

# Les Vilaines remettent leur cuvée

La 2<sup>e</sup> cuvée de rosé vinifiée au goût de trois Aixaises est sortie. Elle a plu au sommelier parisien du célèbre Café de Flore

Un an dernier à la même période, on découvrait dans ces colonnes l'aventure vigneronne des Vilaines. À savoir, les Aixaises Anne Luttringer, Emmanuelle Vigne, Stéphanie Amadei et Géraldine Dingwall, respectivement designeuse florale, attachée de presse de domaines viticoles et à l'œuvre au service communication de l'office de tourisme. À force de disserter sur les divers nectars éclusés dans les restos et en soirée, qu'elles ne jugeaient pas assez ci ou presque ça mais pas tout à fait, les quatre ont eu l'idée de créer carrément un vin à leur goût. Un rosé pour commencer.

Folie? Un peu... Mais qui connaît des vilaines sait qu'il est difficile d'aller contre ce qui leur passe par la caboche. Et dont acte avec 4 300 bouteilles et 100 magnums vinifiés au domaine du Pey-Blanc grâce à la science complice du vigneron maison Gabriel Giusano et les conseils d'Aurélien Pont, ex-régisseur du Château Pigoudet de Rians, qui y avait notamment conçu en 2010 la très réussie cuvée "Insolite" avec innovation technique à la clé.

Depuis Stéphanie a quitté l'aventure. Mais malgré une opération blanche côté financier, le bon accueil commercial et critique du premier millésime a poussé le trio restant à la poursuivre. Rebellote donc avec *Les Vilaines*, millésime 2017 qui vient de sortir. On laisse sa note à notre dégustateur maison Guénaël Lemouée dans une parution ultérieure. Mais visiblement, il plaît.

Bien sûr, avec la notion festive qui colle à la peau du rosé, le design *ad hoc* de l'étiquette signée par le dessinateur de mode Franckie Alarcon et le *girl power* dans l'air du temps, l'incursion iconoclaste des Vilaines dans le monde du



Le visuel du flyer qui situe l'esprit de la cuvée Les Vilaines 2017, enfantée par Anne, Stéphanie et Emmanuelle.

Mais la plus belle histoire à conter sur un rosé au moment de le servir, ne suffit pas à se tailler une place sur la carte d'un étoilé comme le Saint-Estève au Tholonet ou celle du Café de Flore à Paris. Si les Vilaines y arrivent

(voir encadré), c'est donc qu'elles ont eu bon nez et bon palais au moment de décider de l'assemblage de leur deuxième bébé. Seul bémol, la volonté d'augmenter la production a été contrariée par la nature.

Avec 30% de volume de raisins en moins que l'année passée au domaine du Pey-Blanc, elle restera un tantinet confidentielle avec 8 000 bouteilles et 300 magnums. Mais bon, quand on aime, les chiffres...

## LES INFOS PRATIQUES

### LA CUVÉE 2017

**Assemblage :** Grenache, Cinsault, Syrah. **Vinification :** au domaine du Pey-Blanc avec Gabriel Giusano. Par stabulation préfermentaire à froid. Vinification par cépage, assemblage après dégustation. Élevage en cuve inox. **Terroir :** Argilo calcaire. Vignes de 30 ans d'âge moyen. Culture raisonnée. **Tarifs (prix publics) :** 75cl - 12 €. Magnum 150 cl - 25 €. Carton de 6 bouteilles - 60 € (soit 1 bouteille offerte).

### OÙ TROUVER LES VILAINES

**Cavistes et boutiques :** Les Meilleurs crus, 67 cours Mirabeau. Domaine du Pey-Blanc, 1200 ch des Mourgues. Monsieur Chou, 50 rue Cardinale. L'Épicerie Maison Gourmande, 137 av Jean Mermoz (Marseille 8<sup>e</sup>). KOL, le caviste en ligne, 137 bvd Saint-Germain (Paris 6<sup>e</sup>). **Restos :** Le Saint-Estève par Mathias Dandine (Étoilé Michelin), 2250 rte Cézanne. Domaine d'Aix, 2530 ch d'Éguilles. L'Éouvé, 19 rue du Cimetière (Ventabren). Nino Café, 41, Cours Mirabeau. Le Comptoir des Barons, Spi Ramus. Bistrot Épicurien Vintage, 8 av Cassin (Alleins). Le Babel Co, 70 rue de la République (Marseille 6<sup>e</sup>). Café de Flore, 137 bvd Saint-Germain (Paris 6<sup>e</sup>). Paname Brewing Company, 41 quai de la Loire (Paris 19<sup>e</sup>). **Bars éphémères :** le 17 avril à partir de 19h30 à La Vilaine Soirée du Babel Co, 70 rue de la République (Marseille 2<sup>e</sup>). Du 8 au 11 juin au salon Vivre Coté Sud dans le Parc Jourdan. Le 16 juin à partir de 18h30 pour la clôture des Filaneries d'Art Contemporain au Couvent des Oblats, haut du cours Mirabeau.

/photos de

Manu GROS