

Madame FERRARI

À Bormes-Les-Mimosas, Madame Ferrari est incontestablement au sommet. C'est avec passion et talent qu'elle s'occupe des crus de la Malherbe secondée par l'efficace œnologue Jean-Jacques Coll. Les 20 ha de vieilles vignes (de 20 à 40 ans) sont situés entre collines et bord de mer, sur des sols acides avec des gisements de minerais, argileux, parsemés d'éclats de quartz ou de morceaux de roche mère qui les rend perméables. Le rendement très faible (30 hl/ha) explique la concentration d'arômes dans les vins du domaine. Les vendanges sont manuelles, le tri rigoureux et la vinifica-

tion très traditionnelle. Faites-vous donc plaisir avec son splendide Côtes-de-Provence Malherbe rouge 99, issu d'une longue fermentation avec pigeage, puis élevé en



foudres de chêne, très traditionnel, marqué par des cépages comme on devrait en voir plus souvent ici, les remarquables Syrah (75%) et Mourvèdre (25%), un vin très typé et charpenté. Il est vendangé début octobre, les raisins profitant ainsi du chaud automne provençal. Le Malherbe Blanc de blancs 2000 fait partie des grands vins de France, issu d'un pressurage direct en grains ronds des cépages typiques Rolle, Sémillon et Ugni blanc, élevé sur lies fines. Formidable rosé.