



DOMAINE
GAVOTY

ILS PARLENT DE NOUS!

"Tour d'horizon des grands flacons de Provence"

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE
larvf.com

VENTES PRIVÉES
10 SITES POUR ACHETER
VOS VINS EN CONFIANCE

STING VIGNERON
Message in the bottle !

11 000
cuvées dégustées
1630
vins retenus

SPÉCIAL MILLÉSIME 2016

NOUVELLE FORMULE

+ d'actus
+ de rubriques
+ grand format

LES PLUS BEAUX VINS DE L'ANNÉE

L'AFFAIRE
1855.com
L'étrange

• Les meilleurs vins bio
et biodynamiques

• Les cuvées à acheter en priorité

RVF - JUIN 2017 - N°612 - Page 180

• SPÉCIAL MILLÉSIME 2016 •

PROVENCE

Tour d'horizon des grands flacons de Provence



ALEXIS GOUJARD.
Fin connaisseur
de la Provence,
il salue la formidable
aptitude à la garde des
meilleurs vins de la région.

Vins blancs

15-15,5

DOMAINE GAVOTY

Clarendon. Ouvrez ce beau rolle dans un an. Il a besoin de temps pour révéler sa densité portée par de beaux amers salivants. Domaine en conversion bio. 17 €

Cinq valeurs sûres du millésime



• **Domaine de Terrebrune, bandol** : bouché inverse pour ce vin d'un grand raffinement • **Domaine Lafran-Veyrolles, bandol** : une puissance admirablement contrôlée • **Domaine Gavoty, côtes-de-provence Clarendon** : un beau rolle à ouvrir dans un an • **Clos Sainte Magdeleine, castis Bel Arme** : bâti pour la garde • **Clos Saint Vincent, beillet Vino di Gio** : de la tension et de l'aftant.



45 NUANCES DE PINK

LA PREMIÈRE MASTER CLASS DES ROSÉS

LE ROSÉ EN MASTERCLASS, C'EST BIEN LA PREMIÈRE FOIS. MERCI DE COMPRENDRE QUE CECI SIGNIFIE QUE LE ROSÉ EST UN VIN COMME UN AUTRE. AVEC SES GRANDS, SES VALEURS SÛRES ET SES ERREURS. VOICI CEUX QUI ONT DÉCLENCHÉ L'ENTHOUSIASME DE NOS EXPERTS.

SÉLECTION **BIRTE JANTZEN ET MICHEL BETTANE**

La cote du vin rosé n'a cessé de grimper depuis plus de vingt ans et s'affiche aujourd'hui au beau fixe, avec l'été en point d'orgue. Cette épatante progression s'est accompagnée d'une hausse de qualité qui lui confère, enfin, le statut de vin à part entière. Le plus populaire, et ce depuis quelques années déjà, est le rosé évanescent, frais et croquant, parfait pour une dégustation décomplexée. Ce succès a permis aux vignerons, notamment de Provence, de reprendre confiance en leur terroir. Et certains osent maintenant mettre en avant un travail plus personnel et proposer aux amateurs, en plus des rosés à la mode, des flacons plus originaux, voire gastronomiques. Oui, le rosé peut aussi refléter le terroir, accompagner la cuisine étoilée et vieillir gracieusement en cave. Cette sélection est là pour vous faire découvrir cette couleur qui se déploie en un nuancier bien plus complexe qu'il n'y paraît au

premier abord. Il y a ici de quoi passer un bel été et plus encore, si affinités : rosés à boire, faits pour les moments de partage qui vont avec la belle saison, rosés de garde, qui se bonifieront avec le temps, mais aussi des découvertes, pour ne pas passer à côté des appellations et des jeunes talents méritants, et des vins plus originaux, qui se démarquent par leurs cépages, leur couleur ou leur style. Attention, ne comptez pas sur nous pour vous recommander uniquement les vins pâles. Si bien des vignerons vinifient leur rosé comme un blanc avec un profil cristallin, pur et droit, d'autres privilégient amoureuxment une teinte gourmande et un profil qui rend hommage aux cépages rouges dont il est issu. Lors de nos dégustations, nous nous émerveillons régulièrement devant la diversité de ce monde du rosé qui, en réalité, est une splendide boule à facettes, allant du blanc de noirs au rouge clair. ■

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

larvf.com

**LANGUEDOC
ET ROUSSILLON**
Cap sur les cépages
historiques

8 ROUGES FLAMBOYANTS

TENDANCE
Ils font du vin
en plein Paris
et à Marseille !

