

LE MAGAZINE HÉDONISTE

# HOMME

*Deluxe*

## JEAN MICHEL KARAM

**LE MAGICIEN  
DE LA BEAUTÉ  
PERSONNALISÉE**

### CHÂTEAU L'HOSPITALET

BIENVENUE CHEZ  
GÉRARD BERTRAND,  
LE MEILLEUR VIGNERON  
DU MONDE

### SYLVIE MALYS

THÉÂTRE, SCULPTURE,  
ARTS, GASTRONOMIE,  
QUELLE MALICE !

### BULLDOG

LE NOUVEAU CODE  
DE VOTRE BEAUTÉ

### MODE

4 LOOKS POUR  
SUPER-PAPAS

### ESSAI AUTO

BMW i7 XDRIVE 60 M SPORT  
ALFA ROMEO TONALE Q4

### RESTOS PARIS

3 TERRASSES  
SOUS LES ÉTOILES

### PLEINS FEUX SUR LA FÊTE DES PÈRES

- ★ 30 SUPER ROSÉS A TESTER
- ★ UN CHÂTEAU BONALGUE NEW LOOK
- ★ UN DÎNER AU CANOPY HILTON
- ★ LE SUPER-LIVRE CHRONORAMA
- ★ REDÉCOUVRIR LES PRÉS D'EUGÉNIE
- ★ UN CHAMPAGNE MILLÉSIME
- ★ UN COFFRET DON PAPA !

BELUX : 7,5 € - CH : 11,90 FS - CAN : 12,95 \$CA

magazinehomedeluxe.com

L 12402 - 66 - F: 7,00 € - RD





STAY TUNED PROJECTS PRESENTE L'EXPO E-RAW-LUTION

# L'art sur les terres DE SAINT-MAUR

VICTOIRE MONROSE A CHOISI LE CHÂTEAU SAINT-MAUR, CRU CLASSÉ DE 100 HA À COGOLIN POUR CASSER LES CODES DE L'EXPOSITION ARTISTIQUE. DANS LES CHAIS ET LES VIGNES, NATURE ET SCULPTURES, TEXTURES ET PEINTURES MÉLERONT ART DE LA MATIÈRE ET ART DE VIVRE PENDANT TOUT L'ÉTÉ.

Par Julius Deodato. Photos Adeline Halot, Tiffany Bouelle, Zoé Vayssières

À 26 ans, Victoire Monrose, passionnée d'art a voulu, après des études spécialisées et un parcours de plusieurs années au Tate Modern, à Londres, et chez Gagolian, à New York, connecter plus directement encore les artistes et les collectionneurs : « J'ai créé Stay Tuned avec l'idée de renouveler la relation des artistes avec le public. D'établir une plateforme, qui permette aux collectionneurs de réagir aux œuvres des créateurs sans les barrières existantes des galeries traditionnelles ».

## Des femmes hors-cadre

Installée à Genève, Victoire Monrose, forte de ses convictions, réunit aujourd'hui cinq artistes-femmes de 20 à 60 ans, autour d'un grand projet baptisé E-RAW-LUTION. « L'idée était de mélanger les vies et les expériences, de confronter leur imaginaire et leur travail sur la matière en les rapprochant d'un plus large public ». La suggestion, pour sa première exposition non-conventionnelle, du Château Saint-Maur et de la boutique qui accueillent chaque année des milliers de visiteurs, lui sembla idéale. A l'instar de quelques grands propriétaires férus d'art contemporain, la propriété provençale du groupe Zannier était un cadre parfait. « Les matériaux, la disposition des lieux, le cadre et la lumière méditerranéenne faisaient un vrai appel à l'interprétation et l'inspiration par rapport au travail de mes artistes sur le lin, le bronze, le laiton, la roche ou la peinture ». A partir du 8 juillet, l'Art étendra ses limites jusqu'aux vignes. Une osmose visuelle, sensuelle, lumineuse et gustative aux portes de Saint-Tropez.

**(Exposition du 8 juillet au 30 août - Château Saint-Maur Cru classé, 535 Route de Colobrières. 83310 Cogolin 11h-19H - Tel : 04 94 95 48 48)**



## LES MOTS DE VICTOIRE SUR LES ARTISTES ET LES ŒUVRES EXPOSEES

### Adeline Halot

« Elle sublime la matière et le textile, tisse elle-même, mélange le métal au lin et aux fibres, imagine des œuvres en 3D aux confins de l'art et du design, et se sert de la lumière dans une volonté de prendre l'espace et de s'y intégrer » dit Victoire Monrose d'Adeline Halot, jeune créatrice belge de 30 ans.

