

HORS-SÉRIE VINS ET TOURISME

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

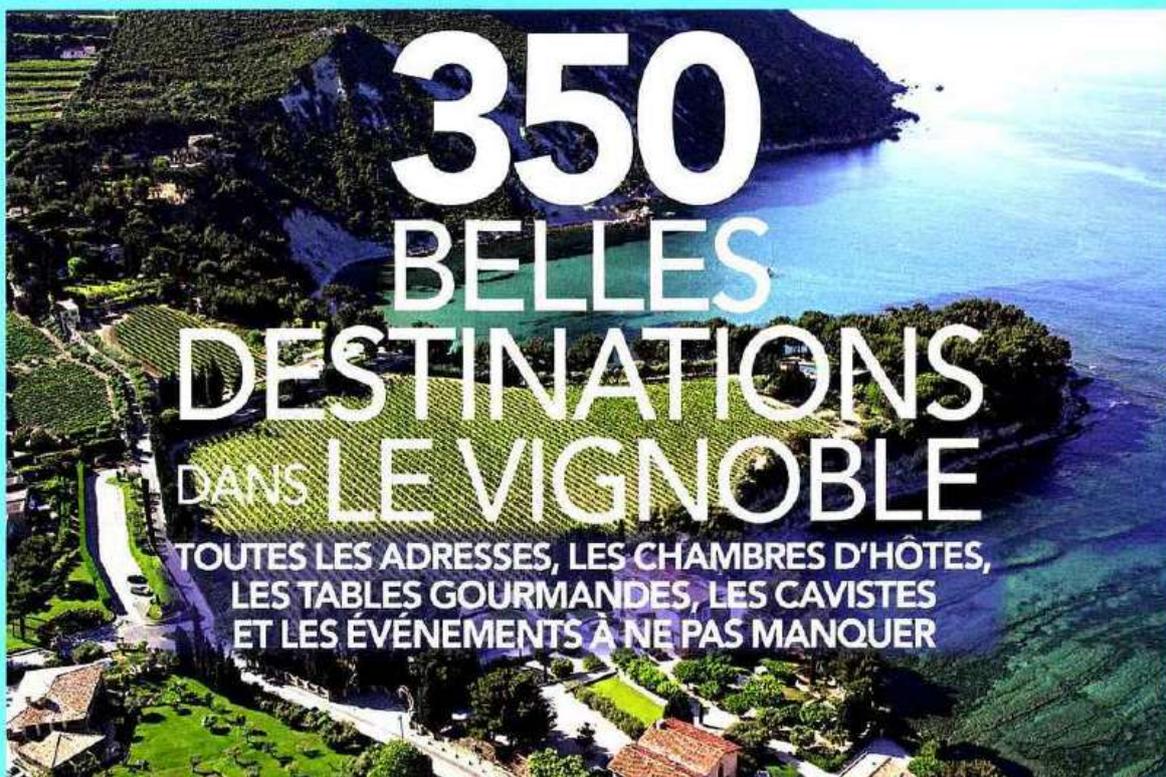
www.larvf.com

ENQUÊTE

Ces domaines qui révolutionnent le tourisme

ORIGINAL

Dégustation au fond d'une grotte en Ardèche



350 BELLES DESTINATIONS DANS LE VIGNOBLE

TOUTES LES ADRESSES, LES CHAMBRES D'HÔTES,
LES TABLES GOURMANDES, LES CAVISTES
ET LES ÉVÉNEMENTS À NE PAS MANQUER

■ **Jura**
Découvrez les cépages autochtones

■ **Bourgogne**
Périple autour de Chablis

■ **Provence**
Cassis, la perle du littoral



LES MEILLEURS VINS À DÉGUSTER
CHEZ LES VIGNERONS, EN ALSACE,
CHAMPAGNE, BORDEAUX, RHÔNE...

