



BOUQUET DE ROSÉS



Pour accompagner l'été, une sélection de vins de Provence mais aussi du Bordelais...

Sylvain Ouchikh

Château Romassan, Cœur de Grain 2016

La marque ombrelle Domaines Ott regroupe trois propriétés : Château de Selle, Clos Mireille et Château Romassan. Dans cette dernière, les vignes âgées en moyenne de 25 ans produisent un rosé vineux et complexe, que l'on pourra déguster maintenant ou bien garder quelques années en cave. Il accompagne, par sa structure charnue, un repas.



Château Saint-Maur, Clos de Capelune 2016

Cette cuvée « premium » de Château Saint-Maur est élaborée sur une sélection parcellaire choisie pour son altitude (449 m) et son terroir permettant aux cépages – grenache, syrah et rolle – de s'épanouir. Une robe très claire, des senteurs d'agrumes, de fruits exotiques tapissent le palais. La finale est sur la vivacité.



Château Sainte Roseline, La Chapelle 2016

Voici la cuvée haut de gamme de ce château de référence en Provence. La Chapelle de Sainte Roseline est composée essentiellement du cépage mourvèdre. La robe est saumon clair. Le nez se veut aromatique, sur des notes d'agrumes et de pamplemousse rose. En bouche, les fruits exotiques viennent compléter ce panier de fruits. Ce vin est complexe et vif.



Château Romanin, Grand Vin Rosé 2016

La propriété de Château Romanin, dont le vignoble possède l'appellation les-baux-de-provence, travaille son terroir en biodynamie. Au nez, ce rosé à base d'un assemblage de grenache, de mourvèdre et de syrah exprime les agrumes. En bouche, il est équilibré. Sa finale est vive et rafraîchissante.



Château de Pibarnon 2016

Cette propriété ne se contente pas d'être l'une des plus belles de l'appellation bandol, le Château de Pibarnon produit, dans les trois couleurs, des vins remarquables. Ce rosé est marqué par les fruits rouges, les épices et les agrumes. Il a du caractère. Cette cuvée révèle une vraie personnalité.



Peyrassol, Le Clos Peyrassol

Cette cuvée exclusive, issue d'une sélection parcellaire, n'est produite qu'à 10 000 bouteilles. Elle est élaborée principalement à partir du cépage provençal tibouren. Le Clos Peyrassol est original, charmeur, rond avec une ampleur remarquable. Sa structure permet d'accompagner des plats légèrement épicés.





Château Rasque 2016

Cette jolie demeure, qui propose aussi des chambres d'hôtes, produit de nombreuses cuvées. Ce rosé de Château Rasque à la robe relativement claire est joyeux. Il se veut aromatique avec des notes florales et d'agrumes. La bouche est gourmande pour bien accompagner les plats estivaux.



Château de Berne, Initiale 2016

Cette propriété propose des activités d'œnotourisme dans un cadre enchanteur. Château de Berne produit des vins rosés à la bouteille caractéristique. Initiale 2016 est vif, et ses arômes se portent sur les agrumes, le pamplemousse, avec une finale légèrement acidulée.



Château Minuty, Rose et Or 2016

Au fil des années, Château Minuty est devenu l'un des domaines les plus réputés de Provence. C'est mérité tant le vin est sur la fraîcheur. Les notes de pamplemousse s'allient avec les fruits à chair blanche. Rose et Or 2016 est à la fois gourmand et vif, il peut accompagner salades et poissons grillés.



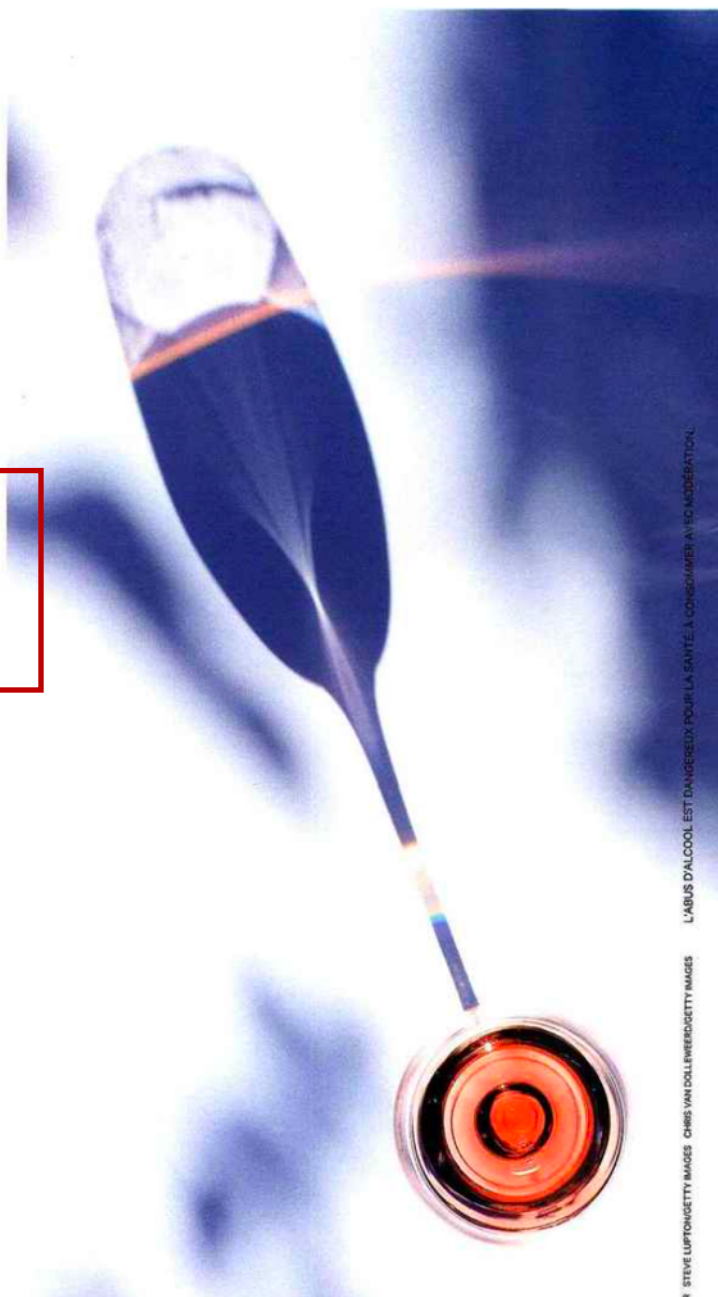
Clarence Dillon, Clarendelle Rosé 2016

Malgré sa couleur rose pâle typique de la Provence, ce vin est bordelais. Il dégage au nez des fragrances de rose, de fruits rouges mais également d'agrumes. La bouche est équilibrée et gourmande avec une finale sur la fraîcheur pour mieux accompagner l'été qui arrive.



