



CLOS DE CAILLE



PRESS BOOK

Clos de Caille

CLOS DE CAILLE

2025

— GASTRONOMIE | — LIFESTYLE | — MAGAZINE

Fêter La Saint-Sylvestre

◇ GASTRONOMIE / LIFESTYLE / MAGAZINE by ALEXIS on 31 DÉCEMBRE 2024 • 10 VIEWS

f FACEBOOK

x TWITTER

@ PINTEREST



Dans quelques heures, nous allons nous retrouver avec nos amis, nos amants, nos familles pour fêter le passage à l'année suivante, fêter l'année écoulée. Pour passer une belle soirée, accompagner un beau repas avec un vin rouge ou blanc, trinquer avec de belles bulles ou encore déguster un bon spiritueux, sinon en faire de somptueux cocktails, voici nos suggestions pour vos courses de dernières minutes.



Clos des caille 2021

Un vin puissant, boisé sur les fruits noirs : myrtille, groseille, et un final typique du Syrah sur les épices.

BLAKEMAG.COM
Janvier 2025



VALEURS ACTUELLES

Janvier 2025

ART DE VIVRE / AUTOMOBILE

L'argent fait le bonheur de la Honda Civic

Pour célébrer sa technologie hybride, la marque nipponne fait habiller sa berline d'une peinture qui brille.

Par Dominique Murtoli

PHILOSOPHIE

Honda voulait célébrer en beauté les 25 ans de sa technologie hybride. Elle a fait appel à l'artiste Stuart Semple. À partir d'argent véritable, le ludion britannique a conçu un coloris pour ce jubilé d'argent et fidèle à son style emphatique, il a décrété que son œuvre devenait la Honda la plus argentée au monde. On lui doit aussi « *le rose le plus rose* », « *le noir le plus noir* », couleurs qu'il diffuse via son studio Culture Hustle. Tout cela est charmant, mais ne doit pas nous éloigner du sujet de cette chronique: la Honda Civic, quelle que soit la peinture choisie, brille au firmament des meilleures voitures à technologie combinée essence-électrique.

Honda Civic e:HEV

Prix : à partir de 37 720 €
Dimensions : 4,56/1,8/1,4 m (L/I/h)
Moteurs : 4-cyl., 1 993 cm³ + 2 blocs électriques
Puissances : 143 ch (essence), 184 ch (électrique)
Couple : combiné, 315 Nm (essence : 186 Nm)
Transmission : traction, rapport unique
Poids : 1 442 kg
Volume du coffre : de 410 à 1 220 l
Vitesse maxi : 180 km/h
"0 à 100 km/h" : 7,8 s
Consommation combinée : 4,7 l/100 km
Rejets de CO₂ : 108 g (aucun malus)

CONCEPTION

Hyperlogable (nous y avons entré un lave-vaisselle au format standard dans son emballage!), elle est capable de couvrir un millier de kilomètres sur des parcours variés, sans être ménagée, en consommant moins de 5 litres aux 100 kilomètres en moyenne. Qui dit mieux? L'intérieur, bien fini, demeure un brin austère. Toit en verre chaudement recommandé. Confort ferme. Équipement de premier ordre dès la version de base, avec un régulateur de vitesse adaptatif bien pratique, verrouillage et démarrage sans clé, sièges chauffants, caméra de recul, radar de stationnement, phares à Led, info sur les angles morts, correction de trajectoire. Et puis surtout, le système qui combine tous les dispositifs de sécurité pour une conduite semi-autonome très relaxante en ville comme sur long trajet. La sono est convaincante, le système d'infodivertissement peut encore gagner en agilité.

MÉCANIQUE

Nul besoin de la recharger à la prise; c'est une "full hybrid", une vraie berline pour cinq passagers au poids contenu, sous la barre de 1,5 tonne. Le bloc 4-cylindres 2 litres de 143 chevaux est marié à deux moteurs électriques, dont un joue les générateurs. La machine hybride délivre 184 chevaux et pousse très fort, assistée par une boîte à rapport fixe qui simule les passages de vitesses. Autonomie supérieure à 700 kilomètres. Tenue de route impeccable. Un régal. ●



La Honda Civic Silver. La fiabilité d'un moteur essence à chaîne de distribution.

LES SECRETS DU VIN

Clos de Caille

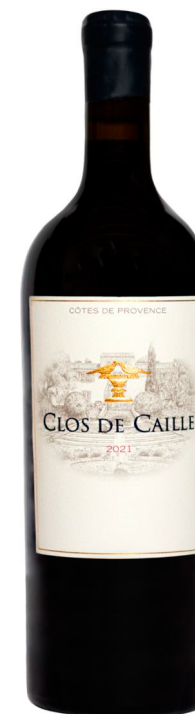
Par la rédaction

En ce début d'année, on découvre une cuvée empreinte d'élégance et de délicatesse. Car aujourd'hui, le Clos de Caille annonce la sortie officielle de son tout premier rouge, qui est livré en millésime 2021 tout en confirmant la montée en puissance de ce prestigieux vignoble. Ce rouge AOP côtes-de-provence affiche

un très haut niveau et une précision digne de ce domaine d'exception. Cette figure historique de Provence fut fondée au XII^e siècle par les moines cisterciens de l'abbaye du Thoronet et ce sont Jean-Pierre et Simona Mariotti qui acquièrent ce lieu en 1992 avec l'ambition de lui écrire une nouvelle histoire. Le jeune domaine interpelle par la finesse et l'élégance de ses côtes-de-provence qui vont très vite s'installer au rang des meilleurs. Il aura fallu trois années à la famille Mariotti pour parfaire la vinification de son premier Clos de Caille rouge 2021, une cuvée d'exception fidèle à sa philosophie d'exigence. ●

Prix : 35 €. www.closdecaille.com
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.





Clos de Caille 2021 dévoile une belle couleur profonde. Le nez est complexe, sur les épices, les fruits noirs et de subtiles notes d'élevage aux notes de bois précieux. La bouche, ronde et harmonieuse, aux tanins mûrs et soyeux, s'étire dans une longue finale sur les épices. Ce très joli vin, dédié à la gastronomie, s'impose par sa structure, son équilibre, sa complexité, son élégance et sa fraîcheur.

Il accompagne parfaitement un civet de sanglier, une pintade farcie au pain d'épices, une côte de bœuf grillée, une épaule d'agneau en melon braisée avec des pommes boulangères, un foie gras poêlé, rôti de magret au miel, un jarret de porc aux légumes, des œufs brouillés aux truffes, des fromages ou encore une tarte au chocolat et au café.

Clos de Caille 2021 est disponible, chez les meilleurs cavistes ainsi qu'à la boutique en ligne du domaine, au prix de 35 € la bouteille.

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



14 Maison Joseph Mellot - Sancerre La Grande Châtelaine 2020

Ce superbe Sancerre révèle subtilement l'alliance du Sauvignon blanc sur le terroir argilo-calcaire cc Caillottes » avec sa vinification particulière. Une belle œuvre, qui confirme le très haut niveau qualitatif de la prestigieuse Maison. Cette cuvée est dédiée à la gastronomie et s'accordera à des mets fins tels des langoustines royales juste cuites au thym, une lotte en sauce, une aile de raie au beurre blanc, des viandes blanches ou des fromages à pâte pressée. 35€ chez les meilleurs cavistes ou sur la boutique en ligne de la Maison.

15 Domaine Jean Fery - Savigny-Lès-Beaune La Cabotte Almande 2022

Un chardonnay de grande finesse qui illustre le savoir-faire et la précision de cette figure historique du paysage Bourguignon. Ce vin se prête parfaitement à un poisson en sauce, un carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes, une volaille aux morilles, un risotto à la truffe blanche, ou des fromages. 37,50€ chez les cavistes.

16 Domaine La Suffrène - Tradition Blanc 2023

Ce Bandol blanc conjugue à la fois une grande fraîcheur et une superbe finesse. Charmeur dès sa prime jeunesse il pourra encore se faire attendre quelques années en cave sans perdre de sa superbe. Clairette (50%) et Ugni Blanc (50%), ce grand blanc de Bandol est prédisposé pour les mets fins tels un plateau de coquillages face à la mer, des rougets grillés, une belle bouillabaisse, des noix de Saint-Jacques, un poulet à la crème aux morilles, un risotto à la truffe blanche ou un comté de 36 mois. 19,50€ sur la boutique en ligne du domaine.

01 Domaine Silène des Peyrals 2023 - AOP Grés de Montpellier

Bio assemblage Grenache-Syrah, nez épicé et poivré. L'attaque est souple et charnue. En bouche, des arômes de fruits noirs confits se mêlent à ceux des épices douces. La finale, toute en finesse, est marquée par la réglisse. S'appréciera après 2 ou 3 ans de vieillissement en cave. 19€ - Cavistes et restauration.

02 Oenothera 2022 - Château des Grès Ricard - AOP Terrasses du Larzac

Issu d'une sélection des meilleures parcelles, à la fois puissant et tout en finesse, décline avec élégance toute sa palette d'arômes : la cerise et le cassis côtoient des notes complexes d'épices, de figue, de tabac et de moka, pour évoluer vers une finale de réglisse très rafraîchissante. 19,90€ - Cavistes et restauration.

03 Les Candelles rouge 2020 Château de Corneilla AOP Côtes du Roussillon - Jonquères D'Orliola

Mourvèdre, Syrah, bouche ample et intense, avec un bel équilibre marqué par des tanins fins et élégants. Notes de petits fruits rouges et noirs, arômes de torréfaction et de réglisse avec une finale généreuse et épicée. Accords : Viande maturée, Tournedos Rossini, gibier, Chapon farci, fromages affinés. 24€.

04 Mintaka 2022 IGP Cevennes - Mas Seren

75 % syrah 25 % grenache, bouche ample, charnue sur la même trame épicée avec une pointe chocolatée en finale. Vin aux tanins denses mais fondus offrant une très belle persistance soulignée par une étonnante fraîcheur. Avec un navarin d'agneau, un civet, des rognons, un dessert au chocolat, des fruits confits... 20€.

05 Le Réve de Noël 2021 AOC Faugères - Domaine Ollier Taillefer

Syrah 50 % Mourvèdre 50 %, nez grillé et épicé. Bouche onctueuse et riche. Accords : Joue de bœuf braisé, Laguiole, Pêlardon, tomme des Pyrénées. 32€.

06 Clos de Caille - Rouge AOP Côtes de Provence 2021

Style affirmé, belle matière, finesse et une grande élégance, ce rouge affiche le très haut niveau qualitatif et la précision atteints désormais par ce domaine prestigieux. Dédié à la gastronomie, accompagnera gibier, côte de bœuf grillée, agneau confit au romarin, foie gras poêlé, risotto à la truffe, fromages ou tarte au chocolat. 35€ sur la boutique du domaine.

07 Domaine La Courtade - Rouge 2022

Produit à 5000 bouteilles ce vin AOP Côtes de Provence bio s'impose déjà dans sa prime jeunesse par sa puissance et sa structure. S'il peut se faire attendre encore quelques années, il séduit immédiatement par sa fraîcheur, sa volupté e sa belle

matière, pour retrouver les parfums de Porquerolles. Avec une belle pièce de bœuf maturé, un foie gras poêlé, un filet de biche aux poires et airelles, une vieille mimolette ou un dessert au chocolat. 32€ sur la boutique en ligne du domaine www.lacourtade.com

08 Domaine La Bouche du Roi - La Voie Royale Chenin bio 2023

Le domaine francilien lance sa toute nouvelle collection baptisée « La Voie Royale », quatre cuvées qui toutes impressionnent et sont produites à seulement 1 200 bouteilles. Un raffinement remarquable qui s'accordera à des mets délicats tels un tartare de Saint-Jacques au caviar, un carpaccio de dorade aux agrumes, un tataki de thon, un cabillaud vapeur aux herbes fraîches, un suprême de volaille ou des fromages de chèvre. 125€.

09 Domaine du Grand Tinel - Hères 2020 AOP Châteauneuf-du-Pape

Produite à seulement 3500 bouteilles, cette précieuse cuvée s'illustre par son beau fruité, sa complexité et son élégance, un grand vin de gastronomie pour accompagner un canard sauvage aux airelles, un foie gras poêlé, un bœuf en daube, un civet de lièvre, une gigot de chevreuil ou un risotto aux champignons. 60€ sur la boutique en ligne du domaine.

10 Domaine La Suffrène - Tradition Rouge 2021

Né du parfait assemblage de Mourvèdre (60%), de Grenache (15%), de Cinsault (15%) et de Carignan (10%), révèle la quintessence de son précieux terroir. Il se mariera parfaitement sur des tapenades, une belle entrecôte grillée, des gibiers, un chili con carne ou un dessert au chocolat. 22€ sur la boutique en ligne du domaine.

11 Château Tour des Termes 2020 Saint Estèphe

Issu d'un terroir prédisposé pour l'Excellence, et ce grand millésime 2020 en est la parfaite illustration sous une couleur violine dévoilant des arômes intenses de mures et de cerises noires. La bouche est très riche grâce à des tanins très mûrs accompagnés d'une belle fraîcheur. S'accordera parfaitement sur une belle côte de bœuf, un lièvre à la royale, un onglot sauce bordelaise ou un magret de canard. 35€ chez les cavistes.



CUISINE A&D

février 2025





KISSMYCHEF.COM
Janvier 2025

Signature — art de la table



coup de cœur

Alain Marty

Président du Cercle Wine Business
et animateur de «In Vino Sud Radio»

**Domaine du Tau, Lirac
«Les Cosses» 2022**

Niché dans le prestigieux vignoble de Lirac, aux abords de Châteauneuf-du-Pape, le Domaine du Tau incarne l'excellence viticole. Sur ses 16 hectares de vignes, ce domaine conjugue passion, innovation et respect de la nature sous la direction éclairée de Thierry Chapusot. Entrepreneur visionnaire et fervent défenseur du terroir, il œuvre à magnifier chaque cuvée.

Certifié Haute Valeur Environnementale, le Domaine du Tau s'inscrit dans une démarche durable et écoresponsable. En privilégiant des pratiques biologiques exigeantes, il garantit une production qui honore l'authenticité du terroir tout en préservant la biodiversité. Chaque millésime reflète ainsi un engagement fort pour une viticulture durable.

Grâce à une vinification alliant méthodes traditionnelles et innovations technologiques, le Domaine du Tau propose des vins au caractère affirmé. Les cuvées révèlent une palette aromatique complexe, où se mêlent fruits mûrs, épices délicates et notes de réglisse, offrant une expérience gustative unique.

Parmi les trésors du domaine, la cuvée Lirac «Les Cosses» 2022 se démarque. Produite en série limitée à 20 000 bouteilles, elle provient de parcelles à faible rendement, garantissant une concentration aromatique exceptionnelle. Composée de Grenache, Syrah, Cinsault et Mourvèdre, cette cuvée séduit par sa profondeur et sa complexité. Son nez envoûtant mêle fruits noirs, cacao et épices, promettant une dégustation raffinée et inoubliable.

Avec son exigence constante et son attachement aux traditions, le Domaine du Tau s'impose comme une référence incontournable du vignoble de Lirac.

Bonne dégustation !



vins

Fruité et gourmand

Bout D'Zan

Ce Grenache à 75% et 25% de Syrah est signé Mas de Libian. Au nez, il est intense en fruits rouges mûrs, puis épicé (poivre et réglisse zan) et sa bouche est gourmande, croquante et puissante. Une jolie longueur et une finale saline ; Bout D'Zan s'accorde parfaitement avec la cuisine colorée telle qu'un agneau, ou un tajine de viande grillée accompagné de légumes aux saveurs du sud. 14,50€ masdelibian.com



kilomètres de Bordeaux. Le Grand Vin de Tour des Termes est issu des grands terroirs de la propriété, il s'avère élégant et fin. De la fraîcheur au nez, on sent tout de suite les traces d'une vinification empreinte de modernité. Des épices et des notes de cerise bigarreau viennent compléter un bel ensemble.

La bouche est pleine de gourmandise et d'allonge, suave et enrobante, dans un registre frais. 24€ chateautourdestermes.com



Fruité et intense

**Le Cabernet franc
Baudry & Dutour**

Ce Cabernet franc se dévoilera pleinement après quelques années de garde. Ses arômes de fruits rouges intenses et aux tanins soyeux lui valent un mariage parfait avec des viandes grillées, des plats mijotés et confits, mais aussi avec des fromages affinés. 20€ baudry-dutour.fr



**L'Hermitage de la
Cave de Tain**

Nobles Rives

Cet Hermitage rouge est issu de terroirs granitiques typiques de la rive gauche du Rhône. Doté d'une robe rouge grenat foncé, il dévoile des notes de framboise, de cerise burlat, d'épices orientales relevées par la fraîcheur de l'eucalyptus. À la dégustation, on retrouve la générosité du millésime 2018 avec des tanins denses et soyeux. Accompagne parfaitement les viandes mijotées, une pièce de canard ou de bœuf grillée. 42,10€ cavedetain.com



Un gourmand Saint-Estèphe

Château Tour des Termes

Le Château Tour des Termes vous souhaite la bienvenue en plein cœur du médoc, à une cinquantaine de

Côtes de Provence

Clos de Caille

Le Clos de Caille, domaine viticole en Agriculture Biologique, privilégie l'excellence dans une production limitée. Fondé au XIIe siècle par les moines cisterciens de l'Abbaye de Thronet, ce terroir d'exception donne naissance à un rosé à la belle complexité aromatique. La maturité du raisin apporte une bouche dense, élégante et fraîche, avec une longue persistance. Un vin complet, identitaire, reflet du Cru Clos de Caille. Disponible aussi en Magnum et Jéroboam. 28€ closdecaille.com



Un Chardonnay sec et fruité

Chablis Premier Cru Vaillons

On apprécie ce vin sec, typique du Chablisien. La robe est jaune pâle à reflets verts. Le nez minéral et complexe révèle des senteurs d'agrumes et de fleurs blanches et des notes végétales, comme l'asperge ou l'artichaut, des nuances de senteurs marines. En bouche, l'attaque est franche, le vin a du mordant, la fin de bouche est longue, fruitée et minérale, finement miellée. 38€ drouhin.com



COURANTSDAIR.COM

19 AVRIL 2025

<https://www.courantsdair.com/les-articles,savourer/une-collection-de-roses-pour-celebrer-l-ete-2024/aDljTnBPNjBJMVB0cIN1TDBiRWxodz09>

COURANTS *d'*AIR
VOYAGE & LIFESTYLE

S'ÉVADER SÉJOURNER S'INSPIRER **SAVOURER** SE FAIRE PLAISIR LÂCHER PRISE SE DIVERTIR BONS PLANS



UNE COLLECTION DE ROSÉS POUR CÉLÉBRER L'ÉTÉ 2024

19 APRIL 2025, PHILIPPE GUERSAN

Retour

FLASH INFOS MALAYSIA AIRLINES LANCE DES VOLS DIRECTS ENTRE PARIS ET KUALA LUMPUR

Expression de terroirs solaires et de savoir-faire maîtrisés, ces rosés 2024 s'invitent à table avec élégance pour sublimer les instants gourmands de la saison.

FRANCE



FINESSE DES ARÔMES, FRAÎCHEUR MAÎTRISÉE ET TEXTURES DÉLICATES : CES CUVÉES D'EXCEPTION FONT RAYONNER L'ART DE VIVRE À LA FRANÇAISE.

CLOS DE CAILLE

Situé à Entrecasteaux, au cœur de la Provence verte, le Clos de Caille s'épanouit à 200 mètres d'altitude dans un cadre naturel splendide.

L'essence même de la Provence

Sous l'impulsion de la famille Mariotti, ces deux rosés, Clarisse 2024 et Clos de Caille 2024, incarnent l'excellence d'un terroir d'exception et l'évolution remarquable du domaine.

