

# COUP DE CŒUR CHÂTEAU HENRI BONNAUD

Cuvée Terre Promise - 11,50 €  
50 % Cinsault, 25 % Grenache & 25 % Syrah.

« Une très élégante robe pêche. Le nez est tout de finesse sur les petits fruits rouges avec des nuances pêche et abricot. La bouche est suave et fraîche, très longue, sur les agrumes et les fruits exotiques. Un rosé d'une grande richesse qui sera servi sur les repas d'été et sera apprécié à l'apéritif. Très beau vin. »

585 chemin de la poudrière - 13100 LE THOLONET  
Tél. : 04 42 66 86 28  
chateau-henri-bonnaud.fr  
Lire le reportage en pages 50/51



2<sup>ème</sup>

## JAS D'ESCLANS

Cuvée Cœur de Loup - 14 €  
Grenache, Syrah, Cinsault.

« Une lumineuse et dense robe melon. Le nez est d'une extrême finesse se développant sur des nuances de petits fruits rouges. La bouche est suave et longue, harmonieuse, avec une finale sur la vivacité et des arômes citronnés. »

3094 route de Callas - 83920 LA MOTTE  
Tél. : 04 98 10 29 29  
jadesclans.fr

3<sup>ème</sup>

## CHÂTEAU DE BRÉGANÇON

Cuvée Isaure - 22 €  
Grenache, Cinsault.

« Une agréable robe melon. Le nez offre des nuances florales avec des notes d'herbe sèche et de bonbon. La bouche est ample et suave avec une finale fraîche sur des arômes fruités et citronnés. »

639 route de Léoube - 83230 BORMES-LES-MIMOSAS  
Tél. : 04 94 64 80 73  
chateau-de-bregancon.fr





# CHÂTEAU HENRI BONNAUD

## BIO PAR CONVICTION

**E**n 2010, Stéphane Spitzglous, le propriétaire du Château Henri Bonnaud, décidait de franchir le pas et d'entamer sa certification « bio ». « En fait, se souvient-il, chaque fois que les personnes qui dégustaient mes vins me demandaient comment je menais mes vignes, je répondais invariablement que je n'étais pas bio mais que c'était tout comme... Dès l'origine, j'étais bio par conviction. En 2010, après avoir vécu quelques moments anecdotiques plus ou moins agréables, et un peu lassé d'avoir à fournir toujours les mêmes explications, je contactais Bureau Veritas pour entamer la procédure de certification. » Trois ans plus tard le Château Henri Bonnaud obtenait le label « bio » et c'était désormais visible sur les étiquettes. « Bio par conviction », s'il l'est à la vigne, le vigneron l'est aussi à la cave où il respecte la matière première « En limitant les intrants et en privilégiant les produits d'origine naturelle afin de préserver la spécificité de chaque terroir et de chaque cépage. »

C'est en 1996 que Stéphane Spitzglous succédait à son grand-père auquel il avoue tout devoir : « Mes études et ma passion pour la vigne et le vin. » En hommage à l'aïeul, Stéphane Spitzglous a donné son nom au château. Au fil des ans, le Château Henri Bonnaud est devenu un incontournable de l'appellation Palette

mais, cette année, c'est avec son Côtes de Provence qu'il décroche le coup de cœur de notre magazine. Aujourd'hui le domaine s'étend sur 29 hectares, 14 en appellation Palette et 15 en Côtes de Provence, Côtes de Provence Sainte-Victoire et en IGP Méditerranée. 50 % de sa production, majoritairement en Côtes de Provence, est vinifié en rosé. Rouge et blanc se partageant à égalité le reste de la production.

S'il fallait caractériser les vins de Stéphane Spitzglous d'un seul adjectif qualificatif, c'est assurément « élégance » qu'il faudrait employer. Les blancs et les rosés sont d'une extrême finesse alors que les rouges, à la matière noble, soyeuse et généreuse sont à l'image d'un terroir qui embrasse le massif de Sainte-Victoire depuis un point de vue exceptionnel. Commercialisant sa production à l'export (20 %), au domaine (20 %) et chez les cavistes et les restaurateurs pour les 60 % restants, Stéphane Spitzglous reconnaît « avoir plutôt bien traversé les deux dernières années tout en niant pas les difficultés de la période. » L'excellence du millésime 2021 devrait être un atout pour retrouver une activité plus sereine.

Propos recueillis par Michel EGEA

Photo Sophie SPITERI

Lire la fiche du vin coup de cœur en page 29





## CHÂTEAU HENRI BONNAUD

19 €

Mourvèdre, Grenache, Cinsault.

