouche, les tannins sont fins et soyeux, la persistance aromatique et son salivant salin sont saisissants. Confidentielle et raffinée, on l'adore pour la pièce de bœuf, l'agneau de lait, et après carafage, sur un pavé de thon au four.

---

### **Château Sainte Marguerite Cru Classé**

*Côtes-de-Provence La Londe • Symphonie Rouge 2019*

---

Un très joli vin gastronomique! Son nez nous transporte dans une trame complexe, de fruits noirs où mûres et cassis dansent joyeusement dans les épices douces, dont le cacao se révèle prometteur. La bouche, se démarque par des tannins serrés, et une complexité qui laisse entrevoir un très bon potentiel. On préfère carafer la cuvée une dizaine d'heures avant le service, pour magnifier les gibiers à plumes et poils. Nous préférons la laisser vieillir en cave pour goûter à son évolution prometteuse.

---

### **Château Malherbe**

*Côtes-de-Provence • La Pointe du Diable Blanc 2020*

---

L'ancienne ferme du Fort de Brégançon se démarque par une cuvée atypique, en mettant à l'honneur l'Ugni Blanc et le Sémillon, sur le terroir de la Pointe du Diable. En découle une cuvée aux notes florales où flirtent les baies jaunes de garrigues ainsi que les aromates. Ce vin de gastronomie livre une tension filigrane qui se lie à un salivant marin très séducteur qui dans son élégance appelle les poissons fins, les plateaux de coquillages et même du caviar.





QUELQUES VINS DU TERROIR  
TERROIR DE  
**LA LONDE**







## COLLOBRIÈRES

Ce village est une pépite, perçue comme la Capitale des Maures. On s'y rend pour son cadre unique, entre villégiature et fraîcheur. La Châtaigne de Collobrières est emblématique, elle est utilisée, tant par de grands chefs pâtisseries français, que par la grande cuisine. Dans ce havre de fraîcheur, on se promène en longeant le Real Collobrier, la rivière qui traverse le village. On peut choisir de savourer un bon vin en terrasse, ou bien, découvrir l'artisanat d'Art et les produits régionaux. Ce village est réputé pour être un point de départ pour les randonnées.

Par sa situation particulière, il permet également de découvrir d'autres territoires. En prenant la D14, on atteint le Golfe de

Saint-Tropez, avec le village de Grimaud. Une route avec des panoramas extraordinaires. L'occasion de découvrir le Monastère Notre-Dame de Clémence de La Verne ou encore le Barrage de la Verne. Par la D39, on pénètre au cœur du Massif des Maures avec Notre-Dame-des-Anges, qui donnera son nom à la nouvelle DGC des Côtes-de-Provence, issue de la vallée intérieure des Maures. Pour les amateurs d'ascension, le Signal de la Sauvette, point culminant des Maures, atteint 776 mètres d'altitude, avec des paysages oniriques.

En toute saison, l'escalade à Collobrières s'impose. Le Festival de la Nature de Collobrières au mois de juin met en valeur la biodiversité

du Massif des Maures, et plus largement le patrimoine naturel, notamment par ses balades naturalistes. À l'automne, la Fête de la Châtaigne de Collobrières, mérite que l'on s'y rende, c'est l'un des grands événements annuel de la commune.

Les feuillus du massif des Maures en Octobre, se parent d'un rougeoiement envoûtant, rappelant le massif des Vosges, avec des températures assez clémentes. De beaux moments à partager en famille et entre amis au programme.

De notre côté, nous partons en direction de la Plaine des Maures, en passant par Notre-Dame des Angès.





**Aux Saveurs de Provence de Collobrières**

1 Avenue Charles Caminat, 83610 Collobrières  
**Tel: +33 4 94 28 17 32**

**Musée Géologique de Collobrières**

2 Rue Jean Jaurès, 83610 Collobrières  
**Tel: +33 4 94 48 08 00**

**Photos : ©mpmtourisme**







# LA PLAINE DES MAURES

Encadrée au nord et à l'ouest par des collines calcaires, au Sud et à l'Est par les crêtes septentrionales du massif des Maures, la plaine des Maures est la première réserve naturelle du département du Var.

Ce territoire unique en France, possède une biodiversité exceptionnelle en région méditerranéenne, ainsi qu'un paysage d'un grand intérêt. La mosaïque et la diversité des habitats naturels présents (chênaies, pinèdes, pelouses,

mares temporaires, maquis, dalles de grès, prairies...), constituent des milieux favorables à un grand nombre d'espèces patrimoniales remarquables, voire menacées. Elle est le berceau provençal, le plus important, de la tortue d'Hermann (présente uniquement dans le Var et en Corse). Elle fait l'objet d'un plan national d'actions. Ce lieu sublime est l'un des rares, à offrir des paysages de savanes arborées au soleil couchant. Le dépaysement est total. Pas besoin de quitter la France pour répondre à nos envies d'ailleurs.









## LE TERROIR DE NOTRE DAME DES ANGES

Son nom fait référence à l'un des points culminants du massif des Maures (767 m), visible depuis toutes les communes du vignoble. Au coeur de la plaine des Maures, le paysage est composé de pins parasols, de chênes et de châtaigneraies.

10 communes sont comprises dans l'aire délimitée Côtes de Provence Notre-Dame des Anges : Les Arcs, Carnoules, Taradeau, Vidauban, Le Cannet-des-Maures, La Garde-Freinet, Le Luc, Les Mayons, Gonfaron et Pignans.

Coupé de toute influence maritime par la présence du massif des Maures, le vignoble Notre-Dame des Anges, est soumis à un climat méditerranéen aux influences

continentales, avec des hivers frais et humides (900 mm/an), et des étés particulièrement chauds et secs. L'amplitude thermique liée à ce climat permet d'atteindre de très belles maturités phénoliques, tout en préservant l'acidité des baies.

Tout le secteur est situé sur une formation géologique commune : le grès permien datant du Primaire (le vestige géologique le plus ancien dans l'appellation) sur laquelle on retrouve quatre principaux types de sols : les schistes des bordures des Maures, les sables, les pélites dont la couleur rouge est une des caractéristiques visibles de ce terroir, les anciennes terrasses alluviales de l'Aille.



# QUELQUES VINS DU TERROIR DE NOTRE DAME DES ANGES



---

### **Château Rosan**

*Côtes-de-Provence • Élegance Blanc 2020*

---

Un nez délicat sur les fruits blancs juteux, dansant dans une belle trame florale. En bouche, on retrouve les notes du nez avec l'arrivée des zestes frais, et un caractère minéral jus-de-cailloux, aussi rafraîchissant que séducteur. On l'imagine pour les volailles au four, les viandes blanches, et la cuisine japonaise.

---

### **Château des Bertrands**

*Côtes-de-Provence • Rouge 2018*

---

Les fruits des bois s'accordent sur une trame suave et profonde, pour flirter avec les épices douces et une pointe de cacao. L'olive noire viendra mais encore faut-il lui laisser le temps. La bouche livre des tannins soyeux, avec une minéralité aussi salivante que rafraîchissante. Idéal pour les volailles et les tartares estivaux.

---

### **Ultimate Provence**

*Côtes-de-Provence Blanc 2019*

---

Une cuvée sincère, de convivialité et de jolis moments. Son univers tendu et zeste, se dévoile dans un verger à la rosée du matin. En bouche, ce blanc joue sur la rondeur et se livre en générosité sur les salades fraîches estivales, les fromages de chèvre frais et même la burrata. Il sera également parfait à l'apéritif!



# FESTIVAL DE L'HUMOUR

au CHÂTEAU DE SAINT-MARTIN à TARADEAU

8<sup>ème</sup>  
EDITION

CHÂTEAU de  
SAINT-MARTIN  
CRU CLASSE

#rireenvignes



#rireenvignes



RIRE  
en  
VIGNES

Olivia MOORE  
Égoïste

Gil et Ben - (Ré) unis  
Gil Alma et Benoît Joubert

29  
JUILLET



30  
JUILLET



Spectacle 100% en plein air, assis et placé !

[www.chateaudesaintmartin.com/fr/festival-rire-en-vignes](http://www.chateaudesaintmartin.com/fr/festival-rire-en-vignes)

RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS

04 94 99 76 76

LOCATIONS : Fnac - Ticketmaster et points de vente habituels



le Mensuel CREAMANIA  
COMMUNICATION



VIT | BANQUE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
A consommer avec modération.





LE DAYA  
LE DIAMANT DU  
DELLI RESORT















Nous arrivons à Roquebrune-sur-Argens, connue notamment pour son célèbre Rocher. Cette ville a plusieurs facettes, car c'est ici que le massif des Maures prend fin et débute l'Estérel. On découvre une nature préservée, qui nous plonge en villégiature. L'hôtel 5 étoiles où nous nous rendons, le Daya, est situé sur le Golfe de Roquebrune-sur-Argens.

Dès notre arrivée, l'atmosphère dégage une tendre quiétude, mêlée à un caractère intimiste attachant. Tout ici est soigné, la décoration des chambres comme le service. Le Daya est l'un des plus petits hôtels 5 étoiles de France, avec 5 chambres, il possède une véritable âme. On est très bien dans ce cocon intimiste. Grâce au Golf, nous sommes entourés de nature, de verdure, ce qui est exceptionnel pendant la saison estivale varoise. Le chant des oiseaux et des animaux nous accompagnent, le bal olfactif des senteurs à la nuit tombée est somptueux.

Nous partons dîner à La Table de Louis. La décoration est feutrée, très élégante et sans ostentation. L'ambiance se pare d'un certain chic intimiste, qui devient romantique au soleil couchant. Le personnel est aux petits soins, avec une sincère et véritable bienveillance. La carte des vins met

à l'honneur les vins du Château Vaudois, qui fait partie du Delli-Resort, et qui donne de jolis vins en Côtes-de-Provence et en IGP Maures pour accompagner notre expérience.

De la carte, se dégage une véritable pureté autour des produits, et un vrai travail sur les plats signatures. Si le niveau actuel est celui d'une table de qualité, pour certains plats, le niveau flirte et taquine l'étoile. Une table à surveiller, et qui va gagner dans le temps. La déclinaison autour de l'oignon est fantastique, le pigeon est gourmand, magnifié et Claude Loly et son équipe font décidément de l'excellent travail. Les desserts sont gourmands, assez fins, sans être trop sucrés. Un régal ! On a hâte d'y revenir dîner. Bientôt une étoile au guide du Michelin ?

Retour dans notre chambre qui est située au 1<sup>er</sup> étage de l'hôtel, avec une magnifique terrasse, qui nous donne à voir une vue panoramique sur le golf, s'étendant jusqu'aux différents sommets de l'Estérel. Rester sur la terrasse pour boire une infusion en fin de soirée, est un pur délice. Accompagné par les chants des insectes (grillons, cigales) et de la faune du golfe (grenouilles, rainettes, oiseaux), tandis que les lumières des villes s'allument au loin, nous sommes

si romantique qu'il en est presque fanstasmé.

La literie est d'un confort absolu, et les chambres sont agréablement spacieuses. La marque Cinq Mondes, nous accompagne dans notre séjour, et se retrouve au Spa de l'hôtel, pour des soins à la carte.

Au réveil, la vue de la chambre est fantastique. Du massif de l'Estérel jusqu'au toit du Var, le Mont Lachens, tout se trouve dans une brume onirique, qui insuffle encore plus de magie au séjour. Il faut dire que la literie est tellement confortable qu'elle devient dure à quitter. Et pourtant, il faudra bien se lever pour prendre notre petit déjeuner. D'ailleurs, celui-ci est parfait !

C'est à regrets, que nous quittons le Daya. Le personnel nous a laissé un excellent souvenir. Nous vous souhaitons d'avoir la chance de rencontrer Susannah et toute son équipe. En partant, nous ne pensons qu'à une chose: à revenir en ces lieux magnifiques, au cadre intimiste, avec un personnel très attachant. Le Golf de Roquebrune-sur-Argens est l'un des plus beaux de la Côte d'Azur.







**DELLI RESORT**

**Le Daya Hotel & Spa**

*Tel: +33 4 94 19 60 36*

**La Table de Louis**

*Tel: +33 4 98 11 40 05*

**Golf de Roquebrune**

*Tel: +33 4 94 19 60 35*

1308 route du golf

83520 Roquebrune-sur Argens

**Château Vaudois**

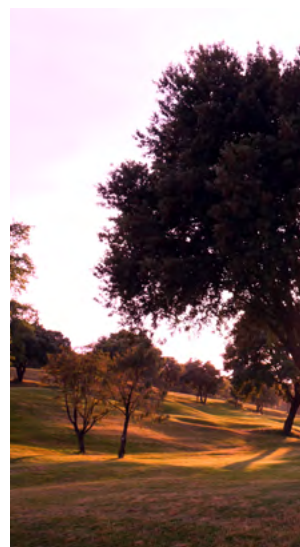
Route Château Vaudois

83520 Roquebrune-sur-Argens

*Tel: +33 4 94 81 49 41*
















# L'ESTÉREL









Niché au cœur de la Riviera, se glisse le massif de l'Estérel. Montagneux et forestier, il est l'un des rares à être aussi reconnaissable, en effet, la rhyolite donne à ses roches un rouge unique. Emblématique du massif mais également de la commune de Saint-Raphaël, où se trouve son sommet : le Pic de l'Ours. Les origines volcaniques du massif, laissent germer une flore endémique extraordinaire, qui embaume du printemps, et à l'été. L'immortelle, la lavande sauvage, les cistes et autres aromates livrent un parfum singulier et remarquable, qui a de quoi inspirer les maîtres parfumeurs, et les Nez de la

ville Grasse, capitale du Parfum. Les vues offertes par l'Estérel, sont nombreuses, et couvrent présentent ambiances. Le Sud du massif, plonge presque à pic dans la mer, tout en laissant apparaître de sublimes calanques. Maisons de maîtres et hôtels de prestige viennent border la route départementale, qui relie par le bord de mer Saint-Raphaël en passant par Théoule sur Mer puis Mandelieu la Napoule. Nous préférons les hauteurs, plus préservées, loin de l'agitation du monde et surtout plus sauvages. La faune, aussi sauvage soit-elle est par endroit nourrit par l'Homme... Or, dans cet écosystème fragile,

les impacts humains et urbains sont importants. Les bords littoraux de l'Estérel se sont beaucoup urbanisés, ainsi que les terres en plaine. La faune n'a plus les espaces naturels initiaux, et se sert ainsi de l'humain. En cas de rencontre avec la faune du massif, n'oubliez jamais que ces animaux sont sauvages, et qu'il ne faut pas s'en approcher. De même, ne cueillez pas les plantes du massif, elle sont une flore protégée. On vous recommande la découverte du Pic de l'Ours, à pied, à vélo, si le temps le permet. La déconnexion est totale et les paysages sont surprenants et éblouissants.