Clos de Caille Rosé 2024 : 28 €

Clarisse Rosé 2024 : 55 €

www.closdecaille.com

COURANTS *d'*AIR
VOYAGE & LIFESTYLE

COURANTS D'AIR
Avril 2025



CLOS DE CAILLE



INFRAROUGE
Mai 2025



INFRAROUGE

Mai 2025

DÉCRYPTAGE

La Provence CHANGE DE COULEUR

BIEN QUE LA PROVENCE SOIT TOUJOURS DOMINÉE PAR LE ROSÉ (90 % DE SA PRODUCTION VINICOLE), QUELQUES GRANDS DOMAINES SAVENT AUSSI PRODUIRE DES BLANCS DE GASTRONOMIE ET DE GRANDS ROUGES DE GARDE, ENCORE TROP SOUVENT MÉCONNUS ET À VOLUMES CONFIDENTIELS.

Par Frédérique Hermine

Ne doit-on boire que du rosé à l'ombre d'une terrasse tropézienne ou au bord d'une piscine aixoise ? La consommation de rosés a plus que triplé dans l'Hexagone en trois décennies. Elle est passée d'environ 10 % dans les années 90 à près d'un tiers aujourd'hui, grignotant surtout sur les rouges. La Provence, reine en son domaine, élabore une bouteille sur trois de rosés français en appellation d'origine protégée. Elle s'est imposée comme la référence en la matière, mais, en blancs et rouges, tout bouge. Ces deux autres productions, même si elles restent anecdotiques en pourcentage, gagnent du terrain entre Nice et Marseille.

BLANCS À TABLE

Dans l'océan rose provençal émergent depuis longtemps les blancs de Cassis (dont les célèbres Clos Sainte Magdeleine, Bagnol et Paternel) ou ceux de Palette, dont le réputé Château Simone. Le Château Cavalier chez Castel, qui n'a longtemps fait que du rosé, a lancé un grand blanc de gastronomie en côtes-de-provence. Près de Saint-Rémy-de-Provence, le Domaine de Trévallon de la famille Dürrbach, connu pour ses rouges, élabore un blanc confidentiel particulièrement prisé des amateurs. Le Clos de Caille, au cœur du Var, qui s'est d'abord concentré sur les rosés en créant une cave particulière, vient d'élaborer une première tête de cuvée en blanc, le Lucis 2023, pour étoffer sa gamme avec un vin de gastronomie. La Courtade, à Porquerolles, a fait parler de ses blancs

en les immergeant quelques mois dans la mer afin de mettre sur la table de belles bouteilles recouvertes de concrétions. Le Clos Mireille, des Domaines Ott, et le Domaine Gavoty, avec la cuvée Clarendon, ont même construit leur réputation sur leur blanc.

ROUGES, ÇA BOUGE

Les rouges au nord d'Aix (Vignelaure, Domaine du Deffends), dans Les Baux-de-Provence (Mas de la Dame, Lauzières, Romanin) ou à Bandol (Pibarnon, Pradeaux, La Bastide Blanche, La Tour du Bon, Tempier, Terrebrune) reprennent des couleurs. L'appellation bandolaise, qui s'était laissé gagner par la « roséification » pour dépasser 80 % de la production dans les années 2000, remet en avant ses rouges de grande garde grâce au mourvèdre et à un cahier des charges strict avec élevage minimum en bois. Tous les domaines n'en produisent pas, mais les plus grands vignerons du cru tendent à augmenter leur production. Minuty a sorti il y a deux ans une grande cuvée de rouge, Gabriel. La Mascaronne a choisi les plus belles parcelles de syrah en altitude et la parcelle la plus abrupte de cabernet sauvignon pour son édition de Grande Réserve Rouge. En Sainte-Victoire, le premier cru de côtes-de-provence, les vignerons misent depuis longtemps sur les rouges en attendant de pouvoir produire des blancs. À Bellet, sur les hauteurs de Nice, le rouge bénéficie également d'une belle renommée (Clos Saint-Vincent, Château de Crémant). Une association de grands vignerons de toute la Provence baptisée « Rouge Provence » s'est même créée il y a une douzaine d'années pour promouvoir les vins rouges, qui ne pèsent encore que 4 % de la production provençale.

Notre sélection



CLOS DE CAILLE
TÊTE DE CUVÉE LUCIS 2023
Côtes-de-Provence Blanc,
55 €



CLOS PEYRASSOL
Côtes-de-Provence Blanc de Blancs 2024,
40 €



CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE
COLLECTION MARGUERITES 2023
Côtes-de-Provence Blanc,
65 €



CHÂTEAU DE PIBARNON
2019
Bandol Rouge,
46 €



CHÂTEAU LA CALISSE
PATRICIA ORTELLIO
ÉTOILES 2019
Coteaux-Varois-en-Provence,
50 €



CHÂTEAU VIGNELAURE
2019
Coteaux-d'Aix-en-Provence Rouge,
26 €



ADN. Il s'accordera subtilement à une cuisine méditerranéenne, une cuisine thaï, des rougets grillés sauce chien, un steak de thon aux herbes, des fleurs de courgettes farcies au Broccio, un ris de veau sauce grillole, une belle bouillabaisse. 26,90€ chez les meilleurs restaurateurs, ou sur la boutique en ligne du domaine.

04 Clos de Caille – Rosé 2024

Ce rosé incarne l'essence même de la Provence, il révèle toute la finesse de son terroir pour offrir un vin rosé identitaire dont l'expérience gustative est unique. Cette jolie cuvée s'accorde parfaitement avec un curry vert thaï, un ceviche de lieu, un tartare de dorade, ou encore une côte de bœuf grillée, faisant ressortir toute la richesse des saveurs. 28 € sur l'Eshop de la boutique en ligne du domaine (www.ClosdeCaille.com)

05 Château La Calisse – Patricia Ortelis rosé 2024 :

Une fois encore un grand millésime, qui concentre à la fois pureté, fraîcheur, finesse et élégance : Le style Patricia Ortelis. Un style inimitable que l'on retrouve parfaitement dans son rosé 2024. S'apprécie dès l'apéritif ou tout au long d'un repas sur un gigot d'agneau, des légumes de Provence farcis, une bouillabaisse, sans oublier la cuisine thaïe. 27€ chez les meilleurs cavistes ou sur la boutique en ligne du domaine.

06 Domaine La Courtade – Rosé Bio 2024

Présentée dans son flacon insolite à l'effigie de l'Alycastre (la statue monumentale en bronze créée par l'artiste Majouquin Miquel Barceló, située à l'entrée de la Villa Carmignac), cette cuvée est marquée par la finesse et la délicatesse. Produit à seulement 5000 bouteilles, ce rosé AOP Côtes de Provence bio est dédié aux mets les plus délicats. 25€ au Domaine et sur la boutique en ligne du Domaine www.lacourtade.com

07 Château Maimé – Héritage rosé 2024

Séduit dès la première gorgée par sa fraîcheur et sa belle matière. L'une des plus belles réussites de Provence que ce rosé Héritage 2024. Dès l'apéritif tapas, il se mariera sur des viandes grillées, des petits farcis, un carpaccio de dorade sur lit d'agrumes, une assiette de sushis, un agneau à la Provençale, ou encore une salade de pamelos. 17€ chez les meilleurs cavistes et sur la boutique en ligne du domaine.

40 Pierrick Harang – Le Petit Balthazar Rosé 2024

Cinsault Pays d'Oc IGP ultra charmeur. Ce rosé, le plus léger du marché, avec seulement 11% en alcool et très faible en calories,



s'apprécie dès l'apéritif sur une assiette de tapas, mais tout au long d'un repas sur des poissons grillés, des brochettes de poulet thaï, des sushis, des petits farcis ou une salade de fruits rouges. Disponible au Petit Ballon et chez les cavistes au prix de 6,50€ environ.

08 Château La Valetanne – Vieilles Vignes rosé 2024

Cette cuvée Vieilles Vignes est marquée par la fraîcheur, la pureté et la subtilité. Assemblage de Grenache (45%), de Cinsault (45%) et de Mourvèdre (10%), parfait dès l'apéritif, il accompagne les sushis, une tapenade, une assiette d'oursins, la cuisine méditerranéenne, des fromages de chèvre ou une salade de fruits frais. 17 € au domaine et chez les meilleurs cavistes.

09 Rosé Tradition 2024 - Domaine de L'Olivette, AOP

Bandol

Un nez fin et fruité avec des notes d'agrumes et de fleurs blanches. La bouche est ample, équilibrée, avec une finale légèrement épicée. Accords : Paella aux fruits de mer, tataki de bœuf au sésame et sauce soja, tarte aux abricots, lavande et miel. 17,80€.

10 Château de Saint Martin Grande Réserve Rosé Cru Classé – AOP Côtes de Provence

Complexité & Générosité. Grenache - Cinsault Tibouren - Syrah - Carignan, robe couleur pêche, nez gourmand, violette, jasmin, mais également pêche de vigne, litchi et mangue. Bouche : sur la rose ancienne, l'orange sanguine et les fruits d'été. Un vin sur le velours avec une très belle longueur. Un vin de gastronomie. Avec: Dorade à la provençale, magret de canard avec sa compotée de cerises, caille farcie aux raisins & saumon à l'unilatéral. 20,90€ au domaine, chez les cavistes et sur la boutique en ligne.

11 Château Roubine Premium 2023 Rosé Cru Classé – AOP Côtes de Provence

35% Grenache, 35% Cinsault, 10% Mourvèdre, 10% Syrah, 5% Tibouren, 5% Rolle. Entre Verdon et Méditerranée, Alpes et Estérel, l'essence, l'élégance et la puissance de la Provence dans un flacon. Un cru classé qui honore la région en optimisant le caractère et l'élégance de sa cuvée. Robe claire aux reflets nacrés, nez expressif sur des notes de pamplemousse. Bouche séduisante par une belle aromatique unique aux Côtes de Provence. Un bouquet ample (petits fruits rouges) sublimé par des notes exotiques (fruit de la passion) apportées par les Mourvèdres du

domaine. Avec un plat de rougets revenus au beurre ou sur un risotto de morilles. 16€.

12 Perle des Balmes rosé, Effervescent Naturel

Muscats petits grains blanc et rouge 100%. Fraîcheur, équilibre, fines bulles, légère sucréité et faible degré d'alcool. À déguster à l'apéritif ou au dessert. Famille Manganelli - 1996 Route de Sarrians - 84190 Beaumes-de-Venise.

13 Producta Vignobles - La Vie en Low Rosé ou Blanc – IGP Atlantique

Ce rosé, d'une belle robe rose clair, offre un nez fruité avec des arômes de fruits rouges. En bouche, il dévoile des notes gourmandes de bonbons anglais, apportant croquant et fraîcheur. Il se marie idéalement avec des légumes grillés, des beignets de calamar ou une salade de tomates, pêches et fêta. 4,99€ en GMS.

14 Domaine Lafage - IGP Côtes Catalanes Rosé Miraflores

Pour l'arrivée des beaux jours, Lafage nous propose un assemblage de Grenache Gris et Noir complété de Mourvèdre. L'emblématique rosé Miraflores séduit par son aromatique de fruits rouges, d'épices douces et notes iodées. Un rosé haut en couleurs, vitrine des rosés méditerranéens, qui fait la fierté du domaine depuis plus d'une décennie. Gourmand et minéral, il sera le compagnon idéal des cuisines ensoleillées. 11.50€.

15 Domaine Larocque – Rosé – IGP Pays d'Oc

Vin issu de cépages Cinsault, Grenache et Syrah, cultivés dans la vallée de l'Orb, un terroir aux sols argilo-calcaires bénéficiant d'un microclimat propice à une parfaite maturation des raisins.

Vinifié en cuve inox avec une récolte de nuit pour préserver la fraîcheur, ce rosé présente un profil fruité, élégant et équilibré, aux arômes de fruits rouges, pamplemousse, épices et fleurs. Il est idéal en apéritif ou avec des fruits de mer et des plats méditerranéens. 9.50€ chez les cavistes.

16 Pierrick Harang – Le Petit Balthazar Rosé 2024

Cinsault Pays d'Oc IGP ultra charmeur. Ce rosé, le plus léger du marché, avec seulement 11% en alcool et très faible en calories, s'apprécie dès l'apéritif sur une assiette de tapas, mais tout au long d'un repas sur des poissons grillés, des brochettes de poulet thaï, des sushis, des petits farcis ou une salade de fruits rouges. Disponible au Petit Ballon et chez les cavistes au prix de 6,50€ environ.



86 Cuisine A&D d'aujourd'hui et de demain

Un air estival

Nouvelle formule

Olivier Samson*, nouveau chef pour le chef croulé au Domaine de L'Orb de Vannes.

Sensation rivière au Belles Rives avec le Chef Aurélien Végaud*

Gordon Ramsay et Gabrielle Ravetto* : les nouveaux rois de...

Spécial Saveurs d'été

L 19107 - 46 - P. 6,00 € TTC

CUISINE A&D
2025



CÔTÉ SUD

Été 2025

TABLES D'ÉTÉ



VARIATIONS ESTIVALES

Les rosés de Provence s'invitent à l'heure des tables d'été. Du littoral varois aux sables de la Camargue, dans ce vignoble soumis au climat méditerranéen, les amateurs de vin bio tiennent leurs promesses : beaucoup de domaines ont à cœur de concilier leur activité et la préservation de l'environnement. Notre sélection de flacons roses.

PAR Philippe Bidalon

1. Château La Gordanne, La Chapelle, côtes-de-provence Pierrefeu

Nathalie et Paul-François Franken, personnalités du monde du champagne, ont rénové avec passion ce domaine de 310 hectares niché au cœur du massif des Maures. Ici, Julien Fort, le maître de chai, jongle avec les microterroirs en cirque de la propriété. L'assemblage de grenache noir, de cinsault, de rolle, de mourvèdre et d'une pointe de tibouren, un cépage typiquement provençal, offre un bel équilibre aromatique et une texture soyeuse. 19,90€.

2. Château Bonisson, Cuvée B, coteaux-d'aix-en-provence

En achetant ce domaine viticole de Rognes (Bouches-du-Rhône), en 2017, le Bourguignon Christian Le Dorze a réalisé « un rêve de jeunesse ». Qu'il partage avec sa fille Victoire, directrice de l'exploitation d'une dizaine d'hectares, vite convertie à l'agriculture biologique et où cycle lunaire et chevaux de labour rythment les travaux à la vigne. Arômes de fruits exotiques et d'agrumes s'égaient dans la bouteille. 16,50€.

3. Château Roubine, Héritage, côtes-de-provence

Voilà trente ans que Valérie Rousselle se démène pour hisser son domaine de Dracénie au zénith des crus classés de Provence. Avec un incontestable succès. Aujourd'hui, entourée de ses trois enfants, elle lance cette

cuvée anniversaire, qui incarne la passion et les valeurs qu'il anime. Composée pour l'essentiel de très vieilles vignes de tibouren, cépage fétiche de la propriété, le vin révèle de douces notes de pêche de vigne. 39€.

4. Bastide de Blacailoux, Miraia, coteaux-varois-en-provence

Au cœur du parc naturel de la Sainte-Baume, l'entrepreneur Bruno Chamoin reconstruit depuis 2009 la propriété viticole familiale, forte aujourd'hui de 120 hectares cultivés en agriculture biologique, « un devoir pour nos enfants », explique l'homme d'affaires. Les vins du domaine sont empreints du respect du terroir, comme ce rosé, où la syrah domine (70%), à l'expression très florale. 16,60€.

5. Château Sainte Marguerite, Fantastique, côtes-de-provence

Le domaine de La Londe-les-Maures, quasi éteint dans les années 1970 et relancé par la famille Fayard, compte aujourd'hui quelque 450 hectares : c'est le plus important cru classé de l'élite de 1955. L'œuvre d'Enzo, Sigolène, Lionel et Olivier, trois frères et sœur engagés, que parachève un splendide chai ultracontemporain, et qu'illustre parfaitement cette cuvée vegan aux subtiles notes de pêche blanche, de poire et de litchi. 29,90€.

6. Clos de Caille, côtes-de-provence

Après trente ans d'agrandissement, de restructuration

du vignoble et de travaux couronnés par un cuvier flamboyant neuf dessiné par l'architecte marseillais Rudy Ricciotti, la propriété viticole de la famille monégasque Mariotti présente son quatrième millésime : un savoureux cocktail de fruits blancs et d'agrumes, tendu à souhait et à la texture délicate. Une nouvelle étoile brille au firmament des grands vins de la Provence. 28€.

7. Château La Mascaronne, côtes-de-provence

Au pied du massif des Maures, 60 hectares de vignes, d'un seul tenant et en forme de cirque, fournissent l'intégralité de la matière première dont Michel Reybier a besoin pour concocter « de bons vins bio à la qualité constante ». Sur ces restanques à flanc de falaise, il a fallu casser la roche pour planter la vigne. Le terroir infuse dans la bouteille : un nectar ciselé, élégant et au fruité éclatant (pêche blanche, poire, yuzu). 23€.

8. Château Sainte Roseline, Lampe de Méduse, côtes-de-provence

Dans son emblématique bouteille dessinée, en 1950, par la baronne Rasque de Laval, dynastie provençale qui régna longtemps sur ce renommé domaine des Arcs-sur-Argens, cette cuvée tire son nom de l'ordre illustre des Chevaliers de Méduse, dont les membres avaient pour habitude de lamper le vin. Une grande fraîcheur, de la tension et un fruité surprenant (framboise, groseille, mandarine) résumant l'impression finale. 17,90€.

3 flacons pour l'été

Pour accompagner les plus beaux couchers de soleil, on mise sur des rosés de caractère tout droit venus du Sud, mêlant fraîcheur, élégance et art de vivre en Provence.

