



REVUE DE PRESSE APPELATION CÔTES DE PROVENCE PIERREFEU

CÔTES DE PROVENCE

pierrefeu



vins de
provence

REVUE DE PRESSE 2016

Presse écrite

Presse écrite régionale quotidienne

Var Matin

- 28/03/2016 : « 'L'appellation intense' primée à Paris »
- 08/04/2016 : « Pierrefeu, un concentré d'arômes au long cours »

Médias du web

Presse Agence

- 06/04/2016 : « Cuers / Présentation du Millésime 2015 de l'Appellation Côtes de Provence dénomination Pierrefeu le 7 avril 2016 »
- 07/04/2016 : « Pierrefeu / L'appellation 'Côtes de Provence Pierrefeu' dévoile son rosé millésime 2015 »
- 09/04/2016 : « Pierrefeu / Côtes de Provence Pierrefeu : 'Le rosé millésime 2015 est une année exceptionnelle' »

Le Var des Gastronomes

- 11/04/2016 : « Appellation Pierrefeu : 3 rosés Millésime 2015 à découvrir »

Email Gourmand

- 11/04/2016 : « Millésime »

Radio

France Bleu Provence

- 09/04/2016 : Interview de Audrey Baccino

REVUE DE PRESSE 2016

Parutions à venir

Articles à paraître

Edition Varoise – Article prévu le 2 mai 2016

Métropole Var

Mira Magazine – Fin mai (édition de l'été)

Le Billet

de
**Christelle
Lefebvre**



T'es sérieux là ?

Confucius a dit : « Choisis-toi un travail qui te plaît et tu ne travailleras plus un seul jour de ta vie. » Loi El Khomri, deuxième. Jeudi, le projet de loi visant à réformer le code du travail a été amendé par le Conseil des ministres. Belle passe dans les vingt-deux mètres des parlementaires. Mais attention à ne pas s'emballer. Surtout pas d'en-avant avec le code du travail. Une loi, pour la faire passer en France, c'est comme au rugby. Pour avancer, je vous le rappelle, on donne en arrière. Et le ballon est dans les mains du capitaine, va-t-il chercher les écarts sur les côtés pour percer la défense, tenter un coup de pied au-dessus de la ligne adverse ? Oohhhh ouiii, ça, c'est très très bien joué. Quelle extraordinaire démonstration de puissance. Le gouvernement aplatis entre les poteaux. C'est formidable. Pardon, je dérape. C'est que jeudi, pendant qu'à Paris, El Khomri défendait son texte, version deux, à Toulon, Jonny Wilkinson, l'ancien demi d'ouverture du RCT, faisait le parallèle entre bien-être et performance dans le cadre de Var Up, le rendez-vous de l'entreprenariat organisé par l'Union patronale du Var. Désolée, mais entre les valeurs développées par ce grand rugbyman et toutes les conneries qu'on entend autour de la loi El Khomri, j'ai choisi. Reviens Jonny !

L'instantané

« L'appellation intense » primée à Paris

Située entre les reliefs du massif des Maures, les plateaux calcaires du Centre Var et la Méditerranée, la zone qui couvre douze communes autour de Pierrefeu est reconnue « Appellation intense » depuis 2013. Elle a remporté quatre médailles au Concours agricole de Paris dont une d'or (Cuvée Évasion, Domaine Lolice à Puget-ville). Le millésime 2015 sera présenté au début du mois d'avril.



Pierrefeu



Sophia Antipolis

Stages pour étudiants via l'Afuzi

Après quatre mois de travail et de multiples rencontres entre étudiants de l'IUT de Toulon et chefs d'entreprise, Var Stages est né ! Var Stages, c'est une plateforme qui met en lien les 500 entreprises de l'Afuzi (la zone de commerces de Toulon est) et les 30 000 étudiants de Toulon La Garde séparés par moins de 3 km. « C'est un outil de rapprochement entre les étudiants et les entreprises du même territoire, qui s'appuie sur un logo doté d'une forte empreinte locale, gratuit d'accès pour les étudiants et les entreprises via le site internet de l'Afuzi : www.afuzi.fr. Le pari sur l'avenir à court terme est de favoriser l'emploi local et la formation de proximité en intégrant ces jeunes stagiaires, ressources inépuisables d'énergie et d'idées », assure le président de l'Afuzi Philippe Bartier. Une convention est en cours de signature.



