

le nouvel **Observateur**

Enquête
**L'ALLEMAGNE
CONTRE L'EUROPE ?**

GREFFES



Le don
de soi

A lire dans
Obs



Luc Ferry



Alain Finkielkraut



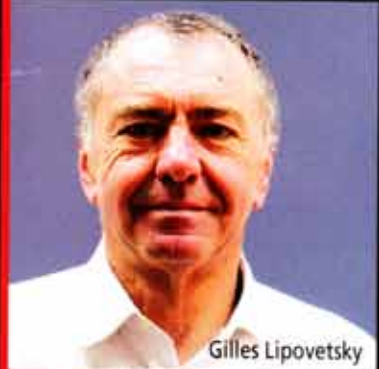
Elisabeth Roudinesco



Pierre Nora

LE POUVOIR INTELLECTUEL

- Quel rôle jouent les intellectuels aujourd'hui ? • L'analyse de Pierre Nora
- Le débat Finkielkraut / Badiou • La guerre BHL / Onfray



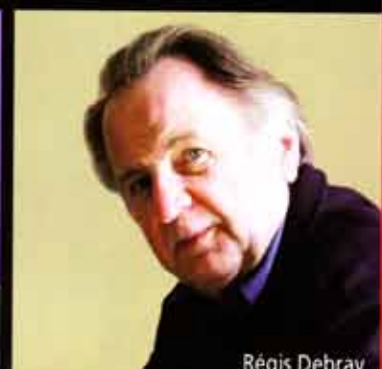
Gilles Lipovetsky



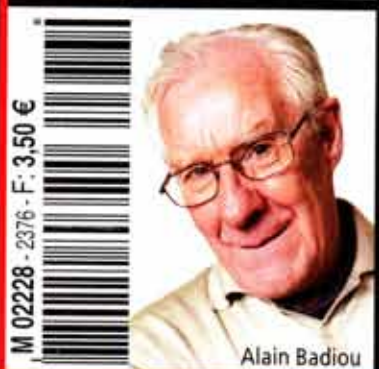
Marcel Gauchet



Elisabeth Badinter



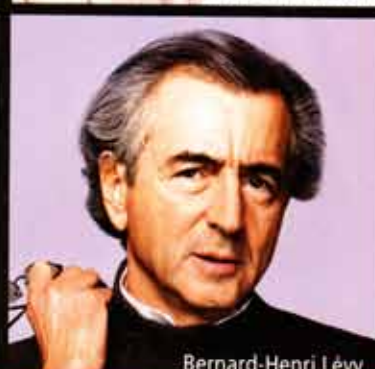
Régis Debray



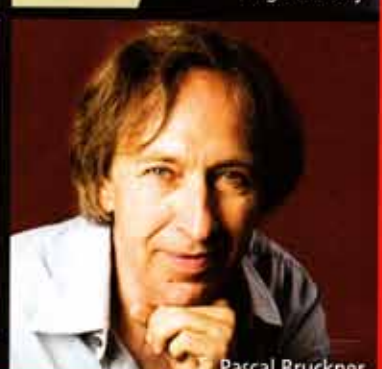
Alain Badiou



Michel
Onfray



Bernard-Henri Lévy



Pascal Bruckner

M 02228 - 2376 - F: 3,50 €



LES ROSÉS

Rose, c'est la vie!



FRONTON

1. Château Bouissel 2009

Aromatique et généreux, un rosé multicépage (négrette, cabernet, syrah et gamay) qui ne (se) prend pas la tête : vif, rond et équilibré.

Prix : 4,95 €

82370 Campsas ; 05-63-30-10-49,
www.chateaubouissel.com

MARSANNAY

2. Albert Bichot 2009

Le pinot noir vinifié en rosé déroule des notes de fruits frais (brugnons, fraise) sur une trame légèrement tannique et une finale épicée.

Prix : 12,50 €

21300 Beaune ; 03-80-24-37-37,
www.albert-bichot.com

SAINT-CHINIAN

3. Château Castigno Grâce des Anges 2009

Conseillé par Michel Tardieu, Château Castigno produit des vins en pleine ascension. Équilibré et gourmand, le rosé aux notes d'agrumes et de fruits est particulièrement réussi.