Si vous décidez de découvrir le massif de l'Estérel hors saison, prenez la route départementale 559. Les vues sur le littoral y sont sublimes, et les baignades peuvent toujours se faire, du mois de Mai à début Octobre. On aime le secteur de l'Estérel, bien que niché au cœur de la Côte d'Azur, il n'est pas trop urbanisé, et convient à tous les budgets. On peut aller sur l'Estérel de différentes façons, par le train en descendant à la gare TGV de Saint-Raphaël Valescure. Les trains qui desservent les gares de Cannes et Nices, traversent ce massif pour nous en livrer de ses plus belles vues. Si son trésor s'apparente à ses eaux

cristalines, qui oscillent entre saphir bleu et émeraude côté méditerranée, sa beauté résulte aussi dans ces sources d'eau et petit lacs qui se forment au cœur du massif. Notamment le lac de l'Ecureuil ou encore à l'étang d'Aubert, connue pour ses nénuphars souvent fleuris en Été. Le caractère rougeâtre et flamboyant de l'Estérel, se perd dans les terres, avec des teintes plus violacées, parfois presque bleutées. Ce porphyre bleu de l'Estérel est nommé l'Esterelite. L'un des rares gisement si ce n'est le seul au monde.





# SAINT







**RAPHAËL**





Quand on parle de Saint-Raphaël, c'est surtout son port qui nous marque. L'une des destinations familiales de la Côte d'Azur. On arrive par le train en gare de Saint-Raphaël Valescure.

Pour la nuitée, nous choisissons Le Touring. C'est un établissement hôtelier haut-de-gamme, qui a 5 étoiles, avec un emplacement de rêve. En effet, face au port, à 5 minutes de la gare, et de toutes les commodités. Il est doté d'une jolie vue sur le Rocher de Roquebrune-sur-Argens, observable depuis le 4ème et dernier étage de l'hôtel. Sa décoration Art-Déco nous entraîne dans une atmosphère hors-du-temps, luxueuse, avec un personnel attentif. Les chambres et les suites sont spacieuses, avec une décoration moderne et soignée. Tout est prévu pour le confort de l'hôte, avec une grande générosité dans les produits d'accueil.

On apprécie de trouver le café français Malongo dans certaines chambres et suites, tandis, que les autres seront accompagnées par le suisse Nespresso. Dans l'ambiance,

on est dans l'esprit de la *French Riviera*, mais dans un esprit plus subtil, plus confidentiel. En effet, le Touring se compose de 10 chambres & suites. On note que peu de chambres bénéficient d'un balcon. Ce qui peut donner l'envie de se rendre sur ses différentes terrasses de ses restaurants.

On adore l'ambiance du Bristot pour siroter un cocktail en fin de journée. Au premier étage, on trouve le restaurant Alberto, avec sa cuisine italienne dans un écrin très élégant, en mode casual-chic, et une terrasse panoramique. Pour les amateurs de cuisine japonaise, de coquillages et de fruits de mer, le Nami, dernier restaurant de l'hôtel sera parfait.

Nous quittons Le Touring pour nous rendre sur le marché de la République de Saint-Raphaël, dans la vieille ville. Ce marché couvert est une ode aux produits du terroir, et on est saisi par le bal olfactif aussi saisissant que gourmand des produits locaux. Un délicieux fumet nous attire jusqu'au traiteur La Cuisine de Julien Autin.

On y découvre des spécialités méditerranéennes, avec une philosophie sur les produits frais typée cuisine de grand mère. Il y a divers gratins, ratatouille, tomates provençales, petits farcies, poulet fermier, plats cuisinés etc. Nous apprécions particulièrement les beignet de fleurs de courgette, la brandade de morue, et à la tarte tatin à la flamme. Une véritable cuisine de caractère.

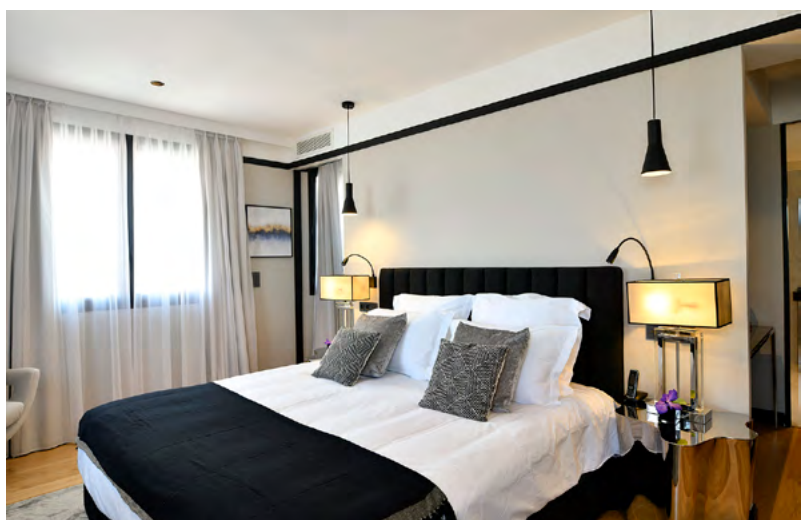
Pour le plaisir des petits comme des grands, on vous conseille également de faire un tour à Madame Bohème. Un écrin concept-store salon-de-thé et fleurise qui plaira aux aficionados d'Instagram. Un cadre baigné de rose en overdose, et de fleurs dans un esprit très *princesse Disney*, tout comme la musique qui y est diffusée.

**Le Touring:** 1 Quai Albert 1er, 83700 Saint-Raphaël • *Tel :* +33 4 94 55 01 50

**La Cuisine de Julien Autin:** Place de la République 83700 Saint-Raphaël *Tel:* +33 7 62 61 83 83

**Madame Bohème:** 42 Rue Gambetta, 83700 Saint-Raphaël • *Tel :* +33 4 83 73 55 55













La *Riviera* s'inscrit dans l'imaginaire collectif, par les casinos de jeu. Saint-Raphaël ne déroge à cette règle. Cependant, son Casino Barrière est innovant, car il offre deux possibilités.

— Celle de rentrer dans le casino, et s'adonner aux joies et aux émotions du jeu, réservé aux majeurs.  
— Celle de passer un bon moment, entre amis, en famille, face à la mer. Car le dit casino, vient d'inaugurer sa superbe terrasse panoramique, avec une magnifique vue sur le Port de Saint-Raphaël, et qui se prolonge jusqu'au Golfe de Saint-Tropez en ligne d'horizon.

Cette terrasse à prix doux, se est idéale pour observer le soleil couchant, et voir s'illuminer la ville et les alentours. On y retrouve une restauration conviviale, à partager, avec des formules accessibles à tous. Une carte est simple, peut plaire à tous, on retiendra la jolie carte des vins, qui met à l'honneur les vins du Château Sainte Roseline, et ceux du Domaine Paquette, l'une des rares propriétés à revendiquer l'appellation Côtes de Provence Fréjus. Pour les bières, ne restez pas classiques et tenter la bière de la Riviera, qui est une bière blonde, brassée à Saint-Raphaël. Pour la restauration: pâtes, croque-monsieur, pizza et planches à partager sont de la partie.

On quitte la terrasse pour découvrir la salle et s'offre à notre vue, un immense espace design et soigné, avec son lustre majestueux, et une décoration lumineuse. Ce restaurant Café Barrière, propose l'un des plus gros buffet d'entrées et de desserts de la Côte d'Azur, avec une formule qui ravira les plus gourmands d'entre nous. En comprend, l'accès au buffet d'entrées, un plat du chef au choix, et un buffet de dessert. Impossible de sortir de cette table non rassasié! Vous allez aimer le casino de Saint-Raphaël !

Autre nouveauté dans le Casino: il s'agit de sa magnifique terrasse couverte, à la fois salle-de-jeu et également espace fumeur. Il est rare de trouver espace si bien conçu destiné aux fumeurs. La décoration est très soignée, même sur cette zone fumeur *friendly*, et se confirme dans moindres détails, jusqu'à sa moquette. C'est une très belle adresse qui permet à tous, de découvrir le Casino Barrière de Saint-Raphaël.

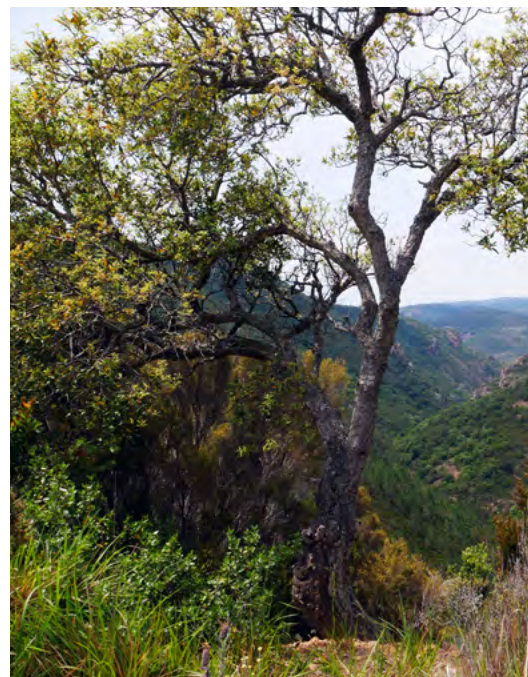
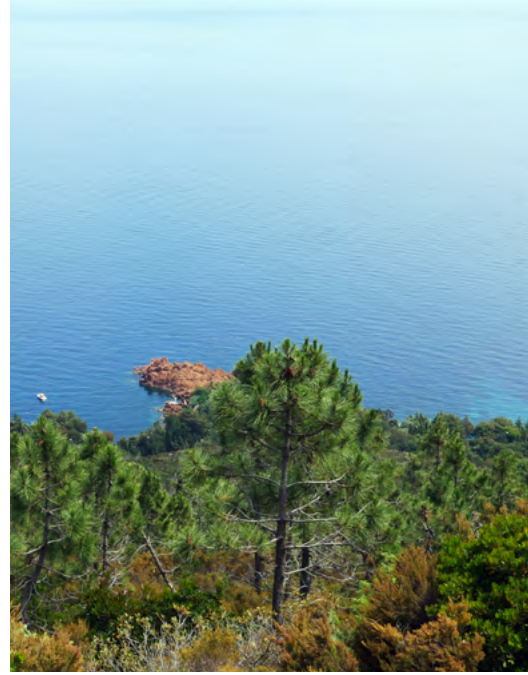
Cet établissement dynamise le port de Saint-Raphaël, et ne nous oblige plus, à se rendre à Fréjus pour nous divertir le soir.

Nous quittons le Casino pour justement aller à Fréjus! Sur la route qui mène à la plage, on trouve un glacier emblématique de la ville: Pinnocchio. On apprécie tant la générosité des portions que les prix tout doux. Promenez-vous au gré de vos envies sur ce front de mer. Il permet à chacun de trouver son bonheur. En poursuivant votre balade jusqu'à la marina de Port-Fréjus, un nouveau parcours pédagogique est à découvrir. Il a pour but de sensibiliser les plus jeunes comme les plus grands, à la mer, sa faune fragile, son écosystème, et à l'impact de l'Homme sur tout cet ensemble. Un bon prétexte pour flâner sur les quais de Port-Fréjus, prendre un verre, une glace, restaurer et acheter de souvenirs. On peut y découvrir des nurseries de poissons, installées sur le port. Enfin une belle, dans ce cadre balnéaire, le retour des tortues caouannes qui viennent pondre de nouveau, sur les plages de Fréjus. On peut imaginer que d'ici 20 ans, nous pourrions re-nager parmi les tortues marines.

**Casino Barrière de Saint-Raphaël**  
Square de Gand, 83700 Saint-Raphaël  
Tel : +33 4 98 11 17 77













GORGES DU VERDON

# Expérience œnologique

Invitation à la dégustation..

Une vingtaine de domaines viticoles vous ouvre leurs portes, toute l'année !

CHATEAU DES SELVES

VAL D'IRIS

LE CLOS NOTRE DAME

LA GRANDE BASTIDE

DOMAINE DE LA BOUVÉRIE

CHATEAU DE CABRAN

CHATEAU PAQUETTE

DOMAINE DE MARCHANDISE

DOMAINE REAL SAINT-JEAN

DOMAINE DU BLAVET

DOMAINE AUDEMAR

CLOS DES ROSES

CHATEAU DE VAUCOULEUR

PUGET SUR ARGENS

DOMAINE LE JAS DES OLIVIERS

ROQUEBRUNE-SUR-ARGENS

DOMAINE LE BERCAIL

DOMAINE DES ESCARAVATIERS

FRÉJUS

SAINT-RAPHAËL

TERRES DESTEL

DOMAINE JAUFFRET

DOMAINE DES PLANES

CHATEAU VAUDOIS

LES ISSAMBRES

ST TROPEZ

Esterel Côte d'Azur



WWW.ESTEREL-COTEDAZUR.COM



Venez vivre une expérience : un déjeuner, une soirée ou une nuitée au cœur des vignes. Vignobles familiaux et d'exceptions, les vins sont élaborés dans la tradition et le respect de l'environnement pour vous proposer un large choix de cépages : Grenache, Mourvèdre, Cinsault, Syrah, Rolle et Tibouren. Des vins tendres et délicats aux marqueurs aromatiques spécifiques. Laissez-vous charmer par l'élégance de ces lieux chargés d'histoire, un concert dans les vignes, un atelier entre amis ou un séjour authentique.

