

Entreprendre

FILLET AOUT SEPTEMBRE 2008

ART DE VIVRE

Voyages
de prestige

La folie
La Baule

Lacoste
tendance

Automobiles
d'exception

Tables
étoilées

Les plus beaux palaces de France

Le Palace de
Menthon au
lac d'Annecy

Bastide
du Lubéron

Vignerons
de Provence

Étape à
St-Tropez

Manoir
en Corse

Lafont
presse

L 87296 -1- P. 10,00 € - 90

Château Malherbe Pointe du Diable
AOC Côtes de Provence Rouge 2006
Château Malherbe
Tél. : 04.94.64.80.11
www.chateau-malherbe.com

Une petite propriété de 17 hectares à proximité du célèbre fort de Brégançon, à laquelle on peut accéder par la plage... mais aussi un microclimat exceptionnel grâce au vent du littoral. Et un domaine dirigé par deux femmes, Mircille Ferrari, propriétaire, et Claire Forestier, œnologue, qui ont fait de la haute qualité artisanale (elles comparent même leur travail, à juste titre, à celui de la haute couture) leur cheval de bataille. Pour preuve, ce rouge diablement séduisant, comme son nom l'indique. Elevé en foudres de chêne, ce vin marie la structure et la finesse de la Syrah au fruit du Grenache, avec un bel équilibre. Sa belle robe grenat et son nez subtil de garrigue et de sous-bois augurent d'une élégance qui se retrouve en bouche : tanins subtilement fondus avec des notes de fruits mûrs et d'épices et une belle longueur. On le conseillera sur des petits « farcis »

niçois, mais aussi sur toutes les viandes au barbecue, ou même sur un plat de rougets grillés aux herbes.

4 ans

15°C



Christian Duthet, photographe

Château Malherbe Blanc
AOC Côtes de Provence Blanc 2006
Tél. : 04.94.64.80.11

Peu présents dans l'ensemble de la région provençale en général, les blancs sont encore plus rares dans l'appellation Côtes de Provence, qui fait la part plus que belle aux rosés, demande des consommateurs oblige. À la dégustation de cette cuvée 2006 du remarquable domaine Malherbe, dont les vins sont reconnaissables à leur bouteilles ventruées et cachetées à la cire, on ne peut que regretter cet a-priori du marché, tant les cépages méditerranéens blancs peuvent s'exprimer avec talent. Le viticulteur associe ici la longueur et l'ampleur du Sémillon avec la fraîcheur et la légèreté du Rolle dans un assemblage subtil. Un élevage sur lie fine permet d'obtenir un vin à la fois charmeur et surprenant. La robe présente des reflets d'or clair, le nez est légèrement miellé et les arômes offrent des notes d'acacia rafraîchissantes et originales. Il accompagnera naturellement les plats de poisson de mer, comme les rougets et les dorades, mais aussi les viandes blanches et les fromages de chèvre ou de brebis.

2 à 3 ans

10 à 12°C



Christian Duthet, photographe