

Cahier numéro un de l'édition n° 3065-3066 du 6 au 12 juillet 2023

ROMANS, ESSAIS, BD, SÉRIES NOS COUPS DE CŒUR

AFRIQUE CFA 5000 F CFA, ALLEMAGNE 8,50 €, ANDORRE 7,50 €, BELGIQUE 7,30 €, CANADA 12,95 \$CAN, DOM 6,90 €, ESPAGNE 7,50 €, GRÈCE 7,90 €, ITALIE 7,50 €, LUXEMBOURG 7,50 €, MAROC 80 DH, PORTUGAL CONT. 7,50 €, SUISSE 8,90 CHF, TUNISIE 17 DT

LA GRILLE GÉANTE  
de  
**MOTS  
CROISÉS**  
à  
DÉPLIER

# L'OB'S



# L'ÉTÉ AUTREMENT

— NUMÉRO DOUBLE —

*50 idées pour rafraîchir  
les vacances*

M 02228 - 3065H - F : 6,90 € - RD  
VINCENT BOURGOIN

AVEC





## ① A°108 2022

Costières de Nîmes, bio

Jeune vigneron très prometteur découvert lors de la dernière Wine Paris, Antoine Armanet nous régale avec ce rosé de caractère d'une grande fraîcheur. Ses 85% de grenache noir et 15% de syrah lui offrent une belle intensité aromatique de fleurs d'oranger et d'agrumes. La bouche est vive et juteuse, longue et extrêmement désaltérante.

12,50 €, antoine-armanet.com

## ② Cybèle de Haute-Serre 2022

IGP Côtes-du-Lot

Domaine réputé à Cahors, le Château de Haute-Serre lance son premier millésime de rosé en Côtes-du-Lot. 100% malbec, il nous réjouit avec son parfum intense de griotte et de rose. Sa bouche pleine et savoureuse aux notes de groseille fait montre d'une belle vivacité et de beaucoup de pureté.

14 €, atrium-vigouroux.fr

## ③ La Montaloise 2022

Menetou-Salon, bio

Issu d'une parcelle du même nom située à Parrassy, à l'est de Menetou-Salon, ce rosé de presse est élaboré à partir d'une sélection de pinot noir champenois, plus léger en couleur et en structure, parfaitement adapté à la création d'un rosé. On aime son intensité fruitée et florale, son charnu en bouche empreint de fraîcheur qui nous ravit jusqu'à sa finale très gourmande.

14,90 € chez les cavistes, domaine-ermitage.com

## ④ Caminito 2022

D.O. Empordà, Terra Remota, bio

Un pur grenache noir qui a grandi de l'autre côté des Pyrénées, entre La Jonquera et Figueras,

SÉLECTION

# Rosés d'exception

Face au raz-de-marée de vins rosés au visage pâle, voici quelques cuvées colorées et charnues, aux aromatiques intenses, et extrêmement désaltérantes

Par RACHELLE LEMOINE



dans l'appellation Empordà (DO: Denominació d'Origen). Emma et Marc Bournazeau exploitent 30 hectares de vignes dans un environnement magique. Pour ce rosé, la fermentation alcoolique se fait pour moitié en barrique de chêne français et en cuve inoxydable. On est envoûté par ses notes de rose et de fruits rouges et sous le charme de sa matière fine et élégante, d'une longueur aux accents minéraux.

16 € sur bodega.terraremotaterra.com

## ⑤ Tavel 2020

Domaine du Moulin-Blanc

En conversion bio, ce domaine de 8 hectares élabore cette cuvée à partir

de grenache (60%), de cinsault (20%) et de clairette blanche (20%). Le millésime sec et chaud de 2020 offre une aromatique intense et gourmande de jus de fraise, pimpée par des notes d'agrumes et une touche de verveine. Sa belle matière vineuse se déploie avec ampleur en bouche sur une délicate sucrosité avant sa longue finale très rafraîchissante.

16 € aux Caves de la Mère Germaine (à Paris et à Lourmarin)

## ⑥ Château de Pibarnon 2022

Bandol, bio

Domaine majeur de Bandol, le Château Pibarnon livre un rosé 2022 pulpeux,

élaboré en majorité avec du mourvèdre (65%) et du cinsault. Ce dernier est pressé directement tandis que le mourvèdre est issu de saignée et de presse. En résulte une aromatique intense de fruits, de fleurs, une bouche charnue et grasse, balancée par la salinité, qui se fait savoureuse et d'une folle élégance sur la longueur.

25 € chez les cavistes, pibarnon.com

## ⑦ Scamandre 2022

IGP Gard, bio

Depuis 2007, l'objectif de ce domaine, pionnier de l'agroforesterie, est de replanter 3500 arbres d'ici à 2025. Il en compte déjà plus de 2000. Cette démarche, reconnue efficace face au réchauffement climatique, lui permet aujourd'hui de proposer des vins d'une grande fraîcheur, à l'image de ce rosé, 100% grenache noir, qui se révèle délicat et complexe. Ses beaux arômes de petits fruits sauvages et de fruits rôtis se retrouvent en bouche, escortés par une belle minéralité.

26 €, scamandre.com

## ⑧ Château Galoupet, Cru classé 2021

Côtes-de-Provence, bio

En conversion biologique depuis deux ans, ce domaine acquis en 2019 par Moët Hennessy élabore un rosé à partir de six cépages: grenache (58%), tibouren (12%), syrah (11%), rolle (11%), cinsault (6%) et semillon (2%). D'une superbe complexité aromatique, il se révèle intense et gourmand ainsi que d'une incroyable longueur fraîche et minérale.

55 €, chateaugaloupet.com