

LES DÉGUSTATIONS de Jacques Dupont



Associés. S. Spitzglous, P. Pouchin, C. Salen, C. Double, J. Bonnet, P. Fischer (1<sup>er</sup> rang), P. Bru, P. Michelland, P.-F. Terrat (2<sup>e</sup> rang), M. Audibert.

## Dix vigneronns voient rouge

**Provence.** Certains domaines s'unissent afin de promouvoir rouges et blancs au pays du rosé.

Après un an de présidence, Carole Salen s'apprête à passer le relais. « Le principe est simple : on choisit quelqu'un qui ne l'a pas encore fait... puis on vote tous pour lui », plaisante la présidente sortante. Vigneronne au Domaine des Bastides, elle fait partie de la dizaine de producteurs qui ont créé il y a quinze ans l'association Aix-en-Vignes : « Au départ, nous étions tous adhérents au Syndicat des coteaux-d'aix-en-provence, la plupart d'entre nous s'occupaient de la commission promotion, et puis la politique syndicale a changé et nous ne nous sommes pas reconnus dans cette évolution », regrette-t-elle. Avec les coteaux-varois et les côtes-de-provence, les coteaux-d'aix-en-provence constituent l'essentiel de la production régionale, tournée à plus de 80 % vers le rosé. L'interprofession des vins de Provence, chargée de la promotion, y consacre énergie et moyens financiers, au profit des grosses caves et du tentaculaire négoce

régional qui écoulent la plus grosse partie des volumes. « Nous ne nions pas que le rosé est l'image de la Provence, c'est le côté vin primeur, avec le nouveau millésime et le retour du printemps ; mais, pour nous, les vins de repas et de gastronomie, ce sont les rouges et les blancs », affirme avec enthousiasme Peter Fischer, propriétaire de Château Revelette. Dans l'ensemble, des rouges profonds et fins de bonne garde, des blancs expressifs et frais. « Avec plus de 40 % de rouges en moyenne, nous revendiquons notre culture vigneronne, c'est notre originalité, on doit valoriser cette richesse et la diversité de nos terroirs. » D'abord constitué de domaines des coteaux d'Aix-en-Provence, le groupe s'est ouvert à la petite appellation palette, avec l'adhésion de Château Henri Bonnaud. « L'originalité, c'est que nous sommes tous concurrents, que chacun commercialise ses propres vins et que nous réussissons à communiquer ensemble », se réjouit Carole Salen. Les dix domaines se sont également imposé une charte de production, pratiquent presque tous la culture bio, comparent leurs vins lors de dégustations à l'aveugle et organisent un mini-Salon le troisième lundi de mars : Couleurs d'Aix-en-Vignes. Leur devise : « On fait ensemble ce que l'on n'a pas envie de faire seul, et on fait seul ce que l'on n'a pas envie de faire ensemble. » ■ OLIVIER BOMPAS

TOUTES LES DÉGUSTATIONS DE JACQUES DUPONT SUR [lepoint.fr](http://lepoint.fr)

### ✓ SÉLECTION ROUGES

#### 15,5 - Château Bas

Philippe Pouchin. 04.90.59.13.16.  
Pierre du Sud 2007. Fruits noirs confits, réglisse, riche, charnu, tanins serrés, long, savoureux. 8 €.

#### 14,5 - Domaines Les Bastides

Carole et Jean Salen. 04.42.61.97.66.  
Valéria 2006. Mentholé, fruits rouges compotés, acidulé, tanins fondus, gourmand. 14 €.

#### 16,5 - Domaine Les Béates

Pierre-François Terrat. 04.42.07.07.58.  
2008. Nez frais, fenouil, réglisse, tanins serrés, séveux, riche, beaucoup de finesse, élégant. 15 €.

#### 15 - Château de Beaupré

Marie-Jeanne et Christian Double.  
04.42.57.33.59.

2008. Élégant, épices douces, suite, cerises, charnu, délicat, tanins fins, persistant, réglissé. 7,80 €.

#### 17 - Château Henri Bonnaud

Stéphanie Spitzglous. 04.42.66.86.28.  
AOC palette 2007. Menthe, cassis, poivre, garrigue, velouté, frais, élégant, très fin, long, résine. 21 €.

#### 15,5 - Château Calavon

Michel Audibert. 04.42.57.15.37.  
Réserve 2007. Fruité expressif, kirsch, noyau, charnu, riche, tanins veloutés, savoureux. 17,50 €.

#### 16,5 - Château Calissanne

Jean Bonnet. 04.90.42.63.03.  
2009. Cassis, thym, fraîcheur balsamique, pointe d'amertume, long, séveux, pureté du fruit. 6,90 €.

#### 14,5 - Domaine de la Réalitière

Pierre Michelland. 04.94.80.32.56.  
Cul sec 2010. Expressif, fruits rouges, garrigue, frais, tendu, gourmand, fin. 8,50 €.

#### 17 - Château Revelette

Peter Fischer. 04.42.63.75.43.  
Le Grand Rouge 2009. Mûre, sureau, riche, charnu, tanins serrés, frais, épices douces, long, savoureux. 20 €.

#### 15 - Château Vignelaure

Philippe Bru. 04.94.37.21.10.  
La Source de Vignelaure 2008. Expressif, fruits rouges, poivre, tanins denses, profond, doit se fondre. 9,50 €.