Prix : 11 €

34300 Assignan ; 04-67-38-05-50,
www.chateaucastigno.com

CÔTES DU RHÔNE

4. Belleruche rosé 2009

CÔTES DU LUBERON

Le roi Bauduin

Dans une autre vie, dix-sept ans déjà – autant dire il y a des lustres – Bauduin Parmentier était banquier. Spécialiste des montages financiers sophistiqués pour les grandes entreprises, il a travaillé pour Albert Frère, un Belge comme lui, avant de s'établir comme consultant. L'argent coulait à flots. Mais le bonheur n'était pas au rendez-vous. Alors, à 42 ans, il a tout plaqué pour la Provence, le soleil et les vignes. Amoureux de la nature – c'est un véliplanchiste confirmé – et du vin, il est tombé amoureux de la Méditerranée aux eaux plus tempérées que la mer du Nord, pour y avoir navigué. Après un premier coup d'essai dans l'appellation Côtes de Provence, il apprend qu'une famille marseillaise met en vente le Château la Dorgonne, un domaine en déshérence de 70 ha situé sur les contreforts sud du Luberon. Il y a tout à faire. Le défi lui plaît. « J'ai fait mes premières vendanges en 2000, explique le nouveau propriétaire. Ici, nous vivons en symbiose avec la nature. J'ai un coût de production élevé lié au choix du bio et un rendement volontairement faible pour obtenir des vins de qualité. Mais j'ai développé une activité de service, avec des chambres d'hôtes à la Bastide de la Dorgonne, et la commercialisation de produits locaux que nous faisons nous-mêmes : tapenade, poivrons, huile d'olive... Je conseille aussi trois autres vignobles. » Désormais épaulé par son neveu, venu le rejoindre avec son épouse, il a ouvert une cave



à Aix-en-Provence pour la vente directe de ses produits. La main-d'œuvre du domaine est essentiellement locale pour le vignoble comme pour l'entretien des bâtiments. Bauduin a enfin trouvé un pays où les gens l'ont fait roi.

GÉRARD MUTEAUD

Château de la Dorgonne rosé 2009

Moitié grenache, moitié cinsault. Bouche friande et rafraîchissante. Prix : 7,20 €

Château de la Dorgonne rouge 2007

Grenache (85%) et syrah. Tanins élégants, joli fruit rouge, structure et fraîcheur. Prix : 9 €

Cuvée Expression du terroir 2007

Très belle expression de la syrah (90%). Les tanins sont fins et la finale délicieusement poivrée. Bon équilibre. Prix : 12 €

82240 La Tour d'Aigues ; 04-90-07-50-18,
www.chateauladorgonne.com

SPÉCIAL VINS D'ÉTÉ

Michel Chapoutier sacrifie à la mode du rosé. Le 2009 ne trahit pas ses racines rhodaniennes : charnu et fruité (grenadine, framboise, groseille), il accompagnera parfaitement les plats provençaux (tians de légumes et grillades).

Prix : 6,50 €

26601 Tain ; 04-75-08-92-61, www.chapoutier.com

CORBIÈRES

5. Château de Lastours 2009

L'un des meilleurs rosés des Corbières, doté d'une bonne complexité aromatique alliant puissance, rondeur et fraîcheur. Pour boire avec la tapenade et une brochette de gambas.

Prix : 6,20 €

11490 Portel-des-Corbières ; 04-68-48-64-74, www.chateau-delastours.com

CÔTES DE PROVENCE

6. Château Sainte-Roselyne La Chapelle 2009

Photos : DR et Bruno Caulier pour le Nouvel Observateur

coup de cœur

CÔTES DE PROVENCE

Château Malherbe rosé 2009

Nez élégant (rose, pêche de vigne), bouche délicate et parfaitement équilibré : un rosé de haut vol à marier avec des rougets grillés ou une tarte aux fraises. Le blanc compte parmi les meilleurs de Provence.

Prix : 13,70 €

83230 Bormes-les-Mimosas ; 04-94-64-80-11, www.chateau-malherbe.com

Le juste équilibre entre fraîcheur et densité : arômes délicats de fleurs blanches et de pamplemousse et bouche limpide. Cuvée Le Cloître (8,90 €) également recommandable. Servir sur des poissons de roche.

Prix : 21,90 €

83460 Les Arcs-sur-Argens ; 04-94-99-50-30, www.sainte-roselyne.com

7 Château Ferry Lacombe Cascaï 2009

Flacon au design épuré pour cette cuvée remarquable par la complexité de ses arômes et la finesse de sa trame. La bouche est fraîche et délicate. Une réussite à prix humain, ce qui n'est pas le cas de beaucoup de rosés de Provence haut de gamme.

Prix : 12,50 €

13530 Trets-en-Provence ; 04-42-29-40-04, www.ferrylacombe.com

8. Clos Mireille Domaine Ott 2009

Les Domaines Ott ont toujours mis en avant la finesse de leurs rosés, qu'il s'agisse du Château de Selle ou du Clos Mireille. Fruité et délicatement épicé, le premier exhale des arômes de genêts et de fruits à noyau. Le second, tout en dentelle, y ajoute