**SUY ROUX
VIGNERON**
Pour La RVF,
sort le carton
des rouges !

Méditerranée
40 BLANCS
SIGNATURE À
DÉCOUVRIR CET ÉTÉ

N°10
DE BORDEAUX
AU PAYS BASQUE

DIX ÉTAPES GOURMANDES
JUSQU'À SAN SEBASTIAN

VIVE L'EUROPE
Les vins du Frioul
et de Slovénie



RÉVÉLATION
L'AFFAIRE DES
ROMANÉE-CONTI
JAMAIS LIVRÉES

Face à face
DEUX
GRANDS DU
MUSCADET

PROVENCE

La réhabilitation de l'ugni blanc est en marche, la clairette confirme

Voici quatorze grands blancs salins et veloutés qui se bonifieront avec le temps.

Comme la Corse, la Provence a fait du rôle, son cépage blanc principal, surtout en Côtes de Provence. Le parti a été pris de l'utiliser seul dans la plupart des cas pour livrer des vins expressifs, ronds et faciles d'accès, mais souvent simples. Dans quelques terroirs argilo-calcaires comme au domaine Gavoty ou sur les poudingues de Bellet, le rôle affiche profondeur, retenue et un bon potentiel de garde. L'ugni blanc, qui peinait à mûrir il y a vingt ans, mérite d'être vinifié seul. Ceux du château Revelette et du Clos de la Procure sont à déguster en priorité. Incontournables, les beaux assemblages à dominante de clairette, à l'image de quelques bandols et du château Simone, se "minéralisent" au vieillissement en offrant une définition saline et veloutée d'un blanc du Sud. Longtemps oublié car délicat à travailler, le carignan blanc est un cépage d'avenir pour la Provence. Il conserve un degré d'alcool modéré et développe une impressionnante acidité naturelle. Idéal dans les assemblages ! En témoignent les vins des domaines de La Réalitière et Les Terres Promises. A. G.



DOMAINE GAVOTY, à Cabasse

L'une des plus fines définitions du rôle

Dans un coin discret du Var, Roselyne Gavoty propose l'une des plus fines définitions du rôle provençal. Loin d'être exubérante et joufflue comme la plupart de ses voisines, la Cuvée Clarendon, sortie des argilo-calcaires, ne voit que la cuve inox et exprime une retenue et une tension rares. Après quelques années, son identité provençale s'affirme, comme l'illustre le 2011 (15,5/20) finement austère, mentholé, poussé par une chair sudiste.

15/20

Côtes de Provence Cuvée Clarendon 2016

Attendez au moins un an pour profiter de ce vigoureux 2016 (17 €, 17000 bouteilles) encore primaire.

Quelques millésimes, dont un savoureux 2010 (20 €), sont encore vente au domaine.



Roselyne Gavoty conserve quelques anciens millésimes au domaine. A goûter !



CÔTES-DE-PROVENCE
« CUVÉE CLARENDON », 2016,
DOMAINE GAVOTY, 19€.

Bernard Gavoty, célèbre critique musical du *Figaro*, a donné son nom de plume à cette cuvée qu'il affectionnait pour sa typicité provençale. Un nez floral aux notes de jasmin parées de pamplemousse. Une bouche éclatante avec un beau grain, vive et équilibrée. Un vin solaire 100 % rolle qui allie gras et fraîcheur. À déguster jeune sur une daurade grillée ou, plus tard, sur un veau aux morilles.