 RESTAURATION	 <b>BIO</b> AGRICULTURE BIOLOGIQUE	 EN CONVERSION <b>BIO</b> AGRICULTURE EN CONVERSION BIO
 HÉBERGEMENT	 RAISONNÉE AGRICULTURE RAISONNÉE	 CÔTES DE PROVENCE FRÉJUS APPELLATION PROVENCE - FRÉJUS



**1 CHÂTEAU DE CABRAN**  
Chemin de Cabran  
83480 - PUGET-SUR-ARGENS  
☎ 04 94 40 80 32  
*La vigne en héritage depuis deux siècles*



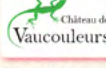



**2 CHÂTEAU PAQUETTE**  
371, chemin de Curebéasse  
83600 - FRÉJUS  
☎ 04 94 40 87 90  
*Un vignoble posé sur la roche volcanique de l'Estérel*






**3 CHÂTEAU DE VAUCOULEURS**  
Route Départementale N7  
83480 - PUGET-SUR-ARGENS  
☎ 04 94 45 20 27  
*Voyage dans l'excellence des vins Biologiques AOP Côtes de Provence sur des terroirs préservés*







**4 CHÂTEAU VAUDOIS**  
Route Château Vaudois  
83520 - ROQUEBRUNE-SUR-ARGENS  
☎ 04 94 81 49 41  
*18Ha de vignes dédiées à la production de vins de Provence atypiques, élégants et raffinés*






**5 DOMAINE AUDEMAR**  
306, rue Général De Gaulle  
83480 - PUGET-SUR-ARGENS  
☎ 06 66 30 36 37  
*L'expertise du bon vin depuis le 19ème siècle*

**6 DOMAINE DE LA BOUVERIE**  
Domaine De La Bouverie  
av Grands Pins Parasols  
83520 - ROQUEBRUNE-SUR-ARGENS  
☎ 04 94 44 00 81  
*Ancienne bergerie, le domaine est devenu une référence, dans un esprit familial & chaleureux*






**7 DOMAINE DE MARCHANDISE**  
2867 Route de Marchandise  
83520 - ROQUEBRUNE-SUR-ARGENS  
☎ 04 94 45 42 91  
*La passion de la terre transmise*




**8 DOMAINE DES ESCARAVATIERS**  
514 chemin de Saint-Tropez  
83480 - PUGET-SUR-ARGENS  
☎ 04 94 55 51 80  
*La finesse de nos cuvées issues d'un sol particulier*




**9 DOMAINE DES PLANES**  
RD7, Quartier Planes  
83520 - ROQUEBRUNE-SUR-ARGENS  
☎ 04 98 11 49 00  
*Vins de haute expression et de longue conservation*





**10 DOMAINE DU BLAVET**  
507 QUARTIER LE BLAVET  
83520 - ROQUEBRUNE-SUR-ARGENS  
☎ 06 73 03 38 32  
*Le vin en héritage. viticulteur depuis 1890*




**11 DOMAINE JAUFFRET**  
Maison du Terroir  
4 place Alfred Perrin  
83520 - ROQUEBRUNE-SUR-ARGENS  
☎ 04 94 81 14 47  
*Le travail de la terre avec respect & traditions*




**12 DOMAINE LE BERCAIL**  
864 Chemin de la Plaine  
83480 - PUGET-SUR-ARGENS  
☎ 04 94 19 54 09  
*Vins biologiques de haute expression, entre les Maures et les contreforts de l'Estérel*






**13 DOMAINE LE JAS DES OLIVIERS**  
1386 Avenue André Léotard  
83600 - FRÉJUS  
☎ 04 94 51 15 19  
*«Depuis quatre générations, le terroir est notre passion».*





**14 DOMAINE RÉAL SAINT JEAN**  
Chemin de Claviers  
83600 - FRÉJUS  
☎ 06 11 07 11 15  
*Une petite exploitation synonyme de modernité*




**15 LA GRANDE BASTIDE**  
397 Route de la Grande Bastide  
83440 - TOURETTES  
☎ 04 94 76 00 74  
*"La Provence en bouteille", une pause gustative dans l'arrière-pays*




**16 LE CHÂTEAU DE SELVES**  
310 Chemin de l'Oratoire D53  
83440 - SEILLANS  
☎ 04 94 76 84 61  
*L'humour provençal, le bon goût et la simplicité cultivés depuis 3 générations*





**17 LE CLOS DE NOTRE DAME**  
845 Chemin de Notre dame  
83440 - FAYENCE  
☎ 06 66 63 40 59  
*Un vignoble déjà choisi par les moines et les Romains dans l'Antiquité.*






**18 LE CLOS DES ROSES**  
1609 ROUTE DE MALPASSET  
versant SAINTE BRIGITTE - RD 37  
83600 - FRÉJUS  
☎ 04 94 52 80 51  
*Une palette de vins frais et aromatiques des Côtes de Provence*






**19 LE VAL D'IRIS**  
341 chemin de la Combe  
83440 - SEILLANS  
☎ 04 94 76 97 66  
*Côtes de Provence typés, marqués par le terroir et le soleil*




**20 TERRES DESTEL**  
400 Rue Jean Rostand - VALESCURE  
83700 - SAINT-RAPHAËL  
☎ 04 94 82 46 80  
*Une terre volcanique qui révèle la sensualité de nos vins.*




**DÉCOUVERTE | AZUR WINE TOURS**  **LE SAVIEZ-VOUS ?** 

**Azur Wine Tours**  
by VIDIVINO

Laissez-vous conduire en van dans le vignoble avec un guide sommelier passionné. Vous explorerez la Provence au cœur de paysages fantastiques et de domaines viticoles d'exception. Balade dans les vignes, plongée dans les chais, découverte des secrets de la vinification, dégustations avec les vignerons... Circuits en van dans les vignobles. Dégustations découvertes à domicile.



[www.experiencecotedazur.com](http://www.experiencecotedazur.com) 


 L'appellation Côtes de Provence Fréjus s'étire depuis les collines bordant l'Argens jusqu'aux rivages de la Méditerranée. A l'est du territoire de l'AOC Côtes de Provence, elle englobe huit communes : Callas, Fréjus, La Motte, Le Muy, Puget-sur-Argens, Roquebrune-sur-Argens, Saint-Raphaël et Trans-en-Provence. Entre les massifs des Maures et de l'Estérel, la terre, drainante et riche en sels minéraux, confère au terroir, minéralité et plénitude. Soumis à l'influence maritime, ce vignoble bénéficie d'un climat doux et constamment aéré.

**LA VIGNE EN FÊTE**  Fêtes, rdv culturels, ateliers œnologiques, vendanges, expositions d'artistes, journées de producteurs, brunchs, soirées à thèmes, journées portes ouvertes, départ de randonnées & loisirs, séjours détente & spa ; les domaines vous accueillent toute l'année.

**AVRIL** : Chasse aux z'oeufs à Pâques  
**MAI** : «Pique-Nique chez un Vigneron Indépendant» Apportez votre panier et partagez un moment authentique chez un vigneron. Dégustation et visite.  
**JUIN** : Foire aux vins  
**JUILLET-AOUT** : Concerts dans les vignes - Rosé Day - Fête du Raisin.

**OCTOBRE** : Foulée Rosé - Ciné-Mas - Chasse aux z'oeils  
**DECEMBRE** : Animations autour de Noël pour faire le plein d'idées cadeaux originales avec les créations artisanales de nos créateurs locaux

+d'infos : [esterel-cotedazur.com](http://esterel-cotedazur.com) 

L'alcool est à consommer avec modération et son abus est dangereux pour la santé. Celui qui conduit c'est celui qui ne boit pas.  La consommation d'alcool pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant.







## LE TERROIR DE FRÉJUS

Situé à l'extrémité Est de l'appellation Côtes de Provence, le secteur de Fréjus est constitué d'ouest en est par les collines bordant le fleuve côtier l'Argens, et bénéficie d'une ouverture directe sur la mer Méditerranée. 8 communes du département du Var sont comprises dans l'aire géographique du terroir de Fréjus : Callas, Fréjus, La Motte, Le Muy, Puget-sur-Argens, Roquebrune-sur-Argens puis les communes de Saint Raphaël et Trans en Provence pour partie.

L'ouverture à l'influence maritime conduit à une climatologie spéciale sur le secteur de Fréjus. Il présente un régime de ventilation quasi permanent, et d'amplitudes thermiques moyennes.

Les précipitations sont parmi les plus importantes de l'appellation

avec entre 830 à 850 mm par an et avec un nombre moyen d'heures d'ensoleillement entre 2800 à 2900 heures par an.

Le secteur de Fréjus comporte trois types de sols spécifiques :

- Les sols rouges développés sur les produits d'altération sablo argileux des grès et pélites du Permien.
- les sols d'apports sur socle permien (sols rouges caillouteux, sablo argileux, blanchâtres limono argileux sur tufs, jaunes à blanchâtres limono argileux sur dépôts de pliocène marin)
- les sols sableux développés sur les produits d'altération des roches métamorphiques du massif des Maures.






---

### Château Paquette

*Côte de Provence Blanc • Forum Juli 2020*

---

Un Vrai coup-de-cœur! Jérôme Paquette nous rejouit avec son Grand Blanc de gastronomie, savoureux et doté d'une grande finesse. Royaume d'hélichryses, minéral et envoûtant par son floral séveux sur la retenue. L'élégance se poursuit en bouche avec une onctuosité saisissante, tel un tourbillon floral avec une vivacité qui laisse rêveur. Une cuvée que l'on se réserve pour la grande cuisine. Des poissons fins au four aux viandes blanches sans oublier le carpaccio de Saint-Jacques.

---

### Domaine du Jas d'Esclans

*Côte de Provence Cru Classé Rouge • Cuvée des Loups 2017*

---

La famille De Wulf produit un joli vin issu des rares Côtes de Provence Cru Classé, sur le terroir de Fréjus. Il se dévoile par un nez porté par les fruits des bois où mûres, myrtilles, framboises et groseilles sur un lit d'épices enjôlent, en renjoignant le floral séveux du terroir. Ses tannins sont soyeux, avec une belle élégance qui émerveille les viandes blanches, le tataki de thon et en dessert l'Opéra.

---

### Clos des Roses

*Côte de Provence • Clos des Roses Rouge 2019*

---

Un nez de fruits noirs et de soupirs de garrigues. La bouche livre des tannins assez serrés qui nous oblige à attendre quelques années, avant que ceux-ci deviennent soyeux. Cela ne nous empêche pas d'apprécier ses notes de cerises et d'épices douces, avec sa finale aussi fraîche que salivante. Comme cette cuvée est très jeune, vous pouvez la carafier 24h avant service, pour en faciliter sa compréhension. On l'imagine sur les grillades, les côtes de bœuf et les desserts de cacao.

---

### Château du Rouët

*Côte de Provence Blanc • Belle Poule 2020*

---

Ce bal délicat de fruits frais et de fleurs aux accents d'immortelles, se pare d'une belle complexité. Sa bouche ample se démarque par une tension minérale filigrane, à la persistance aromatique d'une classe folle et son onctuoisté l'invite tout naturellement dans la gastronomie et les belles tables. Délicieux sur les tartares de coquillages, cette cuvée révèle également les viandes blanches. Un vin très élégant.









Estérel Côte d'Azur

esterel-cotedazur.com  
Artisanat & terroir

*Tel: +33 4 94 19 10 60*

Office du Tourisme de Fréjus

249 Rue Jean Jaurès  
83600 Fréjus

*Tel: +33 4 94 51 85 85*

Office du Tourisme et des Congrès

99 Quai Albert 1er  
83700 Saint-Raphaël

*Tel: +33 4 94 19 52 52*

Office de Tourisme d'Agay

Place Charles Giannetti  
83530 Saint-Raphaël

*Tel: +33 4 94 82 01 85*







Nous poursuivons notre prériphe sur le Massif du Tanneron, connu pour ses mimosas fleurissant dès les premiers rayons de soleil de janvier. Son sol se distingue de l'Estérel, par du gneiss, qui offre un panorama superbe sur l'Estérel et sa rhyolite. Ce relief est intéressant, à tous moment et en toute saison. Il est différent des clichés que nous avons de la Côte d'Azur, il y a un peu plus de fraîcheur que sur la bande littorale. On se plaît à y retourner à l'automne, pour le rougeoiement des feuillus.

Il est également le dernier bastion de la Provence Cristalline, et le début de la Provence Calcaire. Les deux sont séparées par la dépression permienne qui introduit les reliefs du Pays de Fayence.

Les routes du massif offrent de grandes vues, et invitent à la découverte du lac de Saint-Cassien. Magnifique sous un soleil de plomb, dès que temps se gâte, celui-ci offre des impressions d'ailleurs, de contrées lointaines qui résonnent grâce à son caractère protégé. Il est agréable de s'y rendre en famille, pour y passer la journée et pique-niquer.

On trouve de multiples activités: jeux nautiques, pédalos, jeux gonflables, pêche, aviron, randonnées, et de nombreuses propositions de restauration.

Sur les bords du lac de Saint-Cassien, on découvre une Provence bien plus simple, conviviale et hédoniste, qui rappelle l'atmosphère du lac de Sainte-Croix dans le Verdon, mais bien plus préservée des foules.

Nous quittons le lac et sa fraîcheur pour approcher le Pays de Fayence.

Royaume des villages perchés, qui sont au nombre de 9, dans un paysage de petite Toscane, notamment sur le secteur de Seillans et Fayence. On aime à voir ses champs en contrebas, avant de commencer notre ascension sur ces fameux villages perchés. Entre plaines, forêts et reliefs montagneux, l'altitude oscille de 200m à 800m. Il y a bien plus de fraîcheur, et la proximité avec les Préalpes se ressent. Une aubaine pour ceux qui supportent mal la chaleur estivale, et qui préfèrent s'adonner aux joies de la marche, et des randonnées sur des reliefs très plaisants. .







Après la visite du massif du Tanneron et du lac de Saint-Cassien, il est temps de nous restaurer. L'envie de se délasser sur une terrasse de l'un des villages perchés, du Pays de Fayence, nous fait grand envie. C'est ainsi que nous arrivons à Seillans. Un village de caractère, offrant une superbe vue sur l'Estérel et le Tanneron. Il est plaisant de se perdre dans les rues pittoresques de ce village, qui figurent parmi les plus beaux de France. C'est en ces lieux que le peintre surréaliste et sculpteur allemand, Max Ernst, passa les dernières années de sa vie. Quand on remarque la beauté du cadre, on ne peut que le comprendre.

Nous nous installons à l'Hôtel des 2 rocs, pour tester son restaurant. L'occasion de nous attabler à sa terrasse, située sur une placette avec sa charmante fontaine, et sa vue magnifique sur les monts et collines. Quel havre de sérénité où la vie semble bien plus douce. Le personnel est très accueillant

et nous avons l'impression d'être dans un pur cliché provençal. Le bonheur! La lecture de la carte nous offre une jolie sélection de vins du terroir, en accord avec la gastronomie proposée. On apprécie le souci du détail de cette cuisine au caractère sincère et raffiné. L'Art de la table est très subtil et va ravir les connaisseurs. L'ambiance est à la décontraction mais le service est très soigné. La carte met à l'honneur les produits locaux pour notre plus grand plaisir, et les portions sont généreuses, avec des formules en semaine. La carte change toute les semaines, en fonction de l'arrivée produits. Nous avons beaucoup apprécié les entrées, plats et desserts de l'ardoise. Un vrai travail de finesse dans la cuisine se mêle à la convivialité du lieu. Nicolas et Julie Malzac sont très attachés à ce que l'expérience de cette table nous laisse un merveilleux souvenir, et oui, nous reviendrons !

Seillans a beaucoup de cachet avec son histoire médiévale qui se résonne encore dans ses rues. De la fontaine Font d'Amont, et la Porte Sarrazin avec les Deux Rocs, jusqu'à l'église Saint-Léger, qu'il est doux et agréable de découvrir Seillans.

Mais il est temps pour nous retourner à notre road-trip en direction de Fayence, pour y découvrir son centre de Vol-à-Voile, non loin de Tourettes, connue également pour son Hôtel 5 étoiles Les Terres Blanches. Ce centre de vol-à-voile est historique, car en activité depuis 1929, et il est également le 1<sup>er</sup> club pour la formation des pilotes en France.

Nous quittons le Pays de Fayence pour le vignoble niçois de Bellet puis direction la Sainte Victoire!





