Zeitschrift: Revue économique franco-suisse
Herausgeber: Chambre de commerce suisse en France
Band: - (2003)
Heft: 546

Artikel: Crus classés des Côtes de Provence : le château Sainte Roseline
Autor: Brandt, Thierry
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-886263

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 10.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Crus classés des Côtes de Provence : Le château Sainte Roseline

Thierry Brandt
journaliste

La Provence est la partie du rosé, certes. Mais pas seulement. Dans l'une des plus vastes régions viticoles de France, il est possible de déguster d'excellents crus, tant dans les rouges que dans les blancs. Dans l'AOC Côtes de Provence, le château Sainte Roseline fait depuis plusieurs années le pari de la qualité.

Déjà bénie des dieux pour son climat, ses paysages et ses richesses en tout genre, la Provence s'offre le luxe supplémentaire d'être la plus ancienne des régions viticoles de France. Il est vrai que toutes ses appellations n'ont pas la même réputation. Cela dit, depuis plusieurs années, une belle brochette de jeunes vigneron(ne)s ont appris à tirer le meilleur de leur terroir, d'abord en sélectionnant rigoureusement les cépages et les parcelles, puis en vinifiant soigneusement grâce aux progrès de la technologie.

Exemple de cette renaissance : le Château Sainte Roseline, aux Arcs-sur-Argens, dans le Var. Un Côtes de Provence qui, sous la houlette de son propriétaire, Bernard Teillaud, connaît un formidable développement depuis une dizaine d'années. Parallèlement, cet homme d'affaires grenoblois devenu vigneron par passion a pris l'initiative de relancer le " club " des crus classés de l'appellation. Eh oui ! Ici comme dans le Bordelais, il existe un classement depuis 1955. En soi, il ne signifie plus grand-chose puisqu'il n'a pas évolué depuis près de cinquante ans. Reste que les domaines qui ont reçu naguère ce brevet d'excellence ont défini des " objectifs de progrès " et une " volonté de pérenniser les traditions et leur savoir-faire. " Dans ce but, le club des crus classés a d'ailleurs créé un GIE (Groupement d'intérêt économique) en juin 2001 pour communiquer et promouvoir leur image de marque en commun.

A Sainte Roseline, sous l'impulsion d'un Bernard Teillaud qui a investi de gros moyens, tout a été revu de fond en comble. Le domaine a été en grande partie replanté, la cave et le chais transformés en fonction des derniers développements techniques, l'équipe étoffée et dynamisée. Résultat : d'année en année, les rouges gagnent en profondeur et en complexité. Quant aux blancs, rares dans la région, ils sont magnifiques de finesse et de subtilité.

On ne serait pas exhaustif si on ne signalait pas que Sainte Roseline est également un lieu classé pour son architecture et son patrimoine. Ce qui en fait, soit dit en passant, l'un des sites les plus visités du département. Le domaine a en effet été fondé au XIVe siècle par le pape Jean XXII. Dans sa chapelle, de style roman, repose encore dans une châsse en cristal le corps momifié de la religieuse qui a donné son nom au château. Elle n'est d'ailleurs n'est pas le seul sujet d'étonnement de l'édifice, lequel abrite de surcroît en une mosaïque originale de Marc Chagall, un bas-relief et un lutrin signés Diego Giacometti (le frère d'Alberto), des vitraux de Jean Bazaine et de Raoul Ubac. Vin, culture et méditation se conjuguent donc dans cette magnifique propriété bordée de platanes tricentenaires.

Fiche de dégustation

Blancs
- Cuvée Prieuré 2002. Un vin très jeune, donc encore un peu boisé (vieilli en fûts de chêne), mais présentant déjà un bel équilibre. Puissant et long en bouche. Prix sortie de cave : 14 € la bouteille.
- Cuvée Lampe de Méduse 2002. Un vin sec, fruité, aux arômes d'abricots. Prix sortie de cave : 10,75 € la bouteille.

Rouges
- Cuvée Prieuré 2001. Un vin très concentré, à la robe d'un rouge profond, aux arômes d'épices et de fruits rouges. Long en bouche. Le fleuron du domaine. Vin de garde (15 ans). Prix sortie de cave :16,50 € la bouteille.
- Cuvée Lampe de Méduse 2001. Moins tannique, moins concerté que son grand frère, il laisse peut-être plus s'exprimer le fruit. Arômes de myrtilles et de cacao. Prix sortie de cave : 11,85 €.

