

Affaires de familles

TROIS DOMAINES, TROIS RÉGIONS, TROIS TYPES DE VINS QUI NE SE RESSEMBLENT PAS, MAIS QUI ONT DES POINTS COMMUNS : ILS SONT LE FRUIT D'ENTREPRISES FAMILIALES OÙ RÉGNENT L'ARTISANAT, L'EXIGEANCE ET LA TRANSMISSION D'UNE CERTAINE VITICULTURE.

PAR ERIC VINCENT ET MARIE-LAURE DE VIENNE. PHOTOS DR



Château Le Crock, une belle charpente

Au cœur même de Saint-Estèphe, situé entre deux crus d'exception, Château Cos d'Estournel et Château Montrose, cette propriété du 18ème siècle appartient depuis 1903 à la famille Cuvelier qui possède aussi le mythique Château Léoville Poyferré. Sur ces terres tempérées aux sous sols argilo-graveleux, le vignoble de quelques 33 hectares avec des vignes de 35 ans d'âge produit un Saint-Estèphe bourgeois de qualité supérieure,

élevé en barriques de chêne pendant 18 à 20 mois avec un potentiel de garde d'une bonne dizaine d'années. Culture raisonnée, rendements maîtrisés, vendanges manuelles et tri sélectif, ce Château Le Crock à la sombre couleur rouge est une fort belle appellation, aux mains de

Didier Cuvelier qui en a confié la vinification à Isabelle Davin, l'oenologue de Léoville Poyferré. Avec des tannins robustes, une grande finesse aromatique et une charpente exceptionnelle, il offre à la fois plaisir, gourmandise et finesse. La cuvée 2004 - 60 % de Cabernet, 25 % de Merlot, 10 % de Cabernet Franc et 5% de Petit Verdot - revendique puissance et complexité. De par sa structure générale, ce vin convient parfaitement à une pièce de viande rouge, à la plupart des fromages.. et aux desserts chocolatés.

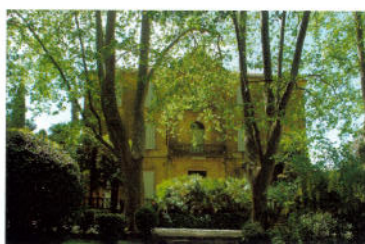
Cavistes, 24 € env.



Château Minuty, le meilleur de la Provence

En rachetant le vignoble Gimondi en 1936, la famille Farnet, devenue Matton par alliance, n'a eu qu'une obsession : faire un rosé de haute qualité. Les 45 hectares qui entourent le Château Minuty ont été replantés, les cépages re-sélectionnés, la vinification modernisée, mais surtout la passion des frères Matton et leur respect du terroir ont construit "l'âme" d'un vin qui, au cœur de la presqu'île de Saint-Tropez, compte parmi les deux ou trois meilleurs des "Crus Classés des Côtes de Provence". A saluer, en ces lieux où chaque centimètre carré vaut une fortune, la culture quasi bio, sans désherbant ni pesticides, la vendange manuelle (parmi les dernières en Provence) et les rendements maîtrisés pour préserver, année après année, une qualité optimum. Et pour ajouter l'exigence à l'exigence, le domaine produit une remarquable Cuvée Prestige en rouge (mourvèdre et grenache) et en rosé (grenache et tibouren), sans compter un intéressant blanc dit "Blanc et Or" (sauvignon, roussane et viognier). Les vins du Château Minuty sont à 70% réservés à la restauration haut de gamme, donc peu faciles à s'offrir pour la maison. C'est à peu près tout ce qu'on peut leur reprocher...

Château Minuty, Route de Ramatuelle à Gassin. 04 95 56 12 06.



Le Saint Amant de Suzette

Avec un tel nom comment ne pas apprécier ce vignoble enchanteur qui est le fruit de toute une famille, celle de Jacques Wallut, où chacun travaille encore avec le cœur et artisanalement ! Au nord-est d'Avignon, les vignes sont en semi-altitude sur des coteaux balayés par les vents entre le Mont Ventoux, la montagne du Lubéron et les dentelles de Montmirail. La culture de ce viognier planté en 1992 n'est pas aisée car le passage du tracteur dans ces petites terrasses est difficile, d'où une préparation de la vigne et des vendanges manuelles. Portant le nom de leurs parcelles, quatre vins traduisent le terroir de ces Côtes du Rhône : Les Clapas, un Côtes du Rhône rouge ; La Borry, un Côtes du Rhône blanc ; La Tabardonne, un Beumes de Venise blanc ; Grangeneuve, un

Beumes de Venise rouge. Si, à sa construction en 1995, la cave comptait 3 000 bouteilles, elle est aujourd'hui riche de 50 000 bouteilles, et peut s'enorgueillir d'avoir été plusieurs fois médaillée d'or au Concours Agricole de Paris pour Grangeneuve et aux Vinalies Internationales pour La Tabardonne. Le Domaine Saint Amant : Une belle escale-dégustation si vous passez près de Suzette en descendant vers le sud...

contact@saint-amant.com / www.saint-amant.com