• *Domaine Gavoty, Le Grand Campdumy, 83340 Cabasse. Tél. 04 94 69 72 39.*

RVF n°622 - Juin 2018 -
Millésime 2017

15,5-16

DOMAINE GAVOTY

Clarendon. La retenue de ce vermentino d'argilo-calcaire est appréciable et promet un magnifique équilibre revigorant et poignant dans les dix prochaines années. 19 €

Agence Sébastien Glaçon

Duo bachique et chic

Tous deux anciens sommeliers de grandes maisons, Sébastien Glaçon et Bruno Dukan sont aujourd'hui agents de vigneron et présentent leurs pépites à leurs anciens confrères. Rencontre avec le tandem incontournable aux palais aiguisés des Bouches du Rhône et de Vaucluse.

Infatigables, ils sont constamment sur le terrain au plus près de leurs clients, au plus près des domaines qu'ils défendent. Agents exclusifs de domaines de renommée, Sébastien et Bruno proposent également une sélection éclatante de spiritueux et quelques produits rares tels le Caviar de Neuvic (Aquitaine) auprès de la belle restauration et des cavistes indépendants. Sébastien Glaçon a créé son agence en 2002 et Bruno Dukan l'a rejoint l'an dernier : « Bruno et moi avons un parcours similaire (avec quelques millésimes de différence...) », raconte Sébastien. « Nous sommes des hommes du vin, des passionnés. C'est notre valeur ajoutée. » L'un et l'autre ont vécu de grandes expériences en sommellerie qui ont construit leur savoir-faire d'aujourd'hui : « Que ce soit chez Paul Bocuse pour Sébastien, ou La Tour d'Agent et l'Épuiette pour moi, nous avons appris le service de précision et le sur-mesure que nous appliquons aujourd'hui systématiquement », explique Bruno. « Travailler ainsi nous permet de tisser des liens de confiance sur du long terme avec nos partenaires restaurateurs et cavistes. Et comme nous étions de l'autre côté (acheteurs), nous connaissons précisément les attentes de nos clients. Cette efficacité est possible grâce au soutien administratif assuré par notre collaboratrice Vanessa Perin. Cette base solide nous permet d'être performants sur le terrain. »

Naissance d'un duo

Sébastien a rencontré Bruno en 2008, quand ce dernier officiait en tant que chef sommelier à L'Épuiette (Guillaume Sourrieu, Marseille) : « Tout de suite, le courant est passé. Nous parlions du vin de la même façon. J'ai apprécié sa facilité à s'adapter à son interlocuteur et c'est sa grande force aujourd'hui. Quand Bruno a souhaité quitter la restauration, j'ai vite compris qu'il pourrait être un atout pour l'agence. » Les deux hommes ont les mêmes coups de cœur pour des vins de niche, des crus de renommée et des spiritueux les plus fins. Sébastien, grâce à son expérience, donne le ton et insuffle la stratégie. Bruno amène un relationnel naturel qui fait mouche. Complémentaires, les deux spécialistes sont également très complices.

Le dernier coup de cœur de Sébastien :

« La gamme fabuleuse des Rhums de la Compagnie des Indes. Les étincelants Polugars (ancêtres de la Vodka) de la famille Rodionov. D'une vérité exceptionnelle. Magiques sur le caviar Réserve de la Maison de Neuvic. »



Le dernier coup de cœur de Bruno :

« Le Domaine Gavoty en Côtes de Provence avec la cuvée Clarendon blanc 2014 qui est d'une pureté et d'une minéralité incroyable : sur un poisson, n'importe lequel, cela ne peut que fonctionner. »



Sébastien Glaçon

14 ans d'expérience en tant qu'agent de vigneron. Des études de langues étrangères dans le nord de la France, au Pays de la bière. Dirigeant de belles tables dans le Sud-Est des Etats-Unis, il apprend le vin auprès des américains. 8 ans plus tard, sa passion des vins authentiques le ramène en France.

Un joli souvenir :

« Ma première visite de cave aux Whiskies Michel Couvreur près de Beaune. Hors du temps... Février 2015. »



Bruno Dukan

12 ans d'expérience en tant que chef-sommelier et de belles rencontres, notamment David Ridgway à la Tour d'Argent. Formation au Lycée Hôtelier de Bonneveine et un titre de Meilleur Jeune Sommelier de France (Val de Loire) en 2005.