Toulon



Toulon est

Gekkoo Energy, en lice pour devenir la startup de l'année

Un top 100 à viser et le vote quotidien du public pour grappiller des places au classement. Gekkoo Energy, start-up sophilopolitaine, a été sélectionnée par le magazine collaboratif des startups *Bonjour l'idée* pour participer au challenge « Startup de l'année 2016 ». Avec ses programmes permettant la production d'électricité sans utilisation d'énergies fossiles et de façon autonome (habitat, transport, industriel...), peut-elle espérer convaincre le jury et le public et ainsi se démarquer des centaines d'autres concurrents ? Réponse début avril. A la clé : une aide financière et une exposition certaine.



EDF et la CGPME partenaires

Conseils, services, préconisations, solutions... La CGPME et EDF ont signé un accord de partenariat au service de la qualité énergétique jeudi sur le stand de l'UPV, au salon Var Up, à Toulon. Les deux entités se rapprochent pour accompagner les entreprises dans leurs projets énergétiques et leurs démarches de développement durable. EDF Commerce Méditerranée s'engage à apporter son expertise aux Varois adhérents à la CGPME souhaitant optimiser leur consommation, réduire leur empreinte environnementale et améliorer leur performance énergétique.



(Photos F.B., C.L., et D.R.)



Les temps forts

Mercredi 30 mars

CANNES

Concrétisation d'un entretien

La pépinière d'entreprises CréACannes propose un atelier-conférence sur le thème : « Concrétisation d'un entretien ». Seront abordés les axes chronologiques qui régissent cet exercice. À 13 heures à 11, avenue Maurice-Chevalier à La Bocca. Inscription obligatoire : clubdesentrepreneurs@ville-cannes.fr

Jeudi 31 mars

NICE

Les Entretiens de Nice

Les Entretiens de Nice reviennent au CUM pour une conférence-débat avec les professeurs de l'Edhec Business School autour du protectionnisme intelligent. Quelle efficacité pour quelles mesures ? Des analyses partant des faits. De 18 heures à 20 heures. Inscription préalable par mail à research@drh.edhec.edu et au 04.93.18.34.80.

Vendredi 1^{er} avril

BRIGNOLES

Bien-être

L'UPV Brignoles et Sabine Ghys vous donnent de nouveau rendez-vous pour prendre soin de vous. Vingt minutes pour se détendre animées par une sophrologue relationnelle. « Les travailleurs non-salarisés font souvent passer la santé économique de leur entreprise avant la leur. Au point de prendre des risques nocifs qui, à terme,

pénalisent leurs affaires. Rester en bonne santé est aussi un gage de pérennité économique », explique Sabine Ghys.

RDV le 1^{er} avril, à l'UPV de Brignoles de 8h à 8h30. Rés. : 04 94 69 14 70.

Jeudi 7 avril

SOPHIA

Big Data

Telecom Valley organise un Tech Event autour du Big Data le jeudi 7 avril. Au programme : deux

workshops spécialisés dans les technologies Apache Spark, Cassandra et Apache Drill. Plus un retour d'expériences sur Hadoop, Druid et ces mêmes technologies. Les Tech Events allient training personnalisé, partage d'expériences et networking. Campus SophiaTech. De 13h30 à 20h. Inscription obligatoire.

Jeudi 21 avril

LE PRADET

Forum des jobs d'été

Le Bureau Information Jeunesse (BIJ) du Pradet en partenariat avec le Pôle Emploi de La Valette et la Mission locale du Coudon au Gapeau organise le 21 avril une nouvelle édition du Forum des Emplois Saisonniers. bi-je-pradet.com

Retrouvez l'actualité de l'économie toute la semaine, sur notre site web, onglet Économie.

Pierrefeu, un concentré d'arômes au long cours

Le millésime 2015 de l'appellation côtes-de-provence-pierrefeu, dévoilé hier, s'annonce comme exceptionnel. On vous explique ce qui rend ses vins si gourmands et généreux

Le plus simple, pour comprendre, c'est d'y aller. Tout en haut du village de Pierrefeu, par la petite route qui monte jusqu'à la chapelle Sainte-Croix. Là, depuis la table d'orientation, le terroir se hume. L'histoire de l'appellation s'étend sous nos yeux. On comprend mieux le discours du vigneron, et celui de l'œnologue qui parle de la « puissance » et de la « force » des vins de Pierrefeu. Plusieurs représentants des 27 domaines et quatre caves coopératives de l'association des vignerons de Cuers-Pierrefeu-Puget-Ville, étaient réunis hier autour de la présidente Suzanne Dezaunay, et de son vice-président Alain Baccino. Au Mas du Lingousto, quelques savants mariages culinaires avaient été imaginés pour illustrer la présentation technique des rosés 2015.

