



Dégustation coordonnée par Pierre Casamayor

MONASTRELL ET MOURVÈDRE

ALMODOVAR CONTRE BRESSON

Confronter mourvèdres et monastrells, c'est trancher entre deux expressions d'un même cépage, choisir entre la race des bandols et l'ambition des vins espagnols. Choix cornélien !

Le cépage mourvèdre se nomme en Espagne monastrell, morastell, mataro, murviedro ou encore casca del pais. Sans doute originaire de la région de Murcie, près du port de Sagonte, au sud-est de l'Espagne, ce cépage méditerranéen par excellence conquiert la Provence pour trouver sa terre d'élection à Bandol, bien avant la reconstitution postphylloxérique. Ses caractéristiques ? Il est tardif – il mûrit après le carignan –, il aime les grandes chaleurs, mais il lui faut de l'eau dans le sol et dans l'air. En France, les bords de mer lui conviennent très bien. En Espagne, il se plaît sur les hauts plateaux levantins. Son caractère tardif impose de longues maturations pour arriver à la maturité phénolique, sous peine d'obtenir des vins aux tanins rustiques et trop secs, principal défaut du cépage. Pourtant, le mourvèdre a développé des caractères différents le long de l'arc de la "grande bleue", avec des styles opposés, oxydatif en Espagne, réducteur en Provence.

Jupe fendue contre tailleur strict

Caractères du cépage ou savoir-faire vigneron, on peut se poser la question en dégustant les nouvelles déclinaisons de cette variété vinifiée par des vignerons levantins qui ont pris le tournant de la modernité et abandonné le style évolué ibérique. Autre différence, le boisé est beaucoup plus présent en Espagne – qui s'en étonnerait ? – qu'à Bandol, où il reste très discret. L'acidité est plus importante à Bandol, ce qui équilibre bien le côté généreux du cépage, alors que certains vins levantins pêchent par leur chaleur excessive et leur sucrosité. Dernière divergence, le mourvèdre se prête en Espagne à des vins bâtis



LE DOMAINE TEMPIER, À BANDOL, ET BODEGAS JUAN GIL, À JUMILLA EN ESPAGNE, EMPORTENT LES DEUX PREMIÈRES PLACES DE CE MATCH SERRÉ.

autres demandent de fortes aérations pour amabiliser leur caractère réducteur. Au sud des Pyrénées, on découvre des vins d'abord faciles, parfois de style international, contre des vins de Bandol qui demandent régulièrement une approche d'amateur. Jupe fendue contre tailleur strict, Almodovar contre Bresson, Bofill contre Nouvel.

Un match aux résultats équilibrés

Notre match a donc opposé des vins rouges de Bandol à des vins des *denominaciones de origen* (D. O., les appellations espagnoles) Jumilla, Yecla, Alicante, Bullas et quelques vins de table issus de la *movida* viticole espagnole. Certains de ces vins espagnols sont issus du seul monastrell, d'autres associés à la syrah, au merlot ou au petit verdot. Tous contiennent plus de 60 % de monastrell. Les résultats sont équilibrés, avec un joli peloton de tête qui mêle de grands noms de Bandol (Tempier, Pibarion, La Bégude ou Vannières) à des vins espagnols au style moderne comme le remarquable franc de pied de Casa Castillo ou les vins de Juan Gil, El Nido, Heretat de Cesilia ou Enrique Mendoza. Mourvèdre ou monastrell, même combat !

Pour résumer, le niveau de dégustation a été très élevé et les notes sont resserrées, même si la fin du classement comprend encore trop de vins espagnols oxydés et de vins provençaux trop austères.

LES CONDITIONS DE LA DÉGUSTATION

Les vins ont été dégustés par Karine Valentin (journaliste à la rédaction de *Cuisine et vins de France*), Isabelle Bachelard (journaliste), Georges Lepré (sommelier), Robert Vifian (restaurateur) et Pierre Casamayor (œnologue). Les vins, rangés par millésime, ont été dégustés à l'aveugle dans les locaux de La RVF en juin 2009. Les notes et les commentaires de cette dégustation représentent la moyenne des appréciations données par chaque membre de ce comité de dégustation.