GRAND JEU
DE LA BOUTEILLE
CACHÉE

Gagnez
des caisses
de grands
crus

M 01143 - 28H - F. 7,90 € - RD



P rovence

TERROIR MÉRIDIONAL SOUS LE SOLEIL DE CASSIS

Avec ses falaises, ses calanques et surtout ses vins blancs, Cassis est un endroit que l'on peut découvrir à vélo, histoire d'allier "défi" physique et plaisir gustatif. *Par Alexis Goujard*

La cime caillouteuse du cap Canaille contemple Cassis la merveilleuse, ses calanques grises minérales, la mer bleue luisante au soleil, le château fortifié du XIV^e siècle, les bâtisses provençales colorées, le petit port surveillé par le goéland leucophaée, les plages chaudes et discrètes de sable ou de galets... et bien sûr, les vignes.

Plantés en bord de mer et sur les restanques calcaires, les 215 hectares de vignes dédient leur production principalement à des blancs vifs et toniques. Ici, douze domaines cultivent marsanne, clairette, ugni blanc, sauvignon, bourboulenc et quelques pieds de pascal blanc (un cépage oublié) au sein d'une nature radieuse qu'ils souhaitent préserver en devenant le premier vignoble de France totalement bio dans les prochaines années. Cette démarche va dans le sens du classement des calanques de Cassis dans le cercle très fermé des parcs nationaux de France qui visent à protéger et à conserver la diversité de la faune et la flore dans les espaces naturels terrestres et marins.

Au petit matin, sous un soleil levant et les cheveux balayés par le mistral, démarrez votre balade en vélo en partant des hauteurs de Cassis. Encouragés par le chant des cigales, vous déambulez entre les parcelles calcaires, la pinède flamboyante et les reliefs accidentés de la nature majestueuse. Les papilles affûtées, arrêtez-vous aux domaines incontournables de l'appellation pour goûter des blancs revigorants.

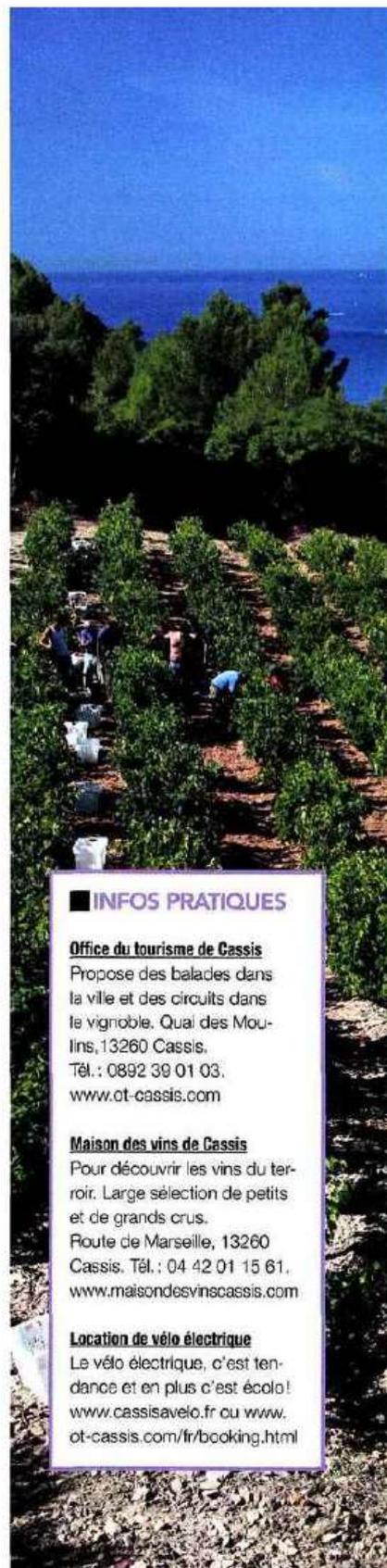
La première étape commence au domaine de la Ferme Blanche où Jérôme Paret et Philippe Garnier vous feront goûter leur délicieuse Excellence, un blanc vinifié et élevé quasiment un an en barriques.

Puis pédalez jusqu'au domaine du Paternel, la plus grande propriété de Cassis où Olivier Santini vous fera découvrir ses blancs juteux et sapides. Ensuite, partez à la rencontre de la famille Genovesi. Sébastien, le fils en charge de la vigne et de la cave vous ravira avec ses blancs joyeux et désaltérants. Jean-Louis, le père, vous racontera les anecdotes savoureuses de la vie cassinienne. Des vignes, en contrebas, émerveillez-vous de la vue dégagée sur l'immense cap Canaille!

