

COMPTE-RENDU DU VOYAGE EN PROVENCE

Organisé par notre confrère René Rougier

Avec l'aimable collaboration de François Peyraud

Les 11 & 12 mai 2007

JEUDI 10 MAI

Arrivée à l'Hôtel du Roi René

JOURNEE DU VENDREDI 11 MAI

Un autocar nous attendait à 8h 15 pour nous conduire à Cassis par l'autoroute.

Un arrêt sur l'aire de repos du Paloudier nous permit de retrouver Monsieur Jean-Louis Genovesi, Président du syndicat des vins de Cassis et propriétaire du domaine de Bagnol.

Cette aire de repos offre un panorama exceptionnel sur le vignoble de cassis et sur la baie. Monsieur Genovesi nous fit une intéressante présentation de ce vignoble en la présence de Madame Isabelle Fernandez de l'INAO de Hyères.

Sur le chemin de Cassis, nous fûmes reçus par Monsieur Jean-François Brando propriétaire du château de Fontcreuse où se joignit à nous Madame Isabelle Fernandez de l'INAO de Hyères.

Arrivés à Cassis, un petit train touristique nous conduisit au travers d'étroites rues jusqu'au château qui surplombe la baie.

Dans un cadre enchanteur et par un temps splendide, il nous fut proposé, après une présentation de ces vignobles par Madame Fernandez, une très intéressante dégustation commentée par les viticulteurs des vins rouges rosés et blancs des appellations Bellet, Cassis, Palette et Les Baux-de-Provence.

Le petit train de l'allée nous mena jusqu'au port pour un déjeuner au restaurant Nino où il nous fut donné de goûter en situation les vins blancs de Cassis

Par le même moyen, nous fûmes conduits jusqu'au domaine du Clos Sainte-Madeleine où les vignes surplombent la mer dans un paysage exceptionnel.

L'autocar enfin nous mena à Palette où notre confrère René Rougier et son épouse Monique nous firent les honneurs du magnifique château Simone. Visite des chais et dégustation au cours de laquelle nous furent présentés les vins du domaine dans les couleurs et millésimes suivants :

- Château Simone blancs : 2004, 1996, 1987 et 1982
- Château Simone rosés : 2005 et 1996
- Château Simone rouges : 2003, 2000, 1999 et 2006 ce dernier prélevé sur foudre

Ce choix judicieux permit de nous faire une idée très précise des caractéristiques des vins de cette appellation petite en surface, mais grande en qualité et à ceux qui l'ignoraient encore, des potentiels de garde de ces vins remarquables.

Le dîner qui suivit au château nous permit de mettre ces vins en situation de table et il nous fut successivement servi sur un saumon sauvage de Norvège, sur un gigot d'agneau de Sisteron et sur un millefeuille :

- Château Simone blanc 2000
- Château Simone rouge 2001
- Clairette Vieilles Vignes botrytisées La Simone 2002

A l'issue de ce dîner, notre confrère Jacques Puisais nous en fit un commentaire de grande justesse comme seul il est capable d'en faire.

L'horaire prévu pour l'autocar du retour et celui de la fin de ce dîner nous laissant une bonne heure de battement, il fut convenu, sur une idée de notre confrère Alain Senderens, de tenir notre Assemblée Générale dans la salle du château Simone, avec pour avantage de bénéficier d'une heure de sommeil en plus le lendemain.

Voir compte rendu de l'Assemblée Générale

Retour à l'hôtel

JOURNEE DU SAMEDI 12 MAI

A 8h 30 nous prîmes la route de Bandol avec un accompagnateur, Monsieur Théveny, qui nous conta durant tout le voyage l'histoire de la vigne et du vin dans cette région qui fut la première en France à être plantée de vignes.

Monsieur Michel Bronzo, Président du syndicat des vins de Bandol, nous attendait à la Maison des Vins (de Bandol) pour nous faire une intéressante présentation de ce vignoble.

Cet exposé fut suivi d'une dégustation au cours de laquelle nous furent proposés les vins suivants :

- Domaine de la Laidière blanc 2006
- Domaine de la Frégate blanc 2005
- Domaine de Bunan blanc 2006
- Domaine de Terrebrune rosé 2006
- Domaine de l'Hermitage rosé 2006
- Domaine de Vivonne rosé 2006

Pour ce qui concerne les vins rouges, rendez-vous nous fut donné chez notre confrère François Peyraud qui nous reçut au domaine Tempier et dans la cave où il nous fut donné d'apprécier les vins suivants du domaine :

- Bandol blanc 2005
- Bandol rosé 2006
- Bandol rouge 2004
- Bandol « Cuvée Migoua » 2000 en carafe
- Bandol « Cuvée Tourtine » 2000 en carafe
- Bandol « Cuvée Tourtine » 1982 en carafe
- Bandol « Cuvée Migoua » 2006

Un déjeuner sous la tonnelle nous attendait à la Bastide des Saveurs (René Bérard), au cours duquel, nous furent servis les vins de Bandol suivants :

- Domaine Tempier rosé 2000
- Domaine de la Tour du Bon, rouge 2004
- Château Salettes rouge 2001
- Domaine la Suffrene rouge 2001
- Château Pibarnon rouge 2001
- Domaine de la Bastide blanche, rouge 2001
- Domaine Gros Noré rouge 2001
- Domaine Cagueloup « Les Restanques d'Elise » rouge 2001

Sur la route du retour, une dernière visite était organisée au château Salettes ou son propriétaire, Nicolas Bayer, nous fit les honneurs de ses chais.

Après une petite escale de repos à l'hôtel, l'autocar nous conduisit jusqu'au restaurant « Le Clos de la Violette » le restaurant de Jean-Marc Banzo, dont le sommelier Enrico Bernardo est Meilleur sommelier du Monde.

Nous furent proposés :

- Bellet Le Clos Bellet blanc « Clos Saint-Vincent » 2002
- Palette Château Simone blanc 2001
- Bandol Domaine Tempier rouge « Cuvée Tourtine » 1999
- Bandol Château Salettes blanc 2006
- Muscat de Beaufort Domaine Perrin

Notre confrère et membre d'Honneur Jacques Puisais commenta ce dîner avec le talent qu'on lui connaît.

Ainsi s'acheva notre voyage....

Il nous reste, à remercier nos confrères René Rougier et François Peyraud et tous ceux qui se sont impliqués dans la réussite de ce séjour, vigneron et restaurateur, et enfin le ciel qui a su se montrer clément durant ces deux jours.

A l'année prochaine, dans les vignes...