Un match équilibré

1^{er} FRANCE/BANDOL

■ DOMAINE TEMPIER

Cuvée Cabassaou 2006

45 €

Belle robe sombre ; nez minéral, camphré, balsamique, au fruit noir épicé, beaucoup d'éclat. Belle bouche dense et précise, encadrée par des tanins racés et affinés, une finale qui exprime une réelle personnalité, une fraîcheur équilibrante. Très grande bouteille racée, hélas confidentielle, promise à une longue garde. **17,2/20**

2^e ex æquo ESPAGNE/JUMILLA

■ BODEGAS JUAN GIL

2006

10 €

Robe noire. Nez aux arômes puissants de fruits noirs confits, au boisé vanillé, à la minéralité affirmée. Bouche riche, veloutée, d'une énorme concentration, qui arrive à garder de l'équilibre grâce à une fraîcheur épicée, des tanins puissants mais affinés. Un style explosif, superlatif, très ambitieux, à vocation internationale. **16,6/20**

2^e ex æquo ESPAGNE/JUMILLA

■ CASA CASTILLO

Cuvée Pie Franco 2006

36 €

Robe très dense. Nez pétri de minéralité, avec un boisé ambitieux, du fruit noir confit. La bouche est profonde, charnue, avec de beaux tanins enrobés par le bois et une belle fraîcheur. Une matière pleine de personnalité, encore dominée par l'élevage dans un style moderne et près du terroir. Ce monastrell issu de vieilles vignes franches de pied est une révélation. **16,6/20**

3^e ex æquo ESPAGNE/

VIN DE TABLE

■ HERETAT DE CESILIA

Cuvée Selección de Barricas
Etiqueta negra 2005

10 €

Robe sombre ; nez aux arômes complexes de fruits noirs, minéral, aux notes fumées et au boisé de qualité, bien fondu. Bouche veloutée, avec de beaux tanins grillés. Minérale, la finale se montre complexe et racée. L'alliance fruit/bois est élégante. Une belle réussite dans un style qui s'éloigne des canons espagnols. **16,3/20**

3^e ex æquo FRANCE/BANDOL

■ CHÂTEAU DE PIBARNON

2001

44 €

Robe sombre ; nez très épicé, aux arômes de clou de girofle, de garigue, de fruits noirs confits et de zan. Bouche riche mais équilibrée, suave, avec de beaux tanins aromatiques, du gras, de la fraîcheur. En pleine expression. **16,3/20**

3^e ex æquo ESPAGNE/JUMILLA

■ BODEGA EL NIDO

Cuvée Clio 2006

32 €

Vin à la robe noire, au beau nez réglissé, boisé avec élégance, généreux, sur le fruit confit. La bouche est veloutée, avec une grande expression aromatique, des tanins riches et enrobés, une sucrosité et une chaleur importante mais bien équilibrée par une force épicée. Un style très opulent, extraverti, sudiste en diable. **16,3/20**

4^e ex æquo FRANCE/BANDOL

■ DOMAINE LE GALANTIN

2006

10,70 €

Robe dense, arômes fins et épicés, une pointe balsamique, de gar-



BIEN SORTIS À L'AVEUGLE

Qu'ils soient provençaux ou espagnols, ces cinq vins transcendent le caractère méditerranéen du mourvèdre ou du monastrell.

De gauche à droite : **Casa Castillo**, jumilla Cuvée Pie Franco 2006, 36 € ; **Heretia de Cesilia**, vin de table Cuvée Selección Barricas 2005, N. C. ; **Bodega El Nido**, jumilla Cuvée Clio 2006, N. C. ; **Domaine Le Galantin**, bandol 2006, 10,70 € ; **Château Vannières**, bandol 2006, 26 €.

rigue et de fruits confits au nez. Belle bouche riche, suave, avec un encadrement tannique encore un peu austère mais bien affiné, de la fraîcheur. Avenir assuré. **16,1/20**

4^e ex æquo FRANCE/BANDOL

■ DOMAINE LA BÉGUDE

2006

20 €

Robe sombre. Le nez épicé dévoile des notes florales, de fruits confits et de raisins secs. La bouche est riche, satinée, avec de beaux tanins structurés, de la fraîcheur, une finale savoureuse. **16,1/20**

5^e ex æquo FRANCE/BANDOL

■ DOMAINE TEMPIER

2007

22 €

Robe dense ; nez de fruits confits, doté d'un joli boisé. Bouche riche et veloutée. Belle profondeur de fruit encadrée par des tanins suaves. Très séduisant dans un style classique. **15,9/20**