Un joli souvenir :

« Clos St Hilaire 1999 des Champagnes Billecart-Salmon dégusté avec mon épouse pour une occasion particulière. J'ai décollé l'étiquette, elle est collée sur mon bloc-note et ne me quitte plus. »

Sébastien Glaçon

06.64.19.80.20
agence@sebastienglacon.fr
www.sebastienglacon.fr

Bruno Dukan

07.61.55.80.70
brunodukan@sebastienglacon.fr
www.sebastienglacon.fr

AGENCE
Sébastien Glaçon
CHAMPAGNE. VIN. SPIRITUEUX ET CAVIAR

NOS ROSÉS DE L'ÉTÉ

**Domaine
Gavoty,
Grand
Classique
2017,
côtes-de-
provence**

16,5/20

Sous le soleil provençal, des sols caillouteux, des vignes bordées de chênes et de pins. Autrefois, Bernard Gavoty exerçait sa plume en tant que critique musical. Aujourd'hui, c'est Roselyne qui exerce la sienne dans la vigne et le chai. Dessiné avec précision, ce rosé élégant et chatoyant appelle littéralement les gambas grillées pour un accord parfait terre-mer.

**9,30 euros
gavoty.com**

VOILÀ UNE SÉLECTION BIEN POINTUE SUR UN THÈME CONNU, LES ROSÉS. CET ÉTÉ, NOUS BOIRONS DES 2017 ET NOUS GARDERONS D'AUTRES 2017. OUI, OSONS LA GARDE. PLUSIEURS PROPRIÉTÉS ONT SORTI DES VINS QUI NOUS ARRACHERONT DES LARMES DE JOIE DANS CINQ OU SIX ANS, PARFOIS PLUS. LA PERSPECTIVE NOUS ENCHANTE. ON TROUVERA AUSSI DES CHAMPAGNES ROSÉS, C'EST PURE GOURMANDISE



En Magnum
Bettane+Dessauve
Numéro Vert -
Juin Juillet Aout 2018

Marseille : Frérard le magnifique

Article du 2 octobre 2017



Dominique Frérard © GP

Ce briscard ardennais en terre azurée, **on le connaît de longue main**. Depuis plus de vingt ans, Dominique Frérard, natif de Vouziers, donne le « la » gourmand de la belle table du Sofitel Vieux Port. La vue est splendide sur le Fort Saint-Jean, les bateaux, le MUCEM. Le service a du chic et de la prestance, la carte des vins, sous la houlette de la malicieuse Karine Tinon, possède de la ressource et la cuisine, mitonnée au petit point par le gars Christophe, est l'atout premier de cette table en or. Elle est vite, forte, généreuse, brute de décoffrage, s'inspirant des traditions et des racines de la région PACA avec maestria.

*Blog « Les
pieds dans le
plat ». Gilles
Pudlowski est
un
journaliste,
écrivain,
critique
littéraire et
chroniqueur
gastro-
nomique.*



Filet de rouget saisi, risotto safrané, tomate confite, jus iodé © GP

Les jolis vins d'ici suivent: comme le frais cassis blanc de Fontcreuse, le riche blanc de palette du château de Crémade, le plantureux bandol de la Bastide Blanche ou encore le vertueux rouge Clarendon du domaine Gavoty, qui accompagne à merveille, avec son nez de violette et sa bouche ample aux airs de griotte confite, le loup au jus de viande, avec roquette, ail noir confit, pommes de terre écrasées à l'huile d'olive plus « *sôcisse* » de Marseille. Bref, cette cuisine là possède du coeur, du caractère, de la générosité aussi.



LES MEILLEURS VINS

+ DE VINS DU MONDE + DE VINS BIO

GUIDE DES VINS

bettane + desseauve 2019

Flammarion

DOMAINE GAVOTY



Le critique musical Bernard Gavoty, connu sous le pseudonyme Clarendon (qui a laissé son nom aux grandes cuvées) et Pierre Gavoty, développèrent la marque et firent connaître les vins. La suite fut assurée par Roselyne Gavoty et son mari Hervé, qui recentrèrent le domaine sur une cinquantaine d'hectares, sa taille actuelle, auxquels il faut adjoindre 150 hectares de bois. Des sols caillouteux, des vignes bordées de collines de chênes et de pins constituent l'écrin sauvage du terroir, actuellement en conversion bio. L'accueil à la propriété est toujours aussi délicieux et les vins s'imposent, d'année en année.

