

# LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2007

L'EXPERTISE, LA RÉFÉRENCE

35 000 VINS DÉGUSTÉS À L'AVEUGLE  
10 000 VINS SÉLECTIONNÉS  
8 000 PRODUCTEURS

Paris... Mais aussi un vignoble que se disputaient déjà, au XI<sup>e</sup>s, les puissantes abbayes, en demandant l'arbitrage du pape. Le vignoble occupe aujourd'hui 196 ha, dont 140 en cépages blancs pour un volume total de 7934 hl en 2005. Les vins sont rouges, rosés et surtout blancs (5 540 hl). Mistral disait de ces derniers qu'ils sentaient le romarin, la bruyère et le myrte. Bues avec les bouillabaisse, les poissons grillés, les coquillages et les viandes blanches, les cuvées de ces blancs capiteux et parfumés ne sont plus de simples vins de comptoir mais des vins de classe.

## DOM. DU BAGNOL Marquis de Fesques 2005 \*

9,5 ha 57 000 8 à 11 €  
Situé dans la plaine au pied du cap Canaille, la plus haute falaise maritime de France, ce domaine propose un cassis très aromatique qui exprime avec élégance et fraîcheur des notes d'agrumes, d'abricot et de miel. À déguster dès maintenant avec un poisson grillé ou des crustacés. Le Marquis de Fesques rosé 2005 est un vin de plaisir, à la robe bois de rose et aux senteurs fines : il obtient une citation.

● Sébastien Genovesi, Dom. du Bagnol, 12, av. de Provence, 13260 Cassis, tél. 04.42.01.78.05, fax 04.42.01.11.22  
☑ ☒ ☒ t.l.j. sf sam. dim. 9h-12h 13h30-18h

## CLOS D'ALBIZZI 2005

11 ha 50 000 8 à 11 €  
Le domaine créé en 1523 par le Florentin Antonio d'Albizzi couvre 13 ha d'un seul tenant, adossé au mont Gibou, sur un sol argilo-calcaire et marneux. Faites tourner dans le verre ce 2005 jeune citron pour percevoir les notes de fruits exotiques (ananas) accompagnées d'une pointe de garrigue mariée à l'iris. D'attaque fraîche, le vin dévoile beaucoup de rondeur et de maturité. À boire dès aujourd'hui et pendant toute l'année.

● François Dumon, Ferme Saint-Vincent, Clos d'Albizzi, 13260 Cassis, tél. et fax 04.42.01.11.43 ☑ ☒ ☒ t.r.v.

## CLOS VAL BRUYÈRE Kalahari 2004 \*

2 ha 2 000 15 à 23 €  
Au Château Barbanau, on célèbre l'Afrique avec cette cuvée au nom et à l'étiquette évocateurs (un zèbre sur cette dernière). La robe jaune intense aux reflets dorés flatte l'œil. Si les notes de torréfaction et de vanille dominent au nez, la bouche ample et ronde s'ouvre sur des saveurs de fruits confits et de fruits secs. Cette cuvée qui a connu le bois aura encore besoin de quelques années de garde pour être à son optimum. Citée, la cuvée classique blanc 2004 (8 à 11 €) plaît par ses arômes d'agrumes, de cédrat, de miel et de coing, comme par sa fraîcheur.

● Ch. Barbanau, hameau de Roquefort, 13830 Roquefort-la-Bédoule, tél. 04.42.73.14.60, fax 04.42.73.17.85, e-mail barbanau@wanadoo.fr  
☑ ☒ ☒ t.l.j. sf dim. 10h-12h 15h-18h

## DOM. COURONNE DE CHARLEMAGNE 2005

5,59 ha 30 000 8 à 11 €  
Le domaine étagé en restanques doit son nom à la falaise à laquelle il est adossé. Son 2005 offre un nez fin et minéral d'une juste fraîcheur. La bouche garde un même vivacité sous une tonalité d'agrumes. Ce vin se parfaitement à l'aise à l'apéritif et pourra attendre un peu deux ans.

● Bernard Piche, Dom. Couronne de Charlemagne, Les Janots, 13260 Cassis, tél. et fax 04.42.01.15.83, e-mail bp@couronnedecharlemagne.com  
☑ ☒ ☒ t.l.j. 10h-12h 16h-18h

## DOM. LA FERME BLANCHE 2005 \*\*

12 ha 66 000 8 à 11 €  
Depuis 1714, l'exploitation acquise par François de Garnier est restée dans la même famille. Elle sait allier tradition et modernité : ainsi, les chais ont-ils été rénovés en 2003, mais la cave voûtée du XVIII<sup>e</sup>s. a été conservée. D'une rare complexité, ce 2005 développe des notes de fleurs, d'agrumes (zeste de citron, pamplemousse) et d'ananas. La bouche prolonge agréablement le nez en alliant gras et rondeur. D'un bel équilibre, cette bouteille s'exprimera avec encore plus d'harmonie d'ici un an.