Renseignements :
Château Sainte Roseline
83460 Les Arcs-sur-Argens
Tél : 04 94 99 50 30 - Fax : 04 94 47 53 06
Site internet : www.sainte-roseline.com
E-mail : contact@saint-roseline.com

La cave est ouverte tous les jours.
Du lundi au vendredi, de 9h à 12h30 et de 14h à 19h.
Les samedis et dimanches, de 10h à 12h30 et de 14h à 18h.
La chapelle est ouverte au public du mardi au dimanche, de 15h à 18h

Le Relais des Moines

Faut-il révéler publiquement l'âge de Sébastien Sanjou, le chef du Relais des Moines ? Oui, sans hésitation. Car si, à bientôt 22 ans, ce " gamin " est capable de proposer une cuisine aussi intelligente et subtile, il a toutes les chances d'exploser dans les années à venir. D'origine Béarnaise et formé au Pays-Basque dans les cuisines des frères Ibarboure, Sébastien Sanjou a débarqué dans le Var il y a un peu plus d'une année, où son talent, qui n'a d'égal que sa modestie et sa timidité, a très rapidement titillé les papilles gustatives des amateurs de la région. Du coup, on se presse à sa table installée dans une ancienne bergerie restaurée avec goût. Comme quoi la valeur n'attend pas forcément le nombre des années.
Le chef y propose une cuisine " métissée ", puisqu'il y mêle les saveurs de son Sud-Ouest natal à celles de la Méditerranée. Des exemples d'entrées ? On pourra commencer avec une grosse fleur de courgette farcie d'une mousseline à la poularde gauloise ou avec une salade de homard à la mangue et au fruit de la passion, accompagnée d'une vinaigrette acidulée. Et continuer avec un râble de lapin rôti, fourré à la compote provençale, accompagné de jeunes légumes du potager en estouffade ou avec un filet de daurade poêlée, garni de pousses d'épinards tombés à l'ail et jus réduit. C'est simple et original. Sébastien Sanjou procède par petites touches, tout en finesse, stimulant le moelleux d'une sauce avec l'amertume d'une endive braisée, osant à bon escient la confrontation du sucré et du salé. En plus, il se révèle un excellent pâtissier. Bref, s'il persiste et signe, Sanjou s'ouvre le chemin des étoiles. Dans la salle, c'est Mme Sanjou mère qui supervise avec une bienveillante autorité un service efficace et sans fausse manière. Menus à 33€, 43€, 50€ et 60€

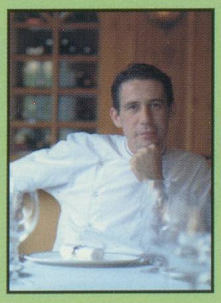
Le Relais des Moines
Route de Sainte-Roseline
83460 Les Arcs-sur-Argens
Tél : 04 94 47 40 93
E-mail : chantal.sanjou@wanadoo.fr

A noter encore...
La publication d'un bon guide régional qui présente avec moult détails 800 tables et 500 produits gourmands en Provence-Côte d'Azur, en Ligurie et au Piémont.
" Guide Gantié 2003 ", de Jacques Gantié (Ed. ROM, Nice, mai 2003)

Deux jeunes chefs prometteurs

Restaurant Les Colonnades - Hôtel Le Beauvallon

Entre Saint-Maxime et Saint-Tropez, au bord de la nationale, dominant la mer, se dresse Le Beauvallon. Palace belle époque dont le restaurant a été récemment confié à Jean-Michel Belin, qui conjugue à merveille la cuisine régionale et les saveurs asiatiques. Influences que l'on doit à ses nombreuse expériences, acquises notamment outre-mer. On les retrouve dans les entrées (sablé de tourteau au curry, pousses d'épinards, émulsion à la fenouillette/escalope de foie gras de canard fumé sur carpaccio de mangue, vinaigrette de salsa), comme dans les plats principaux (Effeuillé de cabillaud au gros sel, jus de soja et jeunes cébertes/Barbecue de mignon de bœuf et jeunes légumes, béarnaise au gingembre) et les desserts. L'infinie palette des saveurs, alliée à l'excellente cuisson des viandes et des poissons, donne à la cuisine de Jean-Michel Belin une gaieté et une fraîcheur de bon aloi. Le décor de salle à manger est sobre et agréable, le service (jeune) discret et efficace. A noter encore que le Beauvallon possède un restaurant de plage (une paillote en quelque sorte), le Beach Club, où cette influence asiatique domine. Qui plus est, le cadre est enchanteur puisqu'on y mange les pieds dans l'eau, face au village de Saint-Tropez.
Menus à 65 et 80€. Carte à partir de 100 €. Menu enfants à 35 € pour le restaurant Les Colonnades. Carte à partir de 50 € au Beach Club

Le Beauvallon
Boulevard des Collines
Beauvallon-Grimaud
83120 Sainte-Maxime

Tél : 04 94 55 78 88
Fax : 04 94 55 78 78
Site internet : hotel-lebeauvallon.com
E-mail : info&reservation@lebeauvallon.com