

#Dégustationsdivines

Terroir et bonne ambiance



Bistrot cosy à Carpentras

Vins de terroir et ambiance musicale pour ce bar à vins chaleureux et convivial. AOC Ventoux et Côtes du Rhône Village accompagnent des planches de charcuterie, de fromages et des tartines à base de produits frais et locaux. Le café est bio et une fois par mois le Bistrot organise une soirée festive avec DJ ou orchestre. C.B.

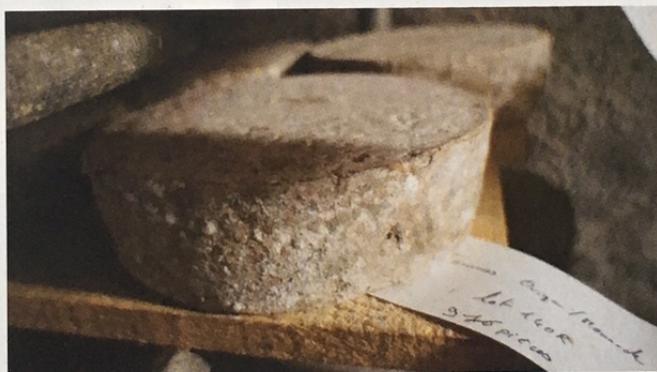
● Le bistrot La place, 12, place de la juiverie, Carpentras 04 90 61 37 54



LA CÔTE DE BŒUF

Le restaurant La Côte de Bœuf ouvre sa magnifique cave (1 700 références !) pour des rendez-vous œnologiques mensuels. On y déguste trois à cinq vins d'une région en présence du vigneron et de Fabrice, le sommelier de la maison. Les arômes sont mis en valeur par des assortiments charcuterie, fromage et spécialités de la maison en version mini (rumsteck, tartare de bœuf...). On repart avec le vin dégusté à prix caviste. Et on profite des avantages du Club des Vins : dégustation à l'aveugle, visite de vignobles...

● 45€, 1^{er} mardi de chaque mois (prochain 2 mai), 35 cours d'Estienne d'Orves, Marseille (1^{er}), 04 91 33 00 25, FB/lacotedeboeufmarseille



L'ART DE LA FROMAGERIE

Pour la prochaine soirée dégustation du mois, le panier fraîcheur sera mis à l'honneur : mozzarella, feta, tomme au basilic... La formule ? Mini menu fromager avec dessert maison et verre de rosé avec animation assurée par cette équipe de fromagers passionnés.

● Prochaine soirée le 17 mai à 20h, 12 €, 20 rue St-Michel, Marseille (6^e), 04 91 48 45 14, lartdelafromagerie.com



#HAPPYHOURS À SALON

L'Étable à Vin est à la fois bar à vins, cave précieuse, fromagerie et restaurant. À côté des tartines, et camembert au four, on savoure les formules "accord fromage AOP et vin" à 10€ comme la "Munster Gewurztraminer".

Profitez de l'Happy Hours, 17h-19h : un verre acheté, un offert. H.G.

5 place Morgan, Salon-de-Provence. 09 66 97 64 21.



Chaque mercredi, Wine Tasting au restaurant Le Sud, 15€ les 3 verres + tapas offerts dès 19h.

18 Bd Anatole France, La Ciotat, 04 42 70 99 61, FB/Le Sud

Chez Lucienne inaugure sa nouvelle terrasse en lançant début mai le mercredi soir des apéro-dégustations fromages/vins avec de temps à autre la présence des vignerons. Et à midi (sf dimanche et lundi), des déj' fromages/vins avec charcuterie, salade et dessert. Chouette, on va pouvoir goûter les 120 références de ce fromager d'excellence.

● 221 rue d'Endoume, Marseille (7^e), 07 82 75 87 27, FB/Chez Lucienne

Le Cœur des Vignes, spécialisé petits producteurs, indépendants et régionaux, ouvre sa nouvelle terrasse pour des apéros-dégust' commentés par l'inimitable Bella et son équipe. Au menu ? Découverte des produits du terroir méditerranéen avec un accord mets/vins (dont pas mal en bio, biodynamique et nature). Pour les premiers apéros, les 27 et 28 avril, Domaine de Sulauze (Miramas) et Isle-Saint-Pierre (Port Saint Louis) avec tapas de la mer maison : anchois marinés, rillettes de sardines et terrine de maque-reau.

● Jeudi et vendredi, 18h-21h, met dès 5 €, vin au verre dès 3 €, 57 rue d'Endoume, Marseille (7^e), 04 91 52 85 47, FB/Le Cœur des Vignes





1^{ère} cuvée

"Les Vilaines"

Assemblage impertinent issu de grenache, touche de cinsault aux arômes gourmands et de la Syrah pour affirmer son expression, ce rosé porte l'accent de la Provence, l'âme de son terroir, la fraîcheur du Mistral, la chaleur du soleil qui caresse la peau et tout l'esprit des quatre créatrices des Vilaines : tempérament et légèreté.

M.de M.

● Dégustation le 6 mai
au Domaine d'Aix, 2530 chem.
d'Eguilles à Aix, 10 mai au
Lifestore, Les Docks, Atrium 10.2,
10 place de la Joliette, Marseille
(2^e), autres dates et e-shop
les-vilaines.com