



Nous sommes confinés mais nous dégustons

Dégustation ZOOM le 5 mai 2020  
des Associations de Marseille, Nice et Monaco.

Suite à l'annulation de notre sortie commune inter association du Sud (Marseille, Monaco, Nice) du lundi 16 mars, Alexis Cornu et Anne Laure Mabellini ont organisé le mardi 05 mai une présentation en visioconférence et une dégustation physique des 4 domaines du groupe MDCV : Château de Berne, Château des Bertrands, Château Saint Roux et Ultimate Provence.

**@chateaudeberne**  
**@UltimateProvence (sur instagram : @Ultimate\_Provence)**  
**@chateausaintroux**  
**@chateaudesbertrands**

Dans un premier temps, Alexis, le maître de chais, a fait une présentation précise, de ces 4 domaines viticoles oeno-touristiques situés sur le département du Var entre Aix en Provence et Nice pour le Château de Berne et sur l'axe Le Luc - St Tropez, dans la plaine des Maures pour le Château Saint Roux, le Château des Bertrands et Ultimate Provence. Tous les domaines possèdent leur propre hôtel et restaurant pour vous accueillir admirablement.

Précision importante, les 4 Domaines sont en bio ou conversion Bio, certains ont obtenu le label : HVE (haute valeur Environnementale) <https://agriculture.gouv.fr/certification-environnementale-mode-demploi-pour-les-exploitations>

Avant de goûter les vins, 8 flacons avaient été envoyés en amont. Alexis a fait un exposé passionnant sur les terroirs avec un rappel des 2 principaux sols de l'appellation Côtes de Provence calcaire pour le Château de Berne et Provence Cristalline pour les 3 autres domaines mais aussi de leur particularité, des grès et des sables pour le Château des Bertrands, des schistes avec des sols peu profonds pour Ultimate Provence, et des pierres rouges, très colorées appelées Roubine composées d'oxyde de fer pour le Château Saint Roux. Des informations sur le climat, les cépages et les hommes ont permis de finaliser cette notion de terroir.

Alexis nous a expliqué que selon la température de fermentation, les arômes déjà existants naturellement, étaient renforcés.

18° pour les agrumes,

14° pour les fruits rouges,

16° pour les fruits à noyau.

Stéphane Opiard, président des Sommeliers Alpes Marseille Provence :

**Côtes de Provence Up par Ultimate Provence Rosé 2019** avec une dominante de Syrah complétée par du cinsault, grenache et rolle. Une jolie robe rosé pâle, un nez fruité avec des notes florales et épicées, poivre blanc. La bouche est fraîche, fruitée avec une belle longueur et d'une parfaite harmonie. A déguster avec la cuisine japonaise, sushi, sashimis mais aussi avec un carpaccio de rouget à la fleur de thym

**Côtes de Provence Château des Bertrands Rosé 2019.** Une robe rose clair. Sa majorité de cinsault combinée avec son sol de grès et de sable lui confère un nez fruité aux arômes de pêche de vigne. La bouche est délicate, soyeuse, gourmande avec une finale saline. A savourer avec un thon rouge mi- cuit, un tian de légumes, un tartare de saumon

UP blanc 2019

J'ai eu un coup de cœur nous dit Cathy Albano

pour ce vin dont voici une appréciation toute personnelle :

"Une jolie robe jaune pâle, au 1er nez des notes d'agrumes comme le citrus, viennent ensuite des notes de pêche blanche, pêche de vigne qui prennent de plus en plus d'ampleur au fur et à mesure de l'aération...

La bouche est assez soutenue avec une belle minéralité. L'ampleur des fruits à chair blanche s'exprime en rétro-olfaction, une jolie salinité en milieu de bouche nous apporte de la fraîcheur et beaucoup de tonicité.

Un vin élégant avec du "peps", joyeux, à boire sur un rouget de roche sauce aux agrumes, des oursins (et même avec une profiterole citron farcie au caviar osciètre)  
Merci encore pour cette belle et bonne dégustation ainsi que toutes vos explications éclairées

Château des Bertrands : Blanc 2018

Dominique Millardi Président des Sommeliers Monaco

Mon "coup de coeur"

Un jaune paille clair avec des reflets tirant sur le vert, brillant limpide, la texture se préserve de par ses larmes abondantes. Très bon état sanitaire.

Des arômes fins et élégants de fruits à chair jaune légèrement compotés comme les pêches de vigne, nez ouvert qui évolue au fil des minutes vers les épices.

En bouche, l'attaque est franche, mais quelle texture...La bouche est pleine, le soyeux du palais est superbe, un vin opulent et "sapide", la finale est longue dominée par les épices et le toucher élégant et racé.

Une poularde sauce crémée aux girolles accompagnée de légumes oubliés poêlés et dûment assaisonnés d'épices..

Les 4 autres flacons seront dégustés et les commentaires apparaitront dans nos pages Facebook et nos sites respectifs.

Château des Bertrands : [www.chateaudesbertrands.com](http://www.chateaudesbertrands.com)

Ultimate Provence : [www.ultimateprovence.com](http://www.ultimateprovence.com)

Merci pour cette expérience, merci pour votre générosité, bravo pour votre passion.  
Nous avons tous promis à Alexis, qui nous le demande, que nous viendrons avec plaisir  
pour une visite sur site dès que possible.

GM ASAMP et Chargée de communication UDSF

