

# Les 100 meilleurs vins de France 2011

Les 100 meilleurs vins de France

DOMAINE GAVOTY  
CUVÉE CLARENDON ROSÉ - 2009

62

Plutôt osé

Note : 92

**A**u domaine Gavoty on peut organiser des mariages et toutes sortes de festivités. Il est également possible de visiter la grande ferme et de voir ses ânes de Provence, ses chevaux, ses moutons, ses chèvres, ses cochons et toute la basse-cour. Mais on s'attardera surtout sur les vins produits par la famille depuis 1806. Aujourd'hui, les caciques de la propriété sont Pierre et Bernard. Ce dernier, ingénieur agronome passionné de musique et titulaire des grandes orgues des Invalides, exprima d'abord sa sensibilité et son rapport à la perfection comme critique musical au Figaro. Aujourd'hui, il a prouvé qu'il était autant doué pour faire, que pour observer et analyser. Les cuvées, en blanc, en rouge et en rosé, portant son nom de plume, "Clarendon", laissent toutes apparaître la sensibilité d'un authentique poète paysan, épris de beauté et de vérité, notamment scientifique. On ne s'étonne donc pas que cette année encore, le rosé du domaine s'impose comme le meilleur de France !

Région : Provence  
Appellation : Côtes-de-Provence  
Cépages : Grenache (65%), Cinsault (35%)  
Couleur : Rosé  
Température de service : 8-9°C  
Garde : jusqu'en 2015  
Carafe : non  
Prix : 12 à 16 €

**Le vin :** Sur les hauteurs de Menton, sous le soleil brûlant, des nymphettes participent à un concours de beauté. Leur ingénuité a subjugué un grand nombre d'estivants, qui ont délaissé les charmes de la plage pour profiter des parfums de l'arrière pays en fleurs et de grâces plus charnelles que liquides. La robe est un beau rose pastel. Le bouquet est très puissant, jeune et vigoureux. Il exhibe sans réserve des bourgeons de cassis en

fleurs, du citron de Menton bien mûr, ainsi que du sirop de pamplemousse à la pulpe. En bouche, le vin est tout autant ardent, très souple, galbé. Soyeux comme du nylon mouillé, il laisse glisser sur le palais des agrumes et plusieurs variétés d'amandes. Du gingembre s'installe en rétro-olfaction et débute la finale. Cette dernière, très longue, est colorée par de fines épices de bois, délicatement posées sur des écorces d'agrumes (citrons verts et oranges), eux-mêmes ingrédients d'une somptueuse salade de framboises à la menthe. Un authentique délice, à la limite de l'érotisme.

**Les accords :** Le saumon fumé, la bouillabaisse, la daube provençale, la cuisine japonaise (sushi, maki et tempura), des tomates farcies aux légumes et crème de Pélarion, les rillettes de lapin aux olives, des bruschetta à la tomate et au basilic, des recettes variées de risotto vous permettront des accords intéressants (risotto au saumon, fèves et aneth)..

Autres vins exceptionnels :

Cuvée Clarendon rouge 2001 - 22 à 26 €  
Cuvée Clarendon blanc 2009 - 14 à 17 €

