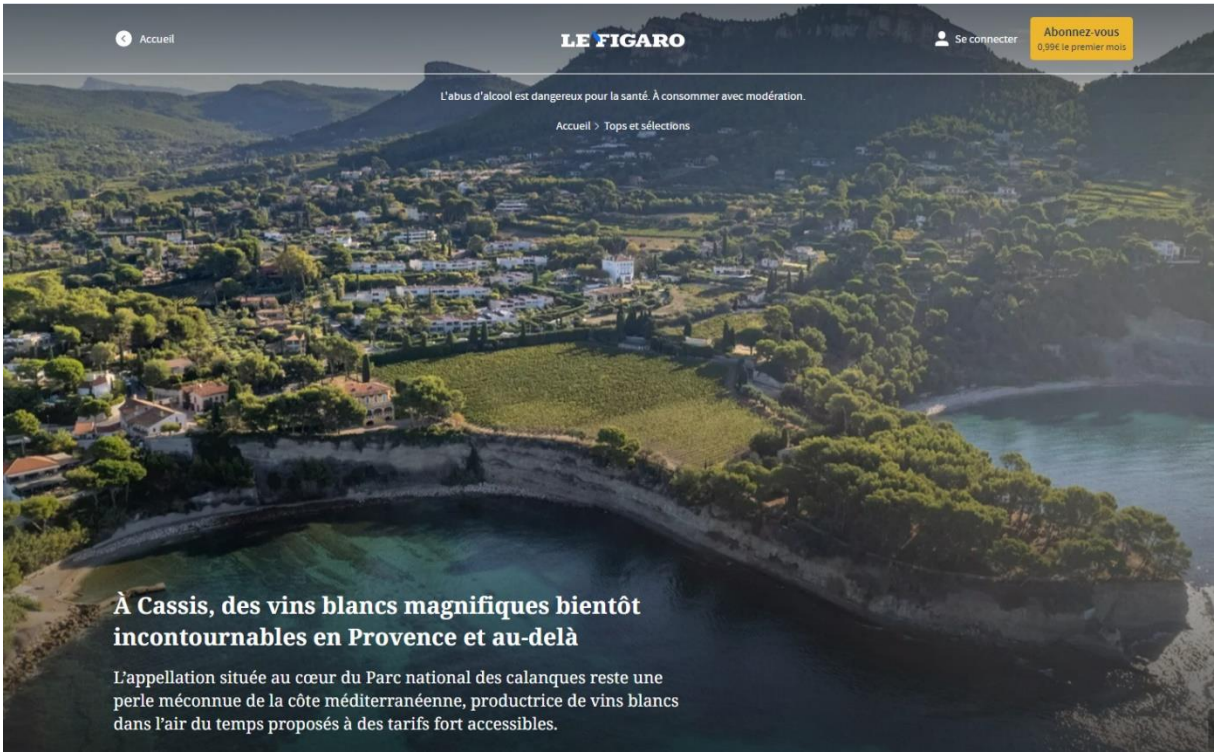


Par **Stéphane Reynaud**
(reportage) **Martin Lemaire**
Frédéric Durand-Bazin
(dégustation)