**Hôtel Des Deux Rocs**  
Maison Malzac  
1 Rue Fontaine d'Amont  
83440 Seillans  
Tel : +33 4 94 76 87 52



**Aérodrome de  
Fayence Tourettes**  
83440 Fayence  
Tel : +33 4 94 76 00 68







## BELLET

*Le vin de Nice*

Le vignoble de Bellet est situé sur les collines qui surplombent la rive gauche du Var, à l'Ouest de la ville de Nice. La zone géographique est ainsi délimitée, sur une partie du territoire niçois, dans le département des Alpes-Maritimes.

Il englobe les lieux-dits «Candau», «Les Capparens», «Crémat», «Golfan», «Le GrandBois», «Gros Pin», «Lingestiera» (en partie), «Mont-Bellet» («Cantagalet»), «Le Pilon», «Li Puncia», «Saint-Roman de Bellet», «Saint-Sauveur», «Saquier», «Les Séoules», «Serre-Long» et «La Tour».

La «révolution Pliocène» qui a donné naissance à la Mer Méditerranée, par un basculement vers le Sud de la Provence, a offert son sous-sol à cette zone géographique marquée par les influences méditerranéennes.

Les dépôts sédimentaires sont couronnés d'importantes épaisseurs de conglomérats, dits «conglomérats du delta pliocène du Var».

Au Quaternaire, le nouveau basculement de la Provence, vers l'Ouest, porte ces conglomérats jusqu'à 600 mètres d'altitude, donnant naissance aux coteaux escarpés du vignoble.

Les sols issus de ces formations, sont constitués de poudingues silico-calcaires, de galets roulés, issus de l'érosion des massifs alpins voisins. Le ciment des poudingues, est généralement sableux, s'altérant facilement. La présence importante de grès, est à l'origine de sols bien drainés, dont la granulométrie se compose de 80% à 90% de sables grossiers ou fins.

Sa zone géographique bénéficie d'un climat marqué par un ensoleillement annuel important, de 2 820 heures, et une pluviométrie annuelle moyenne de 830 millimètres.

Les vins rouges et rosés, sont essentiellement issus de la Fuella Nera ou Folle Noire et du Braquet, éventuellement, ils peuvent être associés au Grenache et au Cinsaut. Concernant les vins blancs, on retrouvera l'un des cépages rois de Provence, le Rolle, connu également sous le nom de Vermentino. Il pourra être complété dans l'assemblage, à hauteur de 5% maximum, par les cépages suivants: Blanqueiron, Bourboulenc, Chardonnay, Clairette, Mayorquin, Muscat-à-petits-grains, et Ugni-Blanc, aussi dénommé localement Roussan.






---

### Château de Bellet

*Bellet • Château de Bellet Rouge 2019*

---

Cette propriété emblématique et historique, se situe au point culminant de l'AOP Bellet. Dans ce grand rouge, Folle Noire, Grenache et Braquet, dévoilent un vin envoûtant. Du nez, se dégage un bouquet fleuri complexe, qui se pare de petites baies rouges, dans un esprit enjôleur. Nous tombons sous le charme d'une trame souple et gourmande, dont la tension minérale filigrane, effleure un caractère marin très élégant. Ce grand vin de garde, illumine déjà les pavés de saumon, le pigeon et le wagyu. Très raffiné !

---

### Domaine de la Source

*Bellet • Domaine de la Source Rouge 2018*

---

Son nez symbolise la rencontre d'un esprit toasté, torréfié, presque cacaoté, avec des fruits noirs et rouges, dont la mûre est éclatante avec son soupir floral. Ce vin est tendu, avec une très belle vivacité aromatique, et se lie d'une complexité palpable. On apprécie ce grand vin, pour le magret de canard, un foie-gras poêlé, et se révèle magnifique en accord chocolat Grand Cru. On peut aussi le garder en cave.

---

### Domaine Saint-Jean

*Bellet • Li Vecce Blanc 2017*

---

Ce blanc complexe, délicat et charmeur, se pare d'accents floraux et de fruits exotiques, en jouant la carte de la minéralité. Il est d'une rondeur onctueuse, avec une tension minérale filigrane, et un esprit marin, qui invite avec passion, les mets de la mer, les fromages frais ainsi que les poissons de rivière.

---

### Château de Crémat

*Bellet • Château de Crémat Blanc 2019*

---

Dans l'évocation des grands blancs, cette cuvée excelle, et se démarque par un nez très fin de zestes frais, dansant dans les fruits du verger, avec un floral délicat et complexe. Son onctuosité est saisissante. Un vin vibrant avec sa sublime tension filigrane, et sa très longue finale. Ce Château de Crémat blanc est un délice, déjà accessible à la dégustation. On le recommande pour accompagner des mets fins: un tartare de Saint-Jacques, les poissons blanc et les viandes blanches. On peut également faire le choix de garder ce blanc en cave, pendant 4 à 10 ans, pour en savourer son évolution prometteuse.









---

# CASSIS

---

Le vignoble de Cassis s'inscrit dans un vaste amphithéâtre, largement ouvert sur la mer Méditerranée, par une magnifique baie, ceinturé par des reliefs marqués constitués par les formations de calcaires récifaux et dolomitiques :

- au Sud-Est, par les hautes falaises turoniennes du Cap Canaille dont l'altitude atteint 416 mètres.
- au Nord-Est, par la « Couronne de Charlemagne » et les collines du Bois de la Marcouline.
- au Nord, par le Mont Carpiagne.
- au Sud-Ouest, par le massif de la Gardiole.

Cette appellation se situe à une vingtaine de kilomètres de Marseille, sur la seule commune de Cassis, au sein de laquelle, l'aire parcellaire de récolte des raisins a été soigneusement délimitée.

Le cœur de cet amphithéâtre, est constitué de collines boisées, et de petites dépressions allongées orientées Sud-Ouest / Nord-Est, et modelées dans les formations argilo-calcaires du Cénomaniens.

La situation climatique est particulièrement privilégiée pour la viticulture, avec des températures moyennes de 23°C en Été, 17°C à l'Automne et 11°C en Hiver.

Ce territoire bénéficie d'un ensoleillement annuel moyen de 3000 heures, et d'une pluviométrie annuelle moyenne de 670 millimètres. Les précipitations sont cependant irrégulières d'une année sur l'autre, comme dans toute la zone méditerranéenne. De plus, la topographie en amphithéâtre fermé vers le Nord, protège le vignoble

des influences du Mistral, vent froid, sec et parfois violent, qui marque le climat des vignobles voisins. À contrario, sa zone géographique est ouverte à l'influence bénéfique des brises maritimes, qui tempèrent les excès du climat provençal, particulièrement brûlant en Été.

Concernant les vins, on trouve pour les vins blancs en cépages principaux: la Clairette et la Marsanne. Elles y sont reines, avec comme cépages accessoires: le Bourboulenc, le Pascal, le Sauvignon, le Terret Blanc et l'Ugni-Blanc.

Pour les rouges: Cinsaut, Grenache et Mourvèdre, peuvent s'accompagner des cépages accessoires suivants: Barbaroux, Carignan et Terret Noir.

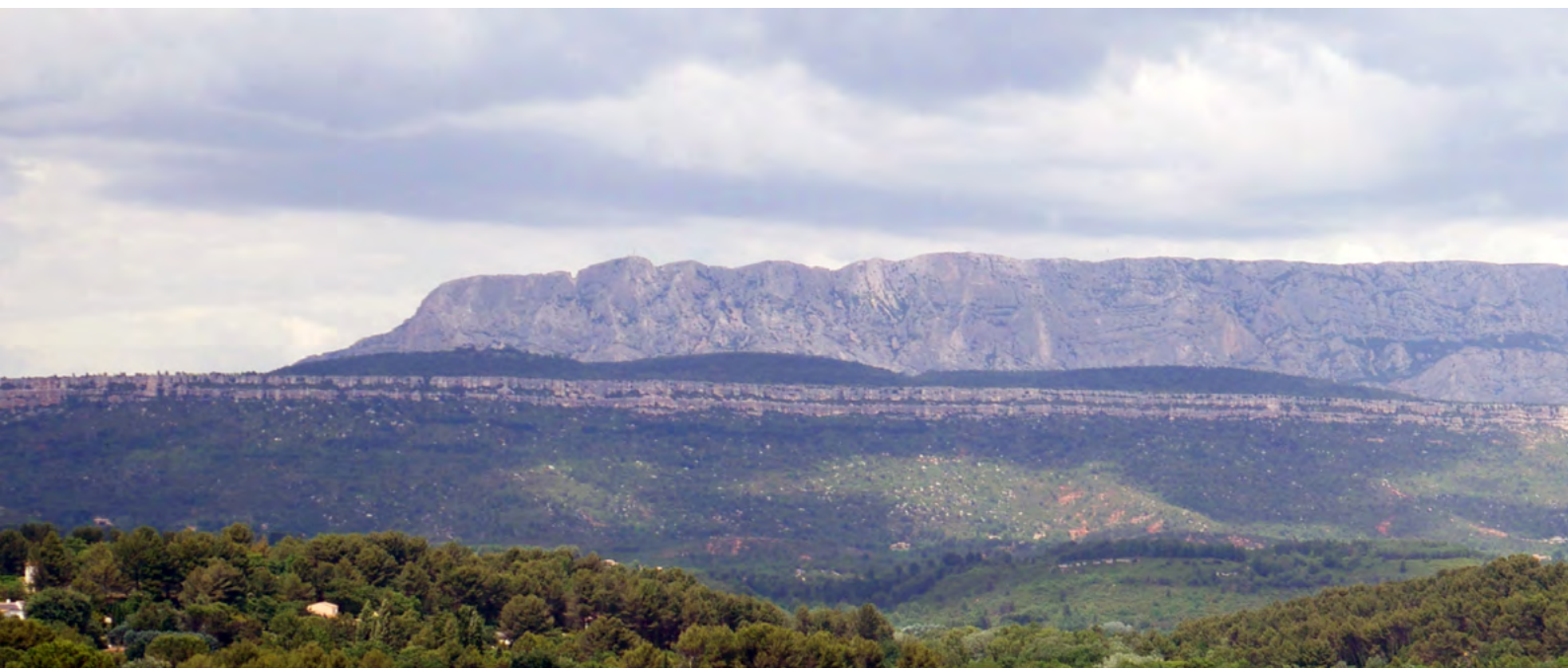




Pour se rendre vers la majestueuse Sainte-Victoire, nous quittons les Alpes Maritimes et le vignoble de Bellet. Nous rejoignons la DN7, qui nous fait passer entre le massif de l'Estérel et du Tanneron, jusqu'au Luc en Cœur de Var, où nous prenons la D97. L'occasion idéale découvrir le Village des Tortues de Carnoule. Ce véritable sanctuaire pour la

tortue d'Hermann est un bel espace de sensibilisation et de prévention, pour cette espèce très menacée. Nous poursuivons sur la D97 jusqu'à Solliès-Pont, connue pour ses figues et son AOP figue de Solliès. Nous arrivons sur l'autoroute en passant par le tunnel de Toulon, puis sortons à Ollioules, en direction de Gémenos par la D8N, où l'on peut observer

le célèbre Circuit Paul Ricard, au Camp du Castellet. Nous arrivons dans le Parc Naturel Régional de la Sainte-Baume, nous sortons de la D8N pour aller sur la D396, qui passe par Gémenos, et le charmant village de Roquevaire. Puis, à ce point, la D96 nous amène jusqu'à Fuveau, où se découvre la Sainte-Victoire et le Plateau du Cengle.







Nous nous perdons dans ces paysages saisissants, en direction de Trets, avec son Mont Olympe, protégé par la Sainte-Victoire. En continuant en direction de Pourrières, Pourcieux et Saint-Maximin la Sainte-Baume, le Mont Aurélien se dresse avec de belles promenades au programme. Nous passons par le vignoble de la Sainte-Victoire, en poursuivant notre

route sur la D96, qui nous amène à Palette, en longeant le cours de l'Arc. Les petits villages que nous traversons sont plein de charmes, mais nous les visiterons une prochaine fois. Nous sommes attendus à Saint-Cannat.