« Une lumineuse robe melon. Le nez est sur les agrumes et le citron avec des nuances fruitées et minérales. La bouche est riche et ample sur des notes d'agrumes avec des notes florales et exotiques. Belle longueur bien tenue par la fraîcheur du vin. Finale agréable. »

585 chemin de la Poudrière – 13100 LE THOLONET  
Tél. : 04 42 66 86 28

## CHÂTEAU DES TROIS SAUTETS

25 €

Grenache 35 %, Syrah 30 %, Mourvèdre 10 %, Cinsault 10 %, Tibouren 10 %, Muscat de Hambourg 5 %.

« Une robe pomelo. Le nez est sur la confiserie et la gelée de framboises avec une note d'herbe fraîche. La bouche est ronde et grasse. »

Chemin de la Simone – 13590 MEYREUIL  
Tél. : 06 77 03 74 68  
chateaudestroissautets.com



**CHÂTEAU HENRI BONNAUD****UNE EXPÉRIENCE IMMERSIVE AU CŒUR  
DE LA PLUS CONFIDENTIELLE  
DES APPELLATIONS DE PROVENCE...**

**L**ogé au centre de l'appellation Palette dans un amphithéâtre naturel, au pied de la Sainte Victoire, c'est ici que le Château Henri Bonnaud prend ses racines. Ce qui inspirait autrefois l'artiste Cézanne, inspire aujourd'hui plus encore Stéphane. Ce terroir au caractère si particulier lui permet de créer des vins uniques aux palettes aromatiques complexes et variées. Il produit aujourd'hui des vins en AOC Palette, AOC Côtes de Provence - Sainte Victoire et IGP Méditerranée.

Le Château Henri Bonnaud est le lieu idéal pour une immersion totale dans un écrin naturel. C'est dans un environnement calme et paisible, au milieu des vignes et face à la Montagne Sainte-Victoire, que se situent les gîtes du domaine. Au cœur de la campagne aixoise, et à seulement 10 minutes du centre-ville d'Aix en Provence, le domaine promet une expérience oenotouristique réussie. Au programme, visite de la cuverie et des chais à barrique, dégustation au caveau pour se rafraîchir et découvrir l'appellation Palette, et enfin profiter du coucher de soleil sur la Sainte Victoire, depuis les gîtes au cœur des vignes.



*Caveaux de vente & de dégustation ouverts du lundi au samedi  
Du lundi au vendredi : 10h-12h / 14h-18h  
Les samedis : 10h-13h / 14h-18h*

**CHÂTEAU HENRI BONNAUD**

585 Chemin de la Poudrière - 13100 LE THOLONET  
Tel. 04 42 66 86 28

**CHÂTEAU TOUR SAINT HONORÉ  
ENTRE PLAGES ET COLLINES**

**P**ropriétaire du Château Tour St-Honoré depuis 1988, Serge Portal, de souche Londaïse, est vigneron de père en fils depuis 5 générations. C'est plein de curiosité qu'il joue avec les cépages comme un enfant avec les couleurs, sans à priori. En agriculture biologique depuis 2011, les cuvées du Château unissent tempérament, originalité et surprise. Les Inattendus en Hors Appellation apportent une touche « terroir » aux vins en mono-cépages, jusqu'au rafraîchissant Muscat'OH, fier de ses envoutantes fines bulles. Le nouveau chai situé à La Londe-Les Maures, au 602 Chemin du Bas Pansard, bénéficie d'un climat idyllique entre plages et collines. C'est dans ce cadre lumineux et chaleureux que la famille Portal accueille les clients, organise les dégustations ou encore les visites du vignoble. Chaque soir, le domaine offre une dégustation de leurs vins à 2€ le verre, allant de 6 à 10 personnes sur réservation. Ce moment hors du commun, apporte une découverte de l'ampleur aromatique des cuvées d'exception, accompagnées d'amuse-bouche. D'autre part, c'est avec un panoramique sur les Îles d'Or que particuliers et professionnels peuvent bénéficier d'une salle accueillant jusqu'à 60 personnes.



*Horaires d'ouverture : 8h30 - 12h00 et 14h00 - 18h00.  
Ouverture à 10h00 les Samedis. Fermeture les dimanches*

**CHÂTEAU TOUR SAINT HONORÉ**

602 Chemin du Bas Pansard  
83250 - LA LONDE LES MAURES  
Tél. 04 94 66 98 22