Repos mérité au bar de la Marine

Terminez votre périple cyclo-oenologique au Clos Sainte-Magdeleine où son propriétaire, Jonathan Sack, vous emmènera dans ses parcelles bordées par la mer et sur les restanques grimpées sur le flanc de massifs rocailloux.

Mettez un dernier coup de pédale vers le village pour prendre un verre au bar de la Marine, une institution dans le port de Cassis, vous régaler d'un loup de Méditerranée grillé chez Nino ou bien, prendre un bain de mer à la plage des Bestouan. À l'heure de l'apéro, prenez une bouteille sous le bras, et si vos mollets vous le permettent, montez jusqu'au château pour assister à l'extraordinaire coucher de soleil qui caresse l'horizon méditerranéen.



■ INFOS PRATIQUES

Office du tourisme de Cassis

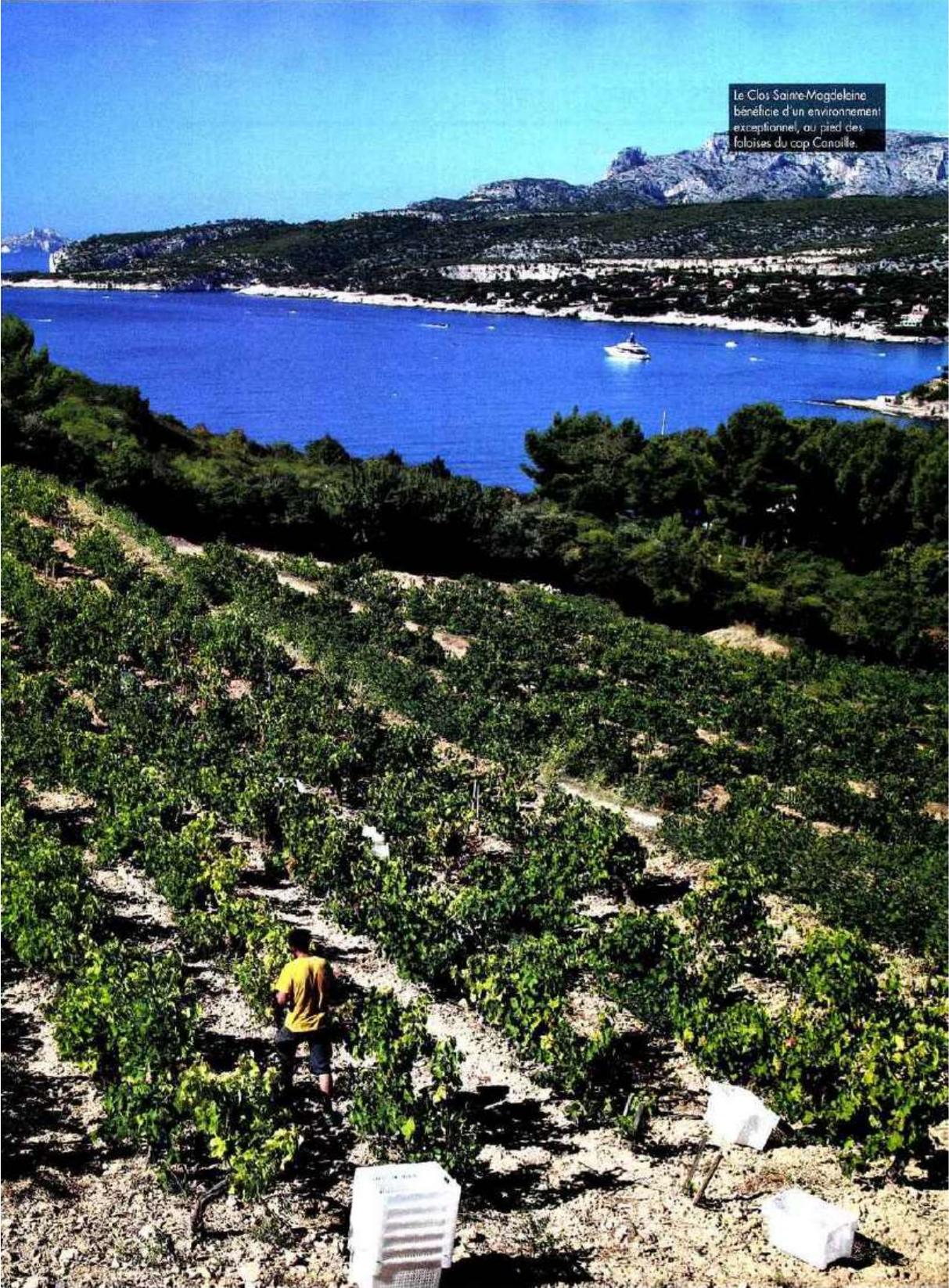
Propose des balades dans la ville et des circuits dans le vignoble. Quai des Moulins, 13260 Cassis. Tél. : 0892 39 01 03. www.ot-cassis.com