Château la Verrerie, Grenache-Cinsault

Situé dans le Luberon, Château la Verrerie indique en évidence sur cette cuvée les cépages (grenache noir et cinsault) le constituant pour mieux orienter l'amateur. Sa robe est très pâle, presque blanche. Le nez est ouvert. On plonge dans un panier constitué d'agrumes et de fleurs blanches avec une pointe acidulée. La finale est gourmande.



Mes Dimanches

Le Journal
du Dimanche

SUPPLÉMENT AU JOURNAL DU DIMANCHE N° 3675 DU 18 JUIN 2017 - Ne peut être vendu séparément

Spécial
VIN



UN ÉTÉ ROSE

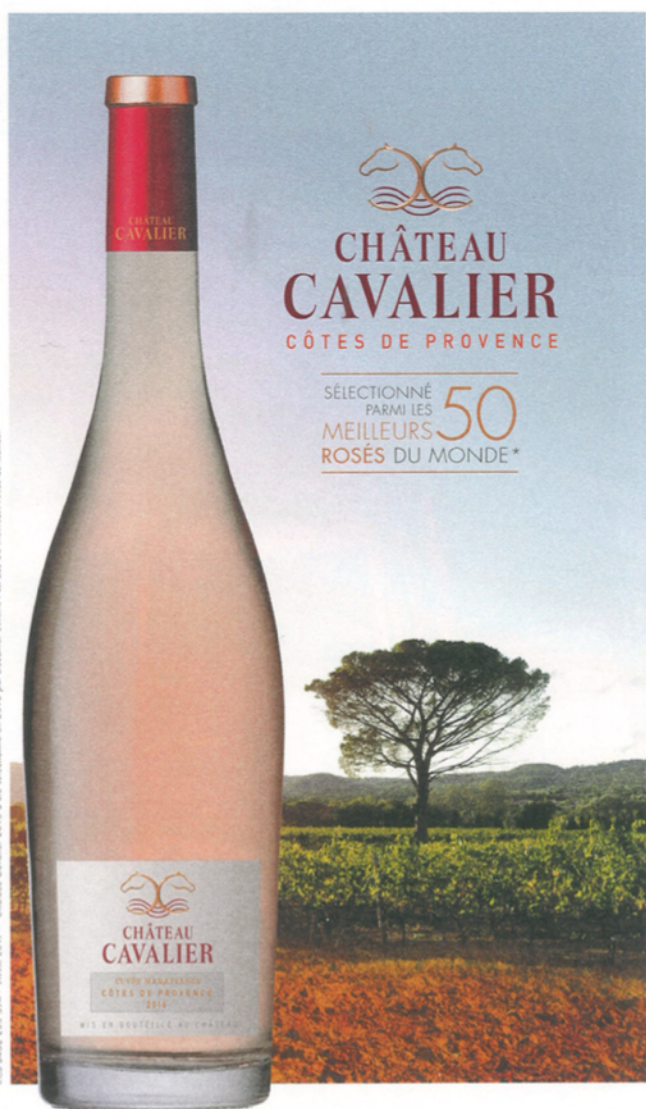
bettane+desseuve

NOS 21 ROSÉS ILS FONT L'ÉTÉ

LES DÉGUSTATEURS DE L'ÉQUIPE BETTANE+DESSEAUVE SONT FORMELS, LES ROSÉS N'ONT JAMAIS ÉTÉ AUSSI BONS.

VOILÀ LEUR CHOIX, FORCÉMENT OUBLIEUX, MAIS DÉJÀ, IL Y A DU SOLEIL DANS CES QUATRE PAGES

► SÉLECTION : LA RÉDACTION, TEXTES : BIRTE JANTZEN



DOMAINE DE LA BÉGUDE
L'IRRÉDUCTIBLE 2016, VIN DE FRANCE
Vaste propriété de nature préservée. La Bégude (« lieu où l'on boit ») ne compte que vingt hectares de vigne. Guillaume Tari y ressuscite les restanques qui épousent les courbes des collines avec grâce. Ce grand terroir, cultivé en viticulture biologique, magnifie le mourvèdre, lequel, assemblé au grenache, atteint une harmonie généreuse et pleine d'esprit dans cette irrésistible cuvée. **20 euros**



CHÂTEAU SIMONE
ROSÉ 2015, PALETTE
Ce bijou viticole est mené par la famille Rougier depuis près de deux siècles et leurs très vieilles vignes sont un trésor choyé par une viticulture respectueuse. Le rosé, élevé dans des caves voûtées construites dans le roc par les moines Grands Carmes d'Aix, est une inspiration. Il peut vieillir de nombreuses années tout en gardant une classe incomparable. **32 euros**



CHÂTEAU DE PIBARNON
NUANCES 2015, BANDOL
Installé à 300 mètres d'altitude dans un vaste amphithéâtre orienté vers la mer, ce domaine familial certifié bio est aujourd'hui géré avec talent par Éric de Saint-Victor. Le terroir, absolument unique, pourrait constituer à lui seul une appellation grâce à sa particularité géologique. Ce 95 % mourvèdre déploie un nuancier aérien et subtil, s'harmonisant à merveille même avec la cuisine étoilée. **28 euros**



CHÂTEAU LA VERRERIE ROSÉ 2016,
LUBERON
Acquis il y a plus d'une vingtaine d'années par la famille Descours, cette magnifique propriété du Luberon produit des vins étonnants de finesse et de pureté. Plantée en bordure de Durance, la vigne est exposée plein sud sur des sols argilo-calcaires et le climat, très chaud en été et marqué dès la fin août par des nuits fraîches, contribue à la maturation du raisin tout en respectant son équilibre. **11 euros**



BERNARD MAGREZ
L'EXCELLENCE DES MURAIRES CUVÉE 2016,
CÔTES-DE-PROVENCE

Bernard Magrez, que l'on ne présente plus, est une des figures les plus prolifiques du vignoble bordelais. Ce qui ne l'empêche pas d'étendre sa curiosité et ses moyens à d'autres appellations, comme ici en Provence. Le château des Muraies est entièrement dédié au rosé et les équipes Magrez y font une fois de plus la preuve de leur maîtrise avec cette interprétation classique du rosé de Provence. **13,90 euros**