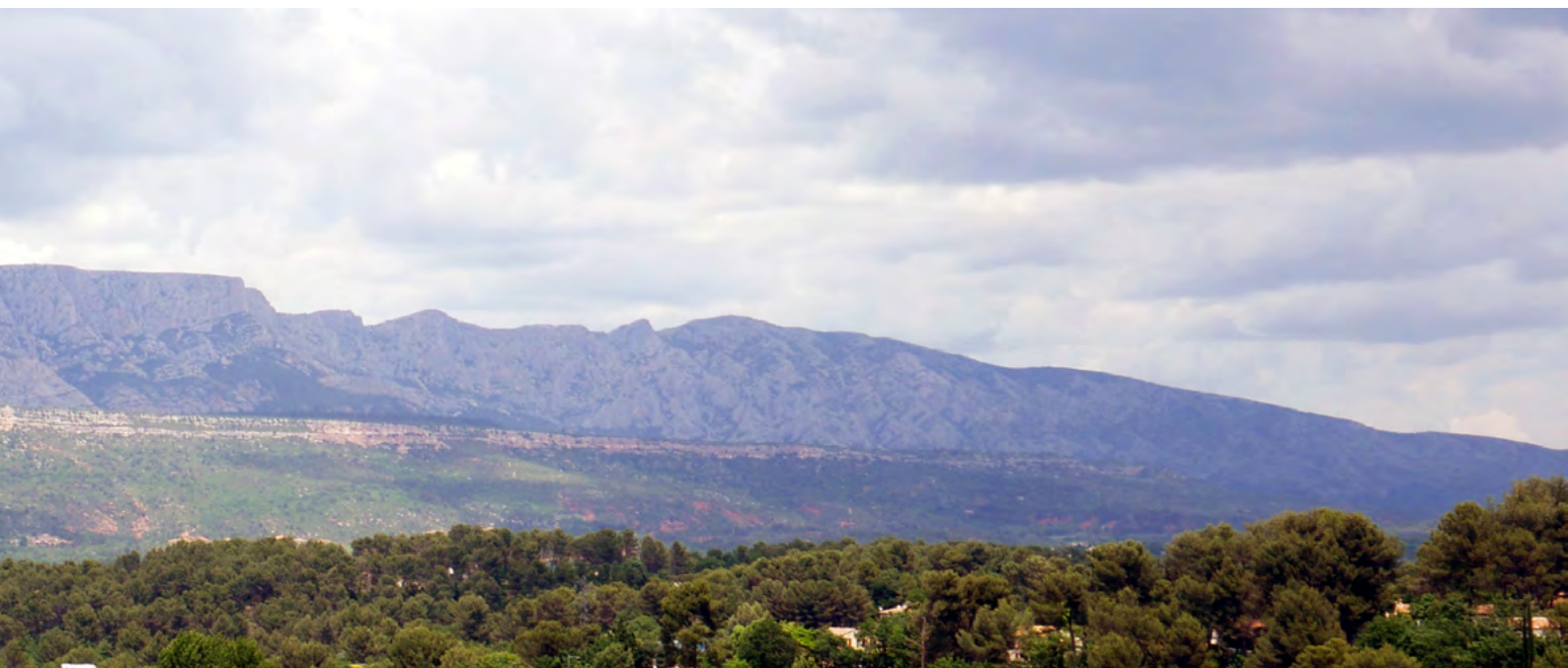
**Le Village des Tortues de Carnoules**

1065, Route du Luc, D97, 83660 Carnoules  
*Tel : +33 4 94 76 87 32*

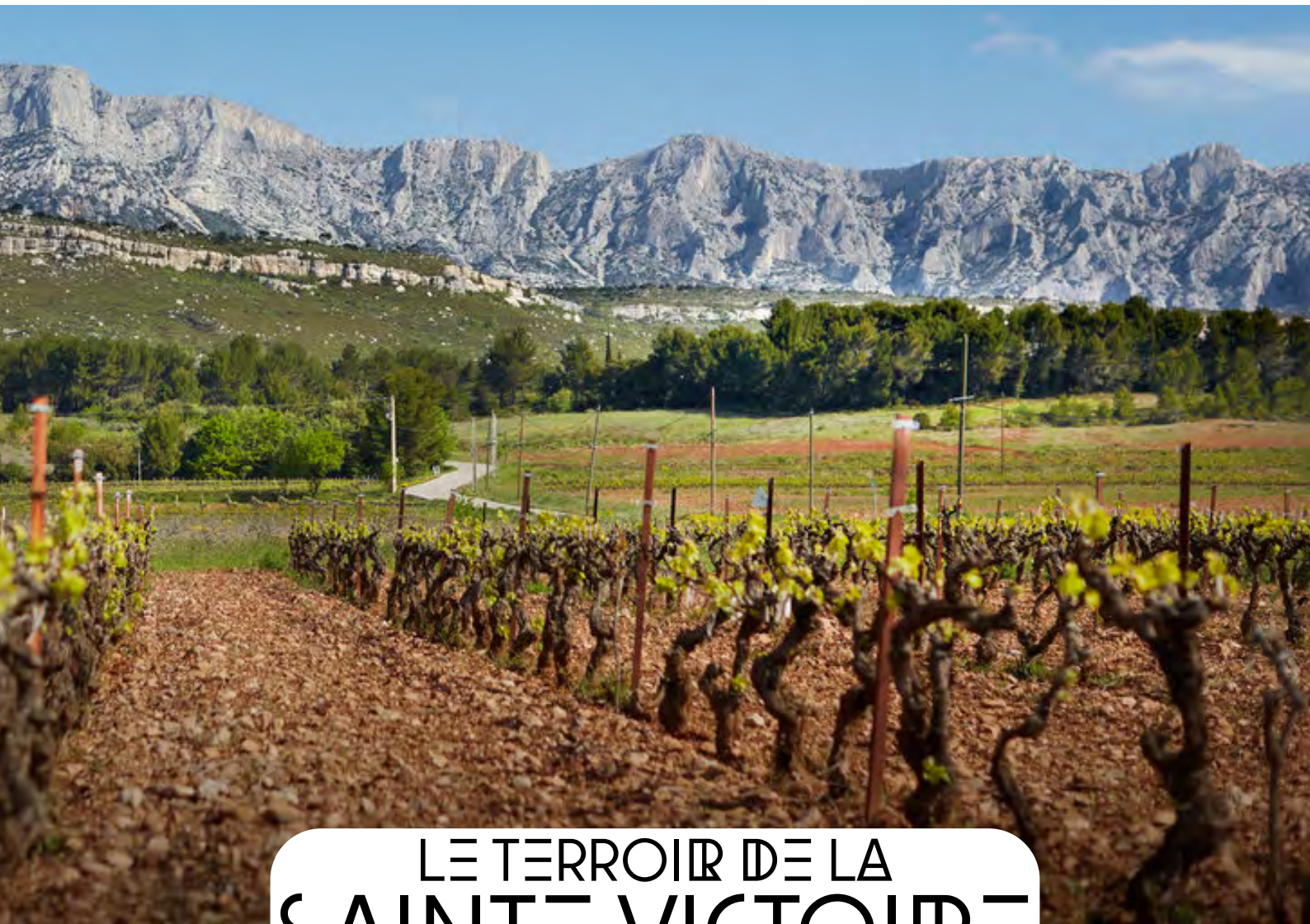
**Parc naturel régional de la Sainte-Baume**

*Belgentier, La Celle, Mazaugues, Méounes-lès-Montrieux, Nans-Les-Pins, Néoules, Plan-d'Aups-Sainte-Baume, Riboux, La Roquebrussanne, Rougiers, Saint-Zacharie, Signes. En partie sur Le Beausset, Brignoles, La Cadière d'Azur, Le Castellet, Evenos, Pourcieux, Pourrières, Saint-Maximin-la-Sainte-Baume, Sollès-Toucas et Tourves. Cuges-les-Pins et en partie sur Auriol, Gémenos, Roquevaire.*

*Tel : +33 4 42 72 55 22*







## LE TERROIR DE LA SAINTE VICTOIRE

Il se situe au pied de la Montagne Sainte-Victoire. 9 communes sont comprises dans l'aire délimitée du terroir Sainte-Victoire:

Châteauneuf le Rouge, Le Tholonet, Meyreuil, Peynier, Puyloubier, Rousset et Trets dans Bouches du Rhône. Pourcieux et Pourrières dans le Var.

Le vignoble s'exprime sous un climat aux nuances légèrement continentales. Protégé au Sud des influences maritimes par les Monts Auréliens et le massif de la Sainte-Baume. Il couvre les coteaux de la haute vallée de l'Arc. La barre rocheuse de la Sainte-Victoire souligne ce micro-climat continental et atténue quelque

peu la vivacité du Mistral. Il peut cependant y souffler très fort en protégeant ainsi les vignes des maladies.

Le vignoble des Côtes de Provence Sainte-Victoire (comme la totalité du vignoble de Provence) est reconnu comme l'un des plus naturels de France, grâce à l'action asséchante du Mistral.

Les sols pauvres et peu profonds, formés de calcaires et de grés argileux, portent un vignoble de qualité: de grands vins rouges friands ou charpentés et généreux ainsi que des rosés de classe aux arômes subtils.





### Domaine Le Loup Bleu

*Côtes-de-Provence Sainte-Victoire • Croix du Sud Rouge 2018*

Un nez friand, de fruits rouges compotés, dans un caractère suave bercé de baies roses et d'épices douces. Les tannins tendent à devenir de plus en plus souple, avec une fraîcheur de zan mentholé, qui appelle les viandes blanches et le caviar d'aubergine par son salivant. Cependant, nous préférons oublier encore ce vin de gastronomie quelques années en cave. 3 à 5 ans devrait suffire pour le magnifier et faire sortir sa subtile olive noire.

### Mas de Cadenet

*Côtes-de-Provence Sainte-Victoire • Rouge 2017*

On plonge dans un univers profond, porté par une baie rose torréfiée séduisante qui flirte avec un esprit cuiré élégant, entre tabac de Virginie et les baies sauvages du terroir. La bouche est ample avec des tannins encore assez serrés, laissant entrevoir un beau potentiel. On aime sa fraîcheur suave, qui sera merveilleuse pour les gibiers à plumes et à poils et les desserts de chocolat. Une garde de 5 ans nous semble largement envisageable.

### Château Coussin

*Côtes-de-Provence Sainte-Victoire • Rouge 2019*

Cette cuvée s'ouvre sur un bal de fruits noirs, porté par un cassis enjôleur, où la violette enjôle, dans une trame complexe et lumineuse. La bouche de ce vin de gastronomie ne cache pas ses tannins, mais les enveloppe dans un esprit friand. Sa finale réglissée, le transforme en un petit bonheur sur les viandes rouges et blanches. Pour goûter à sa version sublimée, on attendra 5 à 10 ans pour embrasser la grande élégance. Classe!

### Domaine de la Grande Bauquière

*Côtes de Provence • Moment Suspensé Blanc 2020*

Un élégant floral bleuté, introduit de jolis zestes frais, en pointe de garrigue et de pêches de vigne. La bouche est onctueuse, et nous plonge dans le floral magnifié par le terroir de la montagne Sainte-Victoire, avec un salivant attachant. On en raffole sur les huîtres de Tamaris, les poissons fins mais également à l'apéritif, qu'il sublime aisément. Une cuvée que l'on va garder également quelques années en cave.

### Château de Pourcieux

*Côtes de Provence • Château de Pourcieux Blanc 2020*

Sur le terroir de la Sainte Victoire, au pied du Mont Aurélien, ce vin nous entraîne dans les fruits du vergers au matin, sur une trame exotique avec un soupir floral. La bouche est vive. Elle ouvre un swing de citron sur la minéralité typique de la Sainte Victoire, qui dévoile une tension séduisante et une persistance aromatique charmante. On l'aime sur les fromages frais, la truite au four et les plateaux de coquillages.

### Famille Sumeire

*Vin de macération • L'Orangé 2020*

Cette cuvée atypique sur le terroir de la Sainte-Victoire, met à l'honneur l'Ugni-Blanc dans un blanc de macération, autrement dit vin orange. Le nez se livre sur les fleurs et le poivre blanc, dans un esprit presque kaki. La bouche se pare d'une bergamote renversante, aux airs de chinoto, avec une tension incroyable et une astringence, qui appelle la tarte au maroilles, les charcuteries et les viandes.







# MAS BOTTERO

À Saint-Cannat, sur l'historique route des vacances, la Nationale 7, il faut absolument s'arrêter dans l'un des meilleurs restaurants d'étape de France. Quand on parle de restaurant d'étape, on se réfère uniquement à son placement sur la nationale, où officie le chef Nicolas Bottero avec son restaurant gastronomique, auréolé d'un macaron au Guide Michelin. Petite particularité de l'adresse? Un cadre enchanteur bucolique aux portes d'Aix-en-Provence, et des prix doux qui le place parmi les étoilés les moins chers avec des formules de 24€ à 30€ le midi. De quoi permettre à toutes les bourses de s'offrir au moins une fois une table de cette qualité. Un service aux petits soins, dans un cadre raffiné, et une ambiance chaleureuse, qui apporte de la poésie à l'instant. La cuisine est la signature du Chef, se traduisant par sa générosité, de subtils dressages, et un véritable amour pour les produits du terroir. Finesse et gourmandise se mêlent en synergie, à la carte des vins, élégante, qui ravira le plus grand nombre.

Une adresse coup-de-cœur qui impose l'étape. En effet, nous avons hâte de trouver de nouveaux prétextes, pour nous y rendre.

## Le Mas Bottero

RN 7 / 2340 route d'Aix-en-Provence 13760 Saint-Cannat  
Tél : +33 4 42 67 19 18







## LE TERROIR DE PALETTE

Cette appellation est aux portes d'Aix-en-Provence.

Elle s'insère dans un cirque entouré de bois, drainé par la petite rivière de l'Arc, et protégé des vents par les hauteurs des Barres de Langesse, du Grand Cabri, de la montagne du Cengle, proche de la célèbre montagne Saint-Victoire.

Son nom est lié au hameau de Palette situé sur la commune du Tholonet. Le calcaire de Langesse, de formation lacustre de l'aire tertiaire est le marqueur de l'appellation.

Les sols sont argilo-calcaires, caillouteux et bien drainés. L'appellation bénéficie d'un micro-climat, de type méditerranéen et protégé des vents froids venus

du Nord. Ses situations sont en coteaux et piedmonts. Elle jouie d'un ensoleillement annuel moyen de 3000 heures, et d'une pluviométrie annuelle moyenne de 650 millimètres. L'effet modérateur de l'ouverture, par la vallée de l'Arc, sur l'Etang de Berre, avec ses brises marines, viennent tempérer les ardeurs solaires estivales et maintenir une légère humidité nocturne. Des conditions optimales pour la maturité des raisins.

Concernant les rouges et les rosés, on retrouve le Mourvèdre, le Grenache et le Cinsaut, complétés par une dizaine d'autres cépages traditionnels et rares, qui viennent enrichir les arômes souvent très

complexes de ces grands vins de garde. Quant aux vins blancs, c'est la Clairette qui est largement majoritaire, car elle trouve dans ce terroir, l'une de ses plus belles expressions en donnant des vins d'une très grande finesse et d'une exceptionnelle aptitude au vieillissement. Complètent la Clairette: l'Ugni Blanc, le Grenache Blanc et bien d'autres cépages...

Palette est un véritable sanctuaire à cépages et brille par ses cépages oubliés.

*Araignan, Bourboulenc, Clairette Rose, Colombaud, Furmint, Muscat à petits grains, Panse du Roy René, Pascal, Piquepoul Blanc, Terret gris, Ugni rosé, Brun Fourca, Cabernet-Sauvignon, Carignan, Castet, Durif, Muscat de Hambourg, Petit Brun, Syrah, Téoulrier et Tibouren.*






---

### Château Henri Bonnaud

Palette • Château Henri Bonnaud Rouge 2015

Son nez profond nous plonge dans les petits fruits enjôleurs où la framboise rayonne dans un esprit compoté et floral. La bouche livre des tannins encore serrés, bercée par une trame cacaotée et d'épices douces, invitant à une garde d'environ 2 à 5 ans. Sa grande fraîcheur entre framboise écrasée et minéralité, est parfaite pour les viandes blanches, les chipirons à la luzienne et les desserts de chocolat

---

### Château Crémade

Palette • Château Crémade Rouge 2015

On découvre un grand vin profond, de fruits rouges et noirs, avec un caractère floral qui sublime la baie rose. Sa bouche est encore jeune, avec des tannins serrés, au potentiel de garde à ne pas sous-estimer. Ce grand vin dégage un salivant ravageur, qui invite le porc, le pigeon ou encore l'opéra en dessert. Cette cuvée peut se garder en cave une plus d'une dizaine d'années, et le résultat n'en sera que plus grand !

---

### Château Simone

Vin des Bouches du Rhône  
Les Grands Carmes de Simone rouge 2018

Le second vin du Château Simone, se dévoile par un nez délicat, de petits fruits rouges et de baies sauvages, dans une trame florale complexe et ravageuse. Sa bouche présente des tannins encore serrés, qui ne tarderont pas à s'épanouir, alors que sa minéralité est déjà très élégante, entre épices douces, petits fruits et soupire floral. On l'imagine déjà pour accompagner un steak de thon, les viandes blanches et la pintade au four.