● Dom. La Ferme Blanche, RD 559, 13260 Cassis, tél. 04.42.01.00.74, fax 04.42.01.73.94, e-mail fermeblanche@wanadoo.fr ☑ ☒ ☒ t.l.j. 9h-19h  
● F. Paret

## CH. DE FONTBLANCHE 2004 \*

10 ha 60 000 11 à 15 €  
Le vignoble fut créé, en 1890 après la crise phylloxérique, par Émile Bodin, sacré par son ami Frédéric Mistral « Prince vigneron de Cassis ». Sous sa robe et jaune clair, ce 2004 livre des notes d'agrumes, puis une bouche équilibrée portée par la vivacité. Cité, le rosé 2006, saumonné à reflets orangés, joue la fraîcheur avec un zeste citronné.

● SCEA Bontoux-Bodin Père et Fils, Ch. de Fontblanche, rte de Carnoux, 13260 Cassis, tél. 04.42.01.00.11, fax 04.42.01.32.11, e-mail chateau.fontblanche@terre-net.fr  
☑ ☒ ☒ t.l.j. 8h30-12h30 14h-17h30

## CH. DE FONTCREUSE Cuvée «F» 2005

16,43 ha 90 000 8 à 11 €  
Si l'origine du château remonte au XVII<sup>e</sup>s, la production de vin n'a débuté qu'en 1922. D'un terroir calcaire et caillouteux du crétacé est né ce blanc délicat, floral (genêt) et fruité (abricot, pêche blanche). Il brille de sa parure et laisse une impression de fraîcheur. À servir avec des crustacés ou une bouillabaisse.

● J.-F. Brando, Ch. de Fontcreuse, 13, rte Pierre-Imbert, 13260 Cassis, tél. 04.42.01.71.09, fax 04.42.01.32.64, e-mail fontcreuse@wanadoo.fr ☑ ☒ ☒ t.r.v.

## DOM. DU PATERNEL 2005 \*\*

20 ha 100 000 8 à 11 €  
Du nom du domaine jusqu'à son histoire, tout évoque la famille. Depuis plus de quarante ans à la tête de



la propriété créée par son oncle, Jean-Pierre Santini travaille aujourd'hui avec ses trois enfants. La robe de ce blanc récolté dans les derniers jours d'août apparaît amoureuse, d'un jaune tilleul. Caractéristiques de l'appellation, ses arômes expressifs rappellent la rose, l'iris et la pêche. Ample, gras et rond en attaque, il évolue sur des notes abricotées égayées d'une pointe de vivacité bienvenue, puis persiste longuement, rejoignant les notes fruitées et florales. Il est prêt mais pourra être conservé encore quelques années. La Grande Réserve rouge 2004 est née pour sa fraîcheur et sa palette fruitée et épicée.

● EARL Santini, Dom. du Paternel, 1, rte Pierre-Imbert, 13260 Cassis, tél. 04.42.01.77.03, fax 04.42.01.09.54, e-mail domaine.paternel@wanadoo.fr  
☑ ☒ ☒ t.l.j. sf dim. 11h-12h 14h-18h; f. sam. oct.-mars

## Bellet

De rares privilégiés connaissent ce minuscule vignoble (48 ha) situé sur les hauteurs de Nice, dont la production est réduite (926 hl) et presque introuvable ailleurs qu'à Nice. Elle est faite de blancs originaux et aromatiques, grâce au rolle, cépage de grande classe, et au chardonnay (qui se plaît à cette latitude quand il est exposé au nord et suffisamment haut) ; de rosés soyeux et frais ; de rouges somptueux, auxquels deux cépages locaux, la fuella et le braquet, donnent une originalité certaine. Ils seront à leur juste place avec la riche cuisine niçoise si originale, la tourte de blettes, le tian de légumes, l'estocafcada, les tripes, sans oublier la socca, la pissaladière ou la poutine.

## DOM. AUGIER 2004 \*

0,3 ha 800 15 à 23 €  
Dans un écrin grenat, ce 2004 issu de folle noire et de grenache joue une symphonie d'arômes balsamiques, mentholés et épicés. Il exprime avec beaucoup de personnalité la typicité de l'appellation. Des tanins présents, mais fins et élégants, et une bonne persistance sont le signe d'un fort potentiel.