5^e ex æquo FRANCE/BANDOL

■ CHÂTEAU VANNIÈRES

2006

26 €

Robe dense ; beau nez balsamique, cacaoité, vanillé, aux notes de cassis. Bouche structurée, aux tanins puissants, bien enrobés par un élevage flatteur. Il ira loin. **15,9/20**

6^e ex æquo FRANCE/BANDOL

■ DOMAINE LA SUFFRÈNE

Cuvée Les Lauves 2006

18 €

Vin sombre, nez fumé, notes de cuir, grillé et fruits noirs confits. Belle bouche minérale, tanins encore sévères. Finale poivrée et réglissée. À attendre encore. **15,7/20**

6^e ex æquo ESPAGNE/

ALICANTE

■ ENRIQUE MENDOZA

Cuvée Estrecho 2005

21 €

Robe très dense ; nez grillé, balsamique, sur un fruit très mûr et

MATCH FRANCE / ESPAGNE

un boisé épicé. Bouche concentrée, généreuse, tannique, avec un boisé encore dominant, mais il y a du potentiel. **15,7/20**

7^e ESPAGNE/JUMILLA

■ **PEDRO LUIS MARTINEZ**
Cuvée Alcenon Monastrell 2006
N. C.

Vin à la robe noire, au nez floral, vanillé, cacaoité, à la belle bouche veloutée, dotée de tanins puissants mais fondus et d'une finale sur le fruit confit, suave mais équilibrée. **15,6/20**

8^e FRANCE/BANDOL

■ **CHÂTEAU JEAN-PIERRE GAUSSEN**
Cuvée Longue Garde 2007
19 €

Ce bandol sombre, avec un nez de fruits noirs, de poivre et de grillé affiche une bouche riche et dense, poivrée et structurée, promise à un bel avenir. **15,4/20**

9^e FRANCE/BANDOL

■ **LA BASTIDE BLANCHE**
Cuvée Estagnol 2006
17 €

Robe sombre ; nez fumé, minéral, avec du fruit noir très mûr, du cacao ; bouche assouplie, sur un fruité épicé, des tanins veloutés, poivrés, une finale aromatique. Un vin classique, à l'avenir prometteur. **15,3/20**

11^e ESPAGNE/JUMILLA

■ **BODEGAS SAN ISIDRO**
Cuvée Selección 2005
N. C.

Ce jumilla de belle facture dévoile une robe évoluée. Son nez dégage de doux arômes de fruits cuits, de crayon et de réglisse. Sa bouche sérieuse est bien structurée avec ses tanins cacaoités. Un monastrell bien typé. **15/20**

12^e ex æquo ESPAGNE/BULLAS

■ **MOLINOS Y LAGARES DE BULLAS LAVIA**

Cuvée Monastrell Syrah 2005
8 €

Assemblage de monastrell et de syrah, ce bullas présente une robe dense et un nez aux jolies notes de fruits cuits, de boisé et de réglisse. Sa bouche à la fois ample et fruitée offre des tanins épicés et de la générosité en finale. **14,8/20**

10^e FRANCE/BANDOL

Château de Pibarnon 2006

26,50 €

Robe dense. En réduction, le nez d'une belle minéralité exhale des arômes viandés, réglissés. La bouche riche, structurée se montre sur la réserve, mais on perçoit bien l'élégance des tanins. Attendre. **15,1/20**



12^e ex æquo ESPAGNE/

VIN DE TABLE

■ **HERETAT DE CESILIA**

Cuvée Ad Gaude 2005
23 €

Robe noire ; nez un peu fermé, dominé par le bois ; bouche robuste, avec de la générosité, des tanins très boisés, encore sur son austérité. À attendre. **14,8/20**

12^e ex æquo ESPAGNE/

VIN DE TABLE

■ **CASTANO**

Cuvée Casa Cisca NM
N. C.

Robe sombre ; nez vanillé, sur le fruit noir confit ; bouche charnue, fruitée, aux tanins un peu rustiques. Finale très généreuse, dans un style moderne. **14,8/20**

12^e ex æquo ESPAGNE/

ALICANTE

■ **GUTIERREZ DE LA VEGA**

Cuvée Principe de Salinas 2006
12 €

Au nez, ce vin déploie des arômes grillés, épicés et de la minéralité. Sa bouche se montre riche avec des tanins gras et fondus. Un vin très aromatique, dans un style international. Une pointe de gaz l'empêche de mieux se classer. **14,8/20**

13^e ex æquo ESPAGNE/YECLA

■ **BODEGAS CASTANO**

Cuvée Hecula 2005
N. C.