Qu'est-ce qui rend ces vins si spécifiques ? Quelles utilisations sont recommandées ? Comment les découvrir ? Suivez les guides...

C. H. chenaff@nicematin.fr



Les vignerons de l'appellation côtes-de-provence-pierrefeu présentent hier le millésime 2015 au Mas du Lingousto à Cuers. (Photos Hélène Dos Santos)

Quelques chiffres

■ **12 communes** couvrent l'appellation terroir qui s'étend de Camoules au Pradet, en passant par Collobrières, Cuers, La Crau, La Farède, La Garde, La Valette, Carqueiranne, Pierrefeu, Puget-Ville et Solliès-Pont.

■ **90/10** 90 % de rosé, 10 % de rouge.

■ **31 adhérents** composent l'association des vignerons de Cuers-Pierrefeu-Puget-Ville.

■ **680 000 bouteilles** par an sont produites sur 3 900 hectares, pour un marché local et régional.

Une question de géographie



De g. à d. le chef Pascal Bonamy, Audrey Baccino, œnologue, Alain Baccino et Suzanne Dazaunay, vice-président et présidente de l'association des vignerons de Cuers-Pierrefeu-Puget-Ville.

Suzanne Dezaunay, la présidente des vignerons, raconte volontiers qu'en été, « les vignes sont rafraîchies par le petit vent frais de 11 heures ». Cet air maritime, doux et léger, passe au-dessus des feuilles comme un brumisateuse anti-déshydratation. En hiver, les barres de Cuers protègent le terroir du gél. « On est dans un couloir entre terre et mer », sourit Audrey Baccino, œnologue. « C'est un beau terroir, qui donne un vrai vin de terre. On a un raisin qui arrive à bonne maturité et qui donne une belle concentration, une belle puissance en bouche. » La spécificité géographique de l'appellation, entre les reliefs du massif des Maures et les plateaux calcaires de la Méditerranée, offre trois champs d'expression au

terroir : force et caractère permettent le mariage avec des mets et fromages à forte personnalité. Minéralité et subtilité en font un très bon accompagnateur de plats fins. Complexité et opulence lui offrent l'étoffe suffisante pour s'allier avec des gibiers parfumés et divers produits du terroir français.

Le chef du restaurant hyérois La Colombe, Pascal Bonamy, amateur de cuisine asiatique, a imaginé une belle alchimie qu'il proposera pour la huitième édition des Balades gourmandes en terroir Pierrefeu des 21 et 22 mai : une salade de papaye verte et des brochettes de poulet saté accompagneront les vins de l'appellation côte-de-provence-pierrefeu.

Plus d'infos sur terroir-pierrefeu.fr

La puissance en bouche

Qui dit concentration dit palette aromatique. « On a de la pêche de vigne, du pamplemousse, de la framboise, des petits fruits rouges », expose Richard Bertin, œnologue au sein de l'appellation. « On ressent très bien la trame commune des vins de Pierrefeu. Ce qui les caractérise, c'est l'équilibre, avec un peu de tanin. » L'autre caractéristique des vins de Pierrefeu, selon Audrey Baccino, également œnologue, « ce sont surtout ces bouches tout en rond, tout en puissance, avec de très belles longueurs. Des bouches très structurées qui permettent des associations avec des mets relevés, voire épicés



Séquence dégustation avec les domaines.

ou un fromage puissant. Un Saint-Nectaire, ça ne va pas lui faire peur, au pierrefeu. » Le millésime 2015 offre des concentrations tellement importantes que les vins

peuvent tenir plus longtemps que la plupart des rosés. Les vignerons ne se focalisent cependant pas sur cet aspect. Ce qui importe, c'est de faire un vin de caractère.

Une marge de développement

« On a choisi de rester sur des petits volumes », annonce Alain Baccino, le président de l'association des vignerons de Cuers-Pierrefeu-Puget-Ville. « Le groupe travaille aujourd'hui pour la génération d'après. » Les professionnels de l'appellation ont bien envie

de grandir, de se faire connaître, mais pas trop vite. Dix ans de travail, de 2003 à 2013, pour obtenir une dénomination géographique complémentaire, ça mérite de se poser cinq minutes. Le potentiel classé de l'appellation n'est pas

encore exploité à 100 %. Ce qui laisse une marge de progrès. Mais le développement se fera tranquillement, sans brusquerie. « L'appellation est caractérisée par l'ambition et les valeurs des vignerons qui la cultivent », insiste la présidente.

