

## Article de Christelle LEFEBVRE paru dans Nice Matin

Son étiquette raconte tout. Au château Les Valentines à La Londe-les-Maures, chaque cuvée a une histoire. **La Puniton** s'appelle ainsi en clin d'œil à la longue et difficile vendange de 2009 d'une parcelle de Carignan plantée en 1945. Imaginez de vieux ceps un peu laissés à l'abandon dont on ne tire que 25 hl à l'hectare. Les vendangeurs fuyaient la parcelle dès la première heure. Trop dur, trop chaud, trop sec, trop peu de raisins par souche...

Une vraie puniton. Mais un bijou pour l'amateur de vin. «*On a un rouge léger, issu de fruits mûrs, gourmands, poivrés, légèrement kirschés, nous indique Vincent Celindano, caviste à Hyères, qui nous a guidés vers cette cuvée. Pour accompagner des pâtes aux fèves, il ira parfaitement.*»

Les fèves, c'était notre idée. On les aime crues, arrosées d'huile d'olive. ou cuisinées. Avec des pâtes, c'est l'Italie qui nous le souffle pour un plat gourmand. «*Je lui associe la Puniton parce que c'est un vin sur le fruit, avec un grain serré, des tanins ronds. Nous sommes sur un vin velouté* »

Une AOC Côte de Provence La Londe que l'on peut déboucher dès l'apéritif avec de la charcuterie. Après les fèves, on peut poursuivre avec un fromage pas trop fait ou des fraises au mascarpone. Une bien douce puniton.

**CHRISTELLE LEFEBVRE**  
**clefebvre@nicematin.fr**

La Puniton, domaine Les Valentines, à La Londe-les-Maures.

Prix à la cave : 12,50 € la bouteille.

Vin conseillé par **Vincent Célindano** de la cave Massillon,

12 rue Massillon, à Hyères.

**Cave Massillon**  
**12 rue Massillon,**  
**83400 Hyères**

### La Puniton avec des pâtes aux fèves



Son étiquette raconte tout. Au château Les Valentines à La Londe-les-Maures, chaque cuvée a une histoire. La Puniton s'appelle ainsi en clin d'œil à la longue et difficile vendange de 2009 d'une parcelle de Carignan plantée en 1945. Imaginez de vieux ceps un peu laissés à l'abandon dont on ne tire que 25 hl à l'hectare. Les vendangeurs fuyaient la parcelle dès la première heure. Trop dur, trop chaud, trop sec, trop peu de raisins par souche...

Une vraie puniton. Mais un bijou pour l'amateur de vin. «*On a un rouge léger, issu de fruits mûrs, gourmands, poivrés, légèrement kirschés, nous indique Vincent Célindano, caviste à Hyères, qui nous a guidés vers cette cuvée. Pour accompagner des pâtes aux fèves, il ira parfaitement.* »

Les fèves, c'était notre idée. On les aime crues, arrosées d'huile d'olive. Ou cuisinées. Avec des pâtes, c'est l'Italie qui nous le souffle pour un plat gourmand. «*Je lui associe la Puniton parce que c'est un vin sur le fruit, avec un grain serré, des tanins ronds. Nous sommes sur un vin velouté.* » Une AOC Côte de Provence La Londe que l'on peut déboucher dès l'apéritif avec de la charcuterie. Après les fèves, on peut poursuivre avec un fromage pas trop fait ou des fraises au mascarpone. Une bien douce puniton.

**CHRISTELLE LEFEBVRE**  
**clefebvre@nicematin.fr**

La Puniton, domaine Les Valentines, à La Londe-les-Maures. Prix à la cave : 12,50 € la bouteille. Vin conseillé par Vincent Célindano de la cave Massillon, rue Massillon, à Hyères.