

BORDEAUX

LA NOUVELLE HIÉRARCHIE

Saint-Émilion, Pomerol, Saint-Julien, Pauillac...
Tous les enseignements du millésime 2014

Bars à vins,
ça bouge à Paris

Nos dix adresses
préférées

Cerveau
La science perce
les secrets de
la dégustation

L'ALSACE
DES GÉANTS
Ostertag
face à Deiss

WOLINSKI, CABU
PLANTU, GELUCK
Ils ont tous
dessiné le vin



① Rosés de Provence

Des vins qui ont l'accent du pays

Réprésentant 90% de la production, le rosé est roi en Provence. Dans un océan de vins très pâles, neutres et fluets, des rosés de caractère émergent. À Bandol, les vins dominés par le mourvèdre expriment avec un fort tempérament des saveurs d'épices et surtout des matières structurées. Pour des rosés plus classiques, gouleyants et fruités, orientez-vous vers les vins dominés par le grenache des Côtes de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence et Coteaux varois. Quelques vigneron réussissent à merveille des rosés plus ambitieux dont une part est élevée sous bois (château Simone, Clos Cibonne) ou en cuves ovoïdes en béton (domaine Hauvette). Dans le vignoble de Bellet, certains rosés de Nice affichent une personnalité maritime forte grâce au cépage noir local, le braquet.

16/20
■ DOMAINE DE TERREBRUNE

Bandol 2014 ●
 Ce bandol nous éblouit à nouveau par sa finesse et sa profondeur. Le vigneron Reynald Delille produit cet unique rosé, issu d'un assemblage (mourvèdre, grenache, cinsault) de parcelles des terroirs frais du Trias de l'appellation. Il séduit par ses parfums nuancés (fruits rouges, fenouil...) et sa matière scintillante.
 Bouteilles par an : **60 000**
 Prix : **18 €**

15,5/20
■ CHÂTEAU SIMONE

Palette 2013 ●
 Des vignes exposées au nord, une partie des raisins vinifiée en pressurage direct, l'autre en saignée, un élevage minutieux en petits

CLOS SAINT-JOSEPH CÔTES DE PROVENCE

CONSTANCE MALANGÉ ET ROCH SASSI

Leur rosé fleurit la Provence alpine

À Villars-sur-Var, le Clos Saint-Joseph est l'unique domaine de l'appellation Côtes de Provence qui se situe dans le département des Alpes-Maritimes. Loin de la Provence jet-set et des yachts, Constance Malangé et Roch Sassi cultivent leur 4 hectares de vignes en biodynamie (sans label) plantés dans un cirque d'éboulis de marnes près des montagnes. Ici, rouges et blancs typés dominent la production, mais le rosé se montre tout aussi singulier, comme le **2014 (15/20, 13 €, ●)**. Les vieux mourvèdre, cinsault et barbarousse sont saignés pour offrir de la richesse, le grenache et le rolle sont pressés directement pour la fraîcheur. Il en découle un rosé coloré, assez dense qui déroule une texture granuleuse, pleine de relief. Un fort tempérament provençal. Dépêchez-vous ! Les quelque 2 500 bouteilles produites sont commercialisées rapidement dans la région. **A. Gou**



DES VINS EN RELIEF. Grâce à leurs vieilles vignes, Constance Malangé et Roch Sassi produisent des rosés de tempérament.

foudres... Tout est mis en œuvre par la famille Rougier pour offrir un rosé complet, haut en couleur, vineux avec une finale longue et sapide. Une référence, à son meilleur après un an de bouteille.
 Bouteilles par an : **16 000**
 Prix : **env. 25 €**

15,5/20
■ CHÂTEAU DE BELLET

Bellet Baron G 2014 ●
 Venue des hauteurs de Nice, cette cuvée offre la plus belle expression du cépage local : le braquet. Une robe colorée, des notes de poivre et de rose fanée, son jus savoureux marqué par une finale tonique

donnent un caractère niçois très particulier et un prix presque "jet-set". Profitez de cette gourmandise acidulée durant l'été 2015.
 Bouteilles par an : **2 500**
 Prix : **24 €**

15,5/20
■ CHÂTEAU SAINTE-ANNE

Bandol 2014 ●
 Ce domaine référent à Bandol affirme son style grâce à une culture bio (depuis 1992) et des vinifications peu interventionnistes. Très épicée et feuillue, cette cuvée n'est pas d'une grande précision aromatique, mais dévoile un joli naturel dans les saveurs de raisins frais et une bouche sertie d'une acidité vivifiante et à la finale saine et vivante. Un rosé de table captivant.
 Bouteilles par an : **8 000**
 Prix : **15,50 €**

15/20
■ CHÂTEAU PRADEAUX

Bandol 2014 ●
 Réputée pour ses rouges de garde, la famille Portalis est un pilier de Bandol. Leur rosé à dominante de mourvèdre révèle un caractère trempé. Musclé et robuste, il conserve un fruit charnu et sphérique qui l'amène vers une finale longue et salivante. Très plaisant dès maintenant.
 Bouteilles par an : **20 000**
 Prix : **15 €**

15/20
■ DOMAINE HAUETTE

Baux de Provence Petra 2013 ●
 Décidément, les vins de Dominique Hauvette détonnent en Provence ! Cet assemblage de cinsault, grenache et syrah est élevé dix mois sur lies dans une cuve ovoïde en béton. Avec l'évolution, il a besoin d'air

lefigaro.fr/madame

madame

FIGARO



BEAUTÉ
HAIR STYLE
COACHING
D'EXPERT

DÉLICATS
& EXUBÉRANTS
ultra-désirables
bijoux

COVER STORY
EVA GREEN
LA BELLE
ÉNIGMATIQUE

MODE
L'ÉTÉ DE LA
ROBE



HÔTEL JULES CÉSAR ARLES

Écrin d'histoire et de mystère, le Jules César célèbre son héritage avec une élégance intemporelle, si caractéristique de Monsieur Christian Lacroix qui a su redonner aux lieux un incroyable panache.