Clic
ici

sur **presseagence.fr**
votre communication commence ici



06 Avr
2016

CUERS / Présentation du Millésime 2015 de l'Appellation Côtes de Provence dénomination PIERREFEU le 7 avril 2016

Written by La rédaction. Posted in LES NEWS DE PACA, VAR



CUERS / L'association des Vignerons de Cuers – Pierrefeu – Puget-Ville présente le Millésime 2015 de l'Appellation Côtes de Provence dénomination Pierrefeu.



"L'Appellation Intense"

Jeudi 7 avril 2016 à 14h30

Au Mas du Lingousto

934, Avenue Henri et Engénie Majastre

83390 CUERS

En présence de

Suzanne DEZAUNAY,

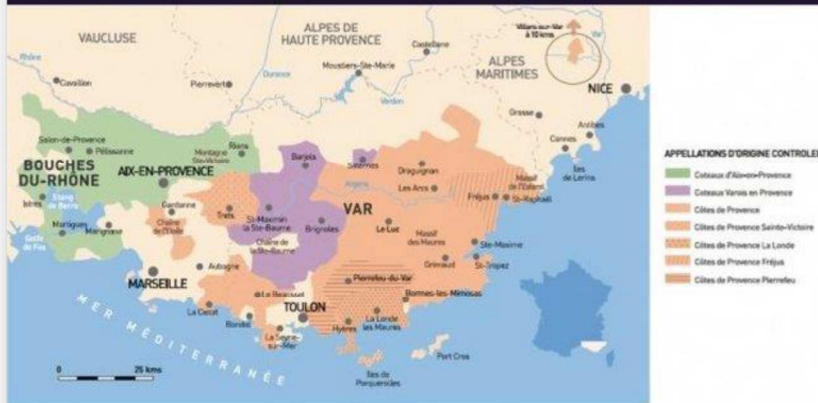
Présidente de l'Association des Vignerons de Cuers – Pierrefeu – Puget-Ville

et

**chaque année
votre communication commence ici**



CARTE DES APPELLATIONS PROVENCE



07 Avr
2016

PIERREFEU DU VAR / L'appellation « Côtes de Provence Pierrefeu » dévoile son rosé millésime 2015

Written by La rédaction. Posted in LES NEWS DE PACA, VAR



PIERREFEU DU VAR / Une année exceptionnelle ! Particulièrement gourmand et généreux, 2015 est un millésime d'exception.

CARTE DES APPELLATIONS PROVENCE



Les vins rosés du millésime 2015 de l'appellation Côtes de Provence Pierrefeu sont remarquablement expressifs et forts en caractère. Plus gourmandes que les années précédentes, généreuses en bouche, ces cuvées offrent des notes de pêches de vignes, d'agrumes, de fruits exotiques et de petits fruits rouges. D'abord amples, ronds puis frais, grâce à des touches mentholées, ces vins révèlent un caractère minéral. Cette dénomination de terroir Pierrefeu en rosé, se démarque par des bouches gourmandes, d'une grande complexité et d'une incroyable longueur. Le millésime 2015 fait la part belle à l'opulence, la fraîcheur minérale et la richesse aromatique.

L'alchimie des trois « pôles d'expression » du millésime 2015

LES CÔTES DE PROVENCE PIERREFEU



La qualité remarquable du millésime 2015 exprime sa richesse au travers de trois champs d'expression.

FORCE ET CARACTÈRE

Les vins sont puissants et généreux, aux typicités marquées d'agrumes, de pêche jaune, d'abricot et de pamplemousse rose. Proposant une belle structure et de la longueur en bouche, ils se marient, notamment, à la perfection avec des fromages de caractère.

MINÉRALITÉ ET SUBTILITÉ

Marquée dès l'attaque en bouche par une fraîcheur minérale saline, la dégustation du millésime 2015 dévoile des touches subtiles d'agrumes, de fruits de la passion et d'anis. Ce nectar accompagne à merveille des plats fins, tels que les poissons crus ou les mousses de légumes printanières.

COMPLEXITÉ ET OPULENCE

Plus que jamais, la cuvée 2015 se caractérise par la présence importante de fruits rouges. Révélant des senteurs d'épices et de confiserie, les vins sont charnus et gourmands. Ils mettent subtilement en valeur foies gras sur pain d'épices, gibiers aux aromates parfumés et autres produits issus du terroir français.