Publié hier à 16h00,
mis à jour à 18h43

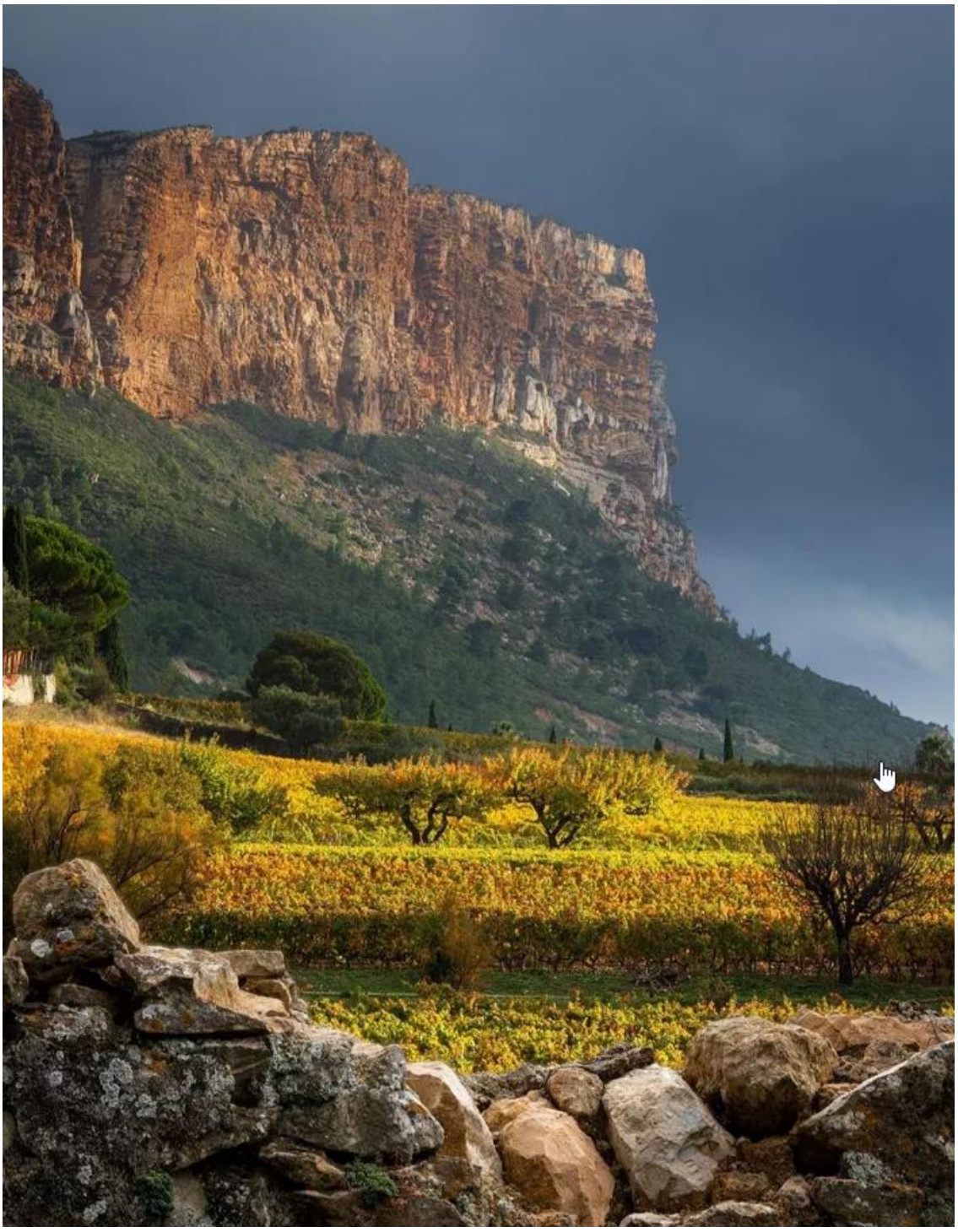
Copier le lien

SOMMAIRE

• **Notre dégustation des meilleurs vins de Cassis**

C'est un petit village, créé il y a vingt-six siècles, peuplé d'irréductibles vignerons, «qui résiste encore et toujours à l'investisseur mondial.» Telle pourrait être la présentation, façon Astérix, du Cassis viticole d'aujourd'hui, mais aussi le résumé de la situation actuelle de l'appellation éponyme. Dans un contexte de baisse générale de la consommation de vin, une tendance désormais bien installée, mais de demande accrue pour les blancs, quand les nouveaux amateurs sont en quête permanente de nouvelles pépites - forcément issues d'une culture irréprochable d'un point de vue environnemental -, quand le pouvoir d'achat est en berne et oriente l'acheteur vers des crus à prix raisonnable, Cassis dispose d'une jolie série d'atouts. Le vignoble, situé dans un parc naturel, grimpe du niveau de la mer jusqu'à 300 mètres d'altitude dans un grand amphithéâtre ouvert sur la Méditerranée, enchâssé entre les calanques, la Saoupe et le cap Canaille, qui culmine à 394 mètres. Au nord, de hautes collines et leurs forêts de pin d'Alep, de chêne Kermès, de genêt, restent plutôt épargnées par l'urbanisme.

Ici, les vignes grandissent dans les senteurs de thym et de romarin. Le blanc y est majoritaire à 70 %. «*Nous laissons le rouge à Bandol et le rosé aux Côtes de Provence* », résume Luca Chalamet, ancien sommelier de l'hôtel Les Roches Blanches, l'établissement de prestige de la ville. Ce blanc que le consommateur préfère au rouge un peu partout dans le monde est la couleur emblématique de l'appellation. Il est issu de parcelles réparties sur les différents sols. Sous la Couronne de Charlemagne et le cap Canaille, on trouve les «coteaux» constitués de pentes fortes exposées à l'ouest et de sols dominés par le calcaire. La culture y est réalisée en terrasses. Les Janots accusent moins la pente et l'exposition à l'est épargne les cultures de la sécheresse. Enfin, Le Plan, avec ses calcaires argileux, compte surtout des terres plates.