CHÂTEAU LA GORDONNE
LA CHAPELLE GORDONNE,
CÔTES-DE-PROVENCE

Dotée d'un vignoble de 300 hectares, la propriété de Paul-François Vranken jouit d'un microclimat exceptionnel. Tel un écrin, le terroir de Pierrefeu, dans le massif des Maures, accueille la vigne dans un cirque de schistes. La Gordonne produit essentiellement du rosé, d'une qualité toujours irréprochable malgré la taille du domaine, ce qui est un exploit en soi. **21,50 euros**



DOMAINE DE LA CROIX
CUVÉE ORGANDI 2016, CÔTES-DE-PROVENCE

Situé sur la presqu'île de Saint-Tropez, ce cru classé de Provence a vu le jour en 1882. Propriété depuis 2000 du groupe Bolloré, ce classique produit des cuvées qui font le bonheur des estivaux en quête de vins légers, mais aussi des rosés plus sérieux comme le prouve cette cuvée issue d'un terroir sablo-schisteux situé en bord de mer, à 250 mètres d'altitude. **21 euros**



CHÂTEAU DE BERNE
RÉSERVE DES BERTRANDS 2016,
CÔTES-DE-PROVENCE

Situé entre la mer méditerranéenne et les gorges du Verdon, ce domaine est l'un des pionniers de l'oenotourisme et du cavage de la truffe. Dotée d'un magnifique hôtel cinq-étoiles et de 80 hectares de vignes, cette splendide propriété produit une large gamme de vins qui sauront s'adapter facilement à toutes les occasions. Et feront mouche avec la savoureuse cuisine provençale. **13,50 euros**



CHÂTEAU MINUTY
CUVÉE "281" 2016, CÔTES-DE-PROVENCE

Remarquablement bien exposé sur les coteaux des villages de Gassin et de Ramatuelle, dominant le golfe de Saint-Tropez, le château produit des cuvées qui s'exportent dans le monde entier. Acquis par la famille Maitton en 1936, ce domaine familial privilégié de vieilles variétés de cépages. Cette sélection parcelaire à dominante grenache est leur toute dernière création. **45 euros**



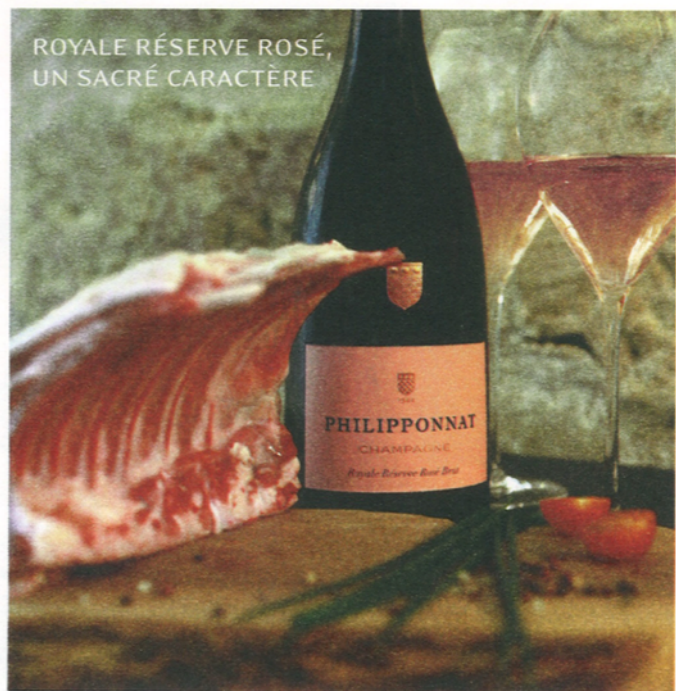
CHÂTEAU GASSIER
CUVÉE "946" ROSÉ 2016,
CÔTES-DE-PROVENCE

Toujours exploitée par la famille Gassier, cette propriété située sur la montagne Sainte-Victoire fait partie du groupe Advini. Un grand travail de différenciation des terroirs a été entrepris ici. En association avec le parc naturel voisin, ils servent d'exemple en matière de préservation de la biodiversité. L'emblématique 946, cristallin et croquant, est une parfaite interprétation de l'appellation. **29 euros**



CHÂTEAU SAINT-MAUR
L'EXCELLENCE 2016, CÔTES-DE-PROVENCE

Situé proche du golfe de Saint-Tropez, ce cru classé a récemment connu d'importants changements. Avec un chai flamboyant neuf à la pointe de la technologie, la vinification a gagné en justesse pour refléter au plus près la diversité du terroir. Quatre cépages harmonisent ce rosé doté d'une trame vive, délicate et élégante. **18,50 euros**



PHILIPPONNAT
CHAMPAGNE

Chez Philipponnat, le Rosé a un sacré caractère. Comme tout grand vin, le Champagne Royale Réserve Rosé tire sa personnalité de son terroir. Nos meilleurs Pinots Noirs, vinifiés en blanc, en rouge et en rosé de saignée, composent son assemblage. Faisant fi des conventions, Royale Réserve Rosé affirme son tempérament et s'associe sans crainte aux saveurs les plus intenses. www.philipponnat.com



Au nom du rosé

Compagnons des déjeuners sur l'herbe et des apéros au soleil, ces nectars signent le retour des beaux jours ! Voici notre sélection de bouteilles à moins de 20 euros, à déguster avec de jolis plats d'été.

par **Rachelle Lemoine**

Voilà plus de dix ans que le rosé gagne du terrain. En France, premier pays producteur, il se classe en deuxième position en termes de volumes consommés, derrière le rouge, et bien devant le blanc. Ce vin « facile à boire » a conquis de nouveaux consommateurs, notamment au sein d'une population jeune et féminine. Paradoxalement, il est aussi l'un des plus difficiles à réaliser. Des vendanges à la vinification, les vignerons ont une idée en tête : préserver tous ses arômes, et lui tailler une robe sur mesure. Vous découvrirez au fil de ces pages 20 bouteilles. Entre celles qui se dégustent à l'heure de l'apéritif et celles qui subliment un bon repas, vous voilà avec l'embarras du choix ! —





spécial vins

nos experts

Pour réaliser cette sélection, plus de 100 cuvées de rosés ont été dégustées à l'aveugle, et notées sur 20 (3 points pour la robe, 6 pour le nez et 11 pour la bouche). Seules les 20 premières ont été retenues. Notre jury s'est réuni lors de deux séances de dégustation chez Zebulon, restaurant bistrannique près du Palais-Royal (Paris 1^{er}). Il était composé de :



Jean-Marie Fréchet

Notre oeno-conseil est fondateur d'Oenolis et copropriétaire de plusieurs restaurants à Paris, dont Zebulon.