L'appellation Côtes de Provence Pierrefeu : une typicité et des qualités uniques



Bénéficiant de l'influence de la mer et protégés des fortes gelées matinales grâce aux Barres de Cuers, les raisins des vignes du territoire de l'appellation Côtes de Provence Pierrefeu sont d'une qualité sanitaire exceptionnelle.

Offrant des robes aux couleurs pastel très lumineuses, ils évoquent des nuances de rose saumoné, pêche, mangue et pomelo très clair. Le nez de ces vins généreux est expressif et complexe. Évoquant des senteurs très fruitées (fraise et pêche), ils possèdent des touches de fruits exotiques (banane, litchi, fruits de la passion) et d'agrumes. Cette très large palette aromatique est complétée par des senteurs d'épices et de parfums spécifiques qui rappellent le menthol et l'anis.

Les vins de cette appellation livrent des bouches pleines, amples, avec une belle tenue en longueur. Au final, une impression de fraîcheur minérale saline persiste et révèle la gourmandise de leurs fruités.

Une des grandes qualités et spécificités des vins de cette appellation est de pouvoir accompagner avantagement des mets gourmands et gastronomiques à la française, autant que des recettes « cuisines du monde » et des tapas variés en apéritif.



L'appellation Côtes de Provence Pierrefeu s'étend entre les reliefs du Massif des Maures, les plateaux calcaires du Centre Var et la grande Bleue – la Méditerranée. Elle se love dans un véritable écrin de verdure. Lorsque vous descendez la route du Luc vers Toulon, le panorama laisse découvrir un paysage d'exception. Entre les contreforts des Maures et les Barres de Cuers, ce territoire d'une beauté exceptionnelle accueille généreusement l'appellation Pierrefeu : on trouve des rivières, des bosquets, des collines et des reliefs très doux. Le paysage est vert, bucolique et s'étend sur 12 communes : Carnoules, Carqueiranne, Collobrières, Cuers, La Crau, La Farlède, La Garde, La Valette, Le Pradet, Pierrefeu, Puget- Ville et Solliès-Pont.

Un territoire à la géologie riche

Le territoire de Pierrefeu bénéficie d'une richesse et d'une complexité unique, grâce à l'alchimie de trois types de sols :

- les sols argilo-calcaires des Barres de Cuers,
- le schiste des Maures
- et les gravoches de la vallée.

Un climat local sain et ensoleillé

Bénéficiant d'une double influence méditerranéenne et continentale, le terroir de l'appellation Pierrefeu jouit d'un micro-climat : des températures estivales élevées mais tempérées par la brise de mer les après-midi les plus chauds, permettant d'obtenir des raisins d'une qualité sanitaire exceptionnelle ; des hivers généralement peu rigoureux, excepté certains jours de mistral où le ressenti de la température peut descendre en dessous de zéro, malgré un ciel lumineux.

L'altitude maximum du vignoble est de 400 mètres.

La main de l'homme : un savoir-faire ancestral entretenu précieusement

Nourris par un savoir-faire ancestral qui allie la culture des oliviers, des figuiers et de la vigne, les vigneron de l'appellation Côtes de Provence Pierrefeu bénéficient aujourd'hui d'une grande maîtrise et d'une expérience historique sur leur terroir. Prenant soin de leurs parcelles de génération en génération, les hommes et les femmes des 12 communes, travaillent la terre de manière fière et singulière. Souvent articulées autour de vieux cabanons et de quelques oliviers, les vignes imposent aux hommes de travailler dur et différemment. Prférant « perdre » du temps pour contourner un olivier plusieurs fois centenaire, les vigneron entretiennent l'âme provençale de leur terroir.

Une association unie, solidaire, fière de porter des valeurs d'authenticité et d'excellence

Afin de valoriser les spécificités de leurs terres, les membres de l'association des vigneron de Cuers – Pierrefeu – Puget-Ville se sont unis. Créée en 2003, l'association compte aujourd'hui 31 adhérents (4 caves coopératives et 27 domaines). Conscients de leur savoir-faire et de la particularité de leurs vins, ces hommes et ces femmes de caractère ont travaillé ensemble pendant 10 ans, afin de faire reconnaître leur terroir. Ils obtiennent en 2013 l'AOP (Appellation d'Origine Protégée) « Côtes de Provence Pierrefeu ». Solidaires et fiers de leur travail, de leurs vignes et de leur environnement exceptionnel, ils valorisent leur savoir-faire et façonnent un vin délicat et complexe.

