



← Cuvée Bastide
Blanche Rosé, 26,90 €.



TROIS QUESTIONS À... DIANE NUBLAT, DIRECTRICE GÉNÉRALE DU DOMAINE DE LA CROIX

En quoi la cuvée Bastide Blanche est-elle représentative des vins du domaine ?

C'est une carte postale de ce lieu-dit extraordinaire, qui se situe à proximité immédiate du rivage. Nous faisons un travail sur la vinification pour une approche minérale élégante. Une des signatures du domaine est d'avoir cette finale sapide nette. C'est un rosé assez confidentiel. De même, le blanc de Bastide Blanche est une pépite, avec une grande verticalité en bouche. Le rouge est un vin de garde à majorité de vieille syrah, issue d'une parcelle sur une faille géologique au-dessus du cap Lardier.

La gamme du Domaine de La Croix est très large...

Nous avons 110 hectares, en conversion bio pour une certification l'an prochain, qui se trouvent sur trois terroirs distincts. Au-delà de Bastide Blanche, ce sont des parties plus continentales de la presqu'île de Saint-Tropez, avec des géologies et des expositions différentes. Cette diversité, nous voulons la retranscrire dans la gamme de nos vins. Cela nous permet d'avoir une offre large, avec une cuvée comme Irrésistible à moins de 15 € pour un cru classé. Et ce sont des raisins issus de notre vignoble exclusivement, sans aucun négoce, avec la totalité des étapes réalisées au domaine jusqu'à la mise en bouteille.

Avez-vous un accueil spécifique au domaine ?

Nous sommes très forts localement, dans la restauration classique ou de plage, et d'abord au domaine. Nous devons offrir une expérience à nos visiteurs, qui ne doit pas s'arrêter à une simple dégustation. Il y a un cheminement piéton pour découvrir la propriété, de même nous proposons des expositions d'art et des concerts tout l'été. Nous faisons en sorte que le Domaine de La Croix entre dans le quotidien des vacanciers.

LE GUIDE HORS PROVENCE

Le Rosé x Giscours

Confidentiel

Produit depuis 2019 seulement, ce rosé devient une référence. Issu d'une parcelle de son terroir de cabernet-sauvignon, le vin ne contient que les premiers jus, les plus qualitatifs, pour une aromatique délicate et fraîche. Une cuvée exemplaire du savoir-faire bordelais, à prix tenu. 26€.



Les Jamelles, Reflets secrets

Apparences

C'est la cuvée premium des Jamelles, cette marque lancée par l'œnologue Catherine Delaunay, Bourguignonne partie en Pays d'Oc inventer des vins de cépages généreux et accessibles. La robe, très pâle, ne rend pas justice à un assemblage complexe. Derrière les apparences, une belle surprise ample et gourmande. 10€.



Château Beaubois, Expression

Cadeau !

Dans les costières-de-nîmes, un domaine familial certifié bio qui propose un rosé d'une tenue remarquable à moins de 10 euros ! Presque un tour de magie pour un vin de plaisir, gourmand, qui révèle une belle matière patinée, prompte à tenir un repas et même un peu de garde. 9,70€.



L'Ostal, Rosé

Parité

Plus de vingt ans que les Cazes, seigneurs du Bordelais, ont investi le Languedoc, montant une belle propriété au pied de la montagne Noire. Si les rouges ont évidemment l'empreinte de ces apôtres du Pauillac, le rosé a belle allure. Assemblage à parité de grenache et de syrah, le vin bénéficie des terroirs les plus frais. 11€.



Clos Bellane, Altitude

Singulier

Domaine atypique en vallée du Rhône sud, Clos Bellane doit sa singularité à l'esprit de son fondateur, Stéphane Vedeau. Ce libre-penseur a exercé son art de la métamorphose sur ce rosé, un 100 % grenache stimulant : fraîcheur vive, panoplie d'arômes et longueur exceptionnelle. 17€.



Domaine La Cendrillon, Minuit

Métamorphose

Sous ce joli nom, une aventure familiale au cœur des Corbières qu'accompagna Éloi Dürrbach dans sa métamorphose moderne. Pour le rosé, cela donne une cuvée certifiée bio parfaitement assemblée. Un vin tendre, équilibré et séduisant à un prix de conte de fées. 12€.