### Athena Sadoun

Benjamine de l'exposition, Athena Sadoun mêle peinture et photographie dans une sorte d'exploration des « chemins du « moi », de ces mécanismes qui conduisent à l'emprisonnement des êtres dans un univers mental troublé. « Elle nous donne une vision du système nerveux de notre cerveau tout à fait puissante. »

### Zoé Vayssières

« Ces œuvres seront exposées à l'intérieur et à l'extérieur du Château Saint-Maur. Zoé parle de la mémoire et du temps qui passe en coulant dans le bronze des objets témoins fragiles de notre époque ». Zoé Vayssières vit entre la France et la Chine. Elle est la seule femme et française exposée dans le parc de Shanghai

### Tiffany Bouelle

« Les œuvres de Tiffany Bouelle sont un dialogue entre les femmes et le rapport qu'elles entretiennent avec leurs corps à différents moments de leurs vies. L'artiste franco-japonaise mêle l'écriture, le dessin, la calligraphie, l'aquarelle et elle créera des pièces in Situ ». Florence Denou, la cinquième artiste du projet E-RAW-LUTION n'exposera qu'en 2024.

PROVENCE ET PROVINCES

# 30 rosés POUR UN ÉTÉ

COMME CHAQUE ANNÉE, HOMME DELUXE VOUS PROPOSE UNE BELLE SÉLECTION DE ROSÉS POUR FAIRE UN BREAK AVEC LES SOUCIS DES MOIS ÉCOULÉS. DE GRANDS CLASSIQUES, DES PETITS NOUVEAUX, TOUS SYMBOLES DE VACANCES... ET DE RÉSILIENCE COMME ON DIT EN VILLE. TCHIN !

Par Julien de Coppel, Justin Billom et Éric Vincent. Photos DR

## PROVENCE-LUBERON



### CHÂTEAU LA CALISSE 2022

Les vins de Patricia Ortelli n'ont plus rien à prouver, et si ce sont ses blancs et ses rouges qui ont fait la renommée de La Calisse, son rosé du domaine est du même niveau.

Principales qualités : la pureté, l'élégance, le style. Désormais épaulée par son fils Étienne, Patricia vient d'acquérir 14 ha supplémentaires et construit une nouvelle cave pour ses nectars. Que dire d'autre de son rosé ? Pâle, cristallin, divin...

25 €, bons cavistes



### DOMAINE LA SUFFRÈNE 2022

Désormais bio, cet élégant et goûteux rosé est un bandol, AOP enviable parmi les vins de Provence. Il est né aux Lauves, fabuleux terroir sur les hauteurs de La Cadière d'Azur, face à la mer. Robe pâle finement saumonée, belles notes d'agrumes, de fenouil et longueur en bouche, c'est un sans-faute. Et Cédric Gravier, le propriétaire du domaine, pratique également l'agroforesterie viticole. La planète lui dit merci...

18,50 €, bons cavistes

### AMISTÀ 2022

Né de deux femmes de caractère, Ariane de Rothschild et Valérie Rousselle du Château Roubine, voici le nouveau millésime d'Amistà, toujours en édition limitée (5 000 bouteilles) destinée aux happy few et aux gourmets du rosé. Quatre cépages, un duo de talent, mais une seule volonté : la très haute qualité. Au final, un rosé frais et intense, et rare et précieux comme dit le communiqué de presse. Et même addictif, pourrait-on ajouter.

19,50 €, grands cavistes



### SAINT-MAUR CLOS DE CAPELUNE 2022

Vous connaissez le ténor du Château Saint-Maur, un rosé tropézien qui n'a pas besoin de jouer les bronzés. Flacon noir, cru classé, grande intensité, et plus rien à prouver. Il n'est produit qu'à 6 500 flacons et 1 500 magnums, mais vous pourrez vous consoler avec L'Excellence du même château, cru classé AOP qui joue aussi dans la cour de l'élégance, de la pureté et de la délicatesse.

43,50 € (Capelune) et 26 € (L'Excellence), bons cavistes



### CHÂTEAU GALOUPET

Racheté en 2019 par le groupe LVMH, ce domaine de 69 ha de vignes a été entièrement refondu.

En pleine conversion bio, il présente ce premier millésime 2021, grand cru de Provence. Sous son flacon atypique (80 % verre recyclé), un assemblage de huit cépages vinifiés avec soin (nouveau pressoir, nouveau chai, etc.) et un rosé complexe aux arômes d'abricot, de noix et de miel, rond et long en bouche. Goûteux, mais coûteux...

