

LA REVUE DU
VIN DE FRANCE

LA REVUE DU
Vin
DE FRANCE

Sommaire

Avril 2009

Foires de printemps
20 hypers qui aiment
vraiment le vin

Martin Bouygues
Sa passion pour
Montrose et Bordeaux

Krug Clos du Mesnil
1979-1996

Palmarès inédit
60 vins de Provence

Tous les plus grands domaines
des Baux de Provence à Nice

Enotourisme
À la découverte
de Cognac

Languedoc
Les grands rouges
d'Olivier Jullien

Alsace
Le terroir
de Ribeauvillé

Bourgogne
Faut-il renoncer à laisser
vieillir les grands blancs ?



M 08279 - 530 - F - 5,80 €

**DOMAINE
DE LA MALHERBE**
Côtes de Provence

Repris en mains très sérieusement par une équipe de conseillers, dont la jeune Bourguignonne Claire Forestier, autrefois au domaine Bertagna (Vougeot), cette propriété, située sur les hauteurs de Bormes-les-Mimosas (Var), est en passe de revenir sur le devant de la scène provençale. Réputé

pour sa production de blancs et de rosés, le domaine proposait jusque-là des rouges au style hors mode, presque anti-conformiste. En fait, des vins de caractère toujours délicats. Les prochains millésimes, plus ambitieux, semblent prometteurs.

Pointe du Diable 2006

Un vin d'équilibre (assemblage 50 % grenache, 50 % syrah) qui se révèle tout en nuances de fruits et de fleurs au nez. La bouche dévoile une matière en demi-puissance d'un style léger et tendre. Dans un registre plus en fruit qu'en puissance, avec des touches iodées en finale, cette cuvée se montre harmonieuse et d'une grande finesse. Un grand plaisir.

Note : 14/20

Nombre de bouteilles : 15 000

Cazaudehore, à Saint-Germain-en-Laye

La plus belle cave à l'Ouest de Paris

Les amateurs trouveront forcément vin à leur goût parmi les 35 000 bouteilles de cette institution de la région parisienne.

PAR RAOUL SALAMA

OÙ ?

À Saint-Germain-en-Laye, à moins de 30 km de la capitale. La proximité du Camp des Loges (qui abrite les entrainements du PSG) et, plus utilement, de la forêt et du château de Saint-Germain (avec son musée des Antiquités nationales) font indiscutablement jouer cette adresse en première division ! Il est vrai aussi que l'établissement fait partie de la chaîne Relais & Châteaux et qu'avec ses trente chambres (ou suites), c'est l'une des meilleures étapes de charme à portée de crampons de Paris. Aux beaux jours, on ne manquera pas de profiter de l'immense jardin-terrasse pour se restaurer en plein air.

1, avenue du Président Kennedy
78100 Saint-Germain-en-Laye
Tél. : 01 39 38 38 38

QUI ?

Philippe Cazaudehore incarne la troisième génération d'une lignée d'antiphénomènes. En effet, c'est son grand-père qui, en 1928, a créé l'établissement...



un excellent millésime, comme il se doit ! Convenons qu'en l'espèce, la continuité familiale présente bien des vertus et que ces huit décennies sont portées avec légèreté. Aux fourneaux, on trouve depuis quatre ans Grégory Bolland, qui a su moderniser la cuisine sans perdre les accents du Sud-Ouest qui ont toujours pimenté cette table. Où peut-on encore trouver de la lamproie à la carte, en région parisienne ?

QUOI ?

Dans la cave surmeillent quelque 35 000 bouteilles : de quasi trois ou six ans (à la carte) à des références de la carte (magnum et demi-bouteilles compris). Difficile, dans ces conditions, de ne pas trouver chaussure à son pied. Les millésimes sont variés, ce qui démontre une politique d'achat constante. Et pour tester les conditions de conservation de la cave, rien n'est plus probant que de presser une demi-bouteille d'un millésime âgé. Au moyen d'une demi-bouteille de Château Dassault 1994 (38 €), la démonstration s'est avérée concluante.

COMBIEN ?

Les coefficients (de l'ordre de 3,5) restent dans une norme encore raisonnable. Comme bonnes affaires, signalons le tournaise Vieillesse 2006 de Marionnet à 35 €, le côtes-du-roussillon-villages Domaine de Vénus 2005 à 39 € ou le côtes-de-provence Blanc Mallerie 1998 de madame Ferry à 47 €. Et surtout, la possibilité d'acheter et d'emporter quelques bouteilles rares, comme la côte-rôtie La Mouline 1993 de Gaigal à 580 €.

QUAND ?

Le restaurant est ouvert tous les jours (midi et soir), sauf le lundi. Prenez-y garde vous chercher une table de qua-



Philippe Cazaudehore

Le propriétaire

drée ouverte le dimanche ! Ici, point de fermeture annuelle ; seule petite restriction, l'établissement ferme le dimanche soir entre le 1^{er} novembre et le 1^{er} mars. À ne pas manquer, la grande soirée champagne organisée une fois par an, juste avant Noël. ■

L'AVIS DE RAOUL SALAMA

« Le choix des vins »

Sélection intelligente tous niveaux, et en particulier une très belle gamme de champagnes.

9/10

« Les prix »

Les achats de vins "en direct" (sans de marge), par exemple méritent le débat.

8/10

« Cavetto »

Une cuisine "classique revisité", toujours très bien présentée, d'un service impeccable.

9/10



Bandol, Bellet, Palette, Côtes de Provence...

Appellation par appellation, l'élite des domaines provençaux

CÔTES DE PROVENCE

43

DOMAINE DE LA MALHERBE **Côtes de Provence**

Repris en mains très sérieusement par une équipe de conseillers, dont la jeune Bourguignonne Claire Forestier, autrefois au domaine Bertagna (Vougeot), cette propriété, située sur les hauteurs de Bormes-les-Mimosas (Var), est en passe de revenir sur le devant de la scène provençale. Réputé

pour sa production de blancs et de rosés, le domaine proposait jusque-là des rouges au style hors mode, presque anti-conformiste. En fait, des vins de caractère toujours délicats. Les prochains millésimes, plus ambitieux, semblent prometteurs.

Pointe du Diable 2006

Un vin d'équilibre (assemblage 50 % grenache, 50 % syrah) qui se révèle tout en nuances de fruits et de fleurs au nez. La bouche dévoile une matière en demi-puissance d'un style léger et tendre. Dans un registre plus en fruit qu'en puissance, avec des touches iodées en finale, cette cuvée se montre harmonieuse et d'une grande finesse. Un grand plaisir.

Note : 14/20

Nombre de bouteilles : 15 000

Prix : 15,20 €