1

Clos de Caille

Le Clos de Caille Rosé 2024 dévoile une fraîcheur éclatante, sublimée par des arômes d'agrumes et de fleurs blanches. Fruit d'une vinification parcelle et assemblée sous la direction technique de Matthieu Cosse, cette cuvée incarne avec justesse la finesse, l'excellence, l'héritage familial et l'allure solaire du Clos de Caille, impulsés par la Famille Mariotti. Clos de Caille Rosé 2024, 28 € (disponible en magnum et jéroboam). Entrecasteaux, 09 88 66 38 44, ClosdeCaille.com @clos_de_caille,



2

Domaine Pascati

Rosé rare de Syrah et Grenache, la Cuvée Marina 2024 Côtes de Provence séduit par sa vinification en amphore, sa robe délicate et ses notes d'agrumes et de fruits exotiques. Un rosé confidentiel, pensé comme un poème liquide à savourer tout l'été. Cuvée Marina 2024, 84 €, limitée à 4 133 bouteilles numérotées. 1010 Chemin de Pascati, 83350 Ramatuelle, 06 76 25 22 09, domainedepascati.com, @domainedepascati



3

Château de Brégançon Cru Classé

Hommage raffiné à la 10^e génération, Isaure Rosé séduit par son élégance racée. Grenache en majesté, arômes de pamplemousse et pêche juteuse, flacon gravé du sceau Cru Classé... Un rosé gastronomique, rare et subtil, à savourer sous les plus beaux soleils. Cuvée Isaure Rosé 2024, 28 €. 639 Route de Léoube, 83230 Bormes-les-Mimosas, 04 94 64 80 73, chateau-de-bregancon.fr, @chateaubregancon



MARIE CLAIRE
Juillet 2025



LE FIGARO

Jun 2025



Domaine Pibarnon

Le Rosé 2024 (Haut-Rhône)

Un nez plein de majesté, avec des effluves anisés, évoquant les graines de fenouil, le poivre vert, mais aussi gourmand, avec la tarte à la cerise et le melon confit. En bouche, le vin, dont on devine le potentiel de garde, est frais, mais structuré, avec un tris bel équilibre, des amers nobles grâce à cette pointe réglissée et même fumée. Finale saline réjouissante.
Prix: 30,83 € (millesima.fr)
Note Le Figaro: 94,5/100

Château La Calisse

Cuvée Étoiles rosé 2024 (Coteaux Varois en Provence)

Une trame anisée au nez, qui évoque le fenouil frais, le poivre vert et le yuzu. La bouche est tendue, portée par une trame minérale intense, mais toujours délicate et avec de la matière. Une finale longue sur les fleurs blanches.
Prix: 37 € (chateau-la-calisse.fr)
Note Le Figaro: 93/100

Château La Gordanne

La Chapelle Gordanne 2023 (Côte de Provence)

Le nez est expressif et vineux, avec quelques notes d'épices douces, de fenouil et de réglisse et une pointe mentholée. La bouche est dans la ligne du nez, avec une dimension anisée, c'est frais et structuré.
Prix: 22,90 € (nicolas.com)
Note Le Figaro: 93/100

Château La Mascaronne

Grande Réserve rosé 2024 (Côte de Provence)

De l'élégance au nez, c'est mentholé, avec des effluves de vétiver, de citron confit et une légère pointe de poivre vert. Toujours élégant au nez, le vin se déploie avec suavité et fraîcheur, il exprime des notes de fruits rouges avec un certain relief.
Prix: 47 € (boutique.chateau-lamascaronne.com)
Note Le Figaro: 93/100

Fondugues Pradugues

Rosé de Rosée 2024 (Côte de Provence)

Pâte d'amande, noix, un côté brioché... Un univers presque champagné rosé au nez. C'est en tout cas gastronomique. La bouche est fluide, joliment poudrée et en même temps rafraîchissante, avant une finale saline et citronnée.
Prix: 20 € (fondugues.fr)
Note Le Figaro: 93/100

Château Léonbe

Le Secret de Léonbe 2024 (Côte de Provence)

Une belle vinosité au nez, associée à de la fraise, du pamplemousse et du poivre. La bouche est appétissante et expressive, elle développe des notes anisées et de fruits des bois.
Prix: 27,50 € (millesima.fr)
Note Le Figaro: 92,5/100

Clos des B

Rosé 2024 (Côte de Provence)

Un nez enchanteur, légèrement mêlé, avec des effluves d'épices douces, de beurre frais, de poudre d'amande et une pointe de groseille. En bouche, le vin est droit, d'abord vertical avec une belle acidité, puis il s'arrondit avec un côté toisé, voire brioché et une finale saline.
Prix: 18,50 € (clos-des-b.com)
Note Le Figaro: 92,5/100

La Ferme des Lices

Rosé 2024 (Côte de Provence)

Un nez délicieux, fait d'épices douces, de bouquet de roses, de miel et d'effluves plus gourmands avec des fraises confites. La bouche est marquée par de beaux amers et une belle fraîcheur, c'est tonique et épicé, avec des arômes de melon d'eau et une salinité en finale.
Prix: 19 € (le-vin-cote-femmes.com)
Note Le Figaro: 92,5/100

Château des Garçonnères

Tradition rosé 2024

40 COUPS de cœur rosés



Frédéric Durand-Bazin et Martin Lemaire

(Côte de Provence)

Nez subtil qui rappelle la sauge, le pamplemousse et les épices douces. De la tonicité, avec une belle amertume et une trame toujours fraîche.
Prix: 17,50 € (directproducteur.com/chateau-garçonnères)
Note Le Figaro: 92/100

Château La Valetanne

Odélie 2024 (Côte de Provence)

Un nez sur la fraise fraîche, avec de légers effluves de framigiane et une pointe d'acacia et de brignol. C'est anisé en bouche, vif et frais, avec une tension minérale appréciable.
Prix: 27 € (chateau-la-valetanne.com)
Note Le Figaro: 92/100

Château Margui

Rosé 2024 (Coteaux Varois en Provence)

Un nez très frais dans ses déclinaisons : fraîche, composée, en tarte... avec aussi de l'anis et du fenouil. Bouche tout en rondeur, mais aussi juteuse, avec une pointe réglissée et une belle énergie.
Prix: 18 € (meilleur-vin-provence.com)
Note Le Figaro: 92/100

Château Sainte Marguerite

Fantastique rosé 2024 (Côte de Provence)

Un beau nez de pêche, de fraises Gari-guette, d'épices et d'herbes fraîchement coupées. La bouche est expressive avec ces notes intenses de bonbon acidulé, de citron confit, avant une finale douce-mentholée.
Prix: 30 € (millesima.fr)
Note Le Figaro: 92/100

Clos de Caille

Rosé 2024 (Côte de Provence)

Un nez qui exprime la pêche de vigne, la fraise mûre à point, c'est assez subtil et élégant, avec une pointe poivrée. La bouche est fraîche et s'exprime tout en tension, avec des notes d'agrumes et de réglisse.

(Côte de Provence)

Prix: 28 € (chococaille.com)
Note Le Figaro: 92/100

Domaine de la Source

Rosé 2024 (Bellet)

Une dimension fumée au nez, avec du pétale de rose, une pointe camphrée et de la gourmandise avec ces notes de fraises confites. La bouche est enrobante et fruitée, non dénuée de fraîcheur avec sa trame acidulée.
Prix: 23,50 € (domainedelasource.fr)
Note Le Figaro: 92/100

Domaine de Toasc

La Tramontane 2024 (Bellet)

Un nez subtilement parfumé, avec des notes de roses, de salade de fraises et de violette. La bouche est vineuse, sur l'amande amère et le bois de santal.
Prix: 37 € (domainetosc.com)
Note Le Figaro: 92/100

Domaine Mira Luna

Rosé 2024

(Coteaux Varois en Provence)

Au nez, on retrouve du bonbon acidulé, des fleurs coupées, du yuzu et de la fraise des bois. Bouche enveloppante, ronde et marquée par une certaine élégance.
Prix: 19 € (mira-luna.com)
Note Le Figaro: 92/100

La Commanderie de Peyrassol

XXIIème Peyrassol 2024 (Côte de Provence)

Du bonbon arlequin au nez, avec de la gourmandise et des notes de rose, et de tarte à la fraise. Tongue en bouche, frais et digeste, notes de pamplemousse et d'orange amère.
Prix: 18,50 € (vignobles-austruy.com)
Note Le Figaro: 92/100

Rosa 32

Levant 2021 (Côte de Provence)

Le nez s'exprime sur des notes pétrolifères, de fruits exotiques et de melon. Bouche ample, assuée dans un style

The world of Barbecue

Clos Fontaine Rouge 2021,
Grand Vin, 19 €

Saint-Joseph Palisse 2022,
Maison Pichon Père et Fils, 34 €

Monticello AVA, Meritage 2021,
Mickael Shaps, Charlottesville, 45 €

Sancerre rouge Antique 2022,
Roc de l'Abbaye, 32,45 €

Yolande, AOC Vacqueyras 2023,
Famille Manganeli, 17 €

Grand Cru Le Rosé,
Champagne de Saint-Gall, 75,50 €



L'alcool d'écrou est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



Victor Brut Rosé 2016,
Champagne Mandois, 67 €

Les Terroirs Rouge,
Mouton Cadet, 11,90 €

Les Trois Piliers, Chinon,
Domaine des Bernard, 16 €

Côte de Nuits-Villages, Les Combes 2022,
Edouard Delaunay, 45 €

A Ceux Qui Révent,
AOC Hermitage 2023,
Vignobles & Compagnie, 65 €

SHOWCASE Été 2025

D de Dauzac 2022,
Château Dauzac, 9,90 €

Saumur Puy Notre Dame 2020,
Vignobles Edonis, 19 €

Clos de Caille, Lucis 2023,
Côtes de Provence, 55 €

Château Tour des Termes 2020,
Saint-Estèphe Cru Bourgeois, 35 €

Côtes du Rhône Les Sérines 2021,
J. Denuzière, 10 €

L'Elégante,
Cave de Cairanne, 9,60 €



SHOWCASE
#MAGAZINE
#SHOPPING
#VITRINES#
PARIS#LUXE
#ETE#2025
NUMERO26



RESTO MAGAZINE

Été 2025

SPÉCIAL VINS D'ÉTÉ

ON MANGE QUOI AVEC UN...

CLOS DE CAILLE 2024, CÔTES DE PROVENCE

La famille Mariotti a planté de la vigne durant 30 ans avant de produire en 2021 ses propres vins, en trois couleurs. Dans la gamme, ce rosé joue déjà dans la cour des grands.

DÉGUSTATION



L'ANNÉE

Après une année 2023 délicate en raison de la sécheresse, le millésime 2024 se présente bien. La vigne n'a pas été en stress hydrique grâce aux pluies de printemps. Elle a pu ainsi se constituer des réserves qui lui ont été profitables pendant l'été. Il y a eu du volume aussi. C'est toujours bien car cela permet d'être encore plus rigoureux dans le choix des baies. 2024 est donc un bon millésime.

LES CÉPAGES

Pour élaborer ce vin rosé, la famille Mariotti, les propriétaires, ont réalisé un assemblage de trois cépages. Le grenache est majoritaire à hauteur de 70 %, puis viennent ensuite le cinsault (20 %) et la syrah (10 %). Cette alchimie permet de donner un vin aromatique avec du fruit rouge apporté par le grenache. Il possède également une jolie structure et des épices grâce à la syrah.

LE DOMAINE

La propriété est située à Entrecasteaux. Elle s'étend au cœur de la Provence verte sur une superficie de 160 hectares dont 40 sont certifiés en culture biologique «AB». Sa situation, à 200 mètres d'altitude, lui permet d'avoir de la fraîcheur la nuit et de la chaleur le jour. Très important pour la maturité en douceur du raisin. La cave moderne permet ensuite de travailler avec les dernières avancées technologiques.

LE VIGNERON

Ce domaine est avant tout une histoire de famille, celle de Jean-Pierre et Simona Mariotti avec, à leurs côtés, leurs trois enfants. Le premier millésime fut lancé en 2021, après avoir attendu deux années que le magnifique chai enterré, signé du grand architecte Rudy Ricciotti, soit opérationnel. On ne badine pas avec la qualité. Mathieu Mariotti est à la direction du domaine, bien secondé pour les différents aspects techniques par le talentueux Matthieu Cosse.



L'AVIS DE L'EXPERT DENIS GARRET

Chef sommelier
C'est un rosé complexe, franc au nez avec, déjà, une note saline. On retrouve aussi des agrumes (citron, pamplemousse), des fruits blancs (pêche, grenade). Voici un rosé de gastronomie et de plaisir. On peut le servir avec des rougets-barbets grillés ou des ris de veau poêlés avec des morilles fraîches et crèmes de saison. Pourquoi pas des oursins également!



LA BOUTEILLE DE LA SEMAINE

À Entrecasteaux, village de Provence dominé par un château-forteresse, on fait du vin depuis le XII^e siècle, quand des moines cisterciens de l'abbaye du Thoronet ont planté de la vigne, pour notre plus grand bonheur. La famille Mariotti a repris l'appellation Clos de Caille, une pépite de la région que vous pourriez goûter les yeux fermés... mais ce serait dommage. La robe de ce rosé mérite le coup d'œil, tant elle est délicate et tire sur la peau de pêche. Ces mêmes nuances de pêche que l'on retrouve en bouche, avec une pointe discrète de fraise des bois. Ce n'est pas un vin de garde, c'est une bouteille à ouvrir entre amis. À l'heure de l'apéro, c'est l'idéal. **Nicolas Charbonneau**

Clos de Caille rosé, côtes-de-provence, 28 €.



ON Y VA POUR DES ASSIETTES BAIGNÉES DE SOLEIL

Après leur comptoir à sandwiches Zinzin et leur bistro Gargouille (Paris 9^e), dont on avait aimé la cuisine lorgnant du côté de la Tunisie, Jules Behar et Félix Barthe ont remis le couvert avec Cagnard. Une table qui, selon leurs mots, « puise son inspiration partout où le soleil tape », du sud de la France à la Turquie, en passant par l'Italie et la Grèce. Avec un houmous arrosé d'un succulent jus de bœuf, des artichauts poivrés ou une belle brochette d'agneau nappée d'une sauce aux herbes (photo), les assiettes ont effectivement comme un goût de vacances avant l'heure. Si, à 45 euros par personne, le soir, à la carte, les prix sont raisonnables au regard de la qualité, pas d'insolation au déjeuner, grâce à un menu fixe à partir de 25 euros ! **R.D.**

5, rue des Petits-Hôtels, Paris (10^e).



LE LIVRE À DÉVORER « AMUSE-BOUCHE »

Voilà un cahier de vacances qui va enchanter les férus de gastronomie. Au fil des pages de cet *Amuse-bouche*, petits et grands s'amuseront tout en apprenant des choses aussi diverses que la raison pour laquelle certains fromages sont si odorants, la définition du régime paléolithique, ou encore l'origine du croque-monsieur. Derrière ce nouveau compagnon de l'été, un trio de femmes – la cheffe étoilée Manon Fleury, la journaliste Zazie Tavitian et l'illustratrice Oriane Safré-Proust – qui manient aussi bien la louche que le second degré. La dessinatrice signe d'ailleurs des planches pleines de malice, comme cette scène de cuisine sens dessus dessous où il faut déceler les dix signes manifestes du burn-out du chef Igor (ci-dessus), ou celle contenant sept erreurs à identifier entre deux dessins d'un fast-food américain. Mais, outre ses 45 jeux et 18 recettes inédites signées Manon Fleury, ce joyeux bazar dit, avec humour et pédagogie, quelque chose de sérieux sur la cuisine d'aujourd'hui, qu'il s'agisse de son engagement écologique, de la féminisation des brigades, des traditions que l'on interroge ou des gestes que l'on réinvente. Et c'est aussi ce qui en fait tout l'intérêt. **R.D.**



« Amuse-bouche », de Manon Fleury et Zazie Tavitian, illustrations Oriane Safré-Proust, Denoël, 96 p., 14 €.



LE PARISIEN-AUJOURD'HUI EN FRANCE WEEK-END *Jun 2025*



MADAME FIGARO

Juin 2025



ÉPURE CUBISTE & BLANCS AU CORDEAU

De gauche à droite. Une tête de cuvée AOP qui se livre dans son premier millésime. Une vraie découverte qui offre fraîcheur aromatique et finesse d'expression, preuve que la Provence produit aussi de grands blancs : Clos de Caille, Lucis 2023 (55 €, closdecaille.com). Un délicieux détour du côté de Bordeaux avec cette cuvée à dominante sauvignon, tendue, saline, matinée d'épices et d'exotisme : Château Fourcas Hosten, blanc 2023 (28 €, fourcas-hosten.com).

VERRE LA TRÉSORERIE. VASE EN VERRE BICOLORE. HERMÈS. GRANDE FOURCHETTE DORÉE, L'OBJET. AU MUR, PAPIER PEINT ATELIER D'ARTISTE, ELITS. PAPILLON DÉTROILLE COMPOSITION FLORALE PAR FABRIEN JOY DANS UN VASE EN MÉTAL. FLAMANT. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Il dispose aussi de mourvèdre, cinsault et rolle. Cette cuvée, à dominante de grenache et cinsault, convoque un univers très aérien, avec un vin qui éclate en bouche telle une bulle. Il se diffuse à travers une aromatique florale, légère, et vivifiée par une fine trame acide.
14,50 €
[vigneronsdexception.com](#)

Château Malme
Héritage rosé, côtes-de-provence, 2024
 Voisin du massif des Maures, le Château Malme se compose d'un vignoble de 49 ha, et est né de l'amitié de Pierre-Jean Sibrin et Jean-Michel Garcia en 1995. C'est aujourd'hui le fils de Pierre-Jean, Jean-Louis, qui chapeaute l'élaboration des vins, empreints d'élégance et de finesse. Ici, le vin s'épanouit en bouche avec un naturel distinct, déployant des notes de goyave rafraîchies par des éclats citronnés.
17 €
[chateau-malme.com](#)

♥ ♦ **Château Malherbe**
Pointe du Diable rosé, côtes-de-provence, 2024
 Les 25 ha de vignes du château, en biodynamie depuis 2021, sont la propriété de la famille Ferrari. Ici un rosé associant sémillon, grenache et cinsault, et révélant une cuvée empreinte d'élégance. Le vin offre un certain volume de bouche, avec une aromatique portée sur les fruits mûrs, la pêche rôti, tout en possédant une structure tannique qui lui porte direction et allonge.
26,50 €
[chateau-malherbe.com](#)

♦ **Château Roubine**
Héritage, côtes-de-provence cru classé, 2023
 L'immense propriété de 130 ha, dont 72 de vignes, est dirigée par Valérie Rousselle et ses trois enfants. A dominante de tiboire (80 %), auquel s'unissent le mourvèdre et le rolle, chacun vinifié séparément en œuf béton puis élevé en fûts, Héritage est construite sur la matière, offrant une patine de bouche miellée et fondante. Celle-ci s'allonge ensuite à travers de délicatables éclats frais de gingembre.
39 €
[vigneronsderoubine.com](#)

♦ **Château Saint-Maur**
L'Excellence rosé, côtes-de-provence, 2024
 Entrée la mer Méditerranée et Saint-Tropez, le château Saint-Maur s'épanouit sur le territoire de Cogolin depuis sa reprise par Roger Zannier, en 2011. Grâce à un duo d'œnologues de talent, les vins ont gagné en finesse et précision. Savant assemblage de sept cépages, cette cuvée se développe tout en volume avec une matière pulpeuse et fraîche, diffusant des notes zestées sur l'orange sanguine et la grenade.
26,90 €
[chateausaintmaur.com](#)

♦ **Château Sainte-Roseline**
Collection, côtes-de-provence cru classé, 2024
 Acquis en 1994 par l'entrepreneur Bernard Teillaud et dirigé par sa fille Aurélie Bertin depuis 2007, le domaine est devenu un des grands noms de la région, pour ses vins

comme pour sa sensibilité artistique et le développement de l'œnotourisme. Collection, à dominante de tiboire (50 %), est élevée sur les fines et jolies d'une patine enrobante et glissante. Son fruit est pulpeux en entrée de bouche, telle une cerise juteuse, avec une sensation croquante qui évolue tout en fraîcheur.
21,90 €
[sainte-roseline.com](#)

♥ ♦ **Clos de Caille**
Clarisse, côtes-de-provence, 2024
 Dans les hauteurs d'Entrecasteaux, le Clos de Caille incarne cet univers sudiste si évocateur, et porté en avant par la famille Mariotti. Particulièrement marqué par des tannins vibrants, ce vin est une expression singulière de ce qui pourrait être qualifié de « rosé gastronomique ». Il mêle une aromatique florale de poivre blanc à une texture patinée, jouant sur un fruité-amer d'une réelle complexité. Élegant et persistant, le millésime est une réussite.
55 €
[closdecaille.com](#)

♦ **Domaine Le Courtade**
Rosé, côtes-de-provence, 2024
 Unique par sa position géographique, sur l'île de Porquerolles, le domaine cultive une identité forte et propose des vins d'une grande qualité. Cette cuvée, assemblage de plusieurs parcelles, offre l'expression du terroir insulaire, dotée d'une texture huileuse et saline qui file en bouche. Tel un poisson volant, c'est un vin qui rebondit, où structure et fraîcheur sont équilibrées.
25 €
[lacourtade.com](#)