VERSAILLES

ÉRIC PILLON ENCHÈRES

COMMISSAIRE-PRÉSEUR

S.F. n° 207-328

SAMEDI 29 MAI 2010 à 14 h 30

TRÈS BEL ENSEMBLE
DE GRANDS VINS

Expositions : Vendredi 28 Mai de 14h à 18h
Samedi 29 Mai de 10h à 12h



Château MOUTON-ROTHSCHILD, Château LAFITE ROTHSCHILD,
Château MARGAUX, Château CHEVAL BLANC,
Château HAUT BRION, Château PETRUS
Château VALLANDRAUD, Château VIEUX CERTAN,
Château LEOVILLE POYFFERRE, Château PICHON LONGUEVILLE BARON
Château ANGELUS, Château BEYCHEVELLE
Plus de 200 caisses de grands Bordeaux
Château YQUEM - FILHOT - LA TOUR BLANCHE
GRANDS BOURGOGNE ROUGES ET BLANCS
CORTON CHARLEMAGNE - CLOS DE TART
GRANDS CÔTES DU RHÔNE - HERMITAGE LACHAPPELLE
ALCOOLS - FINE CHAMPAGNE CAMUS - ARMAGNAC

Spécialité des ventes de vins depuis plus de 20 ans, la S.A.V. Eric Pillon Enchères et M. Didier Segou, expert, se tiennent à votre disposition pour toute expertise et estimation gratuites de vos vins ou de votre cave sur simple liste ou sur rendez-vous

HOTEL DES VENTES DU CHATEAU

13, avenue de Saint-Cloud • 78000 VERSAILLES • Tél. : 01 39 02 40 40 • Fax : 01 39 49 90 01 • pillon-encheres@wanadoo.fr • www.pillon-encheres.com

SPÉCIAL VINS D'ÉTÉ

des notes d'agrumes et de la rondeur.

Prix : 21,41 €

83250 La Londe-les-Maures ; 04-94-01-53-53. www.domaines-ott.com

BORDEAUX CLAIRET

9. Château Sainte-Marie clairet 2009

Rouge léger, le clairet offre une trame tannique qui lui donne une mâche que ne possède pas le rosé, plus proche du vin blanc. Démonstration gourmande avec cette délicieuse cuvée.

Prix : 7,95 €

33760 Targon ; 05-56-23-64-30. www.chateau-sainte-marie.com

10. Château Thieuley clairet 2009

Francis Courcelle compte parmi les meilleurs vignerons de l'appellation Bordeaux, ses filles ont pris la relève. Les blancs sont remarquables.

Et le clairet un panier de fruits rouges à la chair croquante (merlot et cabernet). Le vin de l'été.

Prix : 5,50 €

33670 La Sauve ; 05-56-23-00-01. www.thieuley.com

11. La Rosée du Château de Pressac 2009

Un clairet à dominante merlot

coup de cœur

COLLIOURE Cornet & Cie 2009

Fermenté et élevé sous bois, issu de grenache et syrah plantés sur des terroirs de schiste, le rosé de la cave de l'Abbé Rous affirme un style tranché. D'une délicieuse vinosité, avec des tannins gourmands et une finale épicée.

Prix : 11,50 €

66650 Banyuls ; 04-68-88-72-72. www.abberous.com



COTEAUX DU LANGUEDOC

14. Esprit du Silène 2009

Notes poivrées et épicées sur une belle structure. Finale fraîche et rassasiante. Un bon rosé de la maison Skalli réputée pour son Clos Poggiale (13,50 €) en Corse.

Prix : 6,90 €

www.skalli.com

PATRIMONIO

15. Domaine Gentile 2009

Un rosé de caractère, comme son propriétaire. Fruité, corsé, bouche ample et légèrement épicée. Pour accompagner une cuisine épicée et des grillades.

Prix : 12 €

20217 Saint-Florent ; 04-95-37-01-54

VIN DE PAYS

16. Le Jaja de Jau 2009

Bouchon à vis, étiquette signée Ben, robe soutenue aux parfums de framboise. Un vin décomplexé et bien fait.

Prix : 4,50 €

66600 Cases de Pène ; 04-68-38-90-10. www.chateau-de-jau.com

17. Rosé des Sables Le Pive 2009

Toute la technicité de la maison Jeanjean dans ce gris de Camargue bio peu alcoolisé, rond et fruité en bouche.

Prix : 5,50 €

www.vignobles-jeanjean.com

comme on l'aime, avec une vinosité maîtrisée et d'appétissants arômes de fruits rouges.

Prix : 6 €

33330 Saint-Emilion ; 05-57-40-18-02. www.chateau-de-pressac.com

12. Le Rosé de Clarke 2009

Couleur soutenue proche d'un clairet, la bouche est ronde et gourmande, avec des arômes de framboise. Cent pour cent cabernet sauvignon.

Prix : 9,60 €

Kressmann 33290 Parempuyre ; 05-56-58-38-00. www.kressmann.com

BAUX-DE-PROVENCE

13. Château Romanin 2009

Valeur sûre de l'appellation, le rosé de Romanin offre une bouche plus ronde et charnue que ses rivaux provençaux. Subtils arômes de fruits blancs.

Prix : 10,50 €

13210 Saint-Rémy-de-Provence ; 04-90-92-45-87. www.romanin.com