Quelques chiffres



L'appellation Côtes de Provence Pierrefeu c'est ...

12 communes : Carnoules, Carqueiranne, Collobrières, Cuers, La Crau, La Farlède, La Garde, La Valette, Le Pradet, Pierrefeu, Puget-Ville et Solliès-Pont

90 % : vin rosé

10 % : vin rouge

... Une association des vignerons de Cuers – Pierrefeu – Puget-Ville

2003 : création de l'association

2013 : obtention de l'AOP Côtes de Provence Pierrefeu

31 adhérents : 4 caves coopératives et 27 domaines

Le millésime 2015 remporte 4 médailles



L'appellation Côtes de Provence Pierrefeu Millésime 2015 remporte 4 médailles au Concours Général Agricole de Paris.

Médaille d'Or : Cuvée Evasion, Domaine Lolic (Puget-ville)

Médaille d'Argent : Quintessence, Cave de Saint-Roch les vignes (Cuers)

Médaille d'Argent : Régue des Botes, Domaine de Peirecedes (Cuers)

Médaille de Bronze : Croix Haute des Schistes (Pierrefeu)

Clic
ici

dès maintenant
votre communication commence ici

LES CÔTES DE PROVENCE PIERREFEU



5 100
Hectolitres / an
(rosé et rouge)

Soit près de

680 000
Bouteilles



3 900
Hectares
(Superficie potentielle)

122
Hectares
(Superficie revendiquée)



50 hl/ha

Rendement maximal
autorisé pour le vin rosé

45 hl/ha

Rendement maximal
autorisé pour le vin rouge

41 hl/ha

Rendement moyen

09 Avr
2016

PIERREFEU DU VAR / COTES de PROVENCE PIERREFEU : « Le Rosé Millésime 2015 est une année exceptionnelle »

Written by La rédaction. Posted in LES NEWS DE PACA, VAR



PIERREFEU DU VAR / L'AOP Côtes de Provence Pierrefeu a été obtenue en 2013.

LES CÔTES DE PROVENCE PIERREFEU



5 100
Hectolitres / an
(rosé et rouge)

Soit près de

680 000
Bouteilles



3 900
Hectares
(Superficie potentielle)

122
Hectares
(Superficie revendiquée)



50 hl/ha

Rendement maximal
autorisé pour le vin rosé

45 hl/ha

Rendement maximal
autorisé pour le vin rouge

41 hl/ha

Rendement moyen

L'appellation Côtes de Provence Pierrefeu, c'est une association créée en 2003 par 31 vignerons de Cuers, Pierrefeu, Puget-Ville regroupant 4 caves coopératives et 27 domaines parcelés sur 12 communes. Conscients du particularisme de leurs vins, les 31 adhérents ont travaillé pendant 10 ans pour présenter leur cahier des charges à l'institut national des appellations d'origine et par là obtenir la reconnaissance des particularités de ce terroir et de son environnement exceptionnel.



Les 11 vins dégustés lors de la présentation du millésime rosé 2015 confèrent une alchimie de 3 pôles d'expression...



Minéralité et Subtilité – accompagnement des poissons crus et mousses de légumes

Vignobles Ravel / Extrait de Terroir

Cellier Saint Sidoine / Pierrefeu

Domaine Lolicé / Evasion (médaille d'or concours général agricole Paris)

Complexité et opulence – Vin » culinaires » accompagnement des plats structurés

Cave Saint Roch Les Vignes / Quintescence (médaille d'argent concours général agricole Paris)

Château La Gordonne / La Chapelle

Domaine des Peirecèdes / Règue des Botes (médaille d'argent concours général agricole Paris)

Domaine Peigros / Croix Haute des Schistes (médaille d'argent concours général agricole Paris)

Force et caractère – accompagnement des fromages de caractère

Les Vignerons de Pierrefeu / Prestige

Vignobles Kennel / L'Or Explicite

Domaine de La Portanière / Pierrefeu

Domaine Rostangue / L'Or de Rostangue



Pour les 2 principaux responsables, le millésime 2015 est une récompense offerte aux consommateurs de leurs produits...