TRÉSOR ARLÉSIEN

Ancien couvent des Carmélites édifié en 1664, l'hôtel Jules César est une merveille d'architecture et de romantisme. Son nom évoque la richesse archéologique d'Arles et l'héritage laissé par ses illustres hôtes, parmi lesquels Ernest Hemingway et Pablo Picasso. On s'y plaît à en découvrir les recoins et jardins cachés dont le mystère laisse rêveur.



La façade

RENAISSANCE SIGNÉE LACROIX

Porté par une audace et une créativité admirables, c'est l'immense Christian Lacroix qui a mené les rénovations de l'établissement. La

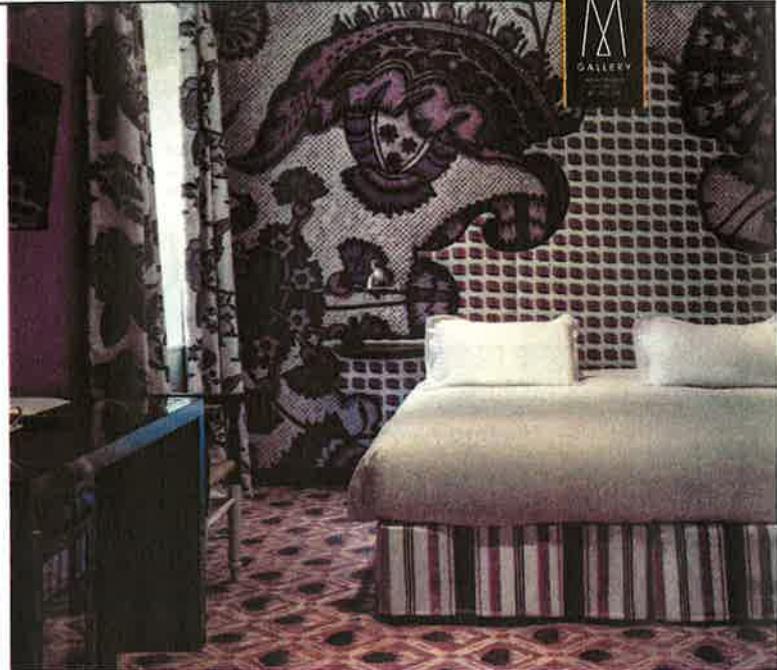
décoration navigue entre touches authentiques – à l'image des boiseries d'origine du restaurant *Lou Marquès* et des armoires d'époque qui peuplent les chambres – et créations uniques, comme le tapis en trompe-l'œil de « calades » dans le salon.

RITUELS ANTIQUES

Inspiré par les « Bains antiques », le grand couturier a donné un charme tout reposant au Spa Cinq Mondes qui vient bercer la clientèle dans une bulle de bien-être. Véritables invitations au voyage, les soins puisent leurs bienfaits aux quatre coins de l'Asie, tandis que la salle de repos, où l'on profite de délicieuses tisanes, s'ouvre sur la quiétude du Cloître.

TABLE PROVENÇALE

Restaurant emblématique de la jolie Arles, le *Lou Marquès* propose des envolées gustatives qui ravissent l'ensemble des convives. Il ne faut pas repartir sans



La chambre Deluxe

s'être essayé au papeton d'aubergine à la provençale et herbes du jardin et au risotto au riz rouge de Camargue et langoustines, le tout arrosé de l'incontournable Grand Cru Château Simone, servi depuis 1928.



Le restaurant Lou Marquès

FASCINANT TRIO

Trois atmosphères parcourent l'hôtel Jules César au gré de 52 chambres (dont 11 suites), comme autant de visages de l'histoire. La Provence du 18^{ème} siècle côtoie l'inspiration monacale aux tonalités camarguaises, avant de croiser plus loin les monochromies de Christian Lacroix. Un brassage des influences qui donne à l'établissement un attrait unique.

RENCONTRE

 **Florence Barron**

Directrice Générale du Jules César à Arles

Qu'est-ce qui rend l'hôtel Jules César unique à vos yeux ?

La décoration tout à fait originale de Christian Lacroix, bien sûr. J'apprécie beaucoup le nouveau lobby qui est lumineux, même pendant l'hiver, ainsi que le jardin aromatique du cloître, un véritable havre de paix.

Qu'est-ce qui rend l'hôtel Jules César unique à vos yeux ?

Signature reconnue, MGALLERY colle parfaitement à l'esprit du Jules César. Je pense qu'il n'y avait pas de meilleure marque pour cet établissement. Nombreux sont les clients qui remarquent les changements apportés à l'hôtel, la décoration génère de la curiosité... Il y a beaucoup de belles choses mises en place, comme l'offre réservée aux femmes, « *Inspired by Her* » que nous sommes en train de développer.

Inspired by Her