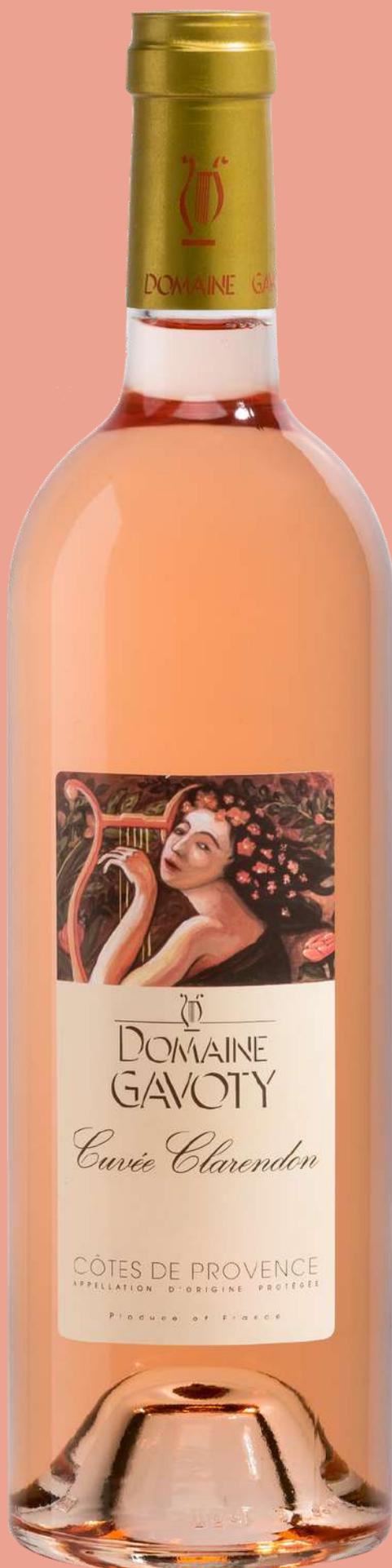
COUP DE CŒUR

Côtes de Provence Clarendon 2013 | Sec | 2018>20 | 24 € 17/20
Comme une fleur à peine éclose, ce vin est époustouflant de jeunesse. Long, frais et gracieux, il déploie son croquant avec un battement de cil comme si de rien n'était. Magique.

Côtes de Provence Clarendon 2017	Sec 2018>23 15 €	16,5/20
Côtes de Provence Clarendon 2017	Sec 2018>28 17,30 €	15,5/20
Côtes de Provence Clarendon 2016	Sec 2018>28 17,30 €	15/20
Côtes de Provence Clarendon 2015	Sec 2018>28 19 €	16,5/20
■ Côtes de Provence Clarendon 2015	Sec 2018>28 17,50 €	17/20
Côtes de Provence Grand Classique 2017	Sec 2018>23 9,30 €	16/20
Côtes de Provence Grand Classique 2017	Sec 2018>22 9,30 €	14,5/20
Côtes de Provence Premier Rôle 2016	Sec 2019>28 39 €	17/20

Le Grand Campdumy, 83340 Cabasse • Tél. 04 94 69 72 39 • domaine@gavoty.com • www.gavoty.com • Visite : du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h, de mai à septembre également le samedi et le soir jusqu'à 19h.