Maison des vins de Cassis

Pour découvrir les vins du terroir. Large sélection de petits et de grands crus. Route de Marseille, 13260 Cassis. Tél. : 04 42 01 15 61. www.maisondesvinscassis.com

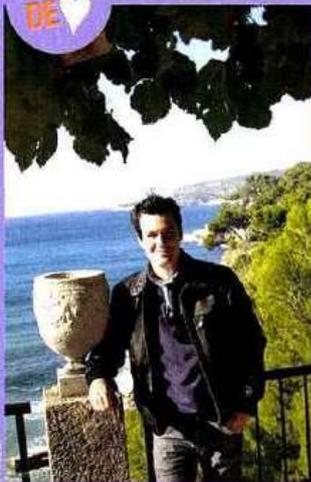
Location de vélo électrique

Le vélo électrique, c'est tendance et en plus c'est écolo ! www.cassisavelo.fr ou www.ot-cassis.com/fr/booking.html



Le Clos Sainte-Madeleine bénéficie d'un environnement exceptionnel, au pied des falaises du cap Canaille.

COUP DE CŒUR



L'un des privilèges de Jonathan Sack-Zafiropoulo est d'avoir des vignes situées en terrasses au cap Canaille.

Clos ouvert sur la mer

Jeune président de l'appellation Cassis, Jonathan Sack-Zafiropoulo incarne la troisième génération de ce sublime domaine de 20 hectares. Au sein du parc national des calanques de Cassis, ses vignes en bord de Méditerranée et en terrasses sur le flanc du cap Canaille autour d'une bâtisse au style art-déco, le clos Sainte-Magdeleine est sans nul doute l'une des plus belles propriétés de Provence. Assemblé de marsanne, ugni blanc et clairette, le blanc tradition est un délicieux classique. Il faudra aussi découvrir Bel Armé (23 €), un blanc vinifié et élevé en œuf béton. Intense!

Clos Sainte-Magdeleine, avenue du Ravestol, 13260 Cassis. Tél. : 04 42 01 70 26. www.clossaintmagdeleine.fr

■ Domaine de la Couronne de Charlemagne

Non loin du domaine du Paternel, Olivier Santini vinifie également les blancs et les rosés de ce domaine de sept hectares, converti au bio en 2009. Les cépages marsanne, clairette, ugni blanc et sauvignons plantés sur des sols argilo-calcaires donnent des blancs juteux et parfumés (12 €). Parfait pour un apéritif en terrasse au pied du cap Canaille, sous un soleil couchant!
11 route Pierre-Imbert, 13260 Cassis.
Tél. : 04 42 01 77 03.

www.couronnedecharlemagne.com

■ Domaine du Bagnol

Sous la houlette du charismatique Jean-Louis Genovesi et de son fils, Sébastien, le domaine du Bagnol est certainement le plus dynamique de Cassis. Les douze hectares de vignes sont conduits en bio et les vins expriment la limpidité facile des blancs cassidains tout en développant des saveurs généreuses sudistes. Essayez aussi Marquis de Fesques (18 €), une cuvée plus ambitieuse et concentrée, vinifiée et élevée quelques mois sous bois.

12 avenue de Provence, 13260 Cassis.
Tél. : 04 42 01 78 05. www.domainedulbagnol.fr



Blanc de Blancs 2014 : fait de fleurs blanches et d'agrumes.