Les cultures sont presque toutes certifiées bio ou biodynamiques. Elles mettent en valeur, en ce qui concerne le blanc, la marsanne, l'ugni blanc, la clairette, mais aussi le sauvignon, le bourboulenc et quelques rangs de pascal blanc. Contrairement au reste de la région, ici, il n'y a pas de rolle. Le cinsault, le mourvèdre, le grenache et le carignan sont utilisés pour le rouge. Chacune des maisons cultive son style et sa marque. La visite des chais laisse à voir des alignements de dolias romaines, comme au Clos Sainte Magdeleine, de gros œufs de vinification comme au domaine du Paternel, ou des contenants autrichiens de différentes formes tels que les utilise Sébastien Génovesi, au domaine du Bagnol.

Les vins d'ici sont déclinés dans bien des styles (voir notre dégustation ci-dessous), selon les assemblages, les cuvées monocépages, avec plus ou moins de tension, de gras et de relief... Un formidable camaïeu de blanc, mais une même famille de vins remarquables d'équilibre et de buvabilité. Autrement dit, un verre de cassis en appelle un autre. Les prix restent raisonnables, puisque le tarif des cuvées stars de l'appellation oscille autour de 20 euros avec un rapport qualité-prix d'exception.

Les vignes de Cassis. *Appellation Cassis*

Aujourd'hui, Cassis se résume à dix domaines - contre douze il y a quinze ans -, qui se partagent les 220 hectares de l'appellation. Et dix fortes personnalités ayant chacune une vision bien à elle de la conduite et de la gestion d'un domaine viticole, mais qui savent aussi avancer groupés. On y trouve Jean-François Brando, propriétaire du château de Fontcreuse (38,60 ha) et stratège de la politique viticole ayant œuvré pour les plus grands groupes. Sébastien Genovesi a débarqué à l'âge de 20 ans de Paris pour faire le vin du domaine du Bagnol, acheté par son père. Jonathan Sack a repris le domaine familial de Sainte Magdeleine après avoir fait une première carrière dans l'immobilier. La maison du domaine, avec ses influences Bauhaus et Art déco, est remarquable de beauté. L'arène, le clos historique de 2,2 ha, cultivé depuis le XIIe siècle, est une merveille. Il y a aussi Jerômine Paret, héritière d'un domaine dans la même famille depuis 1714, dont le caveau du domaine de la Ferme Blanche est le premier visible quand on arrive par la route, Olivier Santini, qui exploite avec son frère Jean-Chistophe les terres du domaine du Paternel, le plus grand de l'appellation, et dispose aussi de vignes en appellation Côte de Provence et Bandol, et quelques autres... À chacun sa vision, ses goûts, ses moyens. Tous œuvrent dans un mouchoir de poche et défendent bec et ongles la qualité de leur travail.

Cependant, l'appellation Cassis doit aujourd'hui résoudre un ou deux problèmes. Le premier est lié à sa notoriété et à son rayonnement. Les vins de Cassis sont d'abord consommés sur place. «*Le vin de Cassis est omniprésent dans les restaurants de la ville. Et les ventes au caveau sont aussi très importantes. 30 % de la production est vendue sur place*», explique Jean-Louis Genovesi, le président de l'appellation. Certains grands hôtels et restaurants prennent à cœur leur rôle d'ambassadeurs des vins de la région. L'hôtel Les Roches Blanches est une formidable porte d'entrée de l'appellation. L'établissement accroché à la falaise, face au cap Canaille, compte trois restaurants : les différentes cartes - gastronomiques, bistrot, poisson... - s'accordent toutes avec la production locale. Ici, les clients boivent local. L'appellation constitue près de 80 % des ventes. La Villa Madie, le restaurant triple étoilé emmené par le chef Dimitri Droisneau, joue lui aussi le jeu des cuvées locales. Comme, dans un style plus simple, sur le port, le Bistrot de Nino, tenu par Marine Platini.

L'amateur trouve aussi les vins de Cassis à Marseille et dans les grandes villes du sud de la France. Mais ils sont plus rares sur les tables parisiennes et existent peu hors de nos frontières. La situation tend à évoluer. Les domaines prennent désormais au sérieux le sujet du rayonnement de la marque - vital notamment en période de crise. Certains domaines engagent des agents, ces précieux commerciaux dont le rôle est d'introduire les domaines sur les cartes des vins des bonnes tables et de développer leur notoriété.

