

CÉLINE ET BERNARD CHAUVET

«L'excellence à Gigondas»

PAR MICHEL EGÉA - PHOTO : JÉRÔME REY

Depuis l'an 2000, à l'occasion du Salon de l'agriculture, des Prix d'excellence mettent à l'honneur les hommes et des femmes pour la qualité exceptionnelle et constante de leurs produits. Ces prix sont attribués par catégorie de produit et par région viticole. Ils récompensent dans chaque catégorie le producteur qui a obtenu le plus de médailles au cours des trois dernières années au concours général agricole. Cette année, 34 de ces prix ont été attribués, dont trois dans la région (lire ci-contre). Parmi eux, le Domaine du Grapillon d'Or, à Gigondas, propriété appartenant à la famille Chauvet depuis 1806. Cette année qui figure sur toutes les étiquettes des vins de la maison. En 1993, le domaine obtient sa pre-

mière médaille d'or au concours général agricole. D'autres, nombreuses, suivront. Ce sont Bernard Chauvet et sa fille Céline qui, par la qualité de leur travail, assurent l'excellence du domaine. Régulièrement

Millésime : 2007

Cépages : Grenache (60%)
Syrah (40%)

Tarif : 21 euros

est cité par le «Wine Decanter», apprécié par Robert Parker, le Domaine du Grapillon d'Or se décline en deux cuvées, la «traditionnelle» au grenache majoritaire, élevée en foudres pendant 12 mois et «l'Excellence» qui, elle, est élevée en cuves afin d'offrir à la dégustation tous les arômes du raisin et de

préserver le caractère du terroir. «Nous travaillons sur de petits rendements, confie Céline Chauvet, et nous sortons en moyenne 7000 bouteilles de cette cuvée. C'est un vin qui tient bien la garde, sans perdre sa structure». Effectivement, à la dégustation, on est sur le côté fruité et chaleureux du grenache avec des arômes de fruits rouges et noirs très mûrs, l'ensemble étant bien tenu par la ligne fraîche procurée par la syrah. Un vacqueyras et un vin de pays merlot-caladoc, toujours en rouge, naissent aussi sur ces terres.

► **Domaine du Grapillon d'Or** – 84 190 Gigondas
Tél. 04 90 65 86 37
domainedugrapillon-dor.com



À table: place au bon goût

C'est un magazine tout entier consacré à la cuisine, aux produits de saison, aux vins et aux bonnes tables de notre région. Un magazine indispensable pour ceux qui aiment la vie...

Et pour ceux qui veulent l'aimer. Un rendez-vous avec le bon goût qui vous est fixé tous les deux mois par La Provence, qui édite cette publication et par l'équipe talentueuse chargée de sa réalisation. En vente, 2,80 euros, chez votre marchand de journaux.

Prix d'excellence

Sur les 34 prix d'Excellence du Concours Général Agricole 2012, trois ont été attribués à des producteurs de la région PACA. Outre Céline et Bernard Chauvet (lire ci-contre), David Desvigne, à Ventérol (05) a été distingué dans la catégorie miels et hydromiels et, pour la deuxième année consécutive, Virginie et Guillaume Philip, du Domaine des Diables, à Puylobier dans la catégorie vins de Provence.