DOMAINE
GAVOTY



LE GUIDE HACHETTE DES VINS



40 000 vins dégustés
10 000 vins sélectionnés

www.hachette-vins.com

DOM. GAVOTY Cuvée Clarendon 2017 ★

25 000



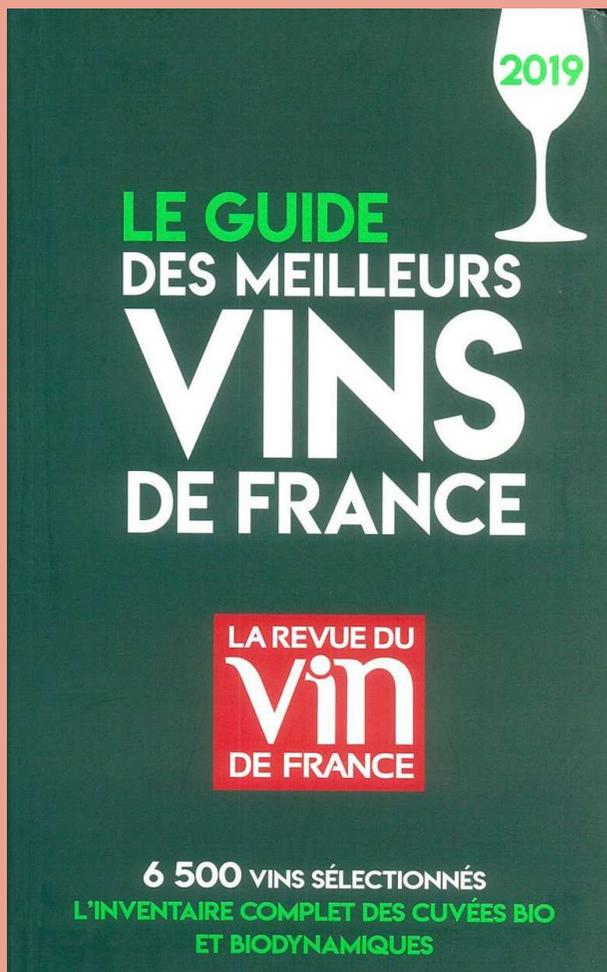
15 à 20 €

Ce vaste vignoble de 50 ha d'un seul tenant est la propriété des Gavoty depuis 1806. Il a bâti sa renommée sur l'élaboration de blancs et de rouges de garde. Un domaine précurseur aussi: c'est Pierre Gavoty qui a introduit le rolle dans le côtes-de-provence blanc. Sa fille Roselyne, chargée des vinifications depuis 1985, a pris la direction de l'exploitation en 2001.

Cette cuvée bien connue du domaine assemble cette année grenache (70 %) et cinsault. Issue d'une saignée, elle affiche une robe franche aux reflets violines. Son bouquet naissant évoque avec élégance le bonbon acidulé et la fraise. De délicates notes florales (rose, violette) viennent compléter cette palette dans un palais généreux et long, à la fois ample et tendu. Un rosé prometteur, fidèle à son terroir. 2018-2019 Cuvée Clarendon 2017 (15 à 20 €; 6 000 b.): vin cité.

ROSELYNE GAVOTY, Le Grand-Campdumy,
83340 Cabasse, tél. 04 94 69 72 39, domaine@gavoty.com    r.-v.  

DOMAINE
GAVOTY



DOMAINE GAVOTY

Nous sommes ravis de réintégrer cette année dans le guide ce domaine historique de Cabasse. Ce terroir du centre-Var, principalement composé d'argiles et de calcaire, est un coin précieux de Provence. Ici, le vermentino (rolle) trouve l'un des ses définitions les plus profondes et précises. La cuvée Clarendon est le symbole de ce que peut être un grand blanc provençal. Les rosés, majeure partie de la production, sont de bonne constitution et révèlent un fruit juteux et sincère. Les rouges à dominante de syrah sont plus classiques, avec des structures carrées. Ils se détendent après quelques années.

Les vins : un terrible gel de printemps a décimé 70 % de la production du millésime 2017. La qualité est toutefois au rendez-vous avec des rosés fringants, tout en chair et savoureux. Le Grand Classique blanc 2017 est agréablement citronné et franc, mais pas aussi complexe et subtil que

647

le Clarendon : une verticale de plusieurs millésimes disponibles nous raconte l'évolution de ce beau blanc de fort tempérament : un 2017 souple et tendre ; un 2016 plus intense et vigoureux ; un 2015 charmeur qui commence à peine à s'ouvrir et à délivrer son ampleur fuselée ; 2013, millésime qui voit le rolle arborer une dimension minérale et florale, et développer une intensité voluptueuse ; enfin, un 2011 à la myriade de saveurs complexes (fenouil, anis, herbes sèches...), apaisé et savoureux. La récente cuvée Premier Rôle constitue un magnifique blanc velouté et long, aux subtiles nuances aromatiques. Le rouge Clarendon 2015 est encore campé sur des tanins solides. Dès le printemps 2019, il se montrera plus aimable, et livrera de riches arômes épicés, soulignés par une fraîcheur appréciable.