Suzanne DEZAUNAY, présidente de l'association des vignerons de Cuers-Pierrefeu-Puget-Ville : *» Nos raisins comportent de nombreux ingrédients rares que beaucoup nous envient et qui confèrent à notre vin des qualités exceptionnelles de richesse et de délicatesse. L'appellation Côtes de Provence Pierrefeu est une appellation authentique et d'exception par l'ambition et les valeurs de nos vignerons. «*



Alain BACCINO, vice-président de l'association des vignerons de Cuers-Pierrefeu-Puget-Ville : *» Nous travaillons sur l'avenir d'un groupe, sur l'avenir d'une appellation terroir au sein des Côtes de Provence, ce groupe travaille pour la génération d'après, pour la qualité du terroir associée à cette dénomination géographique complémentaire. Il faut de la cohérence pour nous différencier au sein du bassin » Côtes de Provence « , reconnu mondialement et pour démontrer aux consommateurs un vrai travail de qualité et la reconnaissance de notre production. »*



Pascal BONAMY, Chef de cuisine hyérois : *» Il y a 3 ans, j'avais participé au lancement de l'appellation, nous avons trouvé un accord des vins et des mets et dans le millésime qui arrive qui livre des bouches gourmandes d'une grande complexité, j'y trouve un équilibre avec ma cuisine « .*



André GOFFIN, correspondant PRESSE AGENCE



Appellation Pierrefeu : 3 rosés Millésime 2015 à découvrir

Marie Tabacchi / 1 week ago

[J'aime](#) [Partager](#) 91

Alors que le Millésime 2015 des vins de l'appellation Côtes-de-Provence Pierrefeu vient de sortir des barriques, voici une sélection de trois Rosés à découvrir, en compagnie de Pascal Bonamy. Pour l'occasion, le chef du restaurant [La Colombe à Hyères](#), propose trois plats à déguster avec ces rosés gourmands, généreux et expressifs.



Pascal Bonamy, chef au restaurant La Colombe à Hyères

Le Millésime 2015 de l'Appellation Côtes de Provence Pierrefeu

Les vins rosés du millésime 2015 de l'appellation Pierrefeu sont remarquablement expressifs et forts en caractère. Des cuvées gourmandes, généreuses en bouche, qui révèlent un caractère minéral avec des notes fruitées. Un millésime 2015 qui fait la part belle à l'opulence, la fraîcheur minérale et la richesse aromatique.

Une des qualités des vins de cette appellation est de pouvoir accompagner avantagement des mets gastronomiques, tout en s'accordant aisément avec des plats « du monde » ou des tapas apéritifs.

Un millésime qui a remporté 4 médailles au Concours Général Agricole de Paris : une médaille d'or pour la Cuvée Evasion du Domaine Lolicé à Puget-Ville, une médaille d'argent pour la cuvée Quintessence de la Cave de Saint-Roch les Vignes à Cuers, également l'argent pour la cuvée Régue des Botes du Domaine de Peirecèdes à Cuers, et une médaille de bronze pour la cuvée la CroixHaute des Schistes du Château Peigros à Pierrefeu.



Appellation Côtes de Provence Pierrefeu

Domaine Lolicé à Puget-Ville

Le choix du Var des Gastronomes : Cuvée Evasion 2015

Un vin certifié Bio, médaille d'Or au Concours Général Agricole, un vin subtil qui présente des notes florales et une belle longueur en bouche.

Un resto en particulier? Une ville précise? Un chef? Tapez directement le nom ici!

Search ...

Rejoignez Le Var des Gastronomes sur les réseaux sociaux!

[S'abonner](#) Soyez le premier parmi vos amis à suivre Le Var des gastronomes.

[Suivre @VarGastronomes](#)

Pour saliver en images!



Actualités et nouvelles tables chaque semaine dans votre boîte mail!

E mail *

[Je m'abonne !](#)

Sur le même thème...

[actualité profession](#) [Anthony Lopez](#) [Benjamin Collombat](#) [Benoit Witz](#) [bib gourmand](#) [bistro](#) [bistronomie](#) [Bon plan](#) [Chateaux & Hotels](#) [Collection](#) [chefs](#) [Christophe Bacquière](#) [Draquignan](#) [démonstrations](#) [Evènements](#) [fait-maison](#) [gastronomie](#) [gastronomique](#) [Gault & Millau](#) [Geoffrey Poësson](#) [Golfe de Saint-Tropez](#) [Hernance Carro](#) [Hyères](#) [Jean-François Bérard](#) [Le Lavandou](#) [Les Pins Penchés](#) [Lorgues](#) [Maître Restaurateur](#) [Michelin](#) [Pascal Bonamy](#) [recette](#) [Recettes](#) [Relais & Châteaux](#) [Relais des Moines](#) [restaurant](#) [Restos du Coeur](#) [Saint-Tropez](#) [Salon](#) [Salon Terroir & Gastronomie](#) [Serge Vaz](#) [Stéphane Lelièvre](#) [Sébastien Sanjou](#) [Toulon](#) [Truffe](#) [Var](#) [Yves Scorsonelli](#)

