



Château Réal Martin un rosé très tendance

Jean-Marie Paul est chef d'entreprise. A la tête de Butard Enescot, troisième traiteur de France (derrière Lenôtre et Potel & Chabot), il acquiert un vignoble pour élargir son offre. Son choix se porte sur le Château Réal Martin, installé sur les hauteurs d'une petite bourgade, Le Val. Les vins du château y ont depuis longtemps une belle réputation, mais les installations



Une exploitation résolument moderne.

datent considérablement. Avec une situation géographique idéale, le renouvellement de l'encépagement, le reconditionnement du vignoble (40 hectares sur les 210 hectares que compte la propriété), l'amélioration de la culture et de l'élevage, et des techniques de vinification ultramodernes, tout est en place pour que l'objectif de Jean-Marie Paul soit atteint : les vins de Réal Martin doivent se hisser aux premiers rangs en Provence. A ses côtés, Dominique, son fils, s'occupe surtout du développement et de la commercialisation des vins. Parmi ceux produits par Réal Martin, deux nouveautés : la cuvée de prestige « L'Optimum », en blanc, et un rosé, très tendance, « Perle de rosée ». ■

V. F.



Château Réal Martin
Grand Vin de Provence
Côtes de Provence A.O.C.

Notre coup de cœur

Château Réal Martin
« L'Optimum » rouge 2000

Cette prestigieuse cuvée n'est produite qu'en petites quantités mais elle « rafle » toutes les médailles. Issue de vignes âgées de 45 ans en moyenne, syrah, grenache et carignan entrent dans l'assemblage de ce vin élevé dix-huit mois en fûts de chêne dans le nouveau chai enterré. Un grand vin de garde (de dix à quinze ans).

Route de Barjols, 83143 Le Val
(04.94.86.40.90).

Prix : 21 €.