---

### Château Crémade

Palette • Château Crémade Blanc 2019

Un bouquet floral envoûtant, sur les fruits du verger et jaunes à noyaux, se dégage dans une complexité de garrigues très lumineuse. Ce grand vin s'amorce avec une bouche onctueuse qui s'exprime déjà avec une vivacité savoureuse, qui se mêle à sa tension minérale filigrane. On l'apprécie déjà pour les poissons fins, les mets rendant hommage à la truffe blanche. Il peut encore patienter en cave des années.

---

### Château Simone

Palette • Château Simone Blanc 2018

L'un des plus grands blancs de Provence. Son nez est actuellement fermé. Il faut dire que sa garde peut excéder aisément 20 ans. Son univers délicat de fruits jaunes à noyaux, toasté, introduit toute la richesse des fleurs et des aromates de la garrigue. Sa bouche est d'une onctuosité à tomber à la renverse, avec l'énergie des plus grands crus. Sa persistance aromatique laisse un souvenir inoubliable et absolu!

---

### Château Henri Bonnaud

Palette • Château Henri Bonnaud Blanc 2019

Sûrement le Palette blanc le plus accessible. Il nous invite à un bal porté par les fruits jaunes à noyaux, les garrigues et la minéralité du calcaire de Langesse. En découle une bouche soutenue par les zestes frais et les amers nobles qui en font un joli vin de gastronomie. Il sied idéalement pour la cuisine lacustre, les viandes blanches en sauce et se révèle idéal sur l'agneau et les volailles braisées.







# LES ALPILLES

En quittant Saint-Cannat, nous prenons la direction des Alpilles. Ce massif montagneux de faible altitude dévoile des véritables paysages de caractère, avec ses roches calcaires blanches. Il est situé au Nord-Ouest du département des Bouches-du-Rhône, il s'étend d'Ouest en Est entre Tarascon et Orgon. Sa géologie laisse entrevoir en plus du calcaire, des grès, de la bauxite et des marnes. Un sol propice aux cultures, qui conserve ce souvenir et l'héritage de l'ancienne chaîne de montagnes pyrénéo-provençales. Avec sa richesse et sa singularité géologique, le massif des Alpilles a longtemps été exploité notamment pour l'extraction de pierres de construction (pierres de taille). Ainsi la carrière OMYA d'extraction de calcaire industriel, sur la commune d'Orgon, continue à extraire jusqu'à 900 000 tonnes de carbonate de calcium par an.

Si l'on quitte la géologie pour les panoramas, les Alpilles sont envoûtantes. On se retrouve sur les traces des célèbres écrivains provençaux, Alphonse Daudet, et son célèbre ouvrage *les Lettres de mon moulin* ainsi que Frédéric Mistral (Prix Nobel de littérature pour son œuvre *Mirèio*). Par son atmosphère onirique et spirituelle, on comprend pourquoi ce massif fut occupé dès les premiers hommes, et ce encore de nos jours.

Des vestiges antiques sont également présents sur la commune de Saint-Rémy-de-Provence, avec le site des « Antiques » qui impose l'étape pour l'émerveillement des plus jeunes comme des plus grands.

Sa flore emblématique se mêle aux champs d'oliviers parsemés de vigne, et par endroit de sagnes, comme pour nous rappeler l'ancien marais des Baux, asséché par l'Homme. La présence de ces roseaux dans le paysage, nous démontre que l'eau a toujours été présente, et qu'elle le sera toujours. La nature peut reprendre ses droits à tout moment. Le marais aura toujours tendance à revenir lors d'évènements météorologiques intenses, de type méditerranéen.

Du bal olfactif qui se dégage de la flore du printemps à l'automne, en passant par les charmants villages nichés au cœur des Alpilles: ce massif est une destination rêvée et pleine de sérénité.

Il offre de belles promenades familiales, il fait bon s'arrêter à Eygalières, à Saint-Rémy-de-Provence, et à Fontvieille pour y découvrir le fameux moulin d'Alphonse Daudet. Nous nous rendons au village des Baux de Provence, pour y découvrir son ambiance, son architecture, ses rues et son château, très touristique l'Été.





BAUMA



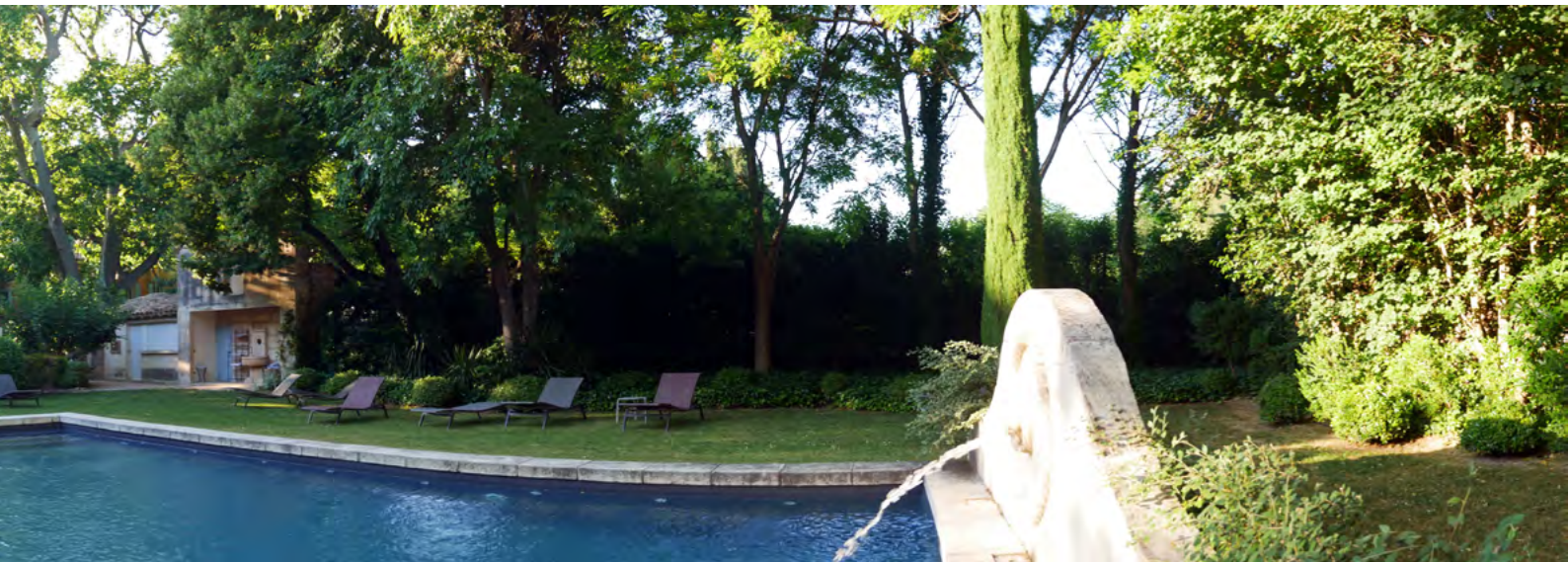


# LUMANIERE















Baumanière est l'un des joyaux des Baux-de-Provence. Il figure parmi les plus beaux hôtels 5 étoiles de France. Sans être Palace, il n'a rien à envier à ceux qui sont à Paris ou sur la Côte.

Situé au pied du village des Baux, on pénètre dans un cadre de villégiature idyllique, bercé par les essences aromatiques d'un parc d'une rare beauté. L'établissement se distingue par son grand complexe, qui permet à chacun de trouver son plaisir.

Baumanière dévoile une diversité de restaurants gastronomiques, dont l'Oustau de Baumanière (3 étoiles) dirigée par le chef Glenn Viel, et l'attachante Cabro d'Or, portée par le Chef Michel Hulin. Une diversité d'ambiance et de saveurs.

Dans ce complexe hôtelier, les chambres sont très spacieuses et décorées avec goût. La générosité se fait dans le souci du détail et les petites attentions donnent de l'émotion à l'expérience. À noter que la sensorialité prend tout son sens, avec les créations divinement parfumées signées Une Olive en Provence, que l'on retrouve en chambre avec une huile de douche remarquable.

Les trois piscines de Baumanière se parent de trois atmosphères. À l'Oustau de Baumanière, la mythique piscine en pierre des Baux est un véritable bonheur avec sa vue. Pour plus d'intimité, on se rendra au Spa Carita, avec son cadre préservé et idéal pour un après soin, tandis que celle du Manoir aura tendance à enchanter les amoureux de verdure.

Pour les enfants, une balade en direction du potager vaut le détour afin d'y voir ses chèvres. À la Cabro d'Or, cygnes et les canards, vous attendent.

Baumanière est vraiment un havre de paix et de villégiature qui donne envie de s'y échapper dès que la vie devient trop rude.

Le petit déjeuner en cette parenthèse enchantée, nous transporte dans des instants de plénitude. Que se soit à l'Oustau ou à la Cabro d'Or, si les cigales se mettent à chanter, c'est le présage d'une belle journée en perspective.

Concernant la table, on vous conseille la Cabro d'Or. Son cadre est charmant en fin de journée, avec un esprit bucolique. On aime l'atmosphère de son bar et son personnel attentif.

La Cabro d'Or dévoile une vision de la gastronomie gourmande et vibrante, tout en mettant les produits du terroir à l'honneur. On navigue dans la grande finesse et les exigences culinaires des grandes tables, avec une atmosphère conviviale et décontractée ce qui est agréablement étonnant pour être relevé dans ce niveau d'hôtellerie. À notre grande surprise, la cuisine du Chef Michel Hulin, n'est pas actuellement auréolée au guide du Michelin. Pourtant, notre expérience de sa table était d'un niveau bien plus haut que la première étoile, et sa justesse culinaire laisse de magnifiques souvenirs. Son carré d'agneau fumé au thym est somptueux, et son millefeuille d'aubergine caramélisée, étonne autant qu'il frappe les esprits.

Il ne manquait plus que le vin blanc de Madame Dominique Hauvette pour nous atteindre les cieux.

Baumanière laisse de grands souvenirs à chacun. Le notre sera celui d'une magnifique soirée à la Cabro d'Or, celui d'un personnel attachant et d'une chambre à la vue incroyable, sur le village des Baux-de-Provence qui nous poussera sans aucun doute à y retourner.

*Qui aurait pu penser en 1945 que cet ancien mas à l'abandon devienne l'un des plus beaux écrins de l'hôtellerie de Luxe français?*

C'est en ces lieux que monsieur Raymond Thuilier a eu une intuition de génie en créant nouveau concept: le relais de charme, avec grand succès.

En 1949, le restaurant de l'Oustau de Baumanière obtient sa première étoile au guide Michelin. La deuxième est accordée en 1952, puis la troisième et ultime étoile en 1954. Une progression extrêmement rapide!

Raymond Thuilier aménage également sur le même lieu une piscine qui deviendra mythique. Les grands de ce monde et de la scène artistique y trouvent refuge, et en font sa renommée.

En 1961, le restaurant la Cabro d'Or est créé, et dès mars 1969, arrive Jean-André Charial, (petit fils de Raymond Thuilier) à l'Oustau de Baumanière.

En 1990 la troisième étoile est perdue, et Monsieur Thuilier, nous quitte presque centenaire en 1993. Jean-André Charial et sa femme vont poursuivre son héritage avec grand soin. Il règne à Baumanière un esprit très *Haute Couture*, qui émerge de l'hôtellerie à la Haute Gastronomie et dans le sens du service. Du mas initial, Monsieur Charial en a fait Baumanière. Un petit village dans un havre singulier où règne luxe, calme et volupté au pied du village des Baux-de-Provence. On ne peut que remercier Monsieur Jean-André Charial de ses efforts, et son sens du travail aigu. Baumanière devient une expérience qui se mérite, telle une récompense.

En 2020, le restaurant l'Oustau de Baumanière, retrouve enfin sa 3ème étoile avec le Chef Glenn Viel. Quant à la Cabro d'Or, il nous semble qu'elle mériterait son étoile. Il faudrait être souffrant d'anosmie pour nier la haute qualité culinaire, de la table du Chef Michel Hulin.





**Baumanière  
Hôtel, Restaurants & Spa**

**Restaurant La Cabro d'Or**

Mas de Baumanière  
13520 Les Baux-de-Provence

*Tel: +33 4 90 54 53 07*







## RENCONTRE AVEC MICHEL HULIN CHÉF DE LA CABRO D'OR

Lors de notre passage à Baumanière, nous avons rencontré le chef Michel Hulin du restaurant la Cabro d'Or.

---

*Comment définissez-vous votre restaurant et votre cuisine ?*

---

Si la volonté initiale du restaurant la Cabro d'Or était de démocratiser l'offre de restauration de l'Oustau de Baumanière, avec une carte plus familiale, celle-ci a évolué avec le temps vers une cuisine gastronomique. Chef de la Cabro d'Or depuis 20 ans, j'y signe une cuisine gastronomique qui fut étoilée pendant 13 ans. Même si nous avons perdu notre étoile en 2014; avec L'Oustau de Baumanière qui vient de récupérer ses trois étoiles en 2020; rien ne nous empêchera

de la récupérer. Et même si celle-ci ne revient pas; est-ce en réalité important? Le plus important est que mon équipe et moi-même prenons du plaisir dans ce que nous faisons et que nos clients se régaler. Les clients de l'Oustau de Baumanière viennent aussi chez nous et sont même heureux de revenir. À la Cabro, nous avons une cuisine différente de l'Oustau de Baumanière, donc tant que nous offrons du plaisir, avons-nous besoin de plus ?

---

*Que pensez-vous des vins de Provence?*

---

Dans le vignoble provençal, nous avons de très beaux vins. Si la Provence est très connotée vins rosés, ma préférence se porte sur les

vins blancs. En plus, nous n'avons pas besoin d'aller très loin puisqu'il y a des cuvées magnifiques dans les Alpilles, et dans les vins des Baux-de-Provence. Après, le plus important pour moi, c'est que le vin soit bien fait. Intellectualiser le vin serait une erreur car il doit juste être apprécié et régaler ceux qui le boivent.

---

**Michel Hulin, signe une cuisine d'un grand raffinement à la Cabro d'Or qui s'accorde parfaitement bien avec les vins de son terroir. Un vrai bonheur pour les papilles qui ne tardera pas à retrouver son aura d'antan !**

---





# LE TERROIR DES BAUX DE PROVENCE

Son vignoble est situé au cœur du Parc Naturel Régional des Alpilles. Dès le mois de juin, le chant des cigales enchante le paysage. La Camargue se devine à l'horizon, et bien plus loin, la Méditerranée se dessine.

Les Alpilles forment un incroyable panorama, ponctué de roches calcaires, balayé par les vignes et dévoilant l'immensité des oliveraies, surplombées de cyprès qui nous donnent l'impression d'atteindre le ciel. C'est dans ce paysage de grand caractère, que se dévoile le village des Baux-de-Provence. En haut du précipice vertigineux de ce "Plus Beaux Village de France", au milieu des majestueuses ruines de sa forteresse, on aperçoit les vignes de cette appellation. Elles sont cernés par les pins et les oliviers, tantôt dorés par le soleil, tantôt rafraîchis par le mistral.