■ Domaine de La Ferme Blanche

Jérôme Paret et Philippe Garnier cultivent leur marsanne, clairette, ugni blanc, sauvignon et bourboulenc sur des coteaux pentus d'argiles et de calcaire. Vive et croquante, la cuvée Tradition (11,30 €) fait partie des bons blancs classiques de l'appellation. Si vous préférez les vins méditerranéens plus vineux, goûtez à l'Excellence (12 €), un blanc à dominante de marsanne élevé en barriques.

D559, 13260 Cassis. Tél. : 04 42 01 00 74.
fermeblanche@wanadoo.fr

■ Domaine du Paternel

Enfant du pays, Olivier Santini est aux commandes du plus grand domaine de Cassis (50 hectares). Naturellement les blancs sont à l'honneur avec des vins toniques, sapides et plus concentrés que la plupart des cassis. Une agriculture bio, une cave flamboyante neuve, des élevages en barriques... Le vigneron investit chaque année pour affiner et styliser ses vins, dont son Blanc de Blancs (13,50 €).

11, route Pierre-Imbert, 13260 Cassis.
Tél. : 04 42 01 77 03.

www.domainedupaternel.com

■ Clos Val Bruyère

Sur leur vignoble de 7,5 hectares, Sophie et Didier Simonini-Cerciello ont été les pionniers à vinifier et à élever des blancs sous bois à Cassis avec la cuvée Kalahari (30 €). Le Clos Val Bruyère Tradition (12,50 €) offre la trame fruitée et souple attendue d'un blanc du coin.

Château Barbanau, 13830 Roquefort.
Tél. : 04 42 73 14 60.

www.chateau-barbanau.com/fr/clos-val-bruyere



Sébastien (à gauche) et Jean-Louis Genovesi incarnent le domaine du Bagnol, l'un des plus dynamiques de Cassis.

CHEZ NINO, ON DIRAIT LE SUD

Délicatement réveillé par le bruit des petites barques qui s'entrechoquent dans le port, une odeur d'iode et un rayon de soleil glissé entre les persiennes... Voici l'ambiance du rêve méditerranéen chez Nino, notre délicieux hôte. Les trois chambres modernes montées en mezzanine dans un bel immeuble provençal donnent sur le port et le château. Prenez votre petit-déjeuner en terrasse au soleil

et n'hésitez à venir manger un loup le midi.

À partir de 150 € la chambre en haute saison

La Maison de Nino,
1, quai Jean-Jacques
Barthélemy,
13260 Cassis.
Tél. : 04 42 01 74 32.
www.nino-cassis.com



LES CHAMBRES D'HÔTES

■ La Villa Méduse

Au bout de la baie de Cassis, cette sublime villa s'ouvre sur le port, le château, le cap Canaille et la mer d'un bleu azur profond. Les cinq magnifiques chambres luxueuses, spacieuses, lumineuses et contemporaines sont de délicieux nids douillets. Vous tomberez forcément sous le charme de la vue imprenable. À partir de 300 € la nuit.

Avenue de l'amiral Ganteaume, 13260 Cassis.
Tél. : 09 67 08 27 59.

www.villa-la-meduse.fr

Vue imprenable sur la Grande Bleue : tel est l'un des décors naturels de la Villa Méduse.



LES RESTAURANTS

■ La Villa Madie

Doublement étoilée au guide Michelin, la superbe Villa Madie est la table incontournable de la région. Nichée sur une croupe calcaire, plantée de pins et de palmiers qui valsent sous le vent, la bâtisse cubique recèle de merveilleuses assiettes iodées : coquillages et esquinades, langoustines avec ravioles au bouillon revigoré de basilic et bergamote... et des desserts déclinés autour d'un produit selon la saison (chocolat, pomme, framboise citron...). Avec des prix plus accessibles, La Petite Cuisine est un bon bistrot qui offre des assiettes élaborées et précises. Menu gastronomique à partir de 75 €. Menu bistrot à partir de 37 €.

