



16/20

Prunelle 2006

Rosé. De robe pâle, le nez est très intense, assez nuancé. Bouche élégante avec un joli milieu de bouche de demi-corps mais très fin, avec une belle fraîcheur en finale. **8,40 €**

11/20

Bel Ami 2005

Blanc. Le nez peu intense, un peu réduit au départ, laisse percer de jolis arômes de fenouil. La bouche est assez fraîche, avec une structure légère et honnête. **8,40 €**

Domaine Gavoty

Géré très consciencieusement par Roselyne et Pierre Gavoty, le domaine, dans la famille depuis deux siècles, a acquis sa première notoriété avec Pierre et Bernard Gavoty, ingénieur agronome et critique musical au *Figaro* sous le nom de Clarendon. Le nom de Clarendon signe les meilleures cuvées de ce domaine, d'une grande régularité depuis au moins vingt ans dans les trois couleurs, ce qui est rarissime. Le domaine est largement au niveau des meilleurs crus classés où il mériterait de figurer.

16/20

Cuvée Clarendon 2006

Blanc. Cette cuvée élaborée avec du rolle est le meilleur vin blanc de Provence. Son nez, marqué par le fenouil, est superbe. La bouche est dense avec du volume, une matière magnifique et une forte personnalité qui ne doit rien à la technicité. Un vin de gros potentiel avec une superbe finale d'herbe fraîche, un peu mentholée, très complexe. Son vieillissement est magnifique, comme

CINQ VINS À SUIVRE

Quelques cuvées qui mériteraient de figurer au rang de crus classés.

1. **DOMAINE DE LA COURTADE**
L'Alycastre blanc 2006 **8,60 €**
2. **DOMAINE DES SARRINS**
Vin de pays du Var
Blanc de rolle 2006 **14 €**
3. **DOMAINE GAVOTY**
Clarendon blanc 2006 **15 €**
4. **DOMAINE RICHAUME**
Cuvée Columelle
rouge 2005 **N. C.**
5. **DOMAINE SAINT ANDRÉ**
DE FIGUIÈRE
Réserve Delphine
blanc 2006 **17,70 €**



en témoignent aujourd'hui les 1988 et 1995. **15 €**

16/20

Cuvée Clarendon 2006

Rosé. Le nez est superbe de fraîcheur et de complexité, et la bouche n'est pas en reste. Souple et dense, elle est pleine et d'une belle longueur. Un superbe rosé de repas. **12,50 €**

14/20

Clarendon 2001

Rouge. La robe est assez dense, un peu brunie, et le nez exprime à l'aération des notes épicées et de garrigue. En bouche, le vin est souple avec un joli milieu de bouche harmonieux et suave qui exprime un joli fruit en finale. Ce vin de demi-corps n'est pas très long, il sèche un peu, mais il est charmant. L'expérience montre qu'il lui faut encore plusieurs années pour s'épanouir totalement. Actuellement, le 1990 est en grande forme, ce qui laisse de la marge. **18 €**

Domaine Richaume
En 1988, Henning Boesch achète un peu de vignes dans cette grande propriété à l'abandon située au pied de la falaise de la Sainte-Yvonne. Il plante le premier cep de la grande feuillade et recommence à travailler une optique de vins rouges sont devenus. Passé au massif des Alpes, au bord de la Méditerranée, le domaine est l'un des plus anciens de la région, d'une densité exemplaire du début du siècle. La cuvée Columelle, en hommage au grand agronome romain, est composée de 50 % de cabernet-sauvignon, 40 % syrah et 10 % grenache, élevés en bois neuf. Chacune dans leur style, les deux cuvées sont superbes et le domaine mériterait d'être classé.

16,5/20

Cuvée Columelle 2005

Rouge. La robe est dense, encore violacée, et le nez

intense exprime réglisse et mûre sur une touche boisée. La bouche est dense avec un séduisant milieu de bouche velouté et un joli soutien boisé, le tout d'une belle persistance. Un vin élégant, tannique, mais sans excès. **N. C.**

Domaine Saint André de Figuière

Passé au massif des Alpes, au bord de la Méditerranée, le domaine est l'un des plus anciens de la région, d'une densité exemplaire du début du siècle. La cuvée Columelle, en hommage au grand agronome romain, est composée de 50 % de cabernet-sauvignon, 40 % syrah et 10 % grenache, élevés en bois neuf. Chacune dans leur style, les deux cuvées sont superbes et le domaine mériterait d'être classé.



Les coordonnées des producteurs figurent en page 82