☞ Côtes de Provence Cuvée Clarendon 2011	37 € 16
☞ Côtes de Provence Cuvée Clarendon 2013	26 € 16
☞ Côtes de Provence Cuvée Clarendon 2015	21 € 15,5
☞ Côtes de Provence Cuvée Clarendon 2017	19,30 € 15
☞ Côtes de Provence Grand Classique 2017	11,30 € 14
☞ Côtes de Provence Premier Rôle 2016	39 € 16
☞ Côtes de Provence Cuvée Clarendon 2017	17 € 14,5
☞ Côtes de Provence Grand Classique 2017	11,30 € 14
☞ Côtes de Provence Cuvée Clarendon 2015	19,50 € 14,5

Le coup de ♥

☞ Côtes de Provence Cuvée Clarendon 2016	19,30 € 15,5
--	--------------

Ce rolle évolue tranquillement vers des notes florales. Un très bel équilibre entre gras et vigueur le caractérise. On peut commencer à le servir à table, même si un avenir lumineux lui est promis.

Rouge : 23 hectares.
Rolle 80 %, Cinsault 40 %, Syrah 15 %, Carignan 5 %, Cabernet-Sauvignon 5 %

Blanc : 7 hectares.
Grenache noir 35 %, Clairette 10 %, Ugni blanc (trebbiano) 10 %

Production moyenne : 250 000 bt/an

DOMAINE GAVOTY

Le Grand Campdumy, 83340 Cabasse
04 94 69 72 39 • www.gavoty.com • Vente



**DOMAINE
GAVOTY**



tourisme

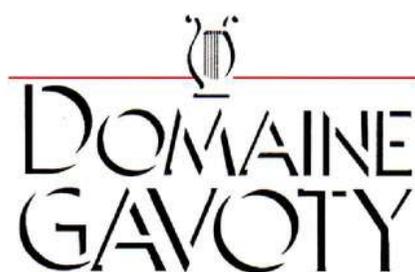


L'INTIME "MAISON FAMILIALE" DU DOMAINE GAVOTY

Gavoty, un patronyme bien connu des Figarophiles, qui n'ont pas oublié Bernard Gavoty, ancien critique musical de notre journal. Copropriétaire du domaine éponyme, il signait alors sous le pseudonyme de Clarendon (dont plusieurs cuvées portent toujours le nom). Roselyne, sa petite-nièce, tient solidement les rênes de la propriété varoise. À l'image du gîte qu'elle vient d'ouvrir au cœur d'un authentique hameau provençal. Totalement rénovée, cette « maison familiale » compte dix chambres d'hôtes avec terrasse privée et piscine. Un havre de quiétude au milieu de deux cents hectares de bois et de vignes. Que l'on peut sillonner à vélo, à pied ou à cheval. Sans oublier la visite des chais, où s'anoblissent les grands Côtes de Provence maison. Des rouges et des blancs de haut vol et de bonne garde. Et bien sûr d'excellents rosés, fins et racés. De 12 à 20 personnes (3 000 à 4 500 € la semaine). Le 28 juillet, concert de l'orchestre philharmonique de Radio France (50 €).

Le Grand Campdumy à Cabasse (83). www.gavoty.com.





DOMAINE
GAVOTY



Les Rosés Côtes de Provence Médaille d'Or



DOMAINE GAVOTY Médaille d'OR
 Cuvée : CLARENDON Côtes de Provence Rosé 2016
 Cépages : Grenache, Syrah Vin bio : NON
 Accords mets et vins : Poissons à chair fondante comme le turbot
 poché ou grillé.

Les Blancs Côtes de Provence Médaille d'Or



DOMAINE GAVOTY Médaille d'OR
 Cuvée : CLARENDON Côtes de Provence Blanc 2015
 Cépages : Rolle Vin bio : NON
 Accords mets et vins : Poissons grillés, ragoût de lotte aux agrumes.