Avenue de Revestel-anse de Corton, 13260 Cassis.
Tél. : 04 96 18 00 00. www.lavillamadie.com

■ Angelina

C'est juste derrière le port, que Jean Marchal, un ancien de chez Dutournier, œuvre à Cassis. Dans une salle à l'abri du bruit de la rue, la soupe de poissons, les sardines rôties, le merlu à la plancha, l'onglet de bœuf, la poire pochée, le blanc-manger défilent de la cuisine ouverte vers les tables noires brillantes serties de sièges violets et de banquettes moelleuses. Côté vins, Cassis (Paternel, clos Sainte Magdeleine, Bagnol...) et la Provence (Revelette, Simone) sont largement représentés. Menu à 37 € 7, avenue Victor-Hugo, 13260 Cassis.
Tél. : 04 42 01 89 27.

www.restaurant-angelina-cassis.com

LES CAVISTES

■ La Maison des vins de Cassis

Cette cave ne présente pas seulement les vins de l'appellation, mais aussi ceux de Provence et d'autres régions françaises. Soit près de 600 références tout de même!

Route de Marseille, D 559, 13260 Cassis. Tél. : 04 42 01 15 61. www.maisondevinscassis.com

■ Le Chai Cassidain

Au cœur du village de Cassis, cette cave où l'on trouve tous les vins de cassis et de nombreuses références crus d'autres régions (Bordeaux notamment), fait également office de bar à vins où l'on peut déguster les vins des domaines de Cassis et participer à des dégustations commentées.

6 rue Séverin-Icard, 13260 Cassis.
Tél. : 04 42 01 99 80. www.le-chai-cassidain.com

COUP DE POUCE POUR LE PIED DE NEZ

À quelques kilomètres de Bandol, dans le petit village médiéval du Castellet, cette table fait un pied de nez aux brasseries vulgaires de touristes du coin avec une cuisine de bistrot bien léchée amoureuse du produit : tartare de poissons locaux, beignets de fleurs de courgettes, brochettes d'abats de veau tigre, agneau des Alpes, andouillette cuite au feu de bois, tartelette de rhubarbe caramélisée... Les vins épaulent naturellement ces plats goûteux avec les incontournables locaux : Tempier 2006, Sainte-Anne 2010, Pradaux 2010... et des références de vignerons-artisans d'ailleurs : morgon de Marcel Lapiere, crozes-hermitage d'Emmanuel Darnaud, côtes-du-rhône de Gramenon. La formule du midi est à 18 €. Le soir à 30 €.

8, rue Montée Saint-Éloi, 83330
Le Castellet.
Tél. : 04 94 29 72 26
www.lepieddenez.com



LA BOUTIQUE

■ Pastis et Compagnie

Après le blanc, c'est l'autre vedette locale : le pastis ! Juste derrière le port, Roger le Manou vous fait déguster différents flacons anisés et réglissés. C'est l'occasion aussi de faire le plein de produits du coin : tapenades, Farigoulette, liqueur de thym, marc du Garlaban... Accueil convivial.

9 bis, rue Brémond, 13260 Cassis.
Tél. : 04 42 71 03 45

LES BARS À VINS

■ Les Buvards

Avant de remonter dans le train à Marseille, direction les Buvards, bar à vins et cave à manger. Autour de cochonnailles, d'assiettes gourmandes (encornets et épinards, potimarrons farcis, rognons de veau, sardines grillées...) et de vins authentiques (Vincent Tricot, Éric Pfifferling, Jean Maupertuis, Marcel Lapiere...), vous passerez à coup sûr un dernier

bon moment dans la cité phocéenne.

Carte : de 15 € à 20 €. Planches à partir de 15 €. 34, Grand'Rue, 13002 Marseille.
Tél. : 04 91 90 69 98

À DÉCOUVRIR

■ Les Calanques en bateau

Embarqués sur un petit bateau, partez du port et longez les merveilleuses calanques de Cassis, sites naturels protégés. Selon le temps dont vous disposez et selon votre budget, naviguez jusqu'à Sormiou en passant par En-Vau, Devenson et Morgiou. Neuf calanques en tout pour admirer la faune, la flore et pour une immersion inoubliable sur les flots bleus de la Méditerranée!

De 16 € à 27 € l'excursion.
GIE des bateliers cassisens,
quai Saint-Pierre, 13260 Cassis.
Tél. : 06 86 55 86 70.
www.calanquesdecassis.com