55 €, grands cavistes

### WHISPERING ANGEL 2022

Produit par le Château d'Esclans de Sacha Lichine, aujourd'hui adossé au groupe LVMH de Bernard Arnault, ce Whispering Angel est un vétéran des grands rosés. Vendanges de nuit, tri électronique des raisins, foulage léger, assemblage des meilleurs jus, bâtonnage à la bourguignonne, élevage en cuve inox, une alchimie particulière pour un vrai vin-signature, évidemment haut de gamme. Et devenu un grand classique.

19, 95 €, grands cavistes



PROVENCE-LUBERON

(SUITE)



**CHATEAU MALHERBE 2022**

On connaît le fort de Brégançon, site de repos de nos présidents. Les mieux informés connaissent aussi le vignoble attenant, le Château Malherbe de la famille Ferrari. En voici le rosé 2022, flacon lumineux et robe aguichante, qui évoque droiture et complexité.

Paré de ses notes de marjolaine, de menthe et d'eucalyptus, il permet de boire aux vacances sereines en oubliant les déboires de la politique élyséenne...

28 €, cavistes.



**PÉTULA DE MARRENON 2022**

Ce rosé du Luberon, né sur du calcaire à 300 m d'altitude aux flancs des monts de Vaucluse, porte le prénom de l'héritière du domaine. Majoritaire en syrah avec une pointe de grenache noir, il se pare d'une robe profonde, tirant sur le violine. Ses arômes, juteux et vifs en bouche, rappellent la mara des bois et la framboise, et lui confèrent un joyeux caractère avec en finale des notes de mangue.

9,75 € bons cavistes



**DOMAINE LA NAVICELLE 2022**

Situé au Pradet, ce joli domaine de Provence, qui dispose d'un vignoble de 20 ha converti au bio depuis 2014, ne cesse au fil des ans d'affiner son potentiel. Mix de grenache, cinsault et tibouren, cépage rare, son rosé millésime 2022 à la robe saumon pâle exprime toute sa finesse par des notes de pêche, d'agrumes et de fleurs blanches. En bouche, la gourmandise le dispute à la fraîcheur. Apéritif ou cuisine provençale, ou les deux...

17 €, bons cavistes



**CLOS DE CAILLE 2022**

Nous vous avons présenté dans notre numéro de l'été dernier ce domaine de la famille Mariotti – Italiens convertis à la Provence, assistés de David Quillin (ex-ambassadeur de la Cave de Tain) – qui nous présentent aujourd'hui les nouveaux millésimes de leur vignoble, en pleine conversion bio. Tel ce rosé, assemblage de grenache, cinsault, syrah et rolle, qui égrène des notes de fruits exotiques, de litchi et de mangue. Joyeux et goûteux, un domaine à suivre.

25 €, bons cavistes

**Château des Sarrins Grande Cuvée 2022**

Voici, signé Bruno Paillard et estampillé AB, un rosé très pur, et pur concentré de Provence (cinsault, syrah, grenache et rolle) sous sa discrète robe pâle aux nuances pomelo. Les arômes floraux (violette, muguet) le disputent aux notes de pêche et d'amande douce. C'est un grand rosé, souple, harmonieux et superbement équilibré avec des notes de violette en fin de bouche.

16,50 €, bons cavistes



**Château La Coste Grand Vin Rosé 2022**

Comme les mousquetaires, ils sont trois rosés qui fraternisent, prêts à dégainer le bouchon pour faire alliés avec les vacanciers. Ce domaine de 200 ha en agriculture biodynamique proche du Luberon propose le Rosé d'une Nuit, sobre et fruité, le Château Rosé, couleur pêche, gras et rond, et le Grand Vin Rosé (notre photo), vin de garde aux arômes de fruits à noyau et aux notes anisées.

12,90 €, 16,80 € et 30,10 €, bons cavistes



**La Courtade bio 2022**

Le domaine de La Courtade sur l'île de Porquerolles propose deux rosés : Les Terrasses et ce rosé de gastronomie La Courtade (à l'effigie de la statue qui orne la villa du propriétaire). Mix de cinsault, tibouren et rolle, produit à 5 000 bouteilles seulement, il a fait l'objet de soins particuliers de vinification et d'élevage. La robe est saumonée, le nez complexe et les arômes mixent la pêche blanche, la roquette, le cacao et le pain doré.

25 €, grands cavistes



**Château Maïme Héritage 2022**

Situé non loin du massif des Maures, le Château Maïme des familles Sibran-Garcia vient d'obtenir sa certification HVE 3. Fier de sa nouvelle cuverie haute technologie thermorégulée, il monte en gamme et en notoriété au fil des ans. Ce nouveau millésime fait honneur au domaine par un savant équilibre et une belle fraîcheur qui mêlent droiture, finesse et gourmandise. Une pépite à associer à des petits farcis ou à une cuisine asiatique.