Catherine Gerbod

Auteure et journaliste passionnée, elle collabore au bimestriel *Cuisine et Vins de France*.



Virginie Reynaud

Cette sommelière officie à la Tour d'Argent, célèbre restaurant parisien.



Sébastien Durand-Viel

Journaliste spécialisé (pour *Régal* notamment) et auteur, il est cofondateur de l'Académie du Vin (La Défense).



Sébastien Burel

Consultant du caviste Vintage & Cie, il enseigne le marché du vin à Sciences-Po Paris.



Christophe Macra

Ce lauréat du prestigieux titre Master of Wine a cofondé la cave Apogé (La Défense).



Yolaine de Chanaud

Rédactrice en chef adjointe, elle chapeaute les pages Art de vivre du *Parisien Magazine* - *Aujourd'hui en France Magazine*.



Rachelle Lemoine

Journaliste spécialiste des vins, elle écrit régulièrement dans nos pages.

entre 7 € et 11 €

A l'apéro

Ces rosés pimpants ont tout pour séduire.

Friand

Terre de Malmbray 2016, saucerre, Pascal et Nicolas Reverdy

16/20

Un pur pinot noir au nez frais et aux arômes de fraise. La bouche offre un grain fruité plein de vivacité, et un poil de rondeur. Une finale revigorante. Avec du jambon speck.

9 € au domaine.
Tél. : 02 48 79 37 31.



Classique

Juliette 2016, côtes-de-provence, château L'Arnaude

15,7/20

Après un nez d'agrumes, l'attaque est pure et se poursuit par une matière fruitée, offrant rondeur et belle longueur. Parfait avec des anchois frais à l'ail.

9,90 € au domaine.
chateaularnaude.com



Savoureux

Granit rose 2016 blo, côte-roannaise, Pothiers

15,3/20

Ce pur gamay exhale des notes d'agrumes et de pêche. Expressif en bouche, il dévoile un fruité savoureux. Sa finale tonique s'ajustera à une friture de poissons.

7,90 € au domaine.
www.domainedespothiers.com



coup de cœur

Sincère

Prose 2016, cheverny blo, domaine des Huards

16,3/20

Ce domaine du Loir-et-Cher, propriété de la famille Gendrier depuis 1846, est un pionnier de la biodynamie. Son terroir dominé par le calcaire, atypique pour l'appellation cheverny, offre aux vins fraîcheur et complexité. Le fruité délicat et la vivacité en bouche de cette cuvée feront merveille avec un fromage de chèvre.

10 € au domaine. www.domainedeshuards.com



Vif

Luberon 2016 blo, château La Verrerie

14,2/20

Un panier de fruits rouges relevé de notes florales et d'agrumes laisse place à beaucoup de fraîcheur en bouche. A marier à des crevettes sautées à l'ail.

11 € chez les cavistes.
www.chateau-la-verrierie.com



Dossier vins d'été

Un été de toutes les Cou- leurs

Si il fallait donner un style aux vins de l'été, la porte d'entrée n'en serait pas la couleur, même si le rose s'impose dans les habitudes de consommation. Ce qui fait la qualité d'un vin destiné à un usage estival tient essentiellement à sa fraîcheur, son degré d'alcool raisonnable, sa trame tannique légère. Rouges croquants et fruités, blancs vifs et minéraux, rosés fringants et désaltérants : une occasion unique d'explorer les mille et une appellations du pays.

Gérard Muteaud

Rédaction en chef :
Caroline Brun,
Agence Forum News
Dégustations & rédaction :
Gérard Muteaud

Rosés



BEAUJOLAIS Domaine Romy Impérial

Au cœur des Pierres dorées, dans le sud du Beaujolais, ce domaine de 25 hectares est un précurseur du rosé. Une vraie bonne surprise que ce gamay aux arômes de fruits rouges (fraise des bois notamment) et à la bouche juteuse et fruitée. Preuve qu'il n'y a pas que la Provence pour livrer des rosés croquants et rafraîchissants. **8,50 euros.**

69220 Cercières, Tél. : 04-74-66-77-80.
www.terroirs-et-tajents.fr

CÔTE ROANNAISE Domaine Désormière L'Authentique

Assemblage de jus de presse (aux deux tiers) et de jus de saigné, ce gamay délivre des notes de fruits rouges légèrement acidulées (groseille, framboise...). En bouche, l'attaque est fraîche, avec une finale souple et une agréable vinosité. **6,10 euros.**

42370 Renaison, Tél. : 04-77-64-48-55.
www.domaine-desormiere.com



ÉRON Château errerie

nache noir et cinsault pou es cépages, ementation basse température, élevage sur lies fines : les recettes gagnantes de ce rosé à la robe diaphane qui se révèle riant et gourmand, alliant raicheur acidulée, légèreté ruitée et sapidité réjouissante. Parfait pour un apéritif estival. Le domaine propose d'intéressants parcours enotouristiques. **11 euros.**

84360 Puget-sur-Durance, Tél. : 04-90 08-97-97,
www.chateau-la-verrierie.com



SAINT-CHINIAN Clos Bagatelle Le Secret

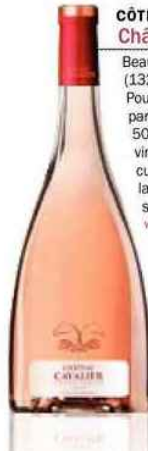
Tendre et juteux, un délicieux rosé issu de mourvèdre (50 %), cinsault (40 %) et carignan. Le nez séduit par ses délicats arômes de fruits rouges, de cerisiers en fleurs. La bouche est pure, gourmande, équilibrée, désaltérante. **Un régale. 12 euros.**

34360 Saint-Chinian, Tél. : 04-67-93-61-63,
www.closbagatelle.com

CÔTES-DE-PROVENCE Château Cavalier Grand Cavalier

Beau travail de précision réalisé par ce grand domaine (132 hectares) sous la houlette d'Olivier Dauga et Antoine Poupponeau (Biocépage). Issue d'une sélection parcelle des meilleures parcelles du vignoble (syrah à 50 %, avec rolle, grenache et cabernet-sauvignon), vinifiée avec une sélection de levures indigènes, cette cuvée séduit par sa fraîcheur et sa palette aromatique laissant une large part aux fruits rouges, aux agrumes sur une touche épicée. **17 euros.**

www.chateau-cavalier.com



TURSAN Clos Cazalet Vent frais

Un rosé de tempérament laissant la part belle au fer servadou (45 %), le cépage local, assemblé au cabernet-franc. Notes de fruits rouges (fraise, cerise, framboise...) sur une pointe d'agrumes. La bouche est ample, d'une juste vinosité sur une finale rafraîchissante. **8,90 euros.**

40320 Puyol-Cazalet, Tél. : 05-58-73-81-57, www.taballe.fr



Clos de l'abbé est toujours ouvert le week-end, à commencer avec nos rosés.



