29 BIS RUE DAILLY 92210 SAINT CLOUD - 06 50 58 22 08



JUIN/AOUT 14

N° de page : 118-119

Surface approx. (cm²): 1046

Page 1/2

PROVENCE

CHÂTEAU CAVALIER

PHILIPPE CASTEL, CONSEILLÉ PAR OLIVIER DAUGA, A DE GRANDES AMBITIONS POUR SES 130 HECTARES DE VIGNE À VIDAUBAN.

rotégée par le massif des Maures, la Provence s'exprime à Vidauban en reliefs et déliés, lignes graphiques, premiers plans de villégiature, horizons moutonnants d'où émerge le mont Ventoux. Les vignes se fraient un passage, jouent des coudes dans la garrigue. La route sinueuse que l'on emprunte derrière la Bastide des Magnans conduit jusqu'au Château Cavalier, propriété depuis 2000 de la famille de Philippe Castel. Toujours très courtois, ce dernier possède une détermination farouche : installer Cavalier dans les meilleures écuries des rosés de Provence : "Quand je suis arrivé, j'ai tout de suite cherché ce que l'on pouvait amener comme esprit, dans un contexte où la Provence est leader sur le marché des rosés. Nous ne sommes pas là pour prendre le train en marche mais pour impulser un mouvement. Dans le domaine de l'irrigation, nous avons été des précurseurs. Il faut être à la fois en phase avec l'économie et le goût."

Pour la circonstance, Philippe Castel apporte toute son expérience acquise dans les vignobles marocains familiaux. Il sait ainsi prendre le meilleur du raisin pour en conserver la fraîcheur. La centaine d'hectares du Château Cavalier qui enserrent la winery sont d'un seul tenant; les bois limitrophes y jouent le rôle de régulateurs thermique

et pluviométrique. Selon la formule gagnante des autres propriétés, "il faut s'occuper d'abord du vignoble, certifié Terra Vitis, puis de la technique qui sécurise les équipes en même temps que la qualité; mais la réussite d'un rosé ne résulte pas seulement de la technologie, elle nécessite avant tout des terroirs appropriés. On redéfinit les lieux de replantation, avec le cabernet sauvignon sur les argilo-graveleux, le cinsault sur des sols moins riches et la syrah et le grenache sur des argiles".

Dans sa chemise chamarrée, Olivier Dauga, le consultant, présente le dernier millésime. La complicité avec Philippe Castel est totale: "Nous aimons nous retrouver dans le vignoble, déguster les baies



"Àl'image de ce 2013, on bannit systématiquement le fruité confit car j'aime retrouver dans ce vin de la fraîcheur; je le bois soit en apéritif, soit sur de belles terrines."

avant les vendanges et partager la tension des nuits de récolte." Taillé dans le roc, Olivier Dauga la la poignée de main ferme des rugbymen qui ont joué l'ouverture sur le monde vinicole. C'est un intuitif qui se définit comme un faiseur de vins. Sa conception est de donner à la fois du plaisir et une àme aux crus, avec une fraîcheur empreinte de bonne humeur. Son arrivée en 2012 au Château Cavalier s'inscrit dans le projet d'évolution de la propriété et ses effets se font sentir sur le millésime 2013, qui constitue une des références de la Provence. En quelques mois, il a donné du souffle et de la fraicheur à une série de rosés qui figurent en bonne position dans le prêt-à-goûter des crus qui marquent leur millésime.

Dans les verres, le Château Cavalier exhibe des coloris discrets où se fondent le pétale de rose et l'œil-de-perdrix. On y relève des notes qui rappellent la pêche blanche, la poire, le litchi, les baies rouges et une pointe de pamplemousse. Les aspects iodés des cinsaults lui donnent une vraie personnalité.

Plus profonde, la robe de la cuvée Cavalier Prestige exhibe une robe aux reflets saumonés avec de belles nuances de rose. Au nez, on en apprécie les accents de fruits rouges nuancés d'agrumes et de

poivre gris. L'attaque au palais se révèle délicate, la suite en bouche paraît structurée, charnue et fraîche avec une belle persistance. "C'est un rosé de repas, précise Philippe Castel, dont l'œil s'allume dès qu'on évoque les alliances mets-vins. Je le vois avec une terrine de lièvre ou un perdreau truffé."

Pour Noël, ce vin peut chanter Gloria aux célèbres desserts de fruits confits : jouez santons, résonnez galoubets. À Cavalier, le vin rosé traque sa propre image, son futur, et la musique est présente jusque dans le carillon des crus. Il transforme le moral et glisse du soleil un jour de pluie.

Trimestrie

Surface approx. (cm²): 1046 N° de page: 118-119

- Page 2/2



