



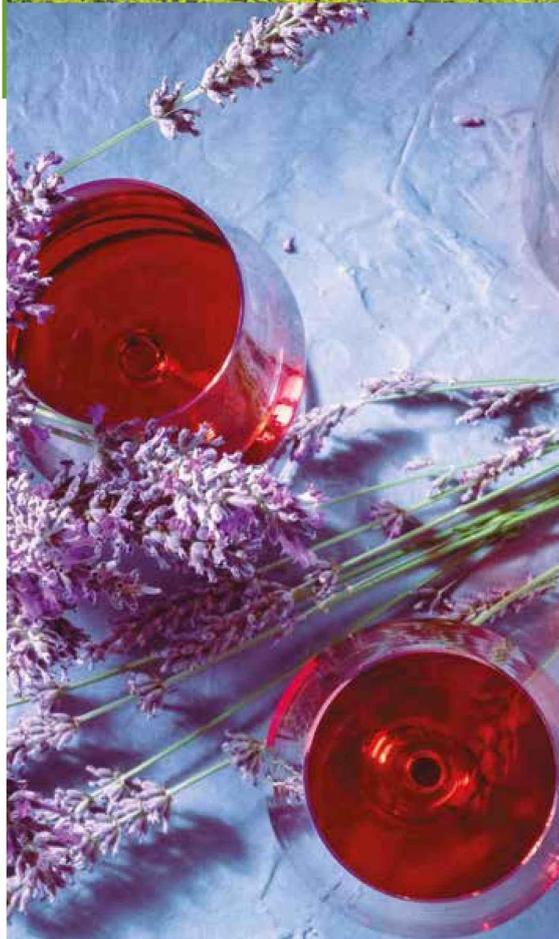
LA PROVENCE, *le paradis du rosé bien sûr,* mais pas que !

Provence ne rime pas qu'avec rosé. Certes, ce vin très prisé des consommateurs est la star de la région, mais les vignobles provençaux recèlent aussi d'excellents vins rouges bien charpentés au potentiel de garde inestimable !

Longeant les calanques et les plages entre Marseille et Nice, remontant les vallées de l'Arc et de l'Argens, l'appellation Côtes-de-Provence présente un terroir pluriel révélant des vins tout autant diversifiés. On y distingue une Provence « cristalline » (Maures et Estérel) ainsi qu'une Provence « calcaire » à l'ouest de la première. Les vins rouges provençaux combinent à merveille la richesse et la sensualité méridionales, avec une distinction et une fraîcheur qui rappellent avec l'âge, certains grands crus du

Bordelais. Syrah, Grenache, Cabernet-sauvignon, Mourvèdre, Carignan et même Merlot s'épanouissent sous le soleil de la Provence et apportent aux crus de la région toute leur spécificité ! Les vins rouges se déclinent en des assemblages minutieux puisant de leur terroir tout leur caractère et se présentent également en monocépages à l'instar du Carignan, plus discret, qui produit des vins surprenants !





Une célébration du Bandol

Certainement la meilleure de Provence, en particulier pour les rouges, l'appellation Bandol s'exprime avec panache et voit naître en ses terres de très grands crus. Corsés, structurés, élégants, les bandols rouges font la part belle au mourvèdre qui octroie à ces vins des arômes d'épices, de fruits noirs assez matures. Une excellence qui s'explique également par une nature des sols exceptionnelle, quoique très diversifiée, et l'âge élevé des vignes.

*Vieilli en fut de
chêne pendant 18
mois, le Bandol
est réputé comme
étant un grand vin
de garde*

Des appellations qui valent le détour

Les Coteaux d'Aix-en-Provence produisent des rouges de qualité, dont la syrah et le cabernet sauvignon sont les cépages de prédilection. Les vins jeunes fruités aux tanins fins sont à déguster sans

attendre. Les vins de garde qui peuvent se déguster dans les 4 à 5 ans, allient puissance et élégance. Aujourd'hui, grand nombre d'avis éclairés s'accordent à dire que la cuvée idéale est composée de 50 % de syrah et 50 % de cabernet sauvignon. Les rouges des Baux de Provence, quant à eux, s'affirment ici au niveau du plus haut de

la Provence. Inimitables, ils sont un subtil mélange d'arômes de fruits rouges et noirs, de girofle, de cannelle, et de poivre... Enfin les Coteaux Varois au climat méditerranéen

révèlent des rouges structurés et bien équilibrés aux notes plurielles. Ici, le cépage merlot produit des vins plus légers... « faciles à boire ». Une autre appellation intéressante en rouge, celle du Bellet qui offre à ses vins une forte personnalité donnée par deux cépages typiquement niçois : le braquet et la folle noire.