♦ **Fondugues Pradugues**
Eau de rosé, vdf, 2024
 Situé à Ramatuelle, le domaine est composé de trois fermes, rachetées par la famille Rey, entre 1964 et 2012. La propriété est dirigée par Laurent Nouvion (fils de Danielle Rey, la propriétaire) et son mari Stephen Roberts, chargé des vinifications. Convoquant une aromatique subtile entre la poire et la pêche de vigne, cette cuvée offre ici une sensation cristalline en bouche. A dominante de cinsault (60 %) et complétée de grenache, elle est marquée par une finale acidulée et vive.
20 €
[fondugues.fr](#)

♦ **Maison Galoupet**
G de Galoupet, côtes-de-provence, 2024
 Première cuvée en agriculture biologique, G de Galoupet affiche un bilan carbone moindre grâce à une bouteille parmi les plus légères du marché. Ferme et élevée en cuves inox, l'assemblage offre un croquant de bouche qui, grâce à un repos sur les fines, maintient une certaine patine rappelant la gelée de pomelo. Un équilibre qui persiste grâce à une finale acidulée et pure.
20 €
[millésima.fr](#)

LANGUEDOC-ROUSSILLON

♥ ♦ **Château Beaubois**
Expression rosé, costières-de-nîmes, 2024
 Fanny et François Boyer, frère et sœur représentant la 4^e génération, poursuivent une approche respectueuse de la nature et sont guidés par la quête de vins représentatifs de leurs terroirs. A dominante de syrah (60 %), le vin offre ici une matière épice aux notes de violette, avant de déployer une sensation plus charnue caractérisée par une aromatique de fruits jaunes mûrs.
10,90 €
[vinsduvernay.com](#)

Château de Cornella
Cavalcade, côtes-du-roussillon, 2024
 Au sein des vignobles de la famille Jonquères d'Orliola, le Château de Cornella est dirigé par William Jonquères d'Orliola depuis 2020. La cuvée Cavalcade, assemblage de grenache et mourvèdre, est vinifiée en fûts, dotant le vin d'une certaine structure. L'aromatique se développe avec souplesse, portée par des notes de baies noires acidulées.
12 €
[jonqueresdoriola.fr](#)

♥ ♦ **Château de Gragnos**
Cosmos, saint-chinian, 2024
 C'est le couple Alain et Patricia Limaque qui mène les 70 ha de la propriété, où se répartissent vignes, vergers et collines. Leur approche engagée les a conduits à certifier le domaine en agriculture biologique. Assemblage de grenache et mourvèdre enracinés sur un terroir d'argiles-calcaires et de grès, Cosmos est avant tout un rosé de plaisir, offrant un fruit vibrant, qui mêle des notes de cassis et de groselle.
10,85 €
[chateaudegragnos.com](#)

♥ ♦ **Château de Lascaux**
Eclat de Garrigue, languedoc, 2024
 Entre le pic Saint-Loup et les Cévennes, le Château de Lascaux s'étend sur 85 ha, et est dirigé par la 14^e et 15^e génération de la famille Cavaliers. Certifié bio dès 2009 puis biodynamique dès 2018, le domaine mène une approche vertueuse avec des vins purs et sincères. Cette cuvée possède une expression florale, avec d'intenses éclats de lilas, et évolue en bouche sur une aromatique d'écorce d'agrumes dotée de beaucoup de fraîcheur.
12 €
[chateau-lascaux.com](#)

♦ **Château de Luc**
Lux de Luc rosé, languedoc, 2024
 Forte de cinq propriétés disséminées

à travers le Languedoc, la famille Fabre est un véritable acteur de la région, en témoigne la création de la gamme Lux et de cette nouvelle cuvée de rosé. Assemblage de cinsault (70 %), syrah et grenache, le vin mise sur un fruit pulpeux et acidulé, avec de vives notes de melon blanc et de maracuja. Il offre une agréable vibration et garde une finale fraîche.
12,90 €
[mouvinfrancais.com](#)

♦ **Château Les Bugadelles**
Moika, languedoc, 2024
 La géographie unique du château, ex-Courtat Nouat, au cœur du massif de La Clape, est assurément ce qui a séduit l'homme d'affaires Jean-Claude Albert en 2004. La cuvée Moika, composée de mourvèdre, syrah et carignan, délivre un vin sincère. Portée par une patine de bouche fine, son aromatique de mûre fraîche à la touche sauvage et épicée est particulièrement savoureuse.
18 €
[disponible au domaine](#)

Château Puech-Haut
Loup du Pic, pic-saint-loup, 2024
 Achetés en 1980 par l'ancien industriel Gérard Bru, le château regroupe trois propriétés (les châteaux Lavabre et Puech-Haut, et le domaine de Theyrin), cumulant plus de 150 ha. La syrah et le grenache qui composent cette cuvée sont plantés sur des sols de galets roulés marqués par des calcaires, et sont vinifiés en cuves inox. En ressort un vin sur la fraîcheur, marqué par un juteux agrumé et des notes de baies rouges.
17,80 €
[disponible au domaine](#)

♥ ♦ **Château Tour Boisée**
Pech Majou, minervois, 2024
 Près de Carcassonne, le beau domaine de 40 ha, dont 20 en vignes, s'épanouit en étant accompagné par la famille Guilhem. Ici un vin offrant un nez de grenadine fumée, assemblage de grenache et syrah, et qui incarne la puissance, peut offrir l'union des deux cépages. Vinifié et élevé en cuves fin de préserver un caractère croquant, le vin révèle une bouche très juteuse, diffusant des notes épicées, tout en maintenant une fraîcheur intérieure.
9,50 €
[domainelatourboisee.com](#)

Divineo
Pétale de grenache, vdf, 2022
 C'est Gauthier Girardon qui, depuis 2021, chapeaute ce projet viticole inspiré. Issue de raisins cultivés dans le Languedoc et vinifiés en Bourgogne, cette cuvée de pur grenache est indéniablement empreinte d'une patte bourguignonne. L'élevage sous bois, très marqué au nez, participe à donner une structure fumée en bouche, caractérisée par un fruité sauvage et poivré qui porte une sensation juteuse. Un style affirmé et qui se démarque.
20 €
[vindivineo.com](#)

Domaine de la Métairie d'Alon
Les Graves, pays-d'oc, 2023
 Jeanne Delaunay, incarnant la nouvelle génération aux commandes de la maison Abbots & Delaunay, a fait le choix audacieux d'un rosé de pinot noir, planté sur le terroir de Limoux. Vinifié et élevé en inox, le vin est marqué par une patine ambrée, et se développe avec douceur à travers d'élégantes notes de lavande et d'anis. Zestée en finale, cette cuvée montre un bel équilibre d'ensemble.
29,50 €
[levinsdecarole.com](#)

♦ **Domaine de la Sapinière**
Bianca Flora, malopère, 2024
 Face à Carcassonne, le domaine de la Sapinière cultive une dizaine d'hectares de vignes, dirigé par Joëlle et Dominique Parayre. Les vins sont subtils, à l'image de ce rosé au nez et à la bouche si fleuri qu'il évoque une balade dans un jardin. Une aromatique de jasmin, fleur d'oranger et zeste citronné domine

l'ensemble du vin, assemblage de grenache et cabernet franc, et offre une sensation légère et cristalline.
18 €
[domainedelasapiniere.com](#)

Domaine Lafage
Rosé Miraflores, côtes-catalanes, 2024
 Près de Perpignan, le domaine Lafage cultive 36 ha de vignes, enracinées sur des terroirs de galets roulés. Cet assemblage de grenache gris, grenache noir et mourvèdre est élevé quatre mois sur lies afin d'extraire le juste équilibre de matière, et offrir un vin à la fois juteux et charnu. Des notes de grenade et de melon frais s'unissent à des éclats épiques et une bouche fondue.
11,50 €
[domaine-lafage.com](#)

♦ **Domaine Le Nouveau Monde**
Le Monde en rose, languedoc, 2024
 Mené avec passion par Anne-Laure et Sébastien Borrás, ce domaine familial dispose d'un vignoble de 20 ha réparti sur deux terroirs, l'un sur le plateau de Vendres sur des sols de graves, l'autre attelé au domaine sur des sols de sables. Élevé en cuves de ciment, cet assemblage à parts égales de syrah, grenache et mourvèdre, plantés sur des graves, offre une expression de rosé tendre, enveloppant le palais de notes fruitées et onctueuses portées sur la pêche de vigne.
13,50 €
[nouveau-monde.com](#)

♦ **Domaine Ollier Taillefer**
Les Collines, faugères, 2024
 Propriété familiale, le domaine de 36 ha est aujourd'hui mené par la 5^e génération, incarnée par les frères et sœur Françoise et Luc Ollier, et rejoint par Florent, le fils de Luc, en 2020. Cette passion ainsi transmise se retrouve dans les vins, caractérisés par leur pureté et générosité aromatique. Grenache, syrah et mourvèdre s'unissent en un rosé juteux, aux éclats de framboise et touches mentholées.
13,70 €
[lesgrappes.com](#)

♦ **Gérard Bertrand**
Clos du Temple, languedoc-cabrières, 2023
 Ce complexe assemblage, intégrant une touche de vignier aux plus habituels grenache, cinsault, syrah et mourvèdre, est devenu la cuvée mythique de Gérard Bertrand. Élevé en fûts, il porte les marqueurs du bois tout en offrant un nez qui frétille. On retrouve en effet une farandole de petits fruits rouges aux accents épiques, presque sauvages, qui se diffusent aussi en bouche avec une remarquable persistance. Un rosé à la longévité assurée.
219 €
[gerard-bertrand.com](#)

RHÔNE

♦ **Château de la Selve**
Maguelonne, coteaux-de-l'ardèche, 2024
 Étendu sur 44 ha de vignes enracinées sur les coteaux ardéchois, le domaine est mené par le couple Florence et Benoît Chazallon. Ils ont construit trois gammes de vins, dont Les Terroirs qui se veut le reflet le plus fidèle de leurs parcelles. Maguelonne, assemblage de cinsault, grenache, syrah et viognier, est vinifié en cuves de béton sur lies fines. Fin et minéral, le vin possède une jolie allonge de bouche aux subtiles notes de mûre.
11,20 €
[caviste-vins-bio.com](#)

♦ **Château La Verrerie**
Rosé, luberon, 2024
 Entre le Rhône et la Provence, le domaine est un petit écorce de paradis. Les vins, vinifiés par Valentine Tardieu-Vital, démontrent une qualité croissante. A dominante de grenache noir (80 %), complétée de cinsault et de mourvèdre, cette cuvée procure un équilibre de bouche notable, entre

LesEchos SPECIAL VINS

Dossier coordonné par JEAN-FRANÇOIS PÉCRESSÉ

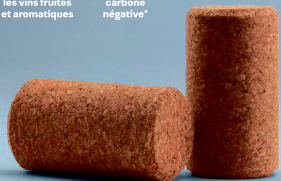


LES ÉCHOS

juin 2025

Xpür
**Neutralité augmentée.
Efficacité garantie.**

Le meilleur argument, ce sont les faits.


 amorimcorktappets
[amorimcork.com](#)
AMORIM CORK

 *Based standard. For product information, see our website or contact us directly. Contact: info@amorimcork.com or <https://www.amorimcork.com/fr/decouvrez-nos-certificats-d-impression-carbone>

CLOS DE CAILLE



F, L'ART DE VIVRE

Juin 2025

16/2025 16:56

about:blank

Dégustations.

CHÂTEAU SAINTE ROSELINE CRU CLASSÉ - LA CHAPELLE 2024 Provence - AOC Côtes de Provence

Le vin est charmeur au nez, avec des effluves d'amande grillée, de rose, de pot-pourri et de légères notes agrumées. La bouche, fluide et tendue, évoque les petits fruits acidulés et la feuille de tomate.
Prix : 27,90 € - Note F : 92/100

CLOS DE CAILLE - ROSÉ 2024 Provence - AOC Côtes de Provence

Le nez exprime la pêche de vigne, la fraise tout juste cueillie. C'est assez subtil et élégant, avec une pointe poivrée. La bouche, fraîche, se révèle tout en tension, avec des notes d'agrumes et de réglisse.
Prix : 28 € - Note F : 92/100

DOMAINE MIRA LUNA - ROSÉ 2024 Provence - AOC Coteaux varois en Provence

Au nez, on retrouve le bonbon acidulé, des fleurs coupées, du yuzu et de la fraise des bois. La bouche est enveloppante, assez ronde, et marquée par une certaine élégance.
Prix : 19 € - Note F : 92/100

DOMAINE DE LA SOLITUDE ROSÉ DE LA SOLITUDE 2024 Bordeaux - AOC Bordeaux

Au nez, un bouquet entêtant et parfumé, aux arômes de gariguette, de sorbet au citron, avec un léger côté pierreux, comme une odeur de sable retourné le matin sur la plage, puis une bouche fraîche, posée, subtilement florale, dotée de quelques amers en finale, qui lui donne du corps et du caractère, pour un vin tout en harmonie.
Prix : 8,80 € - Note F : 92/100

DOMAINE DE LA SOURCE - ROSÉ 2024 Provence - AOC Côtes de Provence

Une dimension fumée au nez, accompagnée d'une note de pétale de rose, une pointe camphrée et de la gourmandise avec ses notes de fraise compotée. La bouche est enrobante et fruitée, non dénuée de fraîcheur, avec une trame acidulée.
Prix : 23,50 € - Note F : 92/100

DOMAINE DE TORRACCIA - ROSÉ 2024 Corse - AOC Corse Porto-Vecchio

Un nez audacieux et solaire, aux notes de fraise presque compotée et un boisé puissant qui s'ouvre sur une vague de chaleur. En bouche, une vague d'épices, un caractère vineux, glissant sur une texture délicieusement granuleuse, puis une finale corsée et de beaux amers de pamplemousse mûr.
Prix : 19,90 € - Note F : 92/100

GÉRARD BERTRAND - HÉRÉSIE 2024 Languedoc - AOC Corbières

Un nez riche et envoûtant, comme doré à l'or fin, avec de jolis arômes de fleurs blanches, de rose et d'encens. En bouche, on retrouve des notes délicates de pamplemousse, de zeste de citron, avant une explosion d'agrumes, et une finale saline, prolongée par de beaux amers.
Prix : 9,90 € - Note F : 92/100



"LE VIN EST CHARMEUR
AU NEZ, AVEC DES
EFFLUVES D'AMANDE
GRILLÉE, DE ROSE,
DE POT-POURRI ET
DE LÉGÈRES NOTES
AGRUMÉES"



CHÂTEAU D'ESTOUBLON ROSEBLOOD 2024

Provence - AOC Coteaux varois en Provence
Un nez qui rappelle le sorbet à la fraise, l'amande amère et le pamplemousse frais. La bouche est tonique, droite et précise, portée par de jolis amers et une jolie pointe zestée.
Prix : 17,50 € - Note F : 91,5/100

CHÂTEAU DE MALLERET - ROSÉ 2024 Bordeaux - AOC Bordeaux

Un nez empreint de classicisme, aux arômes de rose et de lilas, ainsi que de petites prunes rouges. En bouche, beaucoup de fraîcheur, une belle présence et une finale légèrement acidulée.
Prix : 13,50 € - Note F : 91,5/100

CHÂTEAU MINUTY CRU CLASSÉ ROSE ET OR 2024

Provence - AOC Côtes de Provence
On devine tout de suite de l'acidité au nez, mais aussi des notes de feuille de tomate et de thym. La bouche semble fraîche et saline, avec une profondeur amère assez marquée.
Prix : 26,50 € - Note F : 91,5/100

CLARENDELLE - ROSÉ 2024 Bordeaux - AOC Bordeaux

Un nez subtil, délicat, beaucoup d'élégance, quelques touches herbacées, mentholées, de petites fraises. En bouche, on décèle un très bel équilibre, du volume mais de la légèreté et de la fraîcheur, des notes de citron frais, une texture crémeuse et une finale minérale, pierreuse.
Prix : 12 € - Note F : 91,5/100

DOMAINE DE LA BÉGUDE - JOVE 2024 Provence - AOC Coteaux d'Aix-en-Provence

On devine un profil juteux au nez, avec ces belles fraises, ces myrtilles et ces brugnons. En bouche, le vin est équilibré, avec des agrumes confits et des notes de confiserie.
Prix : 16 € - Note F : 91,5/100

DOMAINE DE LA SPINIERE ROSÉ 2024

Languedoc - AOC Malepère
Un nez grisant et mystérieux, aux arômes de grenadine, de sureau, puis une bouche vineuse, caressante, aux notes de fruits noirs oscillant entre le cassis et sa feuille, enfin de jolis amers sur une finale longue, dense et minérale.
Prix : 12 € - Note F : 91,5/100

CHÂTEAU BAS - ROSÉ 2024 Provence - AOC Coteaux d'Aix-en-Provence

Le nez est floral, il évoque la groseille avec une pointe végétale. La bouche est fraîche et tonique, avec des zestes de citron et une petite amertume en finale.
Prix : 12 € - Note F : 91/100

CHÂTEAU BONNET - ROSÉ 2024 Bordeaux - AOC Bordeaux

Un nez rayonnant, aux arômes de pâte d'amande à la rose, de fruits jaunes et de fresia, presque iodés, puis une bouche des plus savoureuses, offrant quelques notes d'agrumes et d'épices douces, qui lui donnent



F, L'ART DE VIVRE

Juin 2025



L'avenir du vignoble de la Méditerranée passe par des initiatives fortes et des projets solides, comme celui à l'œuvre dans cette propriété de Provence acquise par la famille Mariotti en 1992. Au clos de Caille, ces nouvelles ambitions ont le visage de **Mathieu Mariotti**

par **Guillaume Rebière**

Du cœur à l'ouvrage

MATHIEU MARIOTTI a la sens de la formule, tout au moins la mémoire des adages. De ses racines italiennes, il a retenu un dicton incisif : « *Tu as voulu le vélo, maintenant pédale !* ». Du conseil d'un ami, il a fait une maxime : « *Tu n'as qu'une fois une première fois* ». Un bon résumé de ses dernières années. Puisque le vin le passionne, il a pris la tête de la propriété familiale. Et pour ne pas rater ses débuts, il s'est donné le temps de dévoiler les premières cuvées de Clos de Caille, avec l'ambition d'en faire un domaine de référence en appellation côtes-de-provence. « *Avec mes parents, ma sœur et mon frère, nous nous sommes dit qu'on lancerait les vins seulement quand ils sont prêts* », insiste-t-il. « *Cela impliquait d'abord d'avoir un vignoble abouti et un outil technique performant. Nous voulions interpellier dès les premières dégustations.* » Chez les Mariotti, la famille est sacrée. Tous gravitent autour de la Sampi (Société anonyme monégasque de promotion immobilière), l'entreprise fondée par le grand-père dans les années 1970. Son fils Jean-Pierre, ingénieur polytechnicien, et son épouse Simona la développent avec des projets d'envergure en Principauté. Mathieu, Jean-Marie et Clarissa, ses petits-enfants, naissent à Monaco, mais passent week-ends et vacances dans un lieu magique situé à une centaine de kilomètres du Rocher. Acquis par la famille en 1992, le domaine Clos de Caille dévoile la nature enjôleuse de cette Provence intérieure magnétique, entre monts de l'Ubac

et vallée de l'Argens. Les traces de son histoire remontent aux moines cisterciens, bâtisseurs au XII^e siècle de l'abbaye du Thoronet voisin. « *Mon père a créé chez nous un attachement viscéral au Clos de Caille* », raconte Mathieu, 36 ans aujourd'hui. « *Nous avons là-bas des souvenirs d'enfance merveilleux. Plus tard, j'y ai travaillé tous les étés avec les ouvriers agricoles. C'était physique. J'ai compris la valeur du travail et évité de devenir un assis parce que j'avais la chance de grandir à Monaco. Cela m'a servi d'école de la vie.* »

DES CHOIX FORTS ET DES PROJETS

Pendant près de vingt ans, les raisins issus des rente hectares de vignes du domaine sont vendus à la coopérative du village d'Entrecasteaux. Les premières restructurations du vignoble interviennent dès 1996, mais le tournant décisif est pris en 2017 avec la construction d'un outil de production de pointe. Rudy Ricciotti, architecte de renommée internationale, d'origine italienne lui aussi, est choisi pour donner à Clos de Caille un chai gravitaire semi-enterré, adapté pour des vinifications parcellaires. Après une première vie professionnelle de trader en matières premières entre la Colombie et les États-Unis, Mathieu est de retour à Monaco. Il devient directeur financier du groupe immobilier. En 2021, il prend la direction du domaine. « *Cela s'est fait naturellement. Le vin est une passion qui prend un quart de mon temps. Je gère le quotidien et nous conservons une*

approche collégiale pour les décisions importantes. C'est le travail de notre génération d'installer le domaine à un niveau d'excellence, avec une identité fidèle à l'approche vigneronne que nous pratiquons. » Certifié bio, le vignoble, agrandi à la fin de l'année 2024 avec dix hectares attenants, est replanté à partir de sélection massale. Une campagne de surgreffage permet d'accélérer les changements d'encépagement. Avec de fortes amplitudes thermiques entre le jour et la nuit, qui frôle souvent les vingt degrés, la situation du domaine peut lui permettre de bâtir sa réputation grâce à ses vins blancs et rouges. Un choix inspiré, pris à un moment où le marché du rosé sature dans un segment très concurrentiel. La couleur fétiche de la Provence ne représentera bientôt que les deux tiers de la production (contre 90 % encore en 2023). Ce virage n'est pas étranger à l'arrivée comme consultant de Matthieu Cosse, le vigneron de Cahors. « *Dans ce nouveau milieu pour nous, les relations humaines sont décisives* », explique Mathieu Mariotti. « *Il nous fallait un œnologue à la hauteur d'un terroir exceptionnel, capable de trouver la typicité du lieu. Il nous a apporté cette vision, d'abord en réalisant soixante fosses pédologiques pour cartographier le parcellaire, puis par des vinifications peu interventionnistes.* » Les liens entre eux se sont vite affermis. En tant qu'associés, ils viennent de faire l'acquisition du vignoble de Bonaguil dans le Lot, à une dizaine de kilomètres du domaine Cosse Maisonneuve. ■

MARIE DE CHESSE



EN MAGNUM PAR
BETTANE + DESSEAUVE
Été 2025



EN MAGNUM PAR
BETTANE+DESSEAUME
Été 2025

CÔTES-DE-PROVENCE

ROSÉS

Château Angueirou

Bormes-les-Mimosas (83)
04.94.71.11.39

15 - Prestige. Côtes-de-provence-la-londe-les-maures. Couleur melon, expressif, fruité pur, touche florale, framboise, bouche ample, gourmande. 19,50 €.