● Rose Augier, 680, rte de Bellet, 06200 Nice, tél. et fax 04.93.37.81.47 ☑ ☒ ☒ t.r.v.

## Bellet

### CLOS SAINT-VINCENT Clos 2004 \*\*

4 ha 5 000 23 à 30 €  
Cette cuvée de Joseph Sergi et Roland Sicardi a été souvent distinguée dans le Guide. Issue en 2004 de l'assemblage de folle noire (fuella nera, 90 %) et de grenache, elle s'habille de rubis à reflets violacés et développe des arômes complexes de fruits noirs auxquels se mêlent des notes de noix muscade et d'amande fraîche. La bouche puissante, aux saveurs épicées, s'appuie sur des tanins présents mais fins, garants d'une bonne aptitude à la garde.

● Joseph Sergi et Roland Sicardi, Collet des Fourmiers, Saint-Roman-do-Bellet, 06200 Nice, tél. et fax 04.92.15.12.69, e-mail clos.st.vincent@wanadoo.fr ☑ ☒ ☒ t.r.v.

### LES COTEAUX DE BELLET 2005

1,28 ha 5 060 11 à 15 €

Situés sur un terroir typique de galets roulés, les vignes d'Hélène Calviera dominent la vallée du Var, à quelques pas de la ville de Nice. Celle-ci propose cette année un vin rose pâle brillant aux reflets saumonnés, qui développe un nez de fruits blancs, de pêche de vigne et d'abricot. La bouche délicate, ronde et équilibrée fait de ce 2005 un bon compagnon de petits farcis niçois.

● SCEA Les Coteaux de Bellet, 325, chem. de Saquier, 06200 Nice, tél. 04.93.29.92.99, fax 04.93.18.10.99, e-mail lescoteauxdebellet@wanadoo.fr ☑ ☒ ☒ t.r.v.  
● Hélène Calviera

### CH. DE CRÉMAT 2004 \*\*

4,8 ha 12 000 15 à 23 €

Bâti il y a un siècle dans le style néogothique en vogue à l'époque, ce château est une des « folies » de Nice. Jaune pâle à reflets verts, son vin est issu de l'assemblage de rolle (90 %) et de chardonnay. Le nez intense et complexe développe des arômes de cire et de miel agrémentés de notes de fleurs blanches. La bouche bien équilibrée, avec beaucoup de rondeur, reste dans la même ligne aromatique. Un bellet typé qui s'associera à la cuisine méditerranéenne. Le rosé 2005 est noté une étoile pour son élégance.

● Ch. de Crémat, SCEA Kamerbeck, 442, chem. de Crémat, 06200 Nice, tél. 04.92.15.12.15, fax 04.92.15.12.13 ☑ ☒ ☒ t.l.j. sf sam. dim. 10h-18h

### MAX GILLI 2005

0,25 ha 850 11 à 15 €

Situé sur les restanques de galets roulés typiques de l'appellation, le vignoble de Max Gilli propose des cuvées confidentielles. Ce rosé 2005 allie le braquet, le cinsault, le rolle et le grenache. Présentant une délicate robe rose tendre, il exprime un nez élégant d'agrumes et de fruits frais, arômes qui accompagnent la bouche ronde et complexe. Un vin à associer à la cuisine asiatique.

● Max Gilli, Les Séoules, chem. de Saint-Roman, 06200 Nice, tél. et fax 04.93.37.82.71  
☑ ☒ ☒ t.l.j. 9h-18h30 ☎

### DOM. DE TOASC 2005 \*

0,65 ha 2 600 11 à 15 €

Depuis 1995, Bernard Nicoletti développe son vignoble sur de superbes restanques dominant la vallée du Var. Le jury a apprécié son rosé 2005 rose tendre, au nez élégant de fleurs blanches et d'abricot mûr. La bouche est

## 『アシェット・ワインガイド／2007年版』掲載のコメント

ドメーヌの名前からその歴史に至るまで、すべてが家族を思い起こさせる。叔父によって創設されたドメーヌの当主を 40年以上にわたり務めるジャン＝ピエール・サンティニは、現在3人の子供たちと一緒に働いている。8月末に収穫されたこの白ワインのローブは黄緑色に輝いている。豊満で粘性があり、まろやかなアタックのワインは、生き生きとした心地良いアプリコットのニュアンスを感じさせ、フルーティーでフローラルなノートとともに長い余韻を残す。今すぐに味わうことができるが、まだ数年は熟成させることができる。(評価は2005VT／☆☆)