Une suggestion? Un partenariat? Ecrivez-moi!

levardesgastronomes@gmail.com

Marie Tabacchi

L'accord mets et vins du chef Pascal Bonamy : Des notes d'agrumes qui s'accordent bien avec le poisson et que l'on peut retrouver dans le poivre de Timut. Un vin de gastronomie à déguster avec des Noix de Saint-Jacques au Poivre de Timut et panisse.

Prix de vente conseillé : 9,20 €



Cuvée Evasion 2015, Domaine de Lolicé à Puget-Ville

Domaine Rostangue à Pierrefeu-du-Var

Le choix du Var des Gastronomes : Cuvée l'Or de Rostangue 2015

Un vin bio aux arômes fruités, pamplemousse, mangue et une pointe florale, rose et hibiscus. Un vin minéral, charnu et d'une belle longueur en bouche qui présente du caractère.

L'accord mets et vins du chef Pascal Bonamy : C'est un vin gras qu'il faut associer avec des plats avec du goût comme un Agneau confit et poivre de Kampot, un poivre aromatique qui s'associera bien à ce vin de gastronomie.

Prix de vente conseillé : 11-13 €



L'Or de Rostangue 2015, Domaine de Rostangue à Pierrefeu

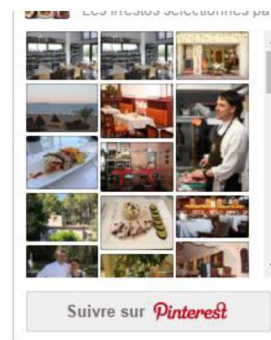
Domaine des Peirecèdes à Cuers

Le choix du Var des Gastronomes : Cuvée Regue des Botes

Un vin charpenté avec des notes de fruits rouges qui présente une belle complexité aromatique. Souple en bouche, c'est un vin qui exprime bien la typicité du terroir de l'Appellation. Une cuvée récompensée d'une médaille d'or au Concours Général Agricole de Paris.

L'accord mets et vins du chef Pascal Bonamy : Risotto au safran, pecorino et gambas rôtie. Pour équilibrer la minéralité du vin, il faut lui apporter un peu de gras, un risotto avec le fromage italien constituera un bel équilibre.

Prix de vente conseillé : 9 €



Au menu...

Sélectionner une catégorie ▼

Récemment sur Facebook...

J'aime Partager 3085

HelloCoton



Retrouvez levardesgastronomes sur Hellocoton



Cuvée Rogue des Botes, Domaine des Peirecèdes à Cuers

Pratique

Découvrez ces vins à l'occasion des [Balades Gourmandes en terroir Pierrefeu](#) le samedi 21 et dimanche 22 mai 2016.

Pour en savoir plus sur les domaines ou acheter ces vins :

[Domaine de Lolicé](#)

[Domaine Rostangue](#)

[Domaine des Peirecèdes](#)

Millésime

L'association des vignerons de Cuers – Pierrefeu – Puget-Ville a présenté le millésime 2015 de l'appellation Côtes de Provence dénomination Pierrefeu, au Mas du Lingousto à Cuers, en présence de Suzanne Dezaunay, présidente de l'association et Alain Baccino, vice-président de l'association. Les vins rosés du millésime 2015 de l'appellation Côtes de Provence Pierrefeu, remarquablement expressifs et forts en caractère, promettent un millésime d'exception (11/04/2016).



pour votre publicité

tél. 06 29 77 70 69

em@il gourmand

Actualités

Hors les vignes à Marseille. Le nouveau festival qui allie vins, cuisines et arts



Première édition d'un rendez-vous annuel autour des cuisines, des vins et des arts, ce festival est une invitation inédite à goûter, vibrer, expérimenter, ressentir, voir, partager, et même... guincher !
[Lire la suite...](#)

Newsletter

S'abonner à l'alerte parution

Iphone

Application email-gourmand pour iPhone



À TÉLÉCHARGER GRATUITEMENT !



TERROIR & SAISON

Session printemps
Chefs, envoyez vos recettes
PROLONGATION jusqu'au 15 avri



Bernard Gourmand
Chef de cuisine
17 rue de la...