Dégustation



VENTOUX Rhonéa La Pierre du Diable 2016 - 3,50 €
Un caractère suave pour ce vin issu de trois terroirs différents : des collines sableuses aux coteaux de schistes en passant par des terrasses d'éboulis anciens très propices à la culture de la vigne. *La Pierre du Diable* se distingue par un nez vif et une belle bouche fruitée. **Casino.**

LUBERON La Vieille Ferme 2016 - 5,10 €
Un rosé léger et sans prétention, légèrement perlant, avec une jolie amertume en bouche. C'est le vin sans chichi, il est fait pour ça et, comme la famille Perrin fait les choses bien, on a même en finale une pointe d'épice et de minéralité. Pour les apéritifs d'été entre copains. **En grandes surfaces et site du domaine.**

COLLIOURE Évasion Catalane 2016 - 5,20 €
Produit aux confins du vignoble du Languedoc-Roussillon, *Évasion Catalane* est un rosé simple et bien fait, à boire sur la plage en profitant du coucher de soleil. Une belle tension, des notes de fraise et beaucoup de délicatesse sont à retrouver à l'intérieur de ce flacon. **Cavistes.**

IGP PAYS D'OC Gérard Bertrand Naturae 2016 - 5,90 €
Naturae est une gamme de vins bios sans soufre ajouté et sans additif qui offre des arômes particulièrement purs, généreux et gourmands. Ce grenache offre un voyage de saveurs inattendues avec une bouche légèrement lactée, des notes de fruits rouges et une finale sur le caramel. **En grandes surfaces.**

32 ROSÉS HAUTS

*Du plus abordable au plus extravagant, pour tous les jours
le vôtre, pour combler vos*

CORBIÈRES Les Maîtres vigneron de Cascastel Les Hauts de Saint-Jean 2016 - 6 €

Cet assemblage de cinsault, grenache et syrah donne un vin de copains plaisant et fruité pour l'été. Simple dans sa structure mais droit, un poil croquant, sur les fruits rouges. La touche poivrée en finale s'accorde avec des terrines ou des brochettes. **Casino.**

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE Domaine de Louu 2016 - 6 €

Le climat bienfaiteur du vignoble de Louu, protégé du mistral par la colline d'Agni et le massif de la Loube, permet aux vignes de se développer dans des conditions idéales. Cultivé en bio, ce 2016 agréable révèle une belle tension. C'est le rosé de l'été ! **Au domaine.**

BORDEAUX CLAIRET Château Penin 2016 - 6,70 €

Le traditionnel rosé/rouge de Bordeaux sort ses plus belles couleurs soutenues pour ce millésime 2016. La bouche aux petits tanins accrocheurs souligne la finesse et la tension de ce clairnet. Une alternative originale pour tous ceux qui veulent en finir avec les rouges très tanniques ou les rosés fruités. **Au domaine.**

CÔTES DU MARMANDAIS Domaine de Beyssac Escapade 2016 - 7 €

Le domaine change sa gamme d'étiquettes pour illustrer le travail fait sur l'élevage sur lies de ce rosé. Cela donne plus de gras et d'arômes, une pointe d'épice et des petits tanins. Le vigneron conseille de le déguster avec des huîtres ! **Au domaine et Internet.**



LANGUEDOC Château de Jonquières, Les Vignerons du Val d'Orbieu 2016 - 7,20 €

Un vin simple et bien fait. Une belle acidité, un joli fruit net pour finir sur une légère tension et de la finesse. Le vin que l'on a envie de boire avec des amis autour d'un barbecue de viandes rouges et des cochonnailles. **Casino**

PAYS D'OC IGP Villa Blanche, Calmel et Joseph 2016 - 7,50 €

L'intensité des arômes de ce vin est due aux deux passages dans les vignes lors des vendanges. Une récolte précoce pour garder la fraîcheur du vin puis une autre, quinze jours plus tard, pour avoir une belle concentration et des fruits rouges. **Au domaine.**

VIN DE SAVOIE Domaine Saint-Germain Rosé de Mondeuse 2016 - 7,50 €

La mondeuse est un cépage alpin qui donne des rosés rares et très expressifs. Bouche sensuelle et ronde aux notes de fraise des bois. Pour ceux qui passent des vacances à la montagne, un rosé de Savoie c'est peu courant, mais très gourmand. **Au domaine.**

CÔTES DE PROVENCE Château Cavalier Terre de Provence 2016 - 8 €

Le Château Cavalier tire son nom du ruisseau qui traverse la propriété. La multitude de cépages qui compose ce rosé (grenache, cinsault, syrah, rolle, cabernet-sauvignon et carignan) lui confère une belle puissance, du gras et une finesse rare. **En grandes surfaces.**



EN COULEUR

*ou pour les grandes occasions, choisissez
envies de vins rosés.*

Sélection et textes : Capucine Bonnant et Karine Valentin



CÔTES DE PROVENCE GM par Gabriel Meffre 2016 - 8,20 €

Nouvelle étiquette girly pour le 2016 ! Gabriel Meffre propose un rosé atypique, vineux et bien typé par des notes de fruits rouges. Avec sa gracieuse bouche croquante, c'est un vin fin et tendu, qui change des canons provençaux. **Au domaine et Internet.**

CÔTES DE PROVENCE Château la Martinette Voiles de Provence 2016 - 8,50 €

Premier millésime pour cette cuvée issue de cinsault, grenache et d'une pointe de syrah. Un nez sur la pêche et l'abricot, c'est un classique et, même s'il manque un peu de gras, il laisse une belle impression fraîche et fruitée. Pour les longues soirées d'été. **Auchan.**

PAYS D'OC IGP Domaines Paul Mas Vignes de Nicole 2016 - 8,60 €

Un nez sur la pâte de coing avec des notes d'agrumes, une bouche moelleuse et ample. C'est un joli vin tendre et gourmand, assorti d'une légère pointe fumée. L'acidité et la tension de ce rosé se marieront à des viandes grillées. **Au domaine ou grandes surfaces.**

CÔTES DE PROVENCE Domaine Sainte Marie Tradition 2016 - 9 €

Situé au cœur de Bormes-les-Mimosas, le domaine cultive ses vignes en bio qui donnent des vins ensoleillés. Celui-ci offre un nez de pêche et de fleur blanche, une belle fraîcheur en bouche sur des notes fruitées. Un joli provençal à prix raisonnable. **Au domaine et Monoprix.**

Dans ces pages, tous les prix sont donnés à litre indicatif.