17 €, cavistes



## LANGUEDOC- ROUSSILLON

La Provence n'a plus le monopole des grands rosés. Notre Sud-Ouest est devenu un deuxième éden pour la qualité et la notoriété.

### L'OSTAL ROSÉ 2022

Propriété de la famille Cazes, ce beau domaine entre Narbonne et Carcassonne, qui possède 60 ha de vignes et bénéficie d'un microclimat, est déjà classé HVE 3 et achève sa conversion bio. Son rosé IGP pays-d'oc, syrah et grenache à parts égales, se distingue par sa robe pétale de rose pâle, des arômes de fruits à chair blanche et de petites baies rouges. Frais, charnu et généreux en bouche, c'est un très joli vin-plaisir qui sent bon l'été.

9 à 10 €, cavistes



### LE PETIT BALTHAZAR 2022

Une signature, celle du Perpignanaise Pierrick Harang, d'abord œnologue, puis vigneron, très attaché à une viticulture raisonnée, voire bio, et à des produits dénués d'inflation. Ainsi ce Petit Balthazar IGP pays-d'oc (il existe dans les trois couleurs) qui s'avère une pépite de franchise et de générosité. Voici un vin plaisir, pur cinsault, superbement léger (11 % vol.), frais et gourmand, aux longues notes de myrtille, de fraise et de grenadine. Bravo !

6,80 €, bons cavistes

### Domaine de Nizas Le Clos 2022

Né sur un terroir d'argile et de calcaire du Languedoc, ce Clos rosé issu des vignobles de François Lurton – déjà classés HVE 3 et en pleine conversion bio – est un mix de cépages syrah, grenache et mourvèdre d'une vingtaine d'années. Élevé sur lies fines avec bâtonnage après fermentation, il révèle des notes florales et fruitées (cerise griotte, groseille) et s'avère à la fois rond et croquant en bouche. À tester avec un turbot ou des oursins frits.

12,90 €, cavistes



### Gallica Domaine Lafage

Entre Canet et Perpignan, le Domaine Lafage étend ses vignes, aux mains de la septième génération, et propose ce rosé Gallica (du nom d'une rose ancienne) AOP, tourné vers la gastronomie. Malgré son flacon élancé, il est né de vieilles vignes multicépages et revendique une fermentation et un élevage minutieux. Sa dégustation, riche en parfums, fait ressortir des notes de bourgeon de cassis, de romarin, de citron... et de rose bien sûr.

16 €, cavistes et CHR



### SOURCE OF JOY 2022

Du nom de la fontaine de Jouvence de la mythologie, voici l'un des rosés récents de Gérard Bertrand, qui en produit plusieurs, aussi goûteux que différents. Mix de grenache, syrah et cinsault, cet AOP languedoc au flacon voluptueux provient de vignes et d'une vinification avec label bio. Sa jolie rondeur persiste à la dégustation, riche de notes de fraise et de cerise avec une pointe réglissée. Ce rosé élégant et pur fait honneur « à votre santé ».

16 €, cavistes



### CAVALCADE 2022 CHÂTEAU DE CORNEILLA

Sur les contreforts des Pyrénées-Orientales, le Château de Corneilla de la famille Jonquères d'Oriola produit des vins depuis... 27 générations ! La variété et la qualité sont au rendez-vous des trois couleurs, ainsi ce côtes-du-roussillon rosé Cavalcade – un classique bien nommé – qui, sous sa robe diaphane, ne manque pas d'attraits. Fruits rouges et gourmandise au diapason, c'est un vin d'été distingué, raffiné, qui plaira à vos convives.

12 €, grands cavistes.

### Ô de Rosé Lorgetil

La maison Lorgetil, qui possède plusieurs grands domaines dont le Château de Pennautier, propose cet Ô né sur des parcelles d'altitude avec le Massif central d'un côté, les Pyrénées de l'autre. Doté d'un label HVE 3, ce rosé de prestige (majoritaire en syrah, plus grenache, cinsault et vermentino) présente une couleur pêche et exhale un nez sur les fruits rouges. Croquant et long en bouche, il se place sur les rangs des gastronomiques.

11,50 €, cavistes



### Contradiction Marselan 2022

Contradiction c'est son nom, marselan c'est son cépage atypique et... Tariquet c'est le domaine qui le produit en Gascogne, sans se départir de ses armagnacs réputés depuis plus d'un siècle. Ici, on se veut ouvert d'esprit, bio sans label, et contradiction peut devenir adhésion. À tester donc, ce rosé marselan fier de son ADN qui offre, sous ses notes de fruits rouges et de cassis poivrées, caractère franc et belle longueur en bouche.