Robe sombre ; nez épicé, réglissé, cacaoité, au boisé grillé ; bouche puissante, aux tanins épicés. Il a besoin de s'ouvrir. **14,7/20**

13^e ex æquo ESPAGNE/BULLAS

■ **BALCONA**

Cuvée 37 barricas 2004
10 €

Robe dense ; nez torréfié, épicé, avec du cacao, des notes de gar-

rigue. Bouche puissante, généreuse, avec un beau volume, des tanins aromatiques. Un vin très sudiste. **14,7/20**

13^e ex æquo FRANCE/BANDOL

■ **DOMAINE DE LA BÉGUDE**

Cuvée La Brûlade 2004
45 €

Robe noire ; nez grillé, minéral, avec de la réglisse ; bouche dense, riche, aux tanins encore fermes. À attendre. **14,7/20**

13^e ex æquo FRANCE/BANDOL

■ **MOULIN DE LA ROQUE**

Cuvée Grande Réserve 2004
12,05 €

Robe dense et nez réglissé, fumé pour ce bandol tannique, au fruité épicé, à la finale aromatique. Encore de la réserve. **14,7/20**

13^e ex æquo FRANCE/BANDOL

■ **CHÂTEAU DE PIBARNON**

2004
27,50 €

Robe sombre ; nez de fraise cuite, de cacao, d'épices et de cuir. Bouche vive, avec un beau lissé, une force épicée. Un vin bâti sur la finesse. **14,7/20**

14^e FRANCE/BANDOL

■ **DOMAINE DU GROS'NORÉ**

2001
25 €

Robe dense ; nez de fruits à l'eau-de-vie, grillé, aux notes de tabac blond. Bouche riche, opulente, généreuse, évoluée. **14,5/20**

15^e ex æquo FRANCE/BANDOL

■ **DOMAINE DE L'HERMITAGE**

Cuvée L'Oratoire 2005
16 €

Un nez camphré, évolué, avec une bouche encore tannique, une finale épicée et chaude. **14,3/20**

15^e ex æquo FRANCE/BANDOL

■ **DOMAINE DU GROS'NORÉ**

2004

18 €

Nez confit, de fruits grillés, avec de la générosité. La bouche est riche, avec de la sucrosité, de la chaleur, des tanins mûrs et réglisés. **14,3/20**

17^e FRANCE/BANDOL

■ **DOMAINE LAFRAN-VEYROLLES**

2006

18 €

Robe noire ; nez sur la minéralité, les épices, le cassis et le musc. Bouche structurée, tannique, avec un boisé marqué, une finale encore austère. À attendre. **14,1/20**

18^e ex æquo ESPAGNE/JUMILLA

■ **PEDRO LUIS MARTINEZ**

Cuvée Alceno
Monastrell-Syrah 2007

N. C.

De la complexité aromatique, avec du cacao et des épices au nez. Bouche fraîche, avec des tanins affinés, un boisé encore présent. Un vin plutôt séduisant. **14/20**

18^e ex æquo FRANCE/BANDOL

■ **DOMAINE LA LAIDIÈRE**

Cuvée Spéciale 2005

17 €

Robe dense ; nez torréfié, aux notes de fruits noirs. Un peu réduite, la bouche puissante affiche des tanins encore austères. **14/20**

18^e ex æquo FRANCE/BANDOL

■ **DOMAINE DE LA BÉGUDE**

Cuvée La Brûlade 2005

40 €

Robe dense ; nez fumé, épicé et poivré, avec une pointe de cassis ;

bouche un peu carrée, avec des tanins encore austères. Vin de garde. **14/20**

19^e ESPAGNE/YECLA

■ **BODEGAS LA PURÍSIMA**

Cuvée Expression IV 2006

11 €

Robe dense ; nez safrané, épicé et de fruits cuits. Bouche chaleureuse, tannique, avec de la sucrosité. **13,9/20**

20^e ex æquo ESPAGNE/JUMILLA

■ **BODEGAS BLEDA**

Cuvée Divus 2007

10 €

Nez discret, chaleureux et réglissé ; bouche assez dense, construite, épicée et encore fermée. **13,8/20**

20^e ex æquo FRANCE/BANDOL

■ **MOULIN DE LA ROQUE**

Cuvée Les Baumes 2006

9,90 €

Voici un bandol au nez sur le fruit et les épices, avec une pointe évoluée. Sa bouche est tannique, encore austère. **13,8/20**

