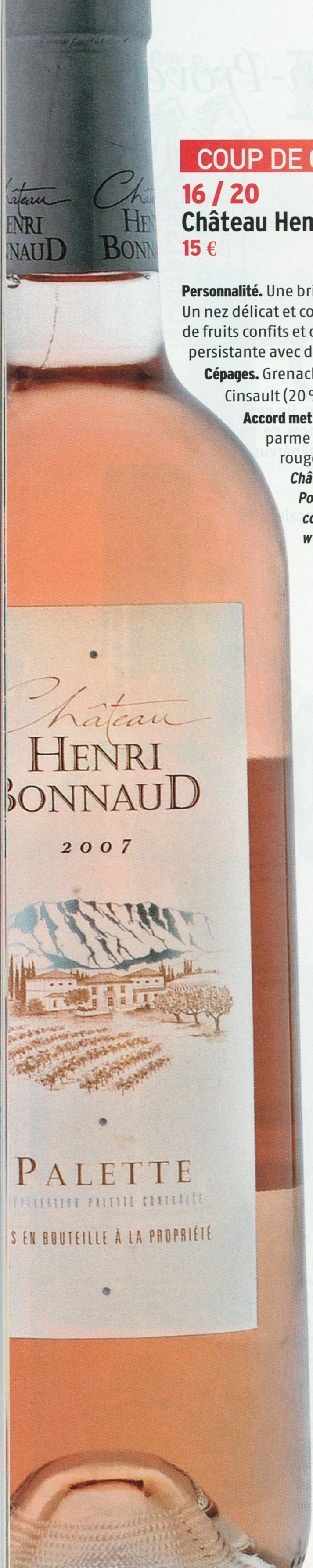

COUP DE CŒUR

16 / 20

Château Henri Bonnaud

15 €

Personnalité. Une brillante robe litchi aux reflets saumonés. Un nez délicat et complexe aux nuances de pâtisserie, de fruits confits et de bergamotte. Bouche équilibrée et persistante avec des notes d'agrumes mûrs.

Cépages. Grenache (40 %) Mourvèdre (40 %) Cinsault (20 %).

Accord mets-vin. Fines tranches de jambon de parme avec les figues de juillet, soupe de fruits rouges.

Château Henri Bonnaud, 945 chemin de la Poudrière, 13100 Le Tholonet ✆ 06 77 17 27 18. contact@chateau-henri-bonnaud.fr www.chateau-henri-bonnaud.fr

Les jeunes loups de Palette

Palette, micro appellation aux portes d'Aix-en-Provence, a été, pendant des années, associée au seul nom de Château Simone. Il faut dire qu'au cœur de cette belle maison, visible depuis l'autoroute des vacances, les Rougier de père en fils, ont toujours fait dans l'excellence. Pour preuve le titre de "meilleur grand blanc du sud" attribué en avril dernier à leur vin par nos confrères de " La Revue du vin de France ". Mais aujourd'hui cette hégémonie est remise en cause par les " jeunes loups " que sont Sophie Moquet, à la tête de Château Crémade depuis une dizaine d'années, et Stéphane Spitzglous qui a décidé, depuis quatre ans, de voler de ses propres ailes au Château Henri Bonnaud ; les deux se partageant les " coups de cœur " de notre magazine depuis sa création. Alors on nous demande pourquoi le rosé de Château Simone ne figure pas à notre palmarès. Tout simplement parce qu'il est élevé en bois et trouve sa plénitude après quelques mois passés en petits foudres. Sophie Moquet et Stéphane Spitzglous ayant décidé, quant à eux, d'élaborer des rosés " de l'année " ils n'ont aucun mal à se plier à la règle de notre magazine et à présenter des échantillons du dernier millésime. Ce qu'ils ont fait il y a quelques semaines mettant notre jury dans l'embarras car placé devant l'impossibilité de choisir.

Voici deux vins d'extrême qualité, remarquablement élaborés, possédant chacun leur personnalité et procurant tous deux un grand plaisir à la dégustation. Alors, pour la première fois en cinq ans, nous avons décidé... De ne pas décider. Et d'attribuer un coup de cœur à chacun d'eux. Une colline sépare leurs exploitations, mais un chemin de terre permet de la fran-

Stéphane Spitzglous, si votre vin était...

Une fleur : une rose.
Un fruit : une pêche de vigne.
Une ville : Aix-en-Provence.
Une chanson : "Que la montagne est belle".

Avec qui, et où, aimeriez-vous le boire ?
Avec mes amis et mes proches l'an prochain pour mon mariage.

Un magnifique panorama pour fêter un double coup de cœur entre vignerons amis à Palette.

chir. Sophie Moquet revendique toujours la richesse d'un encépagement qui lui permet de réaliser un vin suave avec l'apport des vieux muscats noirs. Stéphane Spitzglous lui, se plaît à vanter, à juste titre, le soin extrême et l'attention de tous les instants qu'il porte aux vinifications. Les deux font de la belle ouvrage et sont un réel "plus" pour l'appellation Palette introduisant sur ce terroir d'exception une saine émulation qui ne peut que profiter au consommateur par l'intermédiaire de la qualité des vins qui y sont produits. Désormais, ici, il faut compter avec trois châteaux. Qui s'en plaindra ?

Michel Egéa

Sophie Moquet, si votre vin était...

Une fleur : une rose.
Un fruit : une pêche.
Une ville : Aix-en-Provence.
Un style musical : le jazz.
Avec qui et où aimeriez-vous le boire ?
Avec mes enfants dans 30 ans à La Crémade.

COUP DE CŒUR

16 / 20

Château Crémade

16,50 €

Personnalité. Une robe rose pâle limpide. Un élégant nez aux arômes de mandarine avec des notes grillées et des nuances de menthol. La bouche est ronde et fruitée sur des arômes de fruits rouges.

Cépages. Grenache (30 %) Cinsault (20 %) Syrah, Mourvèdre, cabernet, muscat (10 % chacun) et cépages secondaires (10 %).

Accord mets vin. Dorade sauvage ou loup de haute mer grillés.

Château Crémade, route de Langesse, 13100 Le Tholonet (cave ouverte du mercredi au samedi) ✆ 04 42 66 76 80. chateaucremade@yahoo.fr