FAUGÈRES Château des Estanilles

L'Impertinent 2016 - 10,20 €

Issu de cette appellation confidentielle du Languedoc, ce rosé, malgré un nez discret aux notes de thym citron, montre toute son étoffe en bouche avec des arômes d'agrumes et une touche minérale. Jolie finale tannique bien construite. **Au domaine.**

CÔTES DE PROVENCE SAINTE-VICTOIRE

Château Maupague 2016 - 11 €

Timide au nez, ce rosé se révèle en bouche avec vivacité et offre une structure ronde et minérale. Une petite touche d'épice et d'écorce d'orange en finale avec une belle tension ravira les amateurs de rosé racé. Pour des plats relevés. **Casino et Carrefour.**

LUBERON Château La Verrerie 2016 - 11 €

Un vin élancé, droit, au port allier comme un rosé aristocratique. Des saveurs d'agrumes, une touche exotique légèrement épicée et surtout une matière accrocheuse confèrent à ce vin toutes les qualités pour accompagner avec panache les mets les plus fins. **Au domaine.**

CÔTES DE PROVENCE Domaine de La Madrague

Cuvée Claire 2016 - 12,40 €

Une belle attaque soyeuse, emplies de gras et d'épices pour ce rosé de gastronomie. Sa bouche sphérique à la pointe mentholée donne envie de le déguster sur un plat d'exception à base de langoustines ou d'un filet de bar au beurre blanc. **Au domaine.**

*Foi de vigneron, le rosé est, contre toute attente, le vin le
est rapide et ne supporte aucun laisser-aller.
en maîtrisant la couleur et le degré alcoolique, les gestes ultra-*

CÔTES DE PROVENCE La Mascaronne

Quat'saisons 2016 - 12,50 €

Ancien propriétaire du Château Miraval, Tom Bove est tombé amoureux de la bastide du Château la Mascaronne et de son terroir d'exception. Le rosé bio du domaine est souple et croquant, avec une pointe de citron confit. Un rosé élégant. **Site du domaine.**

CÔTES DE PROVENCE Château de Roquefort

Corail 2016 - 12,50 €

Sensuel et délicat, tendre et franc, un rosé aussi charmant que son prince de vinificateur. Tendrement mêlées, les notes de fruits rouges, la touche exotique et la note de fenouil frais forment le bouquet d'un rosé qui désaltère avec un léger perlant. **Au domaine.**

LES BAUX-DE-PROVENCE Domaine de Lauzières

L'Affectif par Jean-André Charial 2016 - 14 €

«C'est là, les ondes de la terre y sont incroyablement palpables.» Fervent défenseur de la biodynamie, Jean-André Charial a créé un rosé d'une belle intensité avec du gras, une pointe de vivacité et des notes de melon. **Site du domaine.**

CÔTES DE PROVENCE SAINTE-VICTOIRE

Château Coussin 2016 - 14,50 €

Un rosé ensoleillé bien typé Provence, avec une jolie rondeur, du gras et une belle acidité en fin de bouche. Une légère tension et une pointe de réglisse en finale apportent la fraîcheur idéale pour les plats à base de poissons crus ou cuits. **Site du domaine.**



COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

Château La Calisse 2016 - 15 €

Situé à 380 mètres au-dessus de la mer, le domaine bénéficie d'un microclimat favorable aux vins. Une superbe bouche ample, ronde et gourmande avec des notes de pêche pour un vin à la robe pâle et à la texture légère. **Site du domaine.**

CÔTES DE PROVENCE Figuière

Première 2016 - 15,50 €

Un rosé gorgé de soleil aux notes de pomélo, marque de fabrique des rosés du Sud-Est. Une charmante personnalité avec une attaque ample et charnue et une belle persistance en finale. On est aussi séduit par la salinité et la fraîcheur. **Au domaine.**

COTEAUX DE L'ARDÈCHE IGP Château de la Selve

L'Audacieuse 2015 - 15,50 €

Les rosés du bord de mer n'ont qu'à bien se tenir ! D'une allure singulière, L'Audacieuse alterne minéralité, fraîcheur et fruité sur une belle longueur. Issu majoritairement de syrah, il se démarque par ses notes d'agrumes épicés. **Au domaine et sur Internet.**

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

Château Grand Seuil 2016 - 16,10 €

Tout en finesse, ce rosé exprime le potentiel solaire du millésime 2016 par son caractère unique et son volume en bouche. Frais, très parfumé, élégant avec une petite touche d'amertume en finale qui relève son caractère épicé. **Au domaine et sur Internet.**



plus difficile à produire. À l'inverse des rouges, leur vinification Pour extraire le maximum d'arômes tout précis sont délicats dès la récolte et jusqu'à la mise en bouteille.