21^e ex æquo ESPAGNE/

PRIMITIVO

■ **QUILES**

Cuvée Monastrell Crianza 2005

7 €

Des notes évoluées, de boisé et de fruits compotés au nez. Bouche généreuse, évoluée, dotée de tanins présents. **13,7/20**

21^e ex æquo FRANCE/BANDOL

■ **LA BASTIDE BLANCHE**

Cuvée Estagnol 2004

15 €

Robe dense ; nez en réduction, avec des arômes de garrigue, de cuir et des notes minérales. Bouche bien fondue, avec des tanins réglissés. **13,7/20**

16^e ESPAGNE/ALICANTE

Bodegas Murviedro

Cuvée Cueva
del Perdon 2006

18 €

La robe est dense. Le nez exhale des arômes boisés, de fruits compotés. La bouche souple, aromatique, se montre suave, très espagnole. Du charme. **14,1/20**



21^e ex æquo ESPAGNE/JUMILLA

■ **BODEGAS SAN ISIDRO**

Cuvée Gemina Premium
Reserva 2003

N. C.

D'une robe dense, ce jumilla dévoile un nez épicé, réglissé, aux notes de fruits à l'eau-de-vie et de boisé. Sa bouche est à la fois lisse et généreuse, avec des tanins très épicés. **13,7/20**

22^e ex æquo ESPAGNE/JUMILLA

■ **SILVANO GARCIA**

Cuvée Vinahonda Crianza 2006

7 €

Vin charnu et généreux, mais avec un boisé asséchant. **13,6/20**

22^e ex æquo ESPAGNE/

ALICANTE

■ **BODEGAS BOCOPA**

Cuvée Monastrell
especial Laudum 2006

7 €

Nez épicé, sur les fruits compotés à l'eau-de-vie ; bouche évoluée, aux tanins rustiques. **13,6/20**

23^e ESPAGNE/BULLAS

■ **MOLINOS Y LAGARES DE BULLAS LAVIA**

Cuvée "+" 2005

18 €

Nez de romarin, encore simple. Bouche riche, veloutée, avec de la sucrosité, mais l'expression aromatique est encore fermée. **13,5/20**

24^e FRANCE/BANDOL

■ **DOMAINE DE L'HERMITAGE**

Cuvée L'Oratoire 2006

16 €

Nez épicé, avec du fruit noir, une pointe évoluée. Bouche assez souple. À boire. **13,4/20**

26^e ex æquo FRANCE/BANDOL

■ **DOMAINE LA SUFFRÈNE**

Cuvée les Lauves 2004

24 €

Le nez en réduction est fermé. Bouche dotée d'une belle matière aujourd'hui muette. **13,3/20**

26^e ex æquo ESPAGNE/JUMILLA

■ **BODEGAS BLEDA**

Cuvée Castillo de Jumilla 2008

2,75 €

Souple et facile, avec un bon fruité, de la nervosité. **13,3/20**

MONASTRELL CONTRE MOURVÈDRE

27^e ESPAGNE/BULLAS

■ BODEGAS BEGASTRI

Cuvée Sinedie Organic 2007

N. C.

Nez évolué, aux arômes de noix de coco ; bouche boisée, avec de la sucrosité. Moderne. **13,2/20**

28^e ex æquo FRANCE/BANDOL

■ DOMAINEROCHE REDONNE

Cuvée Guilhem de Gellone 2004

30 €

Nez aux notes de fruits noirs ; bouche bien lissée, fraîche, avec des tanins un peu amers. **13/20**

28^e ex æquo FRANCE/BANDOL

■ CHÂTEAU PRADEAUX

2004

23 €

Nez un peu champignonné mais avec du cacao, du poivre et du bois de rose. Bouche très austère, asséchante et muette. **13/20**

28^e ex æquo FRANCE/BANDOL

■ DOMAINE DE SALETTES

2004

17,50 €

Nez de fruits cuits, évolué ; bouche encore tannique, ferme. **13/20**

28^e ex æquo FRANCE/BANDOL

■ LA BASTIDE BLANCHE

Château des Baumelles 2001

15 €

Un nez aux arômes de garrigue et de champignon fait place à une bouche puissante, riche et poivrée, aux tanins encore rigides. **13/20**

