

ISABELLE FORÊT

fémivin



LE GUIDE DU VIN
AU FÉMININ

Michel
LAFON

assemblages étudiés : tout cela pour nous donner des cuvées d'une complexité exceptionnelle. Difficile de faire un choix tellement la gamme offre une diversité de cuvées toutes aussi bonnes les unes que les autres, ce qui est très rare. Tous les vins sont un enchantement pour nos nez subtils et nos palais délicats. Un vrai régal au nez et en bouche pour la cuvée Nible 2003, et une structure volumineuse, dense et distinguée, avec une belle finale, riche, fruitée, réglissée et veloutée pour la cuvée Bouïsse 2004, à laquelle il est difficile de résister.

Château Pas du Cerf

Aurore et Diane Legrand
Route de Collobrières
83250 La Londe-les-Maures
Tél. 04 94 00 48 80
Fax 04 94 00 48 81



5 à 8 €

Dans ce vignoble qui date de 1848, les femmes ont toujours eu un rôle important. Elles sont aujourd'hui conscientes de la valeur de cette transmission. En dignes héritières de l'âme des 80 ha de vignes sauvages du domaine, et dans le respect du souvenir de leur grand-mère, elles portent au plus haut la qualité de leur production. Leur vin blanc Rocher des Croix est un petit trésor qui enchante les palais féminins, avec son bouquet d'agrumes, de notes citronnées, de fleurs blanches, beaucoup de vivacité, une pointe acidulée et de la fraîcheur qui se prolonge délicatement vers des notes vanillées.

Château Rasque

Gérard et Monique Biancone
83460 Taradeau
Tél. 04 94 99 52 20
Fax 04 94 99 52 21



11 à 15 €

Un couple de vigneronns heureux dans leurs vignes et qui font partager à tous leurs amis l'amour du vin. Ils ont pour unique objectif de produire chaque année des vins d'exception et de maintenir une régularité certaine. Une grand coup de cœur cette année pour la cuvée Clos Madame 2003 à la robe noir obscur qui révèle par sa brillance la puissance de ce nectar. Explosif au nez, avec ses arômes de fruits mûrs et sa matière concentrée, il se prolonge sur une structure charnue et une trame tannique « costaud » pour un vin de femme mais d'une incroyable générosité, avec des tanins bien présents, enrobés, qui ne demandent qu'à se fondre.

Le blanc de blancs en cuvée Spéciale 2004 est toujours aussi séduisant. D'une finesse exceptionnelle, c'est un vin où dansent des notes de fleurs, de fruits et de miel, surmontées par une acidité qui lui confère vivacité et puissance. Il mérite d'être bu seul, à l'apéritif.

Château Roubine

Cru classé
Valérie et Philippe Riboud
83510 Lorgues
riboud@chateau-roubine.com



8 à 12 €

Jadis propriété de l'ordre des Templiers et connu dès le XIV^e siècle, ce vignoble de 105 ha a eu de nombreux propriétaires jusqu'en 1994, où le