CÔTES DE PROVENCE Château La Tour de l'Évêque

Pétale de Rose 2016 - 18 €

Ce rosé élitiste allie un savant mélange d'épices et de douceur. La pointe crémeuse souligne la douceur de ses notes fruitées avec une tendre douceur en finale. C'est le rosé de gastronomie de l'été mais aussi le rosé des belles soirées. **Au domaine.**

BANDOL Domaine de la Bégué

L'Irréductible 2016 - 20 €

Issu d'un assemblage majoritaire de mourvèdre et de grenache, ce rosé tendre et puissant montre une attaque vive, des fruits et une belle fraîcheur. À garder 2 ou 3 ans avant de le déguster sur une côte de veau grillée au romorin. **Au domaine et sur Internet.**

CÔTES DE PROVENCE La Chapelle Gordonne

Tête de Cuvée 2016 - 21,50 €

Paré d'une belle robe pâle aux reflets pétale de rose et d'un nez aux notes de bonbon anglais, ce rosé se révèle une fois en bouche. Un beau volume assorti de la finesse d'un beau rosé provençal. Le compagnon de crustacés et fruits de mer. **Cavistes.**

CÔTES DE PROVENCE Château Sainte Roseline

Cuvée La Chapelle 2016 - 22,70 €

D'un rose pâle saumoné, la robe est limpide et brillante. C'est un rosé tendre avec de beaux volumes. Les notes d'orange confite, de pomélo et de kumquat offrent la fraîcheur et la délicatesse qu'on attend d'un grand rosé. **Site du domaine.**



ART DE VIVRE

La vie en rosé

Légèreté, douceur, rondeur... le rosé nous envoûte avec ses notes acidulées et fruitées qui signent l'arrivée des beaux jours. Ce que l'on aime chez lui ? Sa fraîcheur évidemment ! Par Laura Bourgeois



1 Véritable tourbillon d'arômes, « La vie en Rose » dévoile une finesse en bouche remarquable (12 €, Château Roubine). **2** Un vin fruité et équilibré s'associant parfaitement à la gastronomie française (à partir de 10,95 €, Commanderie de Peyrassol). **3** La robe rose pâle aux reflets cristallins du 281 annonce un rosé tout en délicatesse (46 €, Minuty). **4** « Love R » by Roseline nous dévoile une robe claire et des notes de fruits rouges et de bonbons anglais (à partir de 8,50 €, Château St Roseline). **5** Joli rosé « Cru classé », parfait pour accompagner une carte estivale ou exotique (15,20 €, Château Roubine). **6** Une bouche tendre pour un délicieux « Secret » de caractère (12 €, Clos Bagatelle). **7** Attaque franche mais non moins élégante, et une pointe subtile de citron (25 €, Clos Mireille, Ott). **8** « Clos de Madame », un vin gastronomique et expressif avec de subtiles notes d'agrumes (22 €, Château Rasque). **9** Ce joli flacon a été imaginé par Luca Trazzi et renferme en son cœur des notes fruitées : ananas, abricots, brugnon, litchi, le tout accompagné d'herbes de Provence (22 €, Figuière). **10** Très riche en minéraux, ce vin révèle des notes de petits fruits frais tels les arbruses des coteaux boisés du terroir, ou les notes de fleurs de pampelousse rose et tilleul (21,50 €, La Chapelle Gordonne). **11** Une robe claire et brillante, un nez composé de notes de fleurs blanches et d'épices pour un rosé acidulé (8,95 €, Charme des Demoiselles). **12** Bouche gourmande et arômes de petits fruits rouges pour un « Rosé de rêve » (13 €, La Grande Sieste). **13** Un rosé gourmand avec des touches d'agrumes, de fleurs et de fruits rouges (11 €, Château la Verrerie). **14** « Terres de Berne » idéal pour accompagner une cuisine gorgée de soleil (13,50 €, Château de Berne). **15** Epicé, « Numéro 1 » offre un parfait équilibre entre finesse et complexité (11,50 €, Domaine de Marie). **16** Vin équilibré qui alterne notes d'agrumes et de fruits rouges (10 €, Domaine de Fontenille).





grand tasting / master class



Château Romanin Grand vin rosé 2016, les-baux- de-provence

Caché au pied de la face nord des Alpilles, dans un cadre magique digne d'un film de James Bond, ce domaine cultivé en biodynamie appartient à Jean-Louis Charmolüe qui a délaissé le mythique château Montrose (Saint-Estèphe) pour s'installer dans ce coin de paradis. La pureté des vins les place parmi les plus intéressants de l'appellation.



Château La Verrerie Rosé 2016, luberon

Acquis il y a plus d'une vingtaine d'années par la famille Descours, cette magnifique propriété du Luberon produit des vins étonnants de finesse et de pureté. Plantée en bordure de Durance, la vigne est exposée plein sud sur des sols argilo-calcaires et le climat, très chaud en été et marqué dès la fin août par des nuits fraîches, contribue à la maturation du raisin tout en respectant son équilibre.



Domaines Paul Mas Vignes de Nicole rosé 2016, IGP pays-d'oc

Poids lourd du Sud viticole avec 12 propriétés et des vins exportés dans 61 pays, ce champion de la production se distingue par des vins d'une qualité unanimement reconnue, un véritable exploit compte tenu de la taille du vignoble. Jean-Claude Mas a hérité de 30 hectares en 2000 et il en possède 650 aujourd'hui. Une progression fulgurante dans tous les sens du terme.



Plaimont Producteurs Rosé d'Enfer 2016, saint-mont

Plaimont est la marque de la coopérative la plus dynamique du Sud-Ouest, et sans doute de France. Le sens du collectif de ses producteurs permet des sélections vraiment étonnantes, sans parler de leur conservatoire de très vieilles vignes préphyloxériques. Leurs cuvées valent le détour et ce rosé est parfait pour un apéro estival.



Trip_Alcools

Le rosé brise le plafond de verre

« Piquette », « boisson pour filles »... Ce vin n'a jamais vraiment convaincu les experts autoproclamés. Pourtant, de nombreux producteurs offrent aujourd'hui des variétés d'excellente facture. Osez le rosé !

Par Antonin Iommi-Amunategui
Photographe : Paul Rousteau



STYLISME : MARIE LABARRÉ / VERRES : CHRISTOFFLE, LALIQUE, VILLEROY & BLOCH, MERCI, LA TRÉSORERIE / PLAID : LINUM / DESSIN : SATOSHI WASHIMOTO

LE ROSÉ A LONGTEMPS EU mauvaise réputation. On l'a considéré comme un sous-vin, à deux pas de la piquette, tout juste bon pour les barbecues de seconde zone. Les plus snobs lâchant, péremptaires : « Ceci n'est pas du vin. »

Le commun des mortels lui a aussi collé l'image de « vin de piscine », on l'a servi avec des glaçons, on a travaillé sa couleur comme on markete la couleur des saumons de supermarché... Ces mêmes supermarchés où l'on retrouve, chaque été, des cubis de rosé bas de gamme que la critique américaine Alice Feiring détruit dans son dernier livre, *Skin Contact* (éd. Nouriturfu) : « Artificiel, produit en masse, fort en soufre. Rien qu'à l'odeur, je savais déjà que le vin aurait le goût d'un concombre oublié pendant des semaines dans

les entrailles d'un réfrigérateur. » Longtemps malmené, le rosé a toujours été la quatrième roue du tricycle, loin derrière le rouge, le blanc... et même le vin orange, ce vin blanc tellement macéré qu'il prend des teintes ambrées. Mais une petite révolution s'opère et il n'y aura peut-être bientôt plus que Marine Le Pen pour dire que le rosé est « un vin de nana », comme on a pu l'entendre dans les allées du Salon de l'Agriculture cette année.

