

Les bons conseils de Vincent



L'Angueiroun, la petite anguille du sud

Faisons un petit tour par Bormes-les-Mimosas. Le sol, entre mer et collines, y donne de bonnes conditions pour la vigne et des dizaines de domaines s'y épanouissent. Dans ce secteur du Var, le coup de cœur de Vincent Céлиндano, notre spécialiste en vin de la cave Massillon à Hyères, va à l'Angueiroun, la petite anguille en provençal, dans sa cuvée Virginie. « Ce Côte-de-Provence rosé, avec son poisson qui ondule sur l'étiquette porte bien son nom. Il va très bien sur un produit de la mer, qu'il s'agisse d'un poisson grillé ou de gambas », estime le Varois. Issu de vignes plantées en sol argilo-sableux et schisteux, ce rosé d'été est un assemblage de grenache (45 %), Cinsault (40 %), Syrah (10 %) et Mourvèdre (5 %). « Sa robe est très pâle, il s'agit d'un vin assez fin, fruité, avec une attaque en bouche franche et une agréable fraîcheur minérale. On est sur les fruits blancs, légèrement épicés. À déguster entre 10 et 14 degrés, pour que les arômes s'ouvrent », précise notre caviste. Et si vous préférez un rouge, le domaine en produit un très bon dans sa gamme prestige, en AOC Côte-de-Provence La Londe. Un vin d'un pourpre intense, plein de caractère.

L'Angueiroun, cuvée Virginie, prix constaté 9,60 € la bouteille.

SAVOIR +

Vincent Céлиндano,
Cave Massillon, rue Massillon à Hyères.
Rens. 04.94.65.24.33

TEXTES :
CHRISTELLE LEFEBVRE