28^e ex æquo FRANCE/BANDOL

■ CHÂTEAU VANNIÈRES

1998

36 €

Nez champignonné, boisé, avec du fruit cuit. Bouche dissociée mais aromatique. **13/20**

29^e ESPAGNE/YECLA

■ BODEGAS LA PURÍSIMA

Cuvée Valcorso Barrica 2007

3,10 €

Un vin au nez de fruits noirs cuits et macérés, à la bouche tannique, encore austère. **12,8/20**

30^e ex æquo FRANCE/BANDOL

■ CHÂTEAU ROMASSAN

2004

20,45 €

Nez grillé, aux notes de fruits confits et de garrigue. Bouche fondu et épicée. **12,7/20**

30^e ex æquo FRANCE/BANDOL

■ CHÂTEAU ROMASSAN

Longue Garde 2001

26,91 €

Le nez exhale des notes de fruits composites, d'épices. La bouche se montre riche, assez suave, sur les fruits cuits. **12,7/20**

31^e ESPAGNE/ALICANTE

■ BODEGAS MURVIEDRO

Cuvée Travitana Monastrell 2006

5 €

Un alicante très boisé, à la bouche légère, avec de la sucrosité, des épices. Un style très ibérique. **12,6/20**

32^e ex æquo ESPAGNE/BULLAS

■ BALCONA

Cuvée Autor de Partal 2002

14 €

Robe évoluée ; nez à l'identique ; bouche aromatique mais sur des notes oxydatives, rigide. **12,3/20**

32^e ex æquo FRANCE/BANDOL

■ DOMAINE LA LAIDIÈRE

2006

14,50 €

Nez évolué, épicé et boisé ; bouche très tannique. **12,3/20**

33^e ESPAGNE/JUMILLA

■ BODEGAS OLIVARES

Cuvée Altos de la Hoya 2007

7 €

Vin peu séduisant, au boisé rustique, aux notes de réduction, aux tanins secs. Peu de fruit. **12,2/20**

34^e ESPAGNE/ALICANTE

■ BODEGAS BOCOPA

Cuvée Alcanta 2008

12 €

Style traditionnel, avec des tanins secs, mais pour le prix. **12,1/20**

35^e ex æquo ESPAGNE/YECLA

■ SENORIO DE BARAHONDA

Cuvée Heredad Candela 2007

15 €.

Vin surboisé, à la bouche riche et chaude, beaucoup de sucrosité, déjà très évoluée. **12/20**

35^e ex æquo FRANCE/
CÔTES DE PROVENCE

■ DOMAINE DE LA COURTADE

2004

16,80 €

Robe médium ; nez aux arômes évolués, de fruits cuits, mentholés. La bouche est souple mais sèche en finale. **12/20**

35^e ex æquo FRANCE/BANDOL

■ DOMAINE SORIN

2004

18,50 €

Robe très sombre ; nez en réduction, animal, épicé. Bouche souple, fondue mais marquée par ces notes réduites. **12/20**

35^e ex æquo FRANCE/BANDOL

■ DOMAINE ROCHE REDONNE

Cuvée Les Bartavelles 2000

24 €

Nez évolué, viandé, très réglissé. Bouche fluide, évoluée. **12/20**

35^e ex æquo FRANCE/BANDOL

■ DOMAINE LE GALANTIN

Cuvée Jeremy 1998

15 €

Nez aux notes iodées, en réduction ; bouche austère. **12/20**

36^e ESPAGNE/BULLAS

■ CARRASCALEJO

Cuvée Monastrell 2008

N. C.

De la sucrosité, avec des tanins fondus, un fruit simple. **11,6/20**

37^e ESPAGNE/YECLA

■ SENORIO

DE BARAHONDA

Cuvée Monastrell 2007

4,30 €

Nez évolué, avec des notes végétales ; bouche séchée par le boisé. **11,5/20**

38^e FRANCE/
CÔTES DE PROVENCE

■ DOMAINE

DE LA COURTADE

2003

17,30 €

Nez évolué, de fruits cuits, de laurier. Bouche encore tannique. **11,3/20**

39^e FRANCE/BANDOL

■ CHÂTEAU

JEAN-PIERRE GAUSSEN

Cuvée Longue Garde 2001

24 €

Réduction persistante. **10,7/20**

40^e ESPAGNE/ALICANTE

■ BOCOPA

Cuvée Alcanta

Selección Barrica 2006

2 €

Nez très évolué, sur des notes de figue ; bouche maigre et asséchée. **9,4/20** ■