Château de l'Aumérade

Pierrefeu-du-Var (83)
04.94.28.20.31

14,5/15 - Marie-Christine. Couleur pêche, nez de cerise, fraise, bouche fraîche, délicate, finale salivante. 15,50 €.

Château Bas

Vernègues (13)
04.90.59.13.16

16 - Rose pâle, fruité pur, framboise, fraise, pomélo, bouche fraîche, savoureuse, tout en longueur. 12 €.

Clos de Caille

Entrecasteaux (83)
09.88.66.38.44

16/16,5 - Couleur mangue, nez riche, beaucoup de fraîcheur, fruits rouges, pêche de vigne, bouche dense, raffinée. 28 €.

Domaine La Courtade

Hyères (83)
04.94.58.31.44

15,5/16 - Les Terrasses de La Courtade. Rose pâle, fruité pur, fruits blancs, pomélo, bouche onctueuse, gourmande. 17 €.

Château des Demoiselles

La Motte (83)
04.94.70.28.78

15 - Couleur melon, nez fin, frais, mandarine, touche florale, bouche harmonieuse, onctueuse, finale relevée. 13,90 €.

Château Gasqui

Gonfaron (83)
04.94.69.01.78

15 - Citius. Rose pâle, nez délicat, fruits rouges, framboise,

toucher florale, bouche ronde, fraîche, délicate. 14 €.

Domaine Gavoty

Cabasse (83)
04.94.69.72.39

15,5 - Grand Classique. Rose pâle, note florale, fruits blancs, pêche, bouche vive, structurée, finale longue et délicate. 13,30 €.

Château La Gordanne

Pierrefeu-du-Var (83)
04.94.33.10.41

16 - La Chapelle Gordanne. Tête de Cuvée. Couleur melon clair, nez frais, floral, framboise, agrumes, bouche vive, ronde, raffinée. 22 €.

Domaine de l'Île

Porquerolles (83)
04.98.04.62.30

17 - Couleur pomélo, nez frais, fleurs blanches, agrumes, bouche onctueuse, raffinée, finale salivante. 21,90 € (le 2023).

Le Loup bleu ♥

Puylobier (13)
04.42.39.98.30

16,5/17 - Croix du Sud. Côtes-de-provence-sainte-victoire. Joli nez de rose, mandarine, fraise, bouche fraîche et délicate. 14,30 €.

Léoube

Bormes-les-Mimosas (83)
04.94.64.80.03

16 - Love by Léoube. Rose tendre, framboise, pêche de vigne, bouche fraîche, salivante, finale intense et gourmande. 16,50 €.

Château La Martinette

Lorgues (83)
04.13.35.40.81

15 - Rose pâle, nez délicat, touche florale, framboise, bouche harmonieuse, élégante, finale salivante. 16,25 €.

Château la Mascaronne

Le Luc (83)
04.94.39.45.40

16 - Couleur pêche, nez délicat, floral, fruits blancs, fraise, bouche fraîche, ample, finale relevée. 23 €.

Château Matheron

Vidauban (83)
04.94.73.01.64

16 - M' Prestige. Côtes-de-provence-notre-dame-des-anges. Rose pêche, nez frais, élégant, touche florale, bouche riche, harmonieuse. 15,50 €.

Château Minuty

Gassin (83)
04.94.56.12.09

16 - Minuty M. Rose pêche, nez expressif, cerise, pêche blanche, bouche ronde, pulpeuse, vive, finale gourmande. 15,83 €.

Domaines Ott

Taradeau (83)
04.94.47.57.57

17 - Château de Selle. Couleur melon, fruits jaunes, cerise, bouche riche, savoureuse, beaucoup de fraîcheur, finale relevée. 36,60 € (32,20 € par 6 bouteilles).

Mas de Pampelonne

Ramatuelle (83)
04.94.97.75.86

16 - Éléance. Rose clair, nez frais, raffiné, fruits blancs, touche exotique, pomélo, bouche vive, saline, savoureuse. 18 €.

Château Paquette

Fréjus (83) - 04.94.40.87.90

17 - Thémis. Côtes-de-provence-fréjus. Couleur melon, nez riche, pêche jaune, agrumes, bouche savoureuse, finale un peu épicée. 16,80 €.

Peyrassol

Flassans-sur-Issole (83)
04.94.69.71.02

16 - Les Commandeurs. Rose clair, nez raffiné, fruits rouges, pomélo, touche saline, bouche séduisante, en longueur. 14,50 €.

● ● ● CLEMENCE LOUISE BLAU/PROVENCE/SP



LE POINT
juin 2025

- Le premier ministre a refusé, jadis, de reconnaître l'absence d'impact des thérapies de groupe et, fort justement, il laisse croire qu'il a repris le dialogue
- M. Bayrou a valorisé des « avancées » sur l'âge de départ à la suite plain et d'illustrations et de permis pour les femmes ayant eu des enfants
- Son discours a laissé les acteurs sociaux dubitatifs, l'autre par quatre fois de négocier les points desquels les positions ont peu bougé
- Malgré la confiance affichée par Matignon, les divergences sur la pénibilité n'ont pas pu être franchies

PAUL ET N.

CISJORDANIE LES VIOLENCES REDOUBLÉES DES COLONS | Déserts médicaux La carte des 151 territoires jugés prioritaires

[illegible]

Et rosir de plaisir...

L'esprit de la collection bricoleur. Pour la collection bricoleur, les designers ont voulu rendre hommage à la culture du bricolage, à la fois ludique et créative. Les meubles sont conçus pour être utilisés de différentes manières, et les matériaux sont choisis pour leur résistance et leur durabilité. Les designers ont également voulu rendre hommage à la culture du bricolage en utilisant des matériaux et des techniques de fabrication traditionnelles.

LES ROUGES EN VERSION ALLEGES
Avec deux tonnes plus légères que les autres, les robes rouges sont conçues pour être utilisées de différentes manières. Les designers ont également voulu rendre hommage à la culture du bricolage en utilisant des matériaux et des techniques de fabrication traditionnelles.

ENTRETIEN AVEC EVA GREEN
Eva Green est une actrice britannique connue pour ses rôles dans des films comme "Les Revenants" et "Le Grand Meaulme". Elle a été choisie pour incarner la collection bricoleur en raison de sa polyvalence et de sa capacité à s'adapter à différents rôles.

LES ROUGES EN VERSION ALLEGES
Avec deux tonnes plus légères que les autres, les robes rouges sont conçues pour être utilisées de différentes manières. Les designers ont également voulu rendre hommage à la culture du bricolage en utilisant des matériaux et des techniques de fabrication traditionnelles.

ENTRETIEN AVEC EVA GREEN
Eva Green est une actrice britannique connue pour ses rôles dans des films comme "Les Revenants" et "Le Grand Meaulme". Elle a été choisie pour incarner la collection bricoleur en raison de sa polyvalence et de sa capacité à s'adapter à différents rôles.

limpide et d'une fraîcheur fruitée. C'est léger et franc, parfait pour accompagner divers mets à table, grâce à ses nuances juteuses délicates. Assemblage habile de six (eau de rose), il charme autant qu'il élève l'esprit. Deux autres cuvées, « Moment singulier » et « Inattendu », sont de très belle tenue. 19 €. Domainela grande bauquiere.com

Miraval, 2024,
côtes-de-provence

Domaine Font du Broc,
«Cuveé classique», 2024,
côtes-de-provence
 D'emblée, on apprécie le côté floral du vin, assis sur le grenache et la syrah. Les fruits ne sont pas en reste, avec myrtille, framboise et groseille. La cuveé est complexe mais sans prise de tête, révélant comme un jardin, situé sur les collines de Correns (Var), ce rosé provient d'un savoir-faire bien rodé. Tout est précis, de sa couleur rose pâle à ses saveurs délicates et raffinées, légèrement salines et juteuses. On aime ses notes acidulées de pêche de vigne et sa finale florale. 19,90 €

Familleperin.com

On aime beaucoup le soin qui est apporté à la récolte des raisins et l'attention portée à la vinification. Bio 16,50 €.

Maison Galupet, «G de Galupet», 2024, côtes-de-provence
Si son rosé Château Galupet «cru classé» fait d'éblouissantes

Château Maimé, « Héritage », 2014, châteaudeprovence.com
Verbeurte cocktail de cépages (grenache, 40 %, puis cinsault, syrah, tibouren, rolle).
Cette cuvée « Héritage » du domaine des Arcs-sur-Ardèche (Var) continue de nous séduire. On est sur les agrumes, une belle acidité et de la vivacité

Domaine de Terrebrune, 2024, bandol
Toute la force d'un bandol version rosé se retrouve ici, avec sa profondeur, son élégance, son côté voluptueux et charnu.

Bastide de Baccalouix, «Miraïa», 2024, coteaux varois-en provençe

Une cuvée fine et complexe, d'une texture soyeuse, éclatante de saveurs salines, issue de syrah, de cinsault et de rolle. La robe est très claire, les parfums légèrement citronnés et fleuris. Un ensemble vil qui pourrait même vieillir un peu si l'on n'était pas gourmand. **18,10 €.**
Baccalouix.fr

de grenache et de cinsault à parts égales, ce vin légèrement orangé se révèle complexe, profond et lumineux, si multiple et raffiné qu'il accompagne beaucoup de plats, jusqu'aux plus sophistiqués. D'une grande personnalité nuancée d'arômes, d'épices et de notes brûlées, il est apte à vieillir. **18,23 €.**
Terrebrune.fr

Château de l'Aumérade, «Amistà», 2024,

Château Gassier, « Le Pas du moine », 240 €, côtes de provenance-saint-victoire
Les vins du château, à Puyfuriol (Rouches-du-Rhône), au pied du Mont Ventoux, ont le charme du premier cru pour leur tenue. Ce rosé fait la part belle aux cépages cinsault, grenache, syrah et rolle, ainsi qu'aux aromes qui les accompagnent : fruits rouges, cerises, pêche et framboise. Le tout dans une élégance et une opulence maîtrisées, notamment par une vinification en cuve inox, qui assure la fraîcheur et la vivacité de l'ensemble. **8,90 € c.**
Gassier.provence.fr

Fruit de la rencontre d'Arianne de Rothschild avec la Provence et le château de l'Aumared, à Pierrefeu-du-Var (Var), ce rosé (grenache, cinsault et syrah), pour son petit volume, est idéal pour accompagner l'ensemble du repas. Sa complexité, mêlée d'une élégance tensile, révèle des notes fruitées et florales. **Un vin abouti. 24 €.**
Aumared.com

Domaine La Courtaude, 240 €, côtes de provenance / porquerolles
Niché au cœur de la séduisante île de Porquerolles, le domaine de la Courtaude est encore

Domaines Ott, « By Ott »
2024, côtes-de-provence
 Dans la gamme fournie
 de la célèbre maison Ott,
 omniprésente à la carte
 des restaurants, voici « By Ott ». Ce ne soit se montrer à la fois
 épuré et complet, le vin est
 composé de grenache, de cinsault,
 de syrah et de mourvèdre.
 A chacun de ces cépages d'ap-
 porter le fruité, le final, un
 au fraisheur. Au profane,
 l'ensemble est le repa-
 s' d'un « Ott summer ». Prix 19 €

Domaines Ott
www.domainesott.com

au rendez-vous de notre
 dégustation, le schisme aromati-
 que proportionnelle au nom-
 bre de cépages présents dans la bou-
 teille (grenache, tiboireun, rou-
 le et cinsault), avec toujours la sa-
 tisfaction d'un vin équilibré. On peut
 aussi ouvrir « Les Terrasses »
 du même domaine. Prix 25 €

Lacourade
www.lacourade.com

**Château de Saint-Martin,
 « Etienne favorite »**, 2024,
côtes-de-provence
 Aussi équilibré que sa nez qu'on
 sent, ce cruche carvée (tiboireun,
 cinsault, grenache) l'abuse.

Domaine La Grande Bauquière, « Moment suspendu », 2024, côtes-de-provence
Le nom de la cuvée est idéal

pour évoquer la haute paroi minérale de la Sainte-Victoire, au pied de laquelle s'épanouit le domaine. Le vin, grenache aux trois quarts et cinsault et rolle, est à la hauteur d'un terroir exceptionnel.

Tendu et rond, fruité (petites baies rouges entre autres), floral

Château Saint-Maur, « L'Excellence », 2024, côtes-de-provence
La cuvée « L'Excellence » constitue toujours la carte de visite des beaux rosés du château Saint-Maur. Avec pas moins de sept cépages (grenache, syrah

cinisaut, rollé et des points de teneur, zabaigé sauvignon et mouvérdé, la complexité aromatique est assurée. En bouche, le vin reste accablé, dans la fraîcheur et la finesse, avec de beaux arômes fruités (pomelo, gosselle, fruits exotiques, pêche, etc.). **Nickel! 26,90 €.**
Chateausaintmaur.com

Château La Calisse,
« Patricia Ortelli », 2024.

Coteaux-vaïrois-en-provence
Pour Patricia Ortell, faire des vins, et des rosés en particulier, est affaire de précision. Et de délicatesse. Les cuves inox sont thermorégulées et les fermentations se font à température constante, les vins sont gardés dans l'obscurité, les vendanges manuelles durent un mois. Travail et patience... Résultat, quelle opulence et

Château Léoube,
"Secret de Léoube", 2024,
côtes-de-provence
Vaste domaine maritime, partagé entre vignes et oliveraies, le château Léoube propose, entre autres quatre cuves de rosé, dont ce "Secret de Léoube" au fruit éblouissant et à la touche saline. Une once tu es gourmand. Bio. 27,50 €. Leoube.com

Clos de Caille, 2024, côtes-de-provence
Le lieu, d'abord, à Entrecasteaux (magnifique château), dans

la fraîcheur du Haut-Var.
Puis les vins, dont cette belle
cuvée, composée de grenache
et de chardonnay, est un
simplement, du plaisir d'ouvrir
une bonne bouteille. 28 €. Pibarnon.com

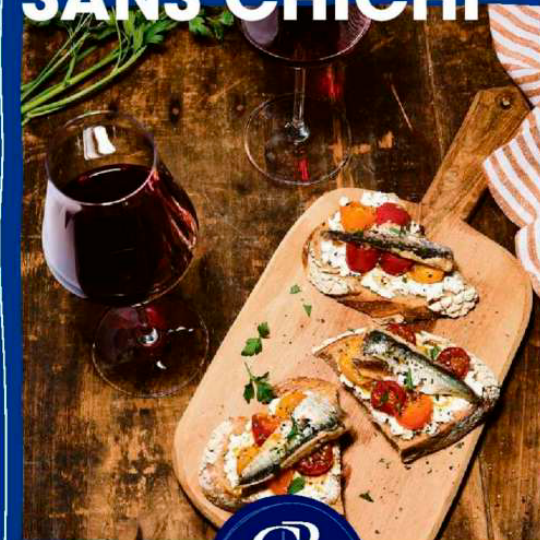
syrah (10 %). La diversité des sols, vieux calcaires, silice, limons et argiles, apporte sa contribution à la complexité aromatique d'une bouteille qui reste néanmoins sur la fraîcheur et la finesse. La cuvée « Anomis » est aussi tentante. **28 €.**
Closdecaille.com

Château de Pibarnon, 2024, bandol
Grand merci à Eric de Saint-Victor, qui sait servir des rosés de garde, tel ce 2019 goûté sur un homard, fenouil et fleur de courgette. Quelle fraîcheur encore et quelle amplitude

Domaine de Toasc, « La Tramontane », 2022, bellet
Les terrasses, ou restanques, des collines niçoises de la

▶▶▶

Instant Crus Bourgeois #ALLIANCE SANS CHICHI



DÉPASSER LES ÉTIQUETTES



Découvrez les 170 Crus Bourgeois du Médoc du classement 2025



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



CLOS DE CAILLE

ROSÉS

Domaine Les Jamelles, Clair de Rose, 2022
Un rosé frais, léger et agréable à prix très doux. 7,85€

Château La Coste, Rosé d'une Nuit, 2024
Un rosé rond et gourmand aux arômes de pamplemousse et de fruits rouges, idéal pour les apéritifs de l'été. 13,60€

**Château Sainte-Roseline,
Château des Demoiselles, Côtes de Provence, 2024**
Véritable fleuron du domaine, le millésime 2024 du Château des Demoiselles, dévoile un bel équilibre, entre puissance et finesse. 13,90€

**Domaine de la Bégude, Cuvée Jove,
Coteaux d'Aix en Provence, 2024**
Une belle robe nacrée, des touches florales et de la douceur.
Parfait sur une salade d'été ou un poisson grillé. 16,00 €

**Domaine La Courtade,
Les Terrasses, 2024**
Sur la merveilleuse île de Porquerolles, une cuvée de caractère entre fraîcheur, délicatesse avec une touche de salinité insulaire. 17,00€

Domaine Dupuy de Lôme, Les Grès, Bandol, 2018
Un rosé de gastronomie certifié en Agriculture Biologique avec de fins arômes et un bel équilibre sublimé sur un poisson noble. 18,00€

Château La Coste, Château Rosé, 2024
Une belle robe pêche, des arômes d'agrumes, de poire et de fruits exotiques pour une superbe cuvée typique des Coteaux d'Aix. 18,35€

**Château Barbanau,
Cuvée Et Cae-Terra, Côtes de Provence, 2024**
La cuvée iconique du Château Barbanau en biodynamie, avec des arômes de fraise et de mûre, parfait sur un melon ou un jambon Serrano. 18,50 €

**Château Sainte-Roseline,
Cuvée Collection, Côtes de Provence, 2024**
Finesse et élégance, le Château Sainte-Roseline figure parmi les meilleurs rosés de Provence. 21,90€

**Château La Valetanne,
Cuvée Odeliane bio, 2024**
Une belle découverte tout en légèreté sur un domaine historique de Provence. 28,00€

**Domaine de la Bégude, Cuvée Thyrsus,
Coteaux d'Aix en Provence, 2024**
Un rosé de gastronomie à la couleur intense. 28,00€

Château de Pibarnon, Bandol, 2024
Ce domaine mythique incarne l'excellence et le meilleur des rosés de Provence. 28,00€

Clos de Caille, Côtes de Provence, 2024
Situé à Entrecasteaux, le Clos de Caille est un domaine du XII^{ème} siècle fondé par les moines cisterciens de l'Abbaye de Thoronet qui produit un superbe rosé de gastronomie. 28,00€



SPIRITUEUX

Gin G'vine Floraison
Parfait pour les cocktails, un gin d'exception créé en France par Jean-Sébastien Robicquet avec une belle richesse aromatique, grâce à un assemblage minutieux de 11 plantes et épices. 39,00€



VOYAGES & HÔTELS DE RÊVE Été 2025



VALEURS ACTUELLES

Juillet 2025



Le charme inégalé du rosé

Voici notre sélection de vins bio et naturels pour illuminer l'été ! De la Provence à la Grèce, c'est toute la Méditerranée en bouteille.