Seules les vignes des communes suivantes peuvent produire en appellation Baux-de-Provence: *Les Baux-de-Provence, Fontvieille, Maussane-les-Alpilles, Mourès, Paradou, Saint-Etienne-du-Grès et Saint-Rémy-de-Provence.*

Quant aux sols, le massif des Alpilles se caractérise par la présence homogène du Crétacé supérieur et du Miocène. Les épandages de pente et colluvions, sont caractéristiques de la région. Ils sont très caillouteux. On les trouve sous forme de glacis, cônes de déjection, éboulis ou grèzes lithées. Ces dépôts caillouteux d'origine cryoclastique (würmiens ou post-würmiens), sont très caractéristiques de cette région.

Le climat y est méditerranéen. La pluviométrie est plus conséquente que sur la bande littorale en étant comprise entre 550 et 680 mm, avec un temps d'insolation variant de 2 700 à 2 900 heures par an .

## **Baux de Provence**

### ***Les cépages pour les rouges***

Grenache, Mourvèdre et Syrah  
&  
Carignan, Cinsaut, Cabernet-Sauvignon et Cunoise en cépages accessoires.

### ***Les cépages pour les blancs***

Clairette, Grenache Blanc et Vermentino.  
&

La Roussanne est cépage complémentaire, le Bourboulenc, la Marsanne et l'Ugni-Blanc en sont les cépages accessoires.






---

### Mas Sainte Berthe

*Les Baux de Provence • Louis David Rouge 2016*

---

On fond dans un cassis enjôleur et croquant, qui rayonne parmi les petits fruits compotés, sur un lit d'épices douces savoureux. La bouche est veloutée avec son tactile charmeur qui introduit une minéralité salivante appelant les côtes de bœuf braisée, le tajine d'agneau et les desserts de chocolat grand cru.

---

### Mas de la Dame

*Les Baux de Provence • La Stèle Blanc 2020*

---

Cette stèle nous charme par une ode florale savoureuse de fruits du verger et d'aromates, dans un esprit plaisir presque croquant. Sa bouche tendue et zestée ne manque pas de fraîcheur, avec une onctuosité s'ouvrant sur des notes plus complexes et minérales. Parfait sur les fromages frais et les poissons crus.

---

### Château Romanin

*Les Baux de Provence • Grand Vin Blanc 2019*

---

Son joli nez est porté par les fruits blancs et les garrigues, dans un envoûtant floral sur une trame de noyau d'abricot. La bouche est ample, avec une richesse aromatique sublimante, qui l'amène dans l'univers des grands vins saisissants. Il accompagne à merveille le caviar, les pâtes aux truffes et les Saint-Jacques.

---

### Mas de Gourgonnier

*Les Baux de Provence • Clés du Paradis Rouge 2016*

---

Ce grand vin s'introduit par un nez profond, de fruits noirs et rouges compotés, dans une complexité d'épices et de garrigues. La bouche est tannique, tout en restant gourmande, et joue la carte d'une fraîcheur salivante. S'il sublime déjà les gibiers et la souris d'agneau, on pourra le conserver en cave encore 5 à 10 ans.













# LE TERROIR DES COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

Ses vignes sont les plus à l'ouest des vins de Provence. L'aire d'appellation s'étend de la Durance à la mer Méditerranée, et de la vallée du Rhône à l'Ouest à la montagne Sainte-Victoire à l'Est. Elle entoure l'étang de Berre et traverse les paysages peints par Cézanne. C'est entre des reliefs constitués d'une succession de chaînons parallèles au littoral que se concentre l'activité viticole (chaîne de la Nerthe, chaîne de la Fare, chaîne d'Eguilles et de la Trévaresse, chaînon des Costes prolongé par les Alpilles).

Le climat, de type méditerranéen, est marqué par le Mistral, vent du Nord dominant froid et sec. Il permet à l'appellation de bénéficier d'un ensoleillement annuel moyen de 2 900 heures. De faibles pluies comprise entre 550 et 680 mm par an, sont essentiellement concentrées sur le printemps et l'automne.

Dans cette zone occidentale de la Provence calcaire, les sols rencontrés sont majoritairement :

- Argilo-calcaire caillouteux,
- Sableux, souvent graveleux sur molasses et grès,
- Caillouteux à matrice argileuse ou limono-sableux sur les terrasses de l'Arc et de la Durance.

## **Coteaux d'Aix-en-Provence**

### *Les cépages pour les rouges et les rosés*

Cinsaut, Counoise, Grenache,  
Mourvèdre et Syrah.  
&  
Cabernet-Sauvignon et Carignan

### *Les cépages pour les blancs*

Rolle ou Vermentino.  
&  
Clairette, Grenache, Sauvignon  
Ugni-Blanc et les cépages accessoires  
Bourboulenc et Sémillon.






---

### Château Paradis

*Coteaux d'Aix en Provence • Château Paradis Rouge 2019*

---

Les fruits noirs de cette cuvée, engagent un dialogue avec une cerise pulpeuse qui pénètre dans un univers plus sombre et profond en pointes amandées. La bouche livre des tannins soyeux avec une jolie fraîcheur, qui sublime aussi bien les pièces de bœuf que le pigeon et le steak de thon en aller-retour. Un beau vin en devenir après 3-4 ans de garde.

---

### Villa Baulieu

*Coteaux d'Aix en Provence • Villa Baulieu Rouge 2017*

---

Un terroir volcanique incroyable pour un grand vin de garde. Son nez est d'une profondeur saisissante. On aime son bal de garrigues, où dansent les petites baies sauvages, dans une complexité cacotée. La bouche présente des tannins serrés, dont l'ouverture en amont fera le plus grand bien. Cette cuvée au grand potentiel peut déjà se livrer en partie pour notre plus grand plaisir. Grand vin ! Il magnifie les plats truffés, les pièces de bœuf grillées et le cacao.

---

### Château Pigoudet

*Coteaux d'Aix en Provence • Classic Blanc 2018*

---

Un blanc sincère qui fera grand bien lors des chaleurs ! On plonge dans un univers zeste, minéral et tendu, qui fait swinguer le pomelo dans un discret mais charmeur floral. La bouche est élégante, en livrant une tension filigrane sur les agrumes et les fleurs. On l'aime sur les poissons fins au four, les chèvres frais et pour un poulet rôti aux olives.

---

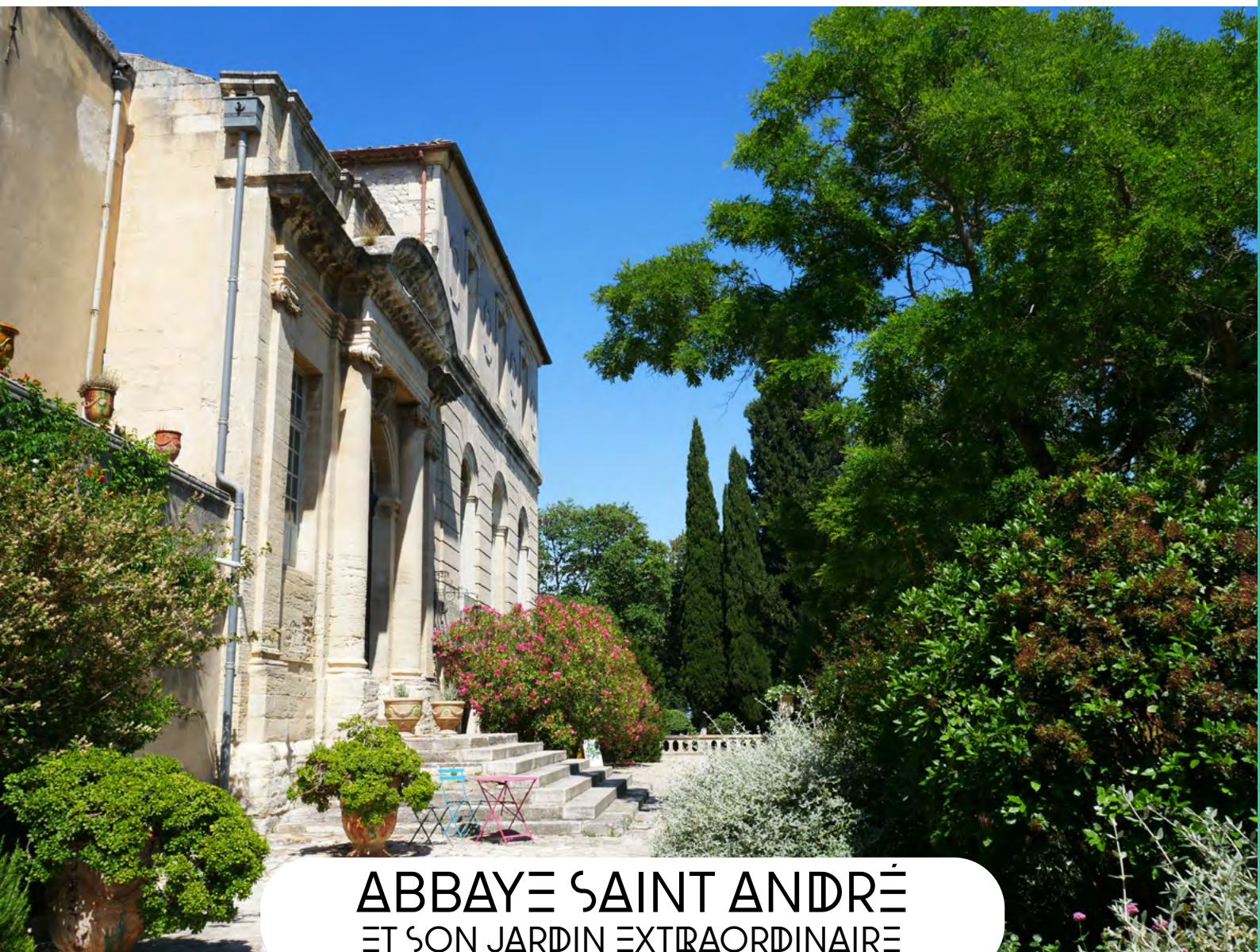
### Château Bonisson

*Coteaux d'Aix en Provence • Château Bonisson Blanc 2020*

---

Cette jolie cuvée nous entraîne dans un nez délicat de fruits jaunes à noyaux, dans un verger au petit matin, avec une trame complexe presque exotique. La bouche est très tendue avec ses faux-airs de coquille d'huitre zestée, avant d'embrasser les pointes florales savoureuses. Son salivant élégant sublime les fruits de mers, les poissons fins, mais nous préférons garder ce blanc en cave quelques années, il sera bien plus épanoui dans 2 à 5 ans.





## ABBAYE SAINT ANDRÉ ET SON JARDIN EXTRAORDINAIRE

Avant de faire escale à Avignon, nous nous rendons à Villeneuve-lès-Avignon dans le Gard. Si les vins du secteur sont considérés comme appartenant à la Vallée du Rhône méridional, le cadre du grand Avignon quant-à-lui est perçu comme rattaché à la Provence. C'est cette même Provence qui s'observe depuis l'Abbaye du Fort Saint-André. Au cœur de son enceinte qui domine Villeneuve-lès-Avignon, l'abbaye bénédictine et royale de Saint-André ouvre aux visiteurs ses somptueux jardins en terrasses et son palais abbatial. Un lieu rare qui mêle, avec harmonie, l'art des jardins, une mosaïque de patrimoines, et l'histoire du Languedoc et de la Provence depuis le VI<sup>ème</sup> siècle. Ayant reçu le label "Jardin remarquable" en 2014, les jardins de l'abbaye se

déploient entre les vestiges des églises romanes et les tombeaux du VI<sup>ème</sup> siècle. On y retrouve des plantes méditerranéennes, des oliviers, des pins centenaires et une flore rare et aromatique. Au pied du palais, un parterre de style toscan du XVI<sup>ème</sup>, orné de bassins, vases et sculptures, longe une pergola couverte de glycines et de roses. Sur les hauteurs du mont Andaon, ces jardins en balcon, offrent une vue panoramique sur le Palais des Papes d'Avignon. Celui-ci se pare du massif des Alpilles au loin comme pour nous rappeler qu'il est là où Provence, Vallée du Rhône et Languedoc se rencontrent. En 2021, l'Abbaye Saint-André reçoit prix de l'Art du jardin de la fondation Signature. Son Palais Abbatial raisonne encore de nos jours

entre histoire et spiritualité. Ermitage de Sainte Casarie, monastère bénédictin, Saint-André devient abbaye royale au XIII<sup>ème</sup> siècle, commandant alors plus de 200 prieurés. Remanié fin XVII<sup>ème</sup> par l'architecte du Roi, Pierre Mignard, le palais abbatial conserve d'élégantes salles voûtées, un portail et un escalier monumental. On y retrouve les peintures murales d'Emile Bernard ainsi que de nombreuses collections, dynamisés par des expositions temporaires. Actuellement, c'est l'artiste Muriel Kerba qui expose ses subtiles créations.

### **Abbaye Saint-André**

Fort Saint-André  
Rue Montée du Fort  
30400 Villeneuve-lès-Avignon

**Tel: +33 4 90 25 55 95**





# Éclosion

Exposition du 2 juin au 5 sept. 2021

## Muriel Kerba

**Papiers découpés**  
**Sérigraphies**  
**Dessins**

Abbaye Saint-André  
Rue Montée du Fort  
Villeneuve-lez-Avignon

Accès billetterie jardins  
dans le Fort Saint-André

Fermé le lundi  
Tél. : 04 90 25 55 95  
[www.abbayesaintandre.fr](http://www.abbayesaintandre.fr)

  
**S<sup>T</sup>~ANDRÉ**  
Jardins & Abbaye















## LE PRIEURÉ DE BAUMANIÈRE

En quittant l'Abbaye du Fort Saint-André, nous descendons le Mont Andaon pour nous rendre au restaurant Le Prieuré du Chef Marc Fontanne, qui est rattaché à Baumanière.

Dans le magnifique jardin de l'établissement, nous sommes dans une atmosphère bucolique gorgée de sérénité. Les chants des oiseaux se mêlent à ceux des cigales pour nous introduire cette table charmante.

Marc Fontanne nous gâte dès le début du repas avec des dressages dignes des plus hautes tables. Son approche est généreuse, dans la gourmandise et les produits du terroir. Méridionale à souhait, elle s'accorde magnifiquement aux vins proposés, et s'inscrit dans un cadre furieusement romantique.

Avec des accords toujours justes et de magnifiques cuissons, on en retient aussi les prix assez doux du midi. Il est rare de trouver une formule entrée-plat-dessert avec deux verres de vins à moins de 60€ dans des établissements proposant une cuisine gastronomique et un service de cette qualité.

Si le personnel est aux petits soins et la cuisine généreuse, le chef Marc Fontanne a un adversaire de taille au Prieuré de Baumanière: le jardin.