10 € env, bons caviste



## BALADE EN RÉGIONS

Ce n'est qu'un petit florilège de nos belles et diverses régions. Mais ces rosés aux ADN variés vous donneront du plaisir bien au-delà de l'été.

### REUILLY LA MUSE 2022

Belle et longiligne bouteille, mais le meilleur est à l'intérieur. Produite en culture raisonnée par la maison Joseph Mellot et signée Jean-Michel Sorbe, ce reuilly du Centre-Loire 100 % pinot gris mérite l'attention. Sa robe brillante s'ouvre sur des notes florales et des senteurs de fraise finement épicées. Douceur quasi féminine en bouche et finale saline, il est idéal pour un déjeuner entre ami(e)s et sushis.

13,50 €, bons cavistes



### ROSÉ DU COURLAT 2022

On imagine mal notre cahier rosé sans le dernier millésime du Courlat des beaux jours impeccablement droit, goûteux, généreux. Nous aimons sa partition boisée et épicée qui signe une élégance estivale rafraîchissante et sans fausse note. Pas question, il est vrai, de ne pas tenir son rang auprès de ses grands frères, les précieux pomerols Clos du Clocher et Château Bonalque...

13,50 €, bons cavistes



### CHATEAU DE TRINQUEVEDEL

Pourquoi si discrets les tavel, à une époque où les rosés tiennent le haut du pavé (et sous les pavés, la plage !)? Voici le beau millésime 2022 du château de Trinquevedel, à la robe dense et limpide et aux francs arômes de fraise mûre qui évolueront vers les fruits compotés. Idéal pour accompagner avec franchise charcuterie, viande blanche et tous plats épicés ou exotiques. À noter : médaillé d'or au Concours général agricole de Paris 2022.

13 €, bons cavistes



### CAMILLE DE LABRIE

Production du Château Croix de Labrie, grand cru classé de saint-émilion de la famille Courdurié, ce rosé – simplement estampillé vin de France – se revendique familial et convivial, c'est d'ailleurs la fille de la maison qui en a dessiné la jolie étiquette ! Majoritaire en grenache, nez frais et floral, il se pare de notes de cassis, de framboise et de fruits exotiques. Un rosé du Bordelais franc et vivant, à boire au présent.

9 €, bons cavistes

### MENETOU-SALON LES CENT NEUF RANGS

Produit par le Domaine Chavet, ce menetou-salon du Val de Loire 100 % pinot noir est issu d'un petit cirque argileux dit Clos de Renardin. Vin de premier jus élevé sur lies fines, il égrène, sous sa robe pâle aux reflets argentés, des notes de petits fruits rouges, puis de pamplemousse. Frais, vineux et belle longueur en bouche, il sera très apprécié à l'apéritif, mais aussi avec un carpaccio ou une cuisine thaï.

14,50 €, bons cavistes



### Rosé gris de Saint-Pourçain 2022

Si Saint-Pourçain-sur-Sioule, dans l'Allier, servait déjà ses vins à nos rois capétiens et à la cour des papes dès le XIII<sup>e</sup> siècle, la vigne continue d'y prospérer agréablement. À découvrir, ce rosé 100 % gamay dont la robe pâle abrite des arômes de pêche, d'abricot et de framboise avec une pointe florale. Fringant, rafraîchissant et pas ruineux, il convient à l'apéritif comme à une cuisine exotique...

6,70 €, bons cavistes



### Clos des Centenaires La Bergerie 2021

Aux mains de son iconoclaste et brillant propriétaire Luc Baudet, ce vignoble de 30 ha en costières-de-nîmes produit de jolis nectars, notamment ce rosé multicépages issu de parcelles vieilles vignes. Sous sa robe aux délicats reflets bleus, il exhale des notes de litchi, d'agrumes et de fleurs blanches. Rond et charnu en bouche, il séduit par sa fraîcheur, sa vivacité et un prix qui demeure raisonnable.

10,80 €, bons cavistes



### Carrelet d'Estuaire Confidences 2022

Signé Tutiac, groupement de vigneron de la Gironde (500 vigneron, 5000 ha), ce Carrelet a pris le nom des cabanes de pêche sur pilotis typiques des estuaires. C'est un joli rosé 100 % merlot au teint clair et aux notes fruitées, qui offre vivacité et longueur en bouche sur des notes d'agrumes, de fraise et de framboise. À marier à des légumes à la plancha et des salades d'été.

7,50 € env, bons cavistes