Par Véronique André

1 Château La Coste, Rosé d'une Nuit

Rosé d'une Nuit est un vin sec en AOC coteaux-d'aix-en-provence. Il est issu d'un assemblage de cabernet sauvignon, grenache noir, cinsault et syrah. Les raisins proviennent de terroirs argilo-calcaires, au nord d'Aix-en-Provence. À l'œil, sa robe est d'un rose saumon pâle, limpide et cristallin. En bouche, ce rosé est acidulé et fruité, il dévoile une aromatique vive et élégante, mêlant agrumes, comme le pomelo rose, la groseille et les fleurs blanches. Au nez : des odeurs de fleurs blanches, d'agrumes, de petits fruits rouges acidulés, frais.

14 €. www.boutique-chateau-la-coste.com

2 Domaine Comte Abbattucci, Faustine

Figure emblématique de la viticulture corse biodynamique, Jean-Charles Abbattucci signe un rosé de terroir granitique. Faustine séduit par ses notes d'agrumes et de poivre vert, une bouche tendue et une finale d'une finesse remarquable. À l'œil, la robe est d'une couleur douce de pétale de rose. Le nez reste subtil avec des arômes de fruits rouges et d'agrumes, tel le pamplemousse rose, et des notes florales épicées et juteuses. L'attaque en bouche est vive et tout en finesse. Une texture soyeuse enfin, avec une finale délicate et gourmande sur des arômes de fruits à chair blanche de type pêche-abricot.

23 €. www.lescavesdetailvent.com

3 Clos de Caille rosé 2024

Le rosé Clos de Caille incarne l'essence même de la Provence. Ce trésor signé Matthieu Cosse révèle toute la finesse de son terroir. Ce rosé 2024 est l'affirmation de la trajectoire d'excellence dans laquelle s'inscrit le Clos de Caille, sous l'impulsion de la famille Mariotti. À l'œil, la robe est d'un doux rose pâle. Le nez est fin et complexe où se mêlent les notes de fruits blancs et d'agrumes, la bouche est ronde, harmonieuse avec une texture délicate et bien équilibrée. La finale expressive laisse place à un fruit bien mûr tout en préservant une fraîcheur aromatique assez persistante qui prolonge l'expérience.

28 €. www.closdecaille.com

4 Le Petit Balthazar rosé 2024

Pierrick Harang surfe vers les beaux jours et dévoile son Petit Balthazar 2024, un cinsault IGP pays-d'oc ultracharmeux. Ce rosé, le plus léger du marché, avec seulement 11 % en alcool, et très faible en calories, est absolument irrésistible. À l'œil, il dévoile une robe rose tirant sur le gris, avec des reflets bleuâtres. Le nez, quant à lui, est intense, avec des notes de groseille, de fraise, d'ananas, de citron et de myrtille. L'attaque en bouche est suave avec de la fraîcheur, de la rondeur et du gras. La finale est longue sur un beau fruité.

6,50 € environ. www.phwine.fr

5 Château Saint-Maur, L'Excellence

Ce prestigieux rosé cru classé AOP côtes-de-provence est la cuvée emblé-

Dossier spécial vins d'été



PIC SAINT-LOUP

Château de Lascaux Carra 2023 Bio

★ Assemblage grenache et syrah, vinifié en levures indigènes, ce rosé ne manque pas de caractère. Friand et long en bouche, son nez dévoile des notes de pétales de roses séchées, de noisette fraîche et d'herbes aromatiques. La bouche enveloppante, ample et riche, s'accordera aussi bien avec des rougets grillés. **12,50 euros.**

Vins rosés

Pour tous les goûts

Si le rosé semble marquer le pas de son irrésistible ascension entamée il y a plus d'une décennie, il n'en reste pas moins le best-seller de l'été. Dans des styles parfois opposés, qui vont du vin de garde à l'élégante vinosité jusqu'au rosé délicat, qui ne dure que le temps d'un soupir d'aise.



COTE AUX VARIOIS

Domaine Mira Luna 2024 Bio

Derrière un nez flatteur, ce rosé déroule de belles notes de pêche de vigne, de petits fruits rouges (groseille, framboise) et d'orange sanguine. La bouche est structurée, les saveurs gourmandes et désaltérantes avec une légère amertume finale bien maîtrisée. Servir sur des tapas ou une pizza primavera. **19 euros.**

CÔTES-DE-PROVENCE

Le Secret de Léoube 2024 Bio

Le nez est subtil, dévoilant des notes florales, de fruits blancs et d'agrumes. En bouche, on aime sa trame soyeuse et sa précision aromatique. Parfait pour accompagner des crevettes poêlées à l'huile d'olive et au gingembre ou une friture d'éperlan. **27 euros.**



CÔTES-DE-PROVENCE

Château Sainte-Marguerite Fantastique 2024 Bio

★ Les frères Fayard, appuyés depuis 2022 par le groupe Paul Ricard, signent là l'une de leurs meilleures cuvées, au profil fruité délicat (pêche blanche, poire, agrumes) lié à une belle tension. En résulte un rosé croquant et naturel doté d'une belle longueur à associer à une poêlée de coques à la crème et au carvi ou un carpaccio de saint-jacques aux baies rouges. **29,90 euros.**



LANGUEDOC

Rosé Décalage 2024 Bio

★ Un rosé épatant, plein de peps avec ses notes de groseille et de coulis de fraise signé Nathalie Delbez. Désaltérant et gourmand, il stimule les papilles par sa douceur fruitée et sa finale fraîche qui donne une irrésistible envie d'y revenir. Assemblage de grenache et mourvèdre, il remporte le titre de quille de l'été. A portée de toutes les bourses. **9,50 euros.**



BANDOL

Domaine de Terrebrune 2024 Biodynamie

★ Construit autour du mourvèdre (60 %) associé au grenache et au cinsault, ce domaine porte haut les couleurs de son appellation. Le vin n'est jamais meilleur qu'après trois-cinq ans d'attente, avec son profil délicieusement épicé (carvi, safran) et ses notes d'agrumes. Son potentiel d'évolution sur une dizaine d'années est bluffant, comme le prouve un 2015 récemment dégusté tenu par de beaux amers. **24 euros.**



CÔTES-DE-PROVENCE

Clos de Caille 2024 Bio

Un rosé déroulant de jolies notes de fruits blancs et d'agrumes. Sa texture délicate, sa rondeur fruitée et sa fin de bouche sur le fruit mûr le rangent dans la catégorie des bien équilibrés. Des saveurs qui se marieront parfaitement avec un ceviche de mullet noir ou un tartare de thon rouge. **28 euros.**



CHALLENGES
Juillet 2025

**Pourquoi tout ça
va mal finir...**



L'EXPRESS
Juillet 2025

**Des monolithes de 1 tonne
tournent et vrillent
pour laisser entrer l'air
et la lumière dans le site**

► de béton et d'Inox inspirés des tunnels de serres, reliés entre eux par un sous-sol. De nombreuses stars du premier art majeur ont depuis signé un édifice au fil des 220 hectares du Château La Coste. Tadao Ando a conçu le cœur de la propriété, un triangle de béton vierge et de verre cerné par un bassin d'où surgit une araignée géante de Louise Bourgeois, cerbère de cet univers onirique. Tandis que Renzo Piano livrait un pavillon d'exposition et Frank Gehry, un kiosque à musique, Jean-Michel Wilmotte imaginait une galerie dans d'anciens chais et Richard Rogers en hissait une autre dans les pins. Dernière réalisation, pour le moment : un espace tout en courbes et transparence imaginé de son vivant

par le Brésilien Oscar Niemeyer, maître de l'architecture moderne, a été inauguré en 2022.

Cinq ans plus tôt, du côté de Taradeau, une résille de pierres de 110 mètres de longueur était érigée au Château de Selle, pépite des Domaines Ott. Les blocs à la régularité mathématique, 1,50 mètre par 1 mètre, superposés jusqu'à 10 mètres de hauteur, composent un paravent ajouré pour protéger le circuit de vinification gravitaire. Ces monolithes de 1 tonne tournent et vrillent pour laisser entrer l'air et la lumière dans le site.

Plus récemment, le Château Sainte-Marguerite, à La Londe-les-Maures, s'est enrichi d'un nouvel espace aux lignes contemporaines. « Un projet mûri durant cinq ans », confie Olivier Fayard, passionné de design et patron du domaine avec son frère Enzo. Le défi, relevé par l'architecte varois Pascal Flayols, consistait à construire « un lieu qui [leur] ressemble, empreint d'efficacité et de partage ». En façade, les trois imposants blocs qui accueillant les visiteurs illustrent la production locale :

« Nous avons choisi le cuivre, pour sa couleur rosée, le cru majoritaire de la propriété ; l'acier Corten, dont la teinte évolue avec le temps, comme la robe du vin rouge ; et l'Inox brossé, éclatant et pur, pour les blancs, détaille Olivier Fayard. La perforation des bardages, qui crée un jeu de lumières filtrées dans le chai, évoque la fermentation du vin, une étape clé de son élaboration. » La partie technique, doublée d'Inox poli miroir, reflète la nature environnante : vignes, oliviers et palmiers, l'enseigne du domaine.

Un vent de modernité a également soufflé sur Bargemone, près d'Aix-en-Provence, depuis son rachat par la famille Einaudi, avec des installations ultra-performantes coiffées de quelque 800 mètres carrés de panneaux photovoltaïques. Et jusqu'au pied du mont Ventoux, où le magistral et sobre chai du domaine Les Davids s'ouvre telle une caverne en surplomb du vignoble. Cette prouesse technique réside dans un porte-à-faux long de 35 mètres, lourd de 315 tonnes de béton et d'acier.

Sans oublier l'élégant cuvier du Clos de Caille, sur les coteaux d'Entrecasteaux, dont l'ouvrage a été confié par Jean-Pierre et Simona Mariotti au célèbre architecte marseillais Rudy Ricciotti. L'équipement semble avalé par la colline sur laquelle des vignes pourraient être plantées. « L'idée consiste à intégrer le bâtiment dans le paysage et de développer une posture d'effacement, décrypte le concepteur du Mucem. A l'intérieur, il présente une verticalité importante, portée par des structures en béton travaillé... Cela donne de la dramaturgie à l'endroit. » Déjà en fonction, dans son élégant décor grège, le chai n'attend plus que des plaques de roche décorent sa façade. Tels les pampres de la couronne de Bacchus... *

PHILIPPE BIDALON

Le Clos de Caille vinifie ses cuvées dans une architecture signée Rudy Ricciotti.



Retrouver nos sélections des plus beaux chais et des meilleurs rosés sur lexpress.fr

L'EXPRESS 3 JUILLET 2025

LEFIGARO.FR
21 JUIN 2025

<https://avis-vin.lefigaro.fr/tops-selections-vins-spiritueux/le-palmares-du-figaro-des-meilleurs-vins-roses-de-l-ete-2025-de-8-a-60-euros-20250621>

Château Sainte Marguerite - Collection Marguerites rosé 2024 :

«Respire l'été et ses fruits de saison»

Provence - Côtes de Provence

Note Le Figaro : **92/100**

Prix : 55,00 €

Un nez délicat où se mêlent rose fanée, gousses de vanille, pêche de vigne, melon confit. La bouche est soyeuse et enrobante, elle respire l'été et ses fruits de saison, notamment la pêche et la nectarine. La finale est tout en tension, légèrement acidulée, pour un équilibre remarquable.

Château Sainte Roseline - La Chapelle 2024 : *«La bouche est fluide et tendue»*

Provence - Côtes de Provence

Note Le Figaro : **92/100**

Prix : 27,90 €

Le vin est charmeur au nez, avec ces effluves d'amandes grillées, de rose, de pot-pourri et ces légères notes agrumées. La bouche est fluide et tendue, sur les petits fruits acidulés et la feuille de tomate.

Clos de Caille - Rosé 2024 : *«Assez subtil et élégant»*

Provence - Côtes de Provence

Note Le Figaro : **92/100**

Prix : 24,90 €

Un nez qui exprime la pêche de vigne, la fraise fraîche, c'est assez subtil et élégant, avec une pointe poivrée. La bouche est fraîche et s'exprime tout en tension, avec des notes d'agrumes et de réglisse.

Domaine de la Solitude - Rosé de la Solitude 2024 : *«Comme une odeur de sable frais le matin sur la plage»*

Bordeaux - Bordeaux

Note Le Figaro : **92/100**

Prix : 8,33 €

Au nez, un bouquet entêtant et parfumé, aux arômes de fraises gariguettes, de sorbet au citron, avec un léger côté pierreux, comme une odeur de sable frais le matin sur la plage, puis une bouche fraîche, posée, subtilement florale, dotée de quelques amers en finale, qui lui donne du corps et du caractère, pour un rosé tout en harmonie.

LEFIGARO.FR
21 JUIN 2025
<https://avis-vin.lefigaro.fr/tops-selections-vins-spiritueux/le-palmares-du-figaro-des-meilleurs-vins-roses-de-l-ete-2025-de-8-a-60-euros-20250621>

LE FIGARO

Canicule | Wimbledon | Guerre Israël-Iran | Politique | International | Économie | Société | Vox | Sport | Culture | Madame | G

Réservé aux abonnés

Le palmarès du Figaro des meilleurs vins rosés de l'été 2025, de 8 à 60 euros

Par Martin Lemaire, Ella Lister, Frédéric Durand-Bazin et Alicia Dorrey

1er 21 juin 2025 à 18h00

Vin rosé

Copier le lien



NOS CONSEILS - Après avoir dégusté plus de 150 vins rosés, voici les 50 cuvées favorites de la rédaction du Figaro Vin, à tous les prix.

LEFIGARO.FR
Jun 2025

<https://avis-vin.lefigaro.fr/tops-selections-vins-spiritueux/cotes-de-provence-nos-20-cuvees-favorites-de-l-appellation-star-des-vins-roses-20250702>

Côtes-de-Provence : nos 20 cuvées favorites de l'appellation star des vins rosés

Par Martin Lemaire, Ella Lister, Frédéric Durand-Bazin et Alicia Dorey
Il y a 5 jours

Vin

Copier la lien f X in



Vignoble des Côtes-de-Provence. istockphoto

Appellation phare des vins rosés, les côtes-de-provence s'imposent à nouveau, alors que l'été démarre et que les vacances sont à vue. Voici nos 20 cuvées favorites.

LE FIGARO VINS

Juillet 2025

LEFIGARO.FR

2 JUILLET 2025

<https://avis-vin.lefigaro.fr/tops-selections-vins-spiritueux/cotes-de-provence-nos-20-cuvees-favorites-de-l-appellation-star-des-vins-roses-20250702>

Château Sainte Roseline - La Chapelle 2024 : «*La bouche est fluide et tendue*»

Note Le Figaro : **92/100**

Prix : 27,90 €

Le vin est charmeur au nez, avec ces effluves d'amandes grillées, de rose, de pot-pourri et ces légères notes agrumées. La bouche est fluide et tendue, sur les petits fruits acidulés et la feuille de tomate.

ACHETER SUR TWIL

Clos de Caille - Rosé 2024 : «*Des notes d'agrumes et de réglisse*»

Note Le Figaro : **92/100**

Prix : 28,00 €

Un nez qui exprime la pêche de vigne, la fraise fraîche, c'est assez subtil et élégant, avec une pointe poivrée. La bouche est fraîche et s'exprime tout en tension, avec des notes d'agrumes et de réglisse.

Disponible en ligne sur closdecaille.com

La Commanderie de Peyrassol - XIIIème Peyrassol 2024 : «*C'est tonique en bouche, frais et digeste*»

Note Le Figaro : **92/100**

Prix : 18,50 €

Du bonbon arlequin au nez, avec de la gourmandise et des notes de rose, et de tarte à la fraise. C'est tonique en bouche, frais et digeste, avec ces notes de pamplemousse et d'orange amère.

Disponible en ligne sur vignobles-austruy.com

Rosa 32 - Libeccio 2022 : «*Rappelle le riesling*»

Note Le Figaro : **92/100**



HÔTEL & LODGE

Juillet 2025

SPÉCIAL VINS D'ÉTÉ

ON MANGE QUOI AVEC UN...

*CLOS DE CAILLE 2024,
CÔTES DE PROVENCE*

La famille Mariotti a planté de la vigne durant 30 ans avant de produire en 2021 ses propres vins, en trois couleurs. Dans la gamme, ce rosé joue déjà dans la cour des grands.

DÉGUSTATION

L'ANNÉE

Après une année 2023 délicate en raison de la sécheresse, le millésime 2024 se présente bien. La vigne n'a pas été en stress hydrique grâce aux pluies de printemps. Elle a pu ainsi se constituer des réserves qui lui ont été profitables pendant l'été. Il y a eu du volume aussi. C'est toujours bien car cela permet d'être encore plus rigoureux dans le choix des baies. 2024 est donc un bon millésime.

LES CÉPAGES

Pour élaborer ce vin rosé, la famille Mariotti, propriétaire, a réalisé un assemblage de trois cépages. Le grenache est majoritaire à hauteur de 70%, puis viennent ensuite le cinsault (20%) et la syrah (10%). Cette alchimie permet de donner un vin aromatique avec du fruit rouge apporté par le grenache. Il possède également une jolie structure et des épices grâce à la syrah.

LE DOMAINE

La propriété est située à Entrecasteaux. Elle s'étend au cœur de la Provence verte sur une superficie de 160 hectares dont 40 sont certifiés en culture biologique «AB». Sa situation, à 200 mètres d'altitude, lui permet d'avoir de la fraîcheur la nuit et de la chaleur le jour. Très important pour la maturité en douceur du raisin. La cave moderne permet ensuite de travailler avec les dernières avancées technologiques.