Il est vrai qu'au niveau de l'expérience, le jardin du Prieuré a un cachet extraordinaire qui a tendance à prendre le pas sur la cuisine. En ayant déjà séjourné à Baumanière aux Baux-de-Provence, on comprend mieux pourquoi Monsieur Jean-André Charial en a fait le Prieuré de

Baumanière. On y retrouve cette même approche du havre de paix, de la convivialité et de la générosité tout en y livrant une cuisine gastronomique. Celle de nous plonger dans une belle expérience de villégiature gastronomique à deux pas d'une grande ville. Un véritable challenge réussi!

On vous recommande cette table pour partager de beaux moments à deux, entre amis et même en famille.

### **Restaurant Le Prieuré**

7 Place du Chapitre  
30400 Villeneuve-lès-Avignon

*Tel: +33 4 90 15 90 15*





















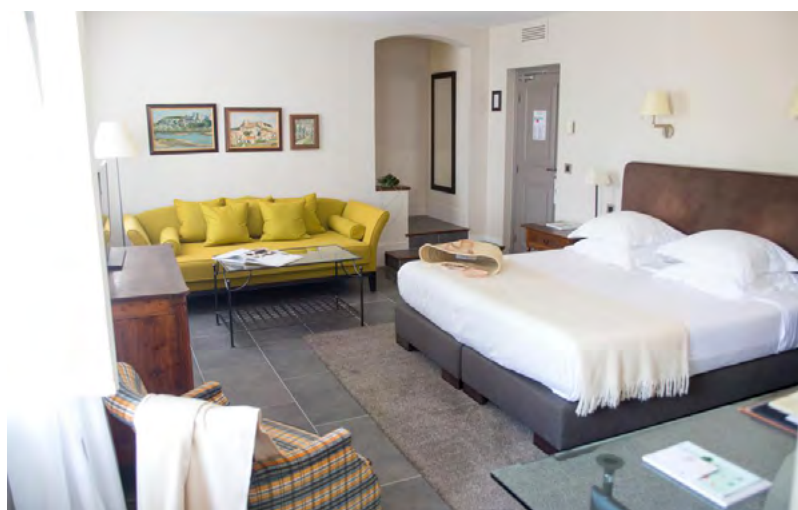
Le Prieuré de Baumanière n'est pas qu'un restaurant. Cet établissement est surtout un hôtel 5 étoiles, où l'esprit de Baumanière est présente dans une atmosphère sereine sur la légèreté de vivre. Toutes les chambres sont différentes et possèdent un véritable caractère.

On aime particulièrement les chambres et suites qui donnent sur le jardin. La grande piscine n'invite qu'à une chose lorsqu'il fait trop chaud: le rafraîchissement immédiat dans un cadre de nature privilégié. Son jardin nous entraîne dans un bal d'essences aromatiques, vibrant, qu'il fait bon savourer en Été.

### **Hôtel Le Prieuré Baumanière**

7 Place du Chapitre  
30400 Villeneuve-lès-Avignon

*Tel: +33 4 90 15 90 15*





# LA MIRANDE UN TRÉSOR SECRET

Nous arrivons enfin à Avignon, ville qui marque la fin de notre périple provençal. Pour conclure en beauté, nous vous invitons à la Mirande.

L'hôtel est nommé d'après la célèbre salle du Palais des Papes, La Mirande, aménagée par les représentants des Papes pour recevoir les notables de la ville et les hauts dignitaires de passage dans la cité. Livrée cardinalice au XIV<sup>ème</sup> siècle, parée d'une belle façade baroque au XVII<sup>ème</sup> siècle, œuvre de Pierre Mignard et enfin, demeure privée de la famille Pamard (Paul Pamard était le maire d'Avignon de 1863 à 1875), La Mirande porte en son sein les traces de l'histoire.

La famille Stein, propriétaire des lieux depuis lors, s'est livrée à une recherche approfondie sur la typicité des styles et des matériaux de la région, avant d'en entamer la restauration, entre 1987 et 1990.

Elle ouvre en tant qu'hôtel restaurant en 1990, et se présente comme un témoignage vivant du raffinement des hôtels particuliers du siècle des Lumières. Une demeure très française, évoquant le simple souvenir de la douceur de vivre. Si la Mirande nous émerveille, c'est qu'elle nous plonge dans un voyage

dans le temps, celui d'une maison de ville en Provence d'un noble au XVIII<sup>ème</sup> siècle. Monsieur Martin Stein a pris soin du lieu et de son âme, en restaurant chaque chambre tout en respectant les techniques des métiers d'Art du XVIII<sup>ème</sup> siècle, et en y intégrant les nouvelles technologies par une discrétion audacieuse. Les vingt-six chambres de l'hôtel sont décorées individuellement, avec des tissus imprimés français historiques. On y retrouve bas lambris, chambranles et corniches, encadrant à merveille les grands panneaux de tissu tendu en toile de coton imprimé, les fameuses indiennes ou toiles de Jouy historiques; rideaux assortis, doublés de soie; parquet, meubles, peintures, gravures et tapis anciens; fenêtres dotées de verre antique, offrant une vue incroyable sur le Palais des Papes. Les salles de bain s'inscrivent dans un style "Belle Époque" avec baignoire encastrée en marbre de Carrare "Arabescato", robinetterie de style édouardien et papiers peints imprimés à la planche.

Cette volonté de restauration de tout ce qui a survécu au passé, comme pour préserver un témoignage et un héritage impose le respect.

Dans les couloirs de la Mirande, trônent aux murs de véritables gravures d'époque et œuvres d'Art, avec un souci du détail très poussé. En descendant son imposant escalier, nous découvrons le patio où il fait bon faire une pause gourmande, avant une promenade en ville pour découvrir le Palais des Papes.

Le Salon Rouge est un lieu à l'atmosphère unique, où le temps s'arrête. S'il n'y a pas pour autant de distorsions temporelles, la carte des thés d'origine, est pointue et les émotions procurées par ses Grands Crus sont saisissantes.

La salle du petit déjeuner est magnifiée par ses lustres en verre de Murano, et ses fenêtres donnant sur le jardin qui s'ouvrent sur la façade orientale du Palais des Papes. Concernant le petit déjeuner, il est délicieux, et les viennoiseries proposées sont à faire pâlir celles des palaces parisiens.

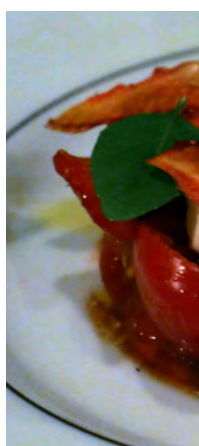
L'accueil est d'une grande délicatesse, et l'on ne peut que remercier Francis Lacoste et toute l'équipe de l'hôtel. Tous sont très investis pour offrir une expérience inoubliable. Un aventure qui fait briller les yeux et qui marque sa légende dans le marbre.





WHY THE MICROBES  
WE SHOULD  
HAVE DONE  
THEIR WORK  
WE MUST GET  
RID OF THEM  
BEFORE THEY  
RUIN  
EVERYTHING









La Mirande est intuition de la gastronomie. On s'y rend pour des cours de cuisine, on s'y régale à sa Table Haute qui prend place dans l'ancienne cuisine de la famille Pamard; avec son four à bois; pour de belles émotions. Le Restaurant Gastronomique de la Mirande, brille de son étoile au guide Michelin tenue par le chef Florent Pietravalle, également titulaire d'une étoile verte. Il faut dire que ce jeune chef est l'un des plus prometteurs de sa génération, et l'un

des rares à faire pousser ses propres champignons bio dans les sous-sols anciens de la Mirande. Nous testons le Mirage, nouvel établissement de l'hôtel qui prend place dans les anciens garages de la Maison, dont le nom issu de la contraction des mots "mirande" et "garage". Ce lieu atypique se présente comme une intimiste taverne et contemporaine, avec un style unique, et décoré par les peintures du regretté artiste américain Timothy Hennessy, grand ami de la Mirande et de la

famille Stein. On y retrouve une ambiance décontractée, sur une cuisine gourmande et audacieuse, qui livre des accords presque étoilés. La carte des vins & boissons est fine et livre de jolies pépites. Le tout ne serait pas possible sans le duo de choc du Mirage, composé par Jeff Mouroux en cuisine et Anthony Gasdeblay en salle, qui réussissent à nous offrir une expérience singulière. On adore!

---

**Le Mirage** • 5 Rue Taulignan  
84000 Avignon - Tel: +33 4 90 14 20 20











La Mirande fait partie de ces lieux qui sont difficiles à quitter. Car, si l'on est sensible au luxe du détail et aux métiers d'Art, cet hôtel est inoubliable. Si au contraire on préfère le moderne, cet établissement ne sera peut-être pas adapté. En définitive, la Mirande est un hôtel avec une âme vibrante, qui ne vous laissera jamais indifférent, et ce depuis des siècles si l'on s'en réfère à son histoire.

Avant de partir, nous avons eu la chance de rencontrer le Chef Florent Pietravalle avant son service. L'occasion pour nous de le questionner sur son rapport aux vins. Ce jeune chef a un profond amour pour les vins naturels, dont ceux du Domaine Milan; pionnier du vin nature à Saint-Rémy-de-Provence dans les Alpilles. S'il préfère les blancs vifs et tendus, les rouge devront être expressifs avec du caractère. Selon le chef étoilé, les vins naturels ont gagné leurs lettres de noblesse et ont tout intérêt à figurer à la carte des grandes tables. Même s'ils évoluent beaucoup; et que pour éviter les surprises, il faut toujours les goûter. Ils permettent de pousser encore plus loin l'accord mets et vins. Florent Pietravalle est cependant très clair: Il ne faut pas opposer vins naturels aux vins qui ne le sont pas. Ils correspondent à un type de public et à une clientèle.

Comme ce chef livre une cuisine engagée, à messages et à histoires autour du produit et des producteurs, il faudra vraiment que nous passions à sa table une prochaine fois. Peut-être lors notre futur Hors-Série en s'attaquant à la vallée du Rhône méridionale. Et pourquoi pas ? C'est ici, à la Mirande que notre périple en Provence s'achève avec des étoiles plein les yeux. En espérant, que vous irez à votre tour, marcher sur ces terres provençales, pleines de mystères et de charmes .







# LES CANTINES DE LA RÉDACTION

Avant de vous retrouver au mois de Novembre avec notre numéro 3, nous souhaitions vous faire partager nos bonnes adresses. Celles qui nous accompagnent tout au long de l'année, et qui vous glissent sur nos traces. La rédaction du Pôle Média Luxury Touch est située à Montmartre, non loin de la basilique du Sacré-Cœur à Paris. Ainsi, ces bonnes adresses se trouveront principalement aux alentours de la Butte, dans le 18<sup>ème</sup> arrondissement.

---

### *Kintaro*

**106 Boulevard de Rochechouart  
75018 Paris  
Tel : +33 1 42 57 27 97**

Un restaurant japonais de quartier, qui s'offre la rareté de nous proposer un service de qualité, dans un cadre élégant avec un vrai souci du détail. On s'y rend entre amis, famille et collègues dans l'optique de partager un moment simple, sincère et à prix doux • **Budget : €**

---

### *Crêperie Brocéliande*

**15 Rue des Trois Frères 75018 Paris  
Tel : +33 1 42 23 31 34**

Brocéliande est une crêperie bretonne dont la finesse et le goût du vrai nous a toujours poussé à y revenir. Hervé, Laetitia et leur équipe nous embarquent dans une Bretagne rustique et authentique, avec un accueil des plus charmants. On s'y régale dès la traditionnelle complète et l'équipe peut même nous

remplacer les crêpes au froment par des galettes de sarrasin pour les desserts; ce qui a tendance à magnifier le chocolat maison de cette jolie adresse. On adore le croustillant de leurs galettes et leur jus de pomme kerné. les bretons qui l'ont testé en sont ressortis ravis. Une adresse très attachante. **Budget : €**

---

### *Colline d'Asie*

**21 Rue André del Sarthe 75018 Paris  
Tel : +33 1 55 79 16 82**

Une pure cantine dans la tradition de celle-ci. On s'y rend pour ses spécialités cambodgiennes qui revisitent les classiques de l'Asie du Sud-Est: nems, bouchées vapeur, raviolis, Bo-Bun, soupe Pho et surtout leur délicieux curry Kmer. Une cuisine maison traditionnelle qui vaut le détour, au pied de la Butte Montmartre. Ce restaurant est ouvert à la vente à emporter et c'est une aubaine pour celles et ceux qui n'apprécient guère l'ambiance des cantines. • **Budget : €**

---

### *La Bonne Franquette*

**18 Rue Saint-Rustique 75018 Paris  
Tel : +33 1 42 52 02 42**

La Bonne Franquette est une institution de la Butte Montmartre. Située au plus haut, cette adresse est étonnamment tout sauf un attrape-touriste. L'établissement possède l'une des plus belles caves de Paris et ce n'est pas pour rien que toute la sommellerie parisienne y déambule. On y trouve la cuisine française à l'honneur avec des produits de qualité. Mention aux escargots qui y sont délicieux et à la qualité des

produits proposés. • **Budget : €€**

---

### *Sacré-Fleur*

**50 Rue de Clignancourt 75018 Paris  
Tel : +1 42 51 66 18**

Une adresse romantique à souhait, non loin des emblématiques escaliers de Montmartre. Cette table est spécialisée dans les viandes de qualité, et ne conviendra pas vraiment à l'esprit *Vegan-Friendly*. La cuisine est généreuse, des entrées aux plats en passant par les desserts avec une grande mention sur la brioche façon pain perdu. On s'y rend pour assouvir nos envies carnivores mais ce restaurant est souvent plein et avoir une table nécessite de s'y préparer quelques jours auparavant avec réservation • **Budget : €€**

---

### *Ravioli Nord Est*

**11 Rue Civiale 75010 Paris  
Tel : +1 75 50 88 03**

Nous revoici dans l'esprit cantine avec Ravioli Nord Est, qui propose de délicieux raviolis maison qui font du bien à l'âme et au palais. Si vous passez près du métro Belleville, profitez-en pour découvrir cette adresse. La salade de cacahuètes, concombre et cartottes livre un magnifique accord et vaut définitivement le détour, tout comme leurs raviolis. Concernant ceux-ci, vous avez la possibilité de les récupérer congelés par 100 pièces à prix très doux. C'est idéal pour celles et ceux qui sont loin mais qui souhaitent jouir de ses plaisirs culinaires. Attention cependant car le service peut être expéditif. Vous êtes prévenus ! **Budget : €**.



PHILIPPE LEBRU

ALAIN SILBERSTEIN



UTINAM  
BESANCON  
MANUFACTURE



kontwaz  
bauhaus  
LEBRU X SILBERSTEIN

INVENTER LE TEMPS... WWW.UTINAM.FR / Série limitée 88ex





  
**Hilton**  
PARIS OPERA

*"Inspired by the past, Designed for the future"*