Le clos sainte Magdeleine. *Appellation Cassis*

Il s'agirait de renouer avec un passé lointain. Les découvertes archéologiques du siècle dernier montrent que les Phocéens, fondateurs de Marseille, firent prospérer le vignoble de la région et exportèrent les vins de la région plusieurs siècles avant notre ère. On retrouva des amphores massaliotes dans des épaves, sur le Rhône, la Saône, le Rhin et le Danube. Le deuxième problème de l'appellation est lié à son offre, qui se résume trop souvent au dernier millésime. «*L'ensemble de la production de l'année, qui oscille autour de 1 million de bouteilles, est vendu très rapidement*», reprend Jean-Louis Genovesi. La culture locale est celle du vin commercialisé jusqu'à la dernière goutte. Mais certaines propriétés commencent à déroger à la règle. Des œnothèques apparaissent, comme au Clos Sainte Magdeleine ou au Paternel, où des cuvées anciennes sont mises en avant. L'appellation Cassis n'a jamais eu le droit d'utiliser le mot «Provence», et cela contribue sans doute à sa force. Elle a vécu ces dernières années en toute discrétion à côté d'une marque surmédiatisée. Mais, s'il s'agit de communiquer, les vignerons peuvent toujours mettre en avant un des ports les plus charmants de la côte méditerranéenne, un des plus cinématographiques aussi, épargné par les dérives de l'ultraluxe et du show-business.

À lire aussi | *L'AOC Vin de Cassis fête ses 80 ans : 'L'union fait la force !'*

À lire aussi | *L'AOC Vin de Cassis fête ses 80 ans : 'L'union fait la force !'*

Les fans de l'appellation l'imaginent dans un avenir proche comme un puligny-montrachet sudiste. S'il reste quelques étapes à passer avant d'y parvenir, tous les espoirs sont permis. «*Dans les Côtes-Du-Rhône , l'appellation Condrieu , plus petite en surface que Cassis, s'est forgée une réputation mondiale. Chablis constitue aussi un bel exemple*», remarque Jean-François Brando. Cassis s'est toujours montré à la hauteur des défis. En 1936, pour défendre leur territoire, les Cassidens furent parmi les cinq premiers vignobles en France à créer une appellation. Aujourd'hui, les vignerons ont les cartes en main pour jouer un autre joli coup.

Notre dégustation des meilleurs vins de Cassis

Domaine du Bagnol - Caganis (parcellaire) 2022
Note Le Figaro : **93/100**

Nez exubérant, mais d'une grande élégance, marqué par l'amande fraîche et l'ananas. Un jus très charmeur. De belles vibrations en bouche, de la vie, avec une mâche confortable et une acidité maîtrisée.

Château Barbanau - Kalahari 2021
Note Le Figaro: **93/100**

Nez méditatif, évoquant le beurre frais, les noisettes grillées et les fruits exotiques comme la goyave. L'abricot frais s'impose en bouche, c'est ample et estival. Longue finale sur les amers.

Domaine de la Ferme Blanche - Excellence 2022
Note Le Figaro : **93/100**

Des effluves de noix, de champignons séchés et une pointe miellée. Un jus très engageant. La tension règne en bouche, avec des zestes de pamplemousse, des épices, des arômes de coing. Gastronomique à souhait.

Château de Fontcreuse - Intense 2023
Note Le Figaro : **93/100**

Avec ce jus complexe au nez, on se promène entre les notes fraîches de vétiver, de chèvrefeuille et d'agrumes, avant un registre plus profond de pain grillé et de bois de santal. La bouche est belle, nette, avec une belle amplitude, contrebalancée par une trame amère et complexe.

Domaine Bodin - Pur Jus de Goutte 2023
Note Le Figaro : **92/100**

Joli nez floral de tilleul, miellé et presque encaustique, puis on retrouve le fenouil et la badiane. Bouche tout en volume et en complexité avec un bel équilibre et de beaux amers.

Domaine La Dona - Tigana Prestige 2021
Note Le Figaro : **92/100**

Nez envoûtant, chaud, d'abricot et de mangue rôtis, d'orangette, d'épices douces... Bouche suave, complexe et persistante avant une finale tendue, sur le zeste de citron.

Domaine du Paternel - Esprit de Famille 2023
Note Le Figaro : **92/100**

Nez miellé d'amande fraîche, presque de frangipane. La bouche est plus fraîche, rafraîchissante, avec des notes de pamplemousse bien mûr. Très bel équilibre.

Domaine des 4 Vents - Tradition 2023
Note Le Figaro : **92/100**

Domaine des 4 Vents - Tradition 2023
Note Le Figaro : **92/100**

De l'orange confite au nez, avec quelques effluves de pain toasté. Bouche tendue et dynamique, d'abord sur la fraîcheur et la sapidité des agrumes, avant une finale herbacée.

Sainte Magdeleine - Tradition 2023
Note Le Figaro : **92/100**

Nez puissant de fleurs sauvages, d'écorce de pamplemousse et d'anis. Bouche tendue et portée par de jolis amers. Une impression de raffinement. Un jus qui saura vieillir, comme le démontre l'ensemble de la production de la propriété.

Clos d'Albizzi - Cuvée Altaïs 2021
Note Le Figaro : **91/100**

Une trame fumée au nez, avec une belle minéralité et quelques agrumes. La bouche est citronnée, avec un côté tonique, et une finale sur la feuille de tomate.