LE VIGNERON

Ce domaine est avant tout une histoire de famille, celle de Jean-Pierre et Simona Mariotti avec, à leurs côtés, leurs trois enfants. Le premier millésime fut lancé en 2021, après avoir attendu deux années que le magnifique chai enterré, signé du grand architecte Rudy Ricciotti, soit opérationnel. On ne badine pas avec la qualité. Mathieu Mariotti est à la direction du domaine, bien secondé pour les différents aspects techniques par le talentueux Matthieu Cosse.



L'AVIS DE L'EXPERT DENIS GARRET

Chef sommelier

C'est un rosé complexe, franc au nez avec, déjà, une note saline. On retrouve aussi des agrumes (citron, pamplemousse), des fruits blancs (pêche, grenade). Voici un rosé de gastronomie et de plaisir. On peut le servir avec des rougets-barbets grillés ou des ris de veau poêlés avec des morilles fraîches et crémées de saison. Pourquoi pas des oursins également!

© DR

114 | hoteletlodge.fr



L'entrepreneur monégasque Mathieu Mariotti s'est attaché à transformer en un véritable domaine viticole le mas provençal entouré de vignes acheté par ses parents au début des années 1990. Il a fallu y mettre les moyens et s'entourer de compétences pour que les vins du Clos de Caille, au cœur du Var, soit à la hauteur des ambitions

DE MONACO AU VAR SANS COMPTER

PAR FRÉDÉRIQUE HERMINE, PHOTOGRAPHIES DR

Quand Jean-Pierre et Simona Mariotti, qui avaient déjà une activité florissante dans l'immobilier à Monaco, ont acquis cette propriété perdue dans la forêt près de Lorgues, ils rêvaient d'un pied-à-terre qui leur offre quelques jolis côtes-de-provence à déguster. Mais, faute de cave, les quelques raisins produits étaient vendus aux négociants de la région. C'est la nouvelle génération, et en particulier Mathieu, qui va s'atteler à la tâche avec son père pour en faire un véritable domaine viticole. Le Clos de Caille, du nom du lieu-dit faisant référence aux nombreux cailloux que l'on extrait des parcelles, a été entièrement restructuré. La famille a investi dans un chai majestueux signé Rudy Ricciotti pour la direction artistique, mais il a fallu attendre l'arrivée du brillant œnologue-conseil cadurcien Matthieu Cosse pour faire passer les vins dans une autre dimension qualitative et dans les trois couleurs.

Comment passe-t-on de l'immobilier à Monaco à vigneron au cœur du Var ?

Par la passion. Et grâce à l'immobilier, nous avons eu la possibilité de nous dédier à des activités plus rémunératrices humainement. Mes parents avaient acheté fin 1992 ce domaine avec 7 hectares de vignes en mauvais état et avec beaucoup de manquants. Il a fallu arracher puis replanter et, dès 2004, ils ont voulu faire construire une cave de vinification qui devait être opérationnelle pour les vendanges 2006. Mais une histoire rocambolesque avec l'entreprise chargée des travaux et de multiples recours ont arrêté le projet et nous avons dû attendre le rachat du domaine voisin pour nous lancer dans la construction de la cave actuelle.

Les promoteurs monégasques ont-ils été bien accueillis en Provence ?

Pour être franc, nous avons d'abord été suspectés d'être des investisseurs qui venaient juste pour faire des plus-values foncières. Aujourd'hui, les gens d'ici ont compris que l'on s'était vraiment inscrits dans une trajectoire à très long terme, proche du terroir, en essayant de créer des emplois pour les communautés locales. Nous avons donc réussi à nous étendre en rachetant les terres voisines grâce à l'aide de la Safer et nous disposons aujourd'hui d'un ensemble de 160 hectares d'un seul tenant, dont 40 de vignobles, mais aussi de nombreux bois et forêts et des oliviers. Nous nous sommes fixé comme objectif d'arriver à 50 hectares avant 2030, en particulier par l'obtention de droits de plantation.

L'arrivée de l'œnologue Mathieu Cosse est un véritable tournant pour le domaine. Comment avez-vous pensé à lui ?

Lors de dégustations, on me disait souvent que nos vins étaient qualitatifs mais trop



TERRE DE VINS
Juillet 2025



technologiques et que le potentiel du terroir et le niveau de nos installations devaient nous permettre d'aller plus loin. Un jour, un distributeur qui était de cet avis m'a proposé de me présenter Mathieu Cosse. Nous nous sommes très bien entendus, mais il a voulu vérifier sur place les qualités du terroir. Il est venu mener une importante campagne de sondage avec une soixantaine de fosses pédologiques qui nous ont permis de cartographier tout le domaine. À l'issue de cette analyse en 2023, nous avons commencé à travailler ensemble, mais le premier millésime réellement attribuable à Mathieu, c'est le 2024. Il a fait quelques petites adaptations au chai, par exemple la construction d'une passerelle pour faire du pressurage en grappes entières et la commande de nouvelles cuves pour les blancs. Nous venons aussi d'acheter ensemble le domaine de Bonaguil, près de Cahors, à vingt minutes en tracteur du domaine Cosse-Maisonneuve.

Vous souhaitez mettre davantage l'accent sur les blancs et les rouges ?

Nous voulons en effet diminuer la proportion de rosés de 85 à 65 %. Dans l'économie actuelle des Côtes de Provence, de plus en plus dominée par de grandes marques, nous entendons construire la légitimité du



TERRE DE VINS AIME

Clos de Caille Clarisse 2024 CÔTES DE PROVENCE ROSÉ

La cuvée porte le nom de la fille de la fratrie, la sœur de Mathieu. Une sélection parcellaire de grenache et de cinsault (syrah et rolle ont été abandonnés pour ce millésime), avec un pressurage en grappes entières et une vinification sur lies, mais plus en barriques depuis 2023 à l'initiative de Mathieu Cosse. Un vin racé sur un beau volume, des arômes d'épices douces et de fruits exotiques qui se prolongent sur une finale sapide.

94/100 AB 55 €

Clos de Caille en interpellant avec de grands blancs et de grands rouges qui pourront nous donner de la visibilité et nous aider à nous démarquer de la concurrence. Les rosés méritent d'être considérés comme des vins à part entière, mais les blancs et les rouges restent les piliers du monde œnologique à l'échelle internationale. Il faut donc accélérer la transition.

Qui décide du style du vin ?

Nous sommes une fratrie de trois et nous gardons une vision collégiale des décisions structurantes pour le domaine. Dans la gestion quotidienne, c'est plutôt mon père et moi qui sommes impliqués. Et pas question de heurter le goût de mon père, qui adore la syrah majoritaire dans les assemblages. Évidemment, Mathieu Cosse est toujours force de proposition et on ne lui marche pas sur les pieds en rentrant dans des considérations techniques. Nous définissons ensemble un profil pour chaque cuvée, une idée de la personnalité que nous souhaitons donner aux vins. Comme pour les blancs, avec la nouvelle cuvée Lucis, l'idée pour les rouges est d'avoir deux profils complémentaires sans forcément de hiérarchie entre les deux, mais une colonne vertébrale commune, millésime après millésime. 🍷



TERRE DE VINS

Juillet 2025



Les Echos

EN EAU LIBRE

Un an après les JO, Léon Marchand se rêve un avenir loin des bassins et dit son envie d'enfiler de nouveaux costumes, au propre comme au figuré.

VOYAGE

Cette Frenchie qui veut défer Booking

CULTURE

La bataille des marbres du Parthénon

MUSIQUE

Un air de succession aux Arts florissants

LES ÉCHOS

Juillet 2025

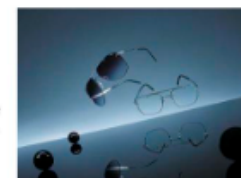
SÉLECTION DU WEEK-END

SILHOUETTE

LE LUXE RESPONSABLE

La collection « Atelier Next » de la maison familiale autrichienne Silhouette réinvente le luxe responsable avec des matériaux durables. Alliant minimalisme et raffinement, elle propose une élégance moderne où esthétique, durabilité et artisanat éthique se rencontrent. Composée de trois gammes innovantes, elle repousse les limites techniques tout en restant fidèle à un design intemporel et à un luxe éthique.

silhouette.com



CLOS DE CAILLE ROSE 2024

FINESSE ET ÉLÉGANCE

Le rosé Clos de Caille incarne l'essence même de la Provence, révélant toute la finesse de son terroir pour offrir un vin rosé identitaire. Véritable étendard du domaine, ce rosé est l'affirmation de la trajectoire d'Excellence dans laquelle s'inscrit le Clos de Caille sous l'impulsion de la famille Mariotti.

28 € • Tél : +33 (0)9 88 66 38 44
closdecaille.com



STUDIO CRYOBLISS

UN SANCTUAIRE DE BIEN-ÊTRE AU COEUR DE PARIS

CryoBliss est une nouvelle adresse parisienne proposant des soins novateurs pour optimiser votre santé et votre bien-être. Unique à Paris, la Cryochambre de ce nouveau studio offre une expérience incomparable de Cryothérapie corps entier, complétée par un service de Pulsothérapie. Dans un cadre élégant, l'approche luxueuse et personnalisée du studio CryoBliss associe les bienfaits de ces deux techniques à une atmosphère chaude, raffinée et un service sur-mesure : diagnostic personnalisé pour définir le protocole le mieux adapté, formules dédiées incluant des packages bien-être & récupération.

48 rue Galilée 75116 Paris • Tél : 01 86 04 34 93
cryobliss.fr



THE ORIGINALS BY RENAULT

Un vent de liberté va souffler sur votre été avec le chapeau Flower Power Renault 4. Inspiré du style iconique des années

60, ce chapeau en raphia naturel avec un large rebord de 15 cm signera votre allure. A la plage, il assure une protection solaire optimale, en ville il définit un style et en soirée, signe une silhouette. Avec son design féminin et raffiné, son galon imprimé et son écusson brodé, vous ne passerez pas inaperçue. Confortable et pratique, il se transporte facilement et s'adapte à toutes les occasions estivales. Et pour plaire encore plus, il est fabriqué en France.

theoriginals-store.renault.com



L'EAU SOLAIRE SPF50+ OH MY CREAM

Le spray solaire pour le corps et les cheveux, à la texture ultra-sensorielle et bi-phasée (mi-eau, mi-huile) laissant un fini satiné et un parfum doux et ensoleillé sur la peau. Formulée à partir de filtres chimiques non nano, elle assure une protection contre les rayons UVA et UVB, les taches pigmentaires et les signes de vieillissement cutané prématuré. La peau est hydratée et protégée contre les méfaits des rayons UV.

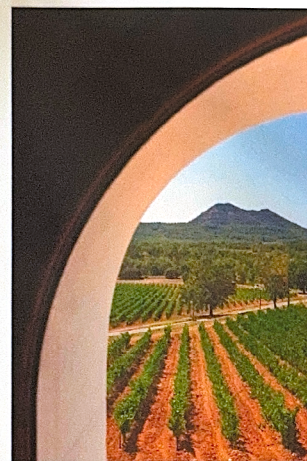
28 €
ohmycream.com



Page réalisée par le service commercial des Echos Week-end, Tél : 01 87 39 75 01 – schartier@lesechosleparisien.fr

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

ONIRIQ Etd 2025



leur, ici naturelle, provient d'un terroir froid situé à 450 mètres d'altitude. « Ce rosé-là n'a pas à rougir de n'être que rosé », souligne joliment la vigneronne. Car des trois couleurs, il est le plus difficile à créer. » Marc Monrose, directeur du château Saint-Maur, en côtes-de-provence, à Cogolin, près de Saint-Tropez, confirme : « Il est le plus facile à rater ! »

HAUT DE GAMME

Contrairement à une idée répandue, le vin rosé, né sous l'Antiquité en Mésopotamie avant de se répandre en Europe grâce aux Grecs et aux Romains, n'est pas un simple mélange de vin rouge et de vin blanc, sauf dans quelques AOC spécifiques. Il s'obtient principalement à partir de raisins noirs à pulpe blanche, par des méthodes (la « saignée », par exemple) qui limitent le contact entre le jus et la peau des raisins, afin d'extraire



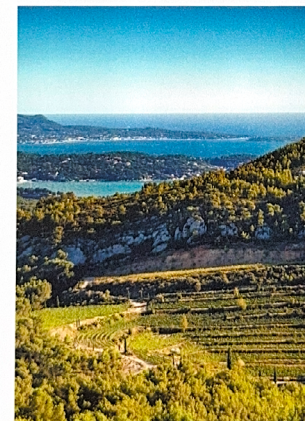
Le Château La Calasse et sa nouvelle cuvée, au milieu des années. Ses vins sont d'une rare élégance.

juste assez de couleur pour donner au vin sa teinte rosée caractéristique. La chaleur et l'oxygénation sont les ennemis de sa fraîcheur. Les vendanges se font de nuit, à la lueur de la lampe frontale. Et il faut aller vite pour mettre les grains dans le pressoir. « Si on perd la maîtrise du froid, on perd des arômes », ajoute Marc Monrose, qui produit deux cuvées haut de gamme, le clos de Capelune et le Clos Saint-Vincent.

Vieilles vignes cultivées en bio ou en biodynamie, sélection massale (qui consiste à choisir les greffons parmi les meilleurs pieds de vigne), approche parcellaire, vendanges manuelles en petites caisses, camions frigorifiques, fermentation en cuves thermorégulées, levures indigènes, chai ultramoderne... Tout est fait pour accroître la qualité, comme au Clos de Caille, domaine fondé au XII^e siècle, qui renaît depuis 2021 sous l'impulsion de la famille Mariotti accompagnée par l'œno-



terroir : à Caille, mêmes au cœur de la verte



logue Matthieu Cosse. Les vins sont intenses et ciselés, à l'image de la tête de cuvée, Clarisse, embouteillée dans un flacon noir, comme Capelune. « Celle-ci peut être bue dans quatre à cinq ans ; nous en gardons en cave pour le voir évoluer », souligne Matteo Mariotti. C'est le pari de ces producteurs, convaincre les sommeliers et les amateurs que leur rosé peut se boire toute l'année, et même plusieurs années après sa mise en bouteille. Le rosé, un vin de garde ?

VINS DE GARDE !

Au château Pibarnon, à Bandol, où le cépage mourvèdre est roi, cela fait longtemps que l'on a prouvé que l'âge n'était pas l'ennemi du rosé. Au contraire, le vin gagne en couleur (safran), en complexité, en densité, en longueur. « Le mourvèdre est un cépage andalou qui marche lentement à l'ombre avant de révéler ses épices », note Éric de Saint-Victor, qui vient de remettre au catalogue le millésime 2015. Nous l'avons goûté par hasard et, malgré ses dix ans, nous avons été impressionnés par son caractère à la fois explosif et sensuel. Le mourvèdre, c'est un macho auquel on a mis un tutu ! » Un jour de 2019, lors d'une dégustation dans un restaurant, le sommelier l'a mis en colère en lui disant qu'il trouvait un rosé très clair « tellement bon qu'on aurait dit du blanc ». « On est en train de tuer notre rosé méridional ! », tempête alors Éric de Saint-Victor. C'est ainsi qu'est née la cuvée Nuances, un rosé qui ne serait lancé qu'après deux ans en cave, à base de 95 % de mourvèdre, issu d'une parcelle dédiée, tardive, en altitude. Depuis le millésime 2021, il est élevé à 100 % dans des jarres en grès, à la place du foudre initial. « Cette terre noble et peu poreuse donne éclat, tension et pureté », note le vigneron. Pour le déguster, Nuances a besoin d'un léger carafage, d'une température de service autour de 15 à 16 degrés et de grands verres.

« Il faut réapprendre à goûter le vin rosé », abonde Jean-Luc Jamrozik, président de l'association des sommeliers de Paris et grand promoteur de ce vin de gastronomie qui accompagne merveilleusement la cuisine méditerranéenne, comme des Saint-Jacques crues aux agrumes, avec la cuvée Fantastique 2024 du château Sainte-Marguerite, des crevettes Gambro rosso au suc d'orange



140227 111 F 6.00 € 2025

RÉSIDENCES DÉCORATION

AOÛT - SEPTEMBRE 2025

SPÉCIAL VINS D'ÉTÉ

ON MANGE QUOI AVEC UN...

CLOS DE CAILLE 2024, CÔTES DE PROVENCE

La famille Mariotti a planté de la vigne durant 30 ans avant de produire en 2021 ses propres vins, en trois couleurs. Dans la gamme, ce rosé joue déjà dans la cour des grands.

DÉGUSTATION

L'ANNÉE

Après une année 2023 délicate en raison de la sécheresse, le millésime 2024 se présente bien. La vigne n'a pas été en stress hydrique grâce aux pluies de printemps. Elle a pu ainsi se constituer des réserves qui lui ont été profitables pendant l'été. Il y a eu du volume aussi. C'est toujours bien car cela permet d'être encore plus rigoureux dans le choix des baies. 2024 est donc un bon millésime.

LES CÉPAGES

Pour élaborer ce vin rosé, la famille Mariotti, propriétaire, a réalisé un assemblage de trois cépages. Le grenache est majoritaire à hauteur de 70%, puis viennent ensuite le cinsault (20%) et la syrah (10%). Cette alchimie permet de donner un vin aromatique avec du fruit rouge apporté par le grenache. Il possède également une jolie structure et des épices grâce à la syrah.

LE DOMAINE

La propriété est située à Entrecasteaux. Elle s'étend au cœur de la Provence verte sur une superficie de 160 hectares dont 40 sont certifiés en culture biologique « AB ». Sa situation, à 200 mètres d'altitude, lui permet d'avoir de la fraîcheur la nuit et de la chaleur le jour. Très important pour la maturité en douceur du raisin. La cave moderne permet ensuite de travailler avec les dernières avancées technologiques.

LE VIGNERON

Ce domaine est avant tout une histoire de famille, celle de Jean-Pierre et Simona Mariotti avec, à leurs côtés, leurs trois enfants. Le premier millésime fut lancé en 2021, après avoir attendu deux années que le magnifique chai enterré, signé du grand architecte Rudy Ricciotti, soit opérationnel. On ne badine pas avec la qualité. Mathieu Mariotti est à la direction du domaine, bien secondé pour les différents aspects techniques par le talentueux Matthieu Cosse.



L'AVIS DE L'EXPERT DENIS GARRET

Chef sommelier

C'est un rosé complexe, franc au nez avec, déjà, une note saline. On retrouve aussi des agrumes (citron, pamplemousse), des fruits blancs (pêche, grenade). Voici un rosé de gastronomie et de plaisir. On peut le servir avec des rougets-barbets grillés ou des ris de veau poêlés avec des morilles fraîches et crémées de saison. Pourquoi pas des oursins également !



VIGNERON MAGAZINE

Automne 2025





Mathieu Mariotti.

VIGNERON
PARU DANS LE N°62
AUTOMNE 2025

LES ROSÉS D'AUTOMNE LE TEMPS MEDITÉ

CLOS DE CAILLE

C'est l'histoire d'une renaissance, celle d'un domaine de 160 hectares niché dans la garrigue. Avec sa texture qui s'étire et sa dimension gastronomique, le rosé est au cœur de ce grand projet.