LE ROSÉ POSSÈDE UN ATOUT COLOSSAL. Anne Zunino, caviste au Lieu du Vin (Paris 20^e) nous le rappelle : « Il a une image de vin plus léger. C'est souvent un vin simple, accessible, idéal pour se désaltérer. » La force du rosé est donc tout simplement d'être la bière du vin ! Contrecoup évident, c'est un vin saisonnier : « Le rosé ne représente



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.

que 1% de nos ventes hors saison. Mais quand le printemps est là, et tout l'été, les ventes grimpent à 15%. » Il y a un rosé à part, précise la caviste : « Le champagne rosé est associé au festif, on en vend toutes les semaines. » Bière du vin ou champagne ? Ce grand écart est la preuve que le rosé a quelques bons coups à jouer. Côté chiffres, l'observatoire FranceAgriMer constate que la consommation de vins rosés dans le monde représente 10% de la consommation globale, « un chiffre en progression alors même que la consommation mondiale de vins stagne ». Le plus gros consommateur de rosés ? La France, de loin, avec huit millions d'hectolitres engloutis par an, soit un tiers de la production mondiale. Le rosé serait-il notre petit vice honteux : on le critique mais on en boit plein en douce ? Il y a de ça. Mais depuis qu'il a acquis un statut chic, on l'assume mieux.

DEUX AMATEURS ÉCLAIRÉS nous le confirment. Yuko et Gaël débouchent ce qui se fait de mieux en matière de rosé. Yuko l'assure : « Le rosé ça s'accorde plutôt bien avec tout, c'est sa force. » Pour Gaël, « les rosés ne sont pas des sous-vins, c'est clair et net ». Et ils n'hésitent pas à se faire plaisir : « Tu as vraiment une qualité différente quand tu passes la barre des dix euros. On n'a pas de mal à mettre 25 euros dans une bouteille. » De fait, des rosés à 10, 15 voire 25 euros – et qui valent ce prix en bouche – commencent à fleurir à travers le vignoble. Vincent Bonnal, dans le Languedoc, réalise un rosé de macération (*voir encadré*). Il a appelé son vin Brosé, jeux de mots mêlant « bro » (frangin, en anglais) et « rosé ». Clin d'œil au « marketing masculiniste en vogue aux USA » pour mieux vendre du rosé à la population mâle d'un pays « qui y voit une boisson de fille » (comme Marine). L'idée de vin « généré » ayant tendance à agacer ce vigneron, il a décidé de la tourner en dérision mais son vin est surtout typique d'une nouvelle génération de rosés, en décalage complet avec la production de masse : plus coloré et « encore meilleur après quelques années de vieillissement ». En effet, les rosés aujourd'hui ne sont pas tous conçus pour être bus dans les six mois, mais, comme les meilleurs vins, ils peuvent se faire attendre. Les tavelés d'Éric Pfifferling (Domaine de l'Anglore) sont ainsi considérés comme de grands vins – au-delà de leur couleur rose. Et



**Pour le travailleur
« L'Apostrophe »**

(Domaine Les Terres Promises, Provence)
Idéal après une journée de travail intense, libérateur comme une séance de yoga (12 €).

**Pour le festif
« Wonder Womanne »**

(l'Anne, Languedoc)
Un pétillant naturel rosé un peu fou. Audace et feu d'artifice garantis en bouche (18 €).

**Pour le type droit
« Château la Verrière »**

(Vallée du Rhône, Lubéron.)
En toute transparence, cet assemblage de Cinsault Grenache n'a rien à cacher. Parfait pour fêter l'issue d'un procès (11 €).

**Pour l'aventurier
« Petite Fugue »**

(Clos des Cimes, Rhône)
A déguster sur le capot d'un cabriolet, moteur éteint bien sûr, dans le but avoué de séduire madame en toute légèreté (10 €).

on peut énumérer bien d'autres appellations prestigieuses pour le rosé : Bandol, Cassis, Bellet, Rosé des Riceys... En Provence, on retrouve Philippe Pouchet et Marie Lottin. Au Château Bas, ils créent certains des meilleurs rosés de la région (et donc du monde). Avec des vins qui peuvent parfois se bonifier sur plus de dix ans. Pour Philippe, il ne s'agit pas de faire du vin plus lentement, mais « avec moins d'interventions ». Dans quel but ? « Ce type de vin représente le chaînon manquant entre les blancs solides et les rouges légers. Ils ont leur place dans l'univers culinaire moderne. » Même l'interprofession commence à s'intéresser à ces rosés rares : elle leur a demandé d'accueillir pas un, ni deux, mais six journalistes américains, qui ont eu droit à une verticale, remontant aussi loin que le millésime 1998... Alors, y a-t-il encore lieu de douter du potentiel de ce vin ? Le fait est que les rosés de volume industriel connaissent, de leur côté, un bel essor, avec, pour la Provence, un bond de 9% du chiffre d'affaires sur un an et un triple-saut de 23% à l'export. Ils représentent donc un concurrent pour les rosés d'artisans comme ceux du Château Bas, pensés pour la garde ou la gastronomie. Concurrence positive ? On peut l'espérer : cette réussite des vins d'entrée de gamme pouvant attiser la curiosité des buveurs pour les rosés élégants, comme ceux de Marie, Philippe, Vincent et les autres.



COUP DE JUS vs COUP DE MOÛT

Il y a deux façons (si on écarte le mélange de rouge et de blanc autorisé uniquement pour le champagne) de faire du rosé. D'un côté, le rosé de saignée : méthode qui consiste à soutirer rapidement de la cuve une part du jus réservé au vin rouge, encore en train de se teinter au contact des peaux du raisin. On « saigne » donc le moût pour obtenir du rosé. De l'autre : le rosé de macération. Là, on laisse simplement macérer le raisin (rouge) quelques heures, quelques jours, et quand la teinte et les arômes souhaités sont obtenus, on récupère tout le jus.