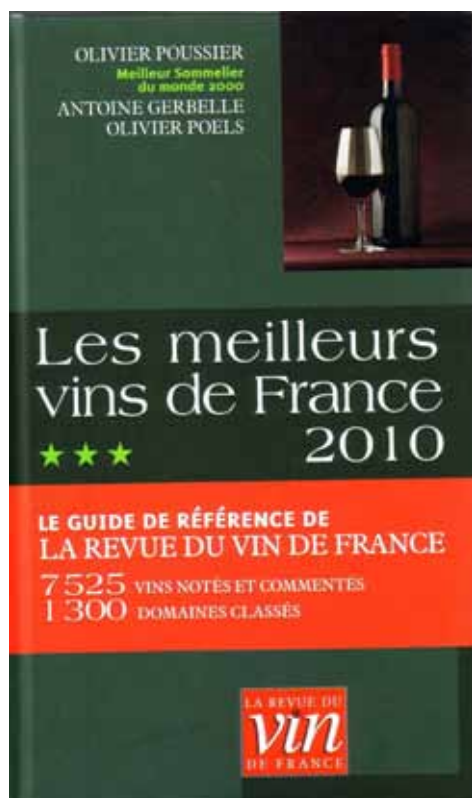


Domaine du Deffends



Situé sur les contreforts du Mont Aurélien, au dessus de St Maximin, le domaine bénéficie d'un terroir argilo-calcaire pauvre et filtrant. Planté dans les années 1960, le vignoble fut un des pionniers de son appellation sous l'impulsion de son propriétaire, Jacques de Lanversin, aujourd'hui décédé. Son épouse Suzel gère désormais avec énergie et savoir-faire cette propriété familiale, épaulée par un régisseur jeune et doué. Bénéficiant d'un capital de vieilles vignes, le domaine vinifie une multitude de cuvées dont le très fameux Clos de la Truffière qui étonnera par ses capacités de vieillissement. Les vins : le blanc, Champ du Sesterce 2008 se montre plus épanoui que l'année dernière. Aromatique, sur des notes de fruits blancs et de gentiane, avec une fine acidité en finale, il vieillira encore une bonne année. La cuvée Rosé des Filles (vin de pays) offre un grand fruit avec du croquant et un très bel équilibre en finale. Toujours un rien végétal au nez, le Clos du Bécassier se veut tendre et souple, à boire dans l'année. Le Clos de la Truffière se démarque comme à l'accoutumée par une grande matière, tout en richesse équilibrée et avec un élevage élégant. Il s'agit là d'un superbe vin traditionnel parmi les grandes cuvées produites en Provence et d'un rapport qualité-prix exceptionnel. Plus moderne et concentrée, la cuvée Marie-Liesse 2007 se situe également sur un mode plus flatteur, avec des tanins enrobés. Dans le contexte du millésime 2007, elle ne manque cependant pas de potentiel.