Entre Entrecasteaux et Saint-Antonin-du-Var, un grand portail doré. Sur ses battants, un cep de vigne stylisé rappelle l'ancrage vigneron du Clos de Caille. Plus loin, une fontaine surmontée d'une sculpture de deux oiseaux en miroir. Le nom du domaine, lui, ne tient pas à ces volatiles mais à la nature du sol. « Au XI^e siècle, les moines cisterciens du Thoronet utilisaient le mot "caille" pour désigner la caillasse, ces sols riches en calcaire qui sont le socle de notre vignoble », explique Mathieu Mariotti, qui veille sur le domaine familial avec sa sœur et son frère, 160 hectares d'un seul tenant nichés dans la garrigue où la biodiversité règne en maître. C'est ici, sur ces coteaux aux pentes douces, que le rosé prend toute sa dimension, bien loin des clichés estivaux : « Pour nous, le rosé est un vin à part entière, capable de traverser l'automne et même de vieillir. »

Pendant longtemps, le domaine morcelé était tombé dans l'oubli avant que Jean-Pierre et Simona Mariotti ne décident de racheter les parcelles dispersées, patiemment, une à une. « Mon père et ma mère ont reconstitué le clos historique tel un puzzle, pièce par pièce. Aujourd'hui, nous avons retrouvé cette unité, avec un vignoble d'une trentaine d'hectares, certifié bio. » Depuis 2021, le Clos de Caille vit une véritable renaissance : « Avant, toute notre production partait dans des marques prestigieuses. C'était frustrant. On voulait pouvoir enfin signer nos propres vins. » Pour concrétiser cette ambition, la famille s'est dotée d'un outil de production ultramoderne et performant, sculpté par le célèbre Rudy Ricciotti. « Un geste artistique mais il ne faut pas se méprendre : c'est le vin qui dicte l'architecture et non l'inverse. »

Dans les vignes, la démarche s'est également affinée : levures indigènes, sélections massales de Lilian Bérillon, et surtout une cartographie pédologique précise. « Avec Gérard Abbou, notre directeur des opérations, on a découvert près de 50 unités au lieu des 30 imaginées. Cela nous a poussés à vendanger et vinifier encore plus finement. » « Chaque micro-parcelle est unique, confirme Gérard. Ce sont ces détails qui créent la

complexité du vin. » L'arrivée du brillant œnologue Matthieu Cosse en 2023 a donné une impulsion supplémentaire. « Il partage notre conviction : un vin doit ressembler à l'endroit où il naît. On ne veut pas de profils formatés pour plaire à tous, mais des vins sincères qui racontent leur lieu. Cela vaut pour nos blancs, nos rouges et bien sûr nos rosés. » Pas question de réduire le rosé à un vin de soif. « C'est un vin au sens le plus noble, insiste Mathieu Mariotti. Il doit avoir du fond, pouvoir accompagner un repas. On cherche des rosés identitaires qui tiennent tête à des plats complexes. » Pour y parvenir, la cave a récemment été modifiée afin de permettre le pressurage en grappes entières : « C'est essentiel pour avoir des jus plus purs, plus droits, avec une texture qui s'étire et donne cette dimension gastronomique. »

À la dégustation, les millésimes se succèdent sans se ressembler, à l'image de la cuvée Clarisse, bombardée d'excellentes notes et même du prix du meilleur rosé du monde par le magazine britannique *Decanter* dès sa création. Grenache et cinsault s'y enlacent pour délivrer un message complexe. « On préserve l'effet millésime. Nos rosés sont des vins vivants, ils reflètent la saison et la parcelle. » Cette vision s'accompagne d'une grande liberté laissée à l'œnologue : « On choisit un homme, on lui donne notre confiance puis on le laisse s'approprier les vins. » Il n'existe pas de meilleure façon de servir le terroir. Ça et l'exigence que l'on lit ici partout, de la vigne à l'élevage qui bannit tout artifice. « Pas de corrections, surtout ne pas uniformiser. L'idée, c'est que quelqu'un qui aime notre rosé cette année le retrouve avec la même colonne vertébrale l'année suivante, même si le millésime apporte ses nuances. C'est comme cela que l'on construit une identité. » Au Clos de Caille, elle se vit pas à pas sans compromis avec le meilleur. « Ce qu'on souhaite, conclut Mathieu, c'est bâtir une réputation sur la régularité et la sincérité. Des vins vrais qui ressemblent au domaine et qui puissent exister durablement. Et le rosé, ici, a la même noblesse et les mêmes ambitions que le blanc ou le rouge. » | YVAN PALLOU

CLARISSÉ 2024 - CÔTES-DE-PROVENCE

« Depuis l'arrivée de Matthieu Cosse, le grenache est devenu la colonne vertébrale de la cuvée, accompagné de cinsault pour une expression plus verticale, tendue et salivante, portée par une finale saline. 2024 confirme cette orientation avec un toucher de bouche précis, des notes de petits fruits rouges et d'épices douces et une vraie allonge. Un rosé d'auteur pensé pour la table. »



PHOTO OLIVIER ROUX



ELLE À TABLE

Septembre - Octobre 2025



MEILLEUR VIN ROSÉ

CHÂTEAU MINUTY, « 281 » 2024, CÔTES-DE-PROVENCE

Sans doute l'ignorez-vous mais on doit à Monique Matton, fille de Gabriel Farnet, le fondateur de Minuty, la conception dans les années 1960 de la bouteille appelée « flûte à corset », devenue emblématique des côtes-de-provence. Quoi de moins étonnant que de les trouver ici en tête du classement des rosés ? Une bouteille sage qui cache un jus un peu plus exubérant, aux notes tropicales et florales. En bouche, c'est la pureté et la fraîcheur qui dominent ; on croque la fraise, et on se prend à vouloir suspendre le temps. Assurément un très joli cru. **46 €, minuty.com**

MEILLEUR NOUVEAU PRODUCTEUR

DOMAINE DU CLOS DE CAILLE, « LUCIS » 2023, CÔTES-DE-PROVENCE

Tel le phénix, voici un domaine qui, depuis 2021, renaît de ses cendres. En effet, des traces de production étaient déjà attestées au XII^e siècle, mais l'usage s'en était perdu. Le domaine a choisi la voie du beau et du bio pour élaborer de grands vins de Provence comme seuls le doigté et le temps savent en faire naître. Phare dans la nuit, « Lucis », longuement élevé, montre tous les atouts d'un blanc sudiste : richesse aromatique, profondeur, arômes complexes... Faites-lui confiance et mettez-le en cave dès à présent. **55 €, closdecaille.com**



© Illustrations réalisées à l'aide de l'IA générative d'Adobe Firefly.



CUISINE ET VINS DE FRANCE

Sept - Oct 2025



Jon Batiste, un air de génie

Véritable phénomène aux États-Unis, le musicien le plus polyvalent de sa génération réunit classique, jazz et pop. Rencontre.

Spécial
mode
homme

100% SUPPLÉMENT À LA REVUE LES ÉCHOS - 100% GRATUIT - 100% DÉDIÉ À LA CULTURE - 100% DÉDIÉ À LA VIE - 100% DÉDIÉ À LA CULTURE - 100% DÉDIÉ À LA VIE - 100% DÉDIÉ À LA CULTURE - 100% DÉDIÉ À LA VIE

LES ÉCHOS WEEK-END

Octobre 2025

Caille en vue

la chronique vins PAR Jean-Francis Pécresse



Il porte au fronton, ce domaine, comme on le dirait du front des hommes, la marque ancienne mais vive de la sueur des dos courbés sous l'effort, l'empreinte des mains épaisses et calleuses, brûlées par le soleil, la mémoire des pieds solidement plantés dans la terre sèche, ployant sous le poids des pierres et des corps. C'est au labeur de l'espèce sédentaire des moines bâtisseurs et non pas aux petits migrants, gibiers recherchés, que le Clos de Caille, niché entre les coteaux varois d'Entrecasteaux, doit son nom. Entre la fin du XI^e siècle et la moitié du siècle suivant, les hommes de foi, rudes et patients, vinrent y concasser des cailloux pour édifier l'abbaye du Thoronet, chef-d'œuvre absolu de l'art roman. Rendu voici cinq ans à la viticulture, sa vocation première, par la famille Mariotti, Italiens de modeste extraction assis sur un matelas constitué dans la construction

à Monaco, le site, à 200 mètres d'altitude, devient l'un des vignobles les plus en vue de la Provence. Les débuts étaient prometteurs, les progrès sont convaincants, avec des vins qui gagnent énormément en précision aromatique et en expression de terroir. Il faut dire que le jeune Mathieu Mariotti s'est adjoint les conseils d'un orfèvre, Matthieu Cosse, dont le domaine personnel, Cosse & Maisonneuve, est l'un des rares à faire honneur aux terroirs de Cahors. Viticulture bio, sélection massale, cartographie complète du parcellaire afin de planter chaque cépage au meilleur endroit, le Clos de Caille se donne les moyens de ses ambitions. Il délaisse d'ailleurs peu à peu le rosé, se concentre sur les rouges, et sur des blancs dont l'entrée de gamme est, en 2024, un pur délice de robe, franc et droit, s'allongeant en une longue finale amère très élégante.

Clos de Caille 2024, côtes de provence blanc, 28 € la bouteille. closdecaille.com

Les débuts, il y a cinq ans, étaient prometteurs, les progrès sont convaincants.



LE POINT CADEAUX

Decembre 2025

{ fêter
L'ART & LA MANIÈRE



RACÉS

38

1. CHÂTEAU BRANE-CANTENAC 2016, cru classé de Margaux, 95 € virotheque-bordeaux.com et www.chateau.net • 2. GLENFIDDICH Grande Couronne 26 ans, single malt, terminé en fûts de cognac, 695 € chez les cavistes et réseaux spécialisés • 3. CLOS DE CAILLE l'ère de cuvée Lucis 2023, grand blanc ACP Côtes de Provence, 34,90 € www.closdecaille.com • 4. SAINT JAMES cuvée Éléance, assemblage de six singles casks historiques, série limitée, 495 € chez les cavistes • 5. CHAMPAGNE DOM PÉRIGNON Vintage 2015 225 € chez les meilleurs cavistes, épicerie fines et sur www.millesima.fr • 6. DOMAINE D'EUGÉNIE Clos-Vougeot 2022, dense et énergique, à la fois puissant et taillé pour une longue garde, 450 € chez les cavistes • 7. CHAMPAGNE BILLECART-SALMON Le Sous Bois, magnum 150 cl, 160,50 € www.champagne-billecart.fr • 8. CHÂTEAU SOCIANDO-MALLET 2015, Haut-Médoc, 50,10 € sur www.millesima.fr



LE POINT CADEAUX
ÉDITION 2025

6 SAVEURS DE FÊTES MADE IN SUD

1

CHÂTEAU RASQUE

Au cœur de la Provence, la Cuvée emblématique Blanc de Blanc, 100% Rolle séduit par sa robe lumineuse dorée et sa bouche opulente. Un vin équilibré de fraîcheur et de gourmandise pour un moment de gastronomie en famille. Cuvée Blanc de Blanc 2024, 24 € les 75 cl, 04 94 99 52 20, chateaurasque.com, f et @



2

JARDINS

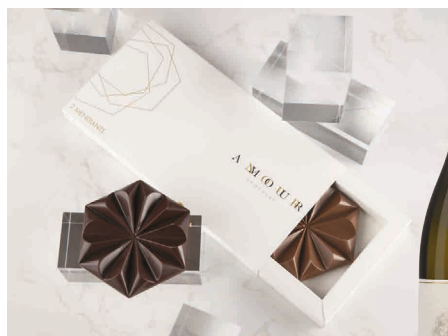
Jardins Solaires, apéritif bio sans alcool, marie la chaleur du gingembre, la douceur de l'abricot et la fraîcheur des agrumes. Une alternative naturelle, épicée et vibrante pour les tables de fêtes. À déguster bien frais, allongé avec de l'eau pétillante ou en cocktail. Jardins Solaires, apéritif bio sans alcool, 26,95 € les 70 cl ou 13,95 € les 20 cl, jardins.co, @jardins.drinks



3

ANOUR CHOCOLAT MONACO

Équilibre subtil de gourmandise entre chocolat noir intense et chocolat au lait velouté, ce coffret de deux mendiants géants dévoile une symphonie de saveurs et de textures : baies de goji, amandes torréfiées et citron confit, pour un plaisir raffiné à offrir ou à partager pour les fêtes. Coffret de deux Mendiants Géants, 26 €. anourchocolat.com, @



4

CLOS DE CAILLE

Le Clos de Caille signe son excellence avec trois Têtes de Cuvées AOP Côtes de Provence. « Lucis » en blanc, « Clarisse » en rosé et « Patrius » en rouge, ces expressions éloquentes révèlent la finesse, l'équilibre et la profondeur d'un terroir d'exception. Blanc et rosé : 34,90 € - Rouge : 39,90 €. Disponibles également en coffret. 09 88 66 38 44 - closdecaille.com, f et @



5

CHÂTEAU DE BRÉGANÇON CRU CLASSÉ

Isaure Rosé, Cru Classé en Côtes de Provence, célèbre la délicatesse et la fraîcheur d'un rosé gastronomique. Grenache en éclat, notes d'agrumes et de pêche, pour des fêtes tout en lumière. Cuvée Isaure Rosé, 28 €, 04 94 64 80 73, chateau-de-bregancon.fr, f et @



6

MAISON DE L'ARTISANAT ET DU GOÛT DE NICE

Pour Noël, direction la boutique officielle de la Ville de Nice, la référence pour des cadeaux aux saveurs locales qui sentent bon le Sud : huiles d'olive, miels, douceurs et créations artisanales y célèbrent l'art de vivre niçois. 34 bd Jean Jaurès et Centre Commercial Nicetoile, 04 97 13 42 25, f et @



MARIE CLAIRE
Decembre 2025

6 SAVEURS DE FÊTES MADE IN SUD

1

CHÂTEAU RASQUE

Au cœur de la Provence, la Cuvée emblématique Blanc de Blanc, 100% Rolle séduit par sa robe lumineuse dorée et sa bouche opulente. Un vin équilibré de fraîcheur et de gourmandise pour un moment de gastronomie en famille. Cuvée Blanc de Blanc 2024, 24 € les 75 cl, 04 94 99 52 20, chateaurasque.com, f et @



2

JARDINS

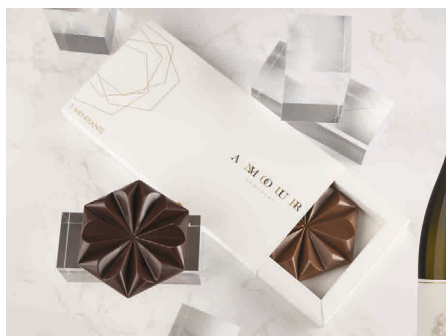
Jardins Solaires, apéritif bio sans alcool, marie la chaleur du gingembre, la douceur de l'abricot et la fraîcheur des agrumes. Une alternative naturelle, épicée et vibrante pour les tables de fêtes. À déguster bien frais, allongé avec de l'eau pétillante ou en cocktail. Jardins Solaires, apéritif bio sans alcool, 26,95 € les 70 cl ou 13,95 € les 20 cl, jardins.co, @jardins.drinks



3

ANOUR CHOCOLAT MONACO

Équilibre subtil de gourmandise entre chocolat noir intense et chocolat au lait velouté, ce coffret de deux mendiants géants dévoile une symphonie de saveurs et de textures : baies de goji, amandes torréfiées et citron confit, pour un plaisir raffiné à offrir ou à partager pour les fêtes. Coffret de deux Mendiants Géants, 26 €. anourchocolat.com, @



4

CLOS DE CAILLE

Le Clos de Caille signe son excellence avec trois Têtes de Cuvées AOP Côtes de Provence. « Lucis » en blanc, « Clarisse » en rosé et « Patrius » en rouge, ces expressions éloquentes révèlent la finesse, l'équilibre et la profondeur d'un terroir d'exception. Blanc et rosé : 34,90 € - Rouge : 39,90 €. Disponibles également en coffret. 09 88 66 38 44 - closdecaille.com, f et @



5

CHÂTEAU DE BRÉGANÇON CRU CLASSÉ

Isaure Rosé, Cru Classé en Côtes de Provence, célèbre la délicatesse et la fraîcheur d'un rosé gastronomique. Grenache en éclat, notes d'agrumes et de pêche, pour des fêtes tout en lumière. Cuvée Isaure Rosé, 28 €, 04 94 64 80 73, chateau-de-bregancon.fr, f et @



6

MAISON DE L'ARTISANAT ET DU GOÛT DE NICE

Pour Noël, direction la boutique officielle de la Ville de Nice, la référence pour des cadeaux aux saveurs locales qui sentent bon le Sud : huiles d'olive, miels, douceurs et créations artisanales y célèbrent l'art de vivre niçois. 34 bd Jean Jaurès et Centre Commercial Nicetoile, 04 97 13 42 25, f et @



MARIE CLAIRE
Decembre 2025



GLINT MAGAZINE

December 2025

LE CLOS DE CAILLE

L'EXCELLENCE VIGNERONNE

Situé à Entrecasteaux, au cœur de la Provence verte, le Clos de Caille s'épanouit à 200 mètres d'altitude dans un cadre naturel préservé. Fondé par les moines cisterciens au XII^e siècle, ce domaine familial dirigé aujourd'hui par Mathieu Mariotti, aux côtés de Matthieu Cosse signe l'excellence avec ses têtes de cuvées déclinées dans trois couleurs. Façonnées avec le plus grand soin, elles expriment toute la singularité du terroir du Clos de Caille et s'inscrivent déjà parmi les plus grandes réussites œnologiques de Provence.

Clos de Caille « Lucis » Blanc 2023, « Clarisse » Rosé 2024 et « Patrius » Rouge 2021, des cuvées d'exception cousues-main, qui nous livrent avec authenticité toute la quintessence du terroir unique du Clos de Caille. www.closdecaille.com - @Clos_de_Caille



HENNESSY

JÉROBOAM PARADIS



La Maison Hennessy, fondée en 1765 par Richard Hennessy, rend hommage à son héritage ainsi qu'aux valeurs de transmission qui ont façonné son histoire. À travers la préservation et la valorisation de ses métiers d'excellence, elle perpétue des savoir-faire uniques, alliant tradition et innovation. Réputée pour ses éditions limitées et ses cuvées d'exception, la Maison témoigne d'une maîtrise parfaite et d'un goût raffiné avec son cognac emblématique Paradis, créé en 1979 par Maurice Filloux, sixième Maître Assemblée de la Maison. En cette fin d'année, Hennessy dévoile dans un format inédit : un Jéroboam de trois litres, présenté dans un coffret réalisé à partir de bois de chêne, rappelant les barriques des chais où vieillissent les eaux-de-vie les plus anciennes de la Maison. Le Jéroboam Hennessy Paradis s'accompagne de deux verres tulipe en cristallin ainsi que d'un rituel de service complet. Le Jéroboam Hennessy Paradis est disponible à la boutique Hennessy, Quai Richard Hennessy, 16100 Cognac, au prix de 9 900 €. www.hennessy.com/fr

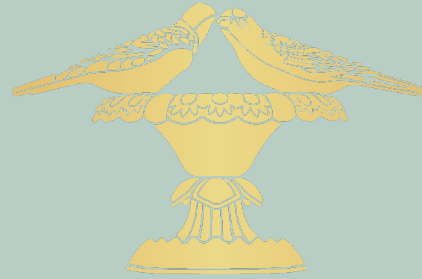
GLENFIDDICH

GRANDE COURONNE

Grand Series est une collection singulière qui marie tradition écossaise et influences venues d'ailleurs. Chaque whisky de la gamme est affiné dans des fûts d'exception, donnant naissance à des profils aromatiques précieux et uniques.

Pour fêter les fêtes de fin d'année avec panache, nous vous recommandons Grande Couronne 26 ans, terminé en fûts de cognac, expression rare et festive avec des saveurs de café crème, sucre brun, chêne toasté et épices pâtisseries, 695€ www.glenfiddich.com/fr





CLOS DE CAILLE

CLOSDECAILLE.COM
@CLOS_DE_CAILLE

FORCE4
CONSEIL & COMMUNICATION

CONTACT PRESSE

ALEXIA MORGAUT
AGENCE FORCE4

01 44 40 27 30 | ALEXIA@AGENCE-FORCE4.COM