

3€

# VINS & PROVENCE(S)

L'ART DE VIVRE DE TOUTES LES PROVENCE(S)

NOVEMBRE 2008

N°1



## Le vin au féminin

**Vendanges 2008**

La promesse d'un beau millésime

**Vignerones en Provence**

La sélection des sommelières



**SAVEURS** LES RECETTES DE SAISON DE JACQUES CHIBOIS **MAISON D'HÔTES** UN AUTOMNE  
À MENTONE **UNE ROUTE, DES VINS** BALADE DANS LE VIGNOBLE AIXOIS **SHOPPING**  
LA COSMÉTIQUE MADE IN SUD **RENCONTRE** CHÂTEAU VANNIÈRES, À BANDOL...

# Abbaye Royale de La Celle

## MAISON DES VINS COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

### LES PLAISIRS DE LA TABLE

L'automne a également pris ses quartiers à La Table, à Tourtour. Une maison à l'entrée du village, une vingtaine de couverts au mieux, un peu plus si le soleil baigne le jardin. Pour faire tourner la boutique, un couple : Laurent Guyon aux fourneaux, Meia au service. En cinq ans, ce duo s'est forgée une belle réputation. Méritée. Pourtant, on l'a mise à rude épreuve, l'attaquant sur deux fronts : le menu à 32 € et le "végétarien" (28 €). Résultat : le chef a gagné sur les deux tableaux !

D'entrée, un coup gagnant : le parfait de girolles. La douceur de cette terrine à l'ail et au persil contraste



Laurent Guyon

joliment avec l'attaque franche et le croquant des girolles qu'elle contient. Fort de cette entête réussie, le cuisinier a alors déroulé son jeu sans faillir avec, pour le menu végétarien, un risotto aux girolles à l'huile de basilic. Simple mais parfaitement exécuté : épais sans être sec et ce qu'il faut d'assaisonnement. Même maîtrise sur le magret de canard de l'assiette voisine : le cœur rosé comme on l'aime, les bords grillés pour donner à la pièce de viande un rien de croustillant. Une cuisson comme ça, ça vous en dit long sur la technique du chef. On lui devine des appuis solides, de ceux qui autorisent bien des fantaisies. Les desserts, par exemple : une improbable pana cotta à la vanille et pavot, coulis de poivrons doux, une insolite crème brûlée aux framboises et thé Matcha qui laisse flâner longtemps en bouche ses parfums délicats. Ultime détail : le vin. Un Pas du Cerf rouge 2005 (50cl-22 €). Qu'en dire sinon que ce fut un bonheur de plus !

L'un des superbes bâtiments de l'Abbaye abrite cette **Maison des Vins**, qui jouit d'un environnement exceptionnel. Dans un cadre chaleureux, alliant modernité et respect de l'architecture romane, la gamme complète des vins AOC Coteaux Varois en Provence vous est proposée.

Vous y découvrirez tous les arômes et toutes les spécificités des vins blancs, rosés et rouges de l'ensemble des vigneron de l'appellation.

Sur place, vous serez assisté pour vos **dégustations** par des spécialistes. Ils vous expliqueront les subtilités des différents assemblages. Ils vous diront comment les vigneron associent le rolle, la clairette, le grenache blanc, l'ugni blanc et le sémillon pour les vins blancs. Ils vous parleront du grenache et de la syrah, du mourvèdre et du carignan, du cinsault, du tibouren ou encore du cabernet-sauvignon qui composent les rouges et les rosés.



Au cœur de la Maison des Vins Coteaux Varois en Provence, un **vaste plan relief** présente le territoire de l'Appellation et les 28 communes du département qui la composent.

Une courte leçon de géographie et de géologie vous permettra de comprendre la typicité des vins Coteaux Varois en Provence, liée à la nature du sol (lit de plissement argilo-calcaire alternant avec des zones de gravette et de silex) et au micro-climat bénéfique, marqué par l'altitude et influencé par la mer Méditerranée.

Pour parfaire votre connaissance des vins Coteaux Varois en Provence, vous pourrez visiter **le vignoble conservatoire** où sont amoureusement élevés quelque 88 variétés de vignes ; certaines d'entre elles sont exclusives à la Provence et rarissimes. Cette visite s'effectue sur rendez-vous.

A partir de la Maison des Vins Coteaux Varois en Provence, les amoureux de la Provence Verte apprécieront les innombrables sites enchanteurs de cette région du Var et pourront déguster dans les 90 caves et domaines les meilleures cuvées Coteaux Varois en Provence.

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h,  
le samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h.



Abbaye de La Celle - 83170 LA CELLE  
Tél. (0)4 94 69 33 18 - Fax (0)4 94 59 04 47  
coteauxvarois@wanadoo.fr

