



**Exigeance.** Valérie Courrèges, œnologue des Caves du commandeur (Provence).

*glouglou; et les blancs, ce sont les vieux ugni blanc et vermentino. Le haut de gamme, c'est la cuvée Secrète. En rouge, c'est syrah 60 % et cabernet-sauvignon 40 %; ici il s'exprime très bien.»*

**Coups de cœur**

- Côtes-de-provence rouge cuvée Dédicace 2016. 10,50 €.
- Côtes-de-provence rosé cuvée Divitis 2016. 9,50 €.
- Côtes-de-provence blanc cuvée Secrète 2016. 8,50 €.

**Champagne**  
**Veuve Devaux**

Domaine de Villeneuve  
Bar-sur-Seine (10)  
03.25.38.30.65.

La Champagne s'est fait une spécialité des veuves hyperactives. Sous l'austère robe de deuil se cache ici une jeune et gironde coopérative à qui la veuve – elle a bien existé autrefois – a légué son nom et prêté des vignes. Dirigée par Laurent Gillet, fils du fondateur, et conduite techniquement par un des plus brillants chefs de cave champenois, Michel Parisot, Veuve Devaux est incontestablement une réussite, reconnue par l'ensemble des maisons marnaises historiques comme une des leurs et parmi les meilleures. Les visiteurs sont reçus au manoir, un temps restaurant gastronomique repris par la coop et entièrement rénové, modernisé et doté d'un parcours initiatique où sont expliqués les terroirs et l'élaboration du champagne.

**Coups de cœur**

- Cuvée D. Brut. 60 % pinot 40 % chardonnay. 36 € et 75 € en magnum.
- D millésimé 2008. Brut. 52 % chardonnay et 48 % pinot noir. 60 €.
- Ultra D. Extrabrut. 60 % pinot noir, 40 % chardonnay. 40 €.
- D rosé. Brut. 55 % pinot noir et 45 % chardonnay. 47 €.

**Roussillon**  
**L'Etoile**

6, avenue du Puig-del-Mas  
Banyuls-sur-Mer (66)  
04.68.88.00.10.

Célèbre pour ses formidables et très vieux banyuls, cette coop fondée en 1921 a d'emblée ■■■

■■■ L'hiver et 16 °C l'été; une cave au niveau du sol, avec des écarts de température supérieurs; et un vieillissement au grenier sous les tuiles. Les vins jaunes et le château-chalon, le cru de prestige des « jaunes », proviennent de l'assemblage des trois. Tous ces blancs sont signés par leur terroir avec des notes de cuir frais, de noix jeune et une tension cristalline.

**Provence**

**Les Caves du commandeur**

18, rue du Moulin  
Montfort-sur-Argens (83)  
04.94.59.59.02.

En Provence, la priorité est donnée au rosé, et ceux que produit cette cave sortent systématiquement parmi les meilleurs dans nos dégustations. Valérie Courrèges en est l'œnologue: « Le rosé, c'est incontournable. C'est 90 % de notre production. J'essaie d'axer sur des sélections parcellaires, pour obtenir des produits plus pointus qui expriment le terroir. On est au minimum interventionnistes. On travaille en levures indigènes. Il y a aussi un gros potentiel avec les blancs et les rouges. Il y a de très jolis terroirs pour ces vins. Avec les vieux carignans sur argilo-calcaire pour les rouges

**Coups de cœur**

- Côtes-du-jura cru L'Etoile blanc sec 2014. Cépage chardonnay. 9,60 €.
- Côtes-du-jura 2012. Cépage savagnin. 13,20 €.
- Vin jaune 2009. 25,80 €.
- Château-chalon 2010. Vin jaune. 29,50 € (prix franco au-delà de 300 €).

**« J'essaie d'axer sur des sélections parcellaires, pour obtenir des produits plus pointus qui expriment le terroir. »**  
Valérie Courrèges