

Vins tendance, vin de l'été, vins de la convivialité... les rosés sont aussi de vrais vins de gastronomie, qui offrent une réelle diversité. Sur les 135 vins sélectionnés les dégustateurs de l'Amateur en ont retenu 38, les meilleurs...



Dégustation rosés 38 vins pour le plaisir

COUP DE CŒUR

**Domaine Duseigneur
Lirac**

Ce rosé de saignée offre un nez intense de framboise et de groseille qui laisse place à une bouche équilibrée et fraîche. Un vin polyvalent qui se boira autant sur du poisson que sur des fromages de chèvre.

**Château Bel Evêque,
Corbières**

Il dévoile une riche palette aromatique, la bouche est fraîche et gourmande. Il peut se déguster à l'apéritif et à table avec des grillades ou des viandes blanches.

**Château Rollan de By
Bordeaux**

Bouche riche, soutenue, avec beaucoup de chair. Un instant de fraîcheur, parfait à l'ouverture d'un déjeuner. Voilà un vin d'équilibre prouve que le rosé peut être bordelais

Le vin rosé a sa plus grande place du printemps à l'automne. C'est une catégorie de vin intéressante en période estivale, car les vins rouges, plus imposants et puissants, accompagnent moins cette période chaleureuse. La chaleur appelle des vins frais. Les rosés sont des vins tendance qui ont toute leur place, et pas seulement pour les vacances. Les plus complexes sont de vrais vins de gastronomie !

Pour cette dégustation, nous avons voulu mettre en avant la diversité des rosés en présentant des vins de tous les styles et des différentes régions françaises. Ce panorama est cependant bien incomplet et d'envergure limitée à l'organisation d'une telle sélection. Il serait bien sûr à compléter par d'autres vins des nombreuses appellations que nous n'avons pu déguster. Car, au total, nous avons dégusté 135 vins.

Chaque région a son style, ses cépages, ses vinifications et leur propre esprit. La sélection de Provence, très valeur sûre, s'avère sans grande surprise. Certains noms reviennent, logique du travail bien fait. La sélection du Languedoc Roussillon apparaît plus hétérogène. Cohérence ou disparité ? Certains pourront dire que ce sont des rosés de style commercial ou "techno". Si ces vins sont agréables à boire et conçus pour plaire, pourquoi les ignorer ? Il faut avoir l'humilité



(De g à dr) Suzanne Methé de l'Amateur de Bordeaux, et les membres du comité de dégustation : Jacques Boudin, Jean Luc Jamrozik, Marie Roginska et Denis Garret, réunis le 27 avril au restaurant l'Atelier des compères (Paris VIII^e) pour déguster 135 rosés

de reconnaître que les vins de caves coopératives peuvent rivaliser avec ceux produits par les petits domaines.

La sélection permet d'avoir des vins pour toutes les occasions, petites ou grandes ! L'ensemble de la dégustation représente une belle gamme qui assume fraîcheur, équilibre et une bonne acidité. Le rosé en général doit se consommer dans l'année. Il peut être gardé pour arrondir son équilibre, mais attention, il pourrait perdre de sa fraîcheur.

LOIRE

Collection rosé 2008

Fiefs Vendéens Mareuil

15/20 5 €

■ Le domaine Mourat est situé à Mareuil-sur-Lay-Dissais, au sud de la Vallée de la Loire en Vendée. Il a été créé en 1970 par Jean Mourat. Le vignoble de 94 ha est planté à flanc de coteaux sur l'appellation Fiefs Vendéens Mareuil, sur les bordures du Lay. Cette appellation située sur une cassure géologique est pleine de contrastes. Les raisins proviennent de parcelles situées sur des terroirs de rhyolites.

L'assemblage de 40 % pinot noir, 40 % cabernet franc et 20 % négrette. Ce rosé très pâle livre un nez d'une très agréable fraîcheur. Le nez est dominé par des notes florales et de fruits. En bouche, le vin porté par une agréable minéralité permet aux fruits d'exploser sur des notes de jeune framboise et de groseille.

CONCLUSION DE L'AMATEUR

Très belle surprise pour cette collection 2008 au flacon original.



02 51 97 20 10
www.mourat.com

Jean Michel Sorbe

Reuilly

14/20 6,90 €

■ Le domaine Jean Michel Sorbe est situé à environ 200 kilomètres au sud de Paris, à l'ouest de Bourges. Ce vignoble de 135 ha est planté sur des coteaux de marnes calcaires à pente moyenne et surmontés de hautes terrasses sablo graveleuses. Ce rosé est vinifié en pressurage direct pour 2/3 et en macération pelliculaire pour le 1/3 restant. Si on connaît l'appellation Reuilly sur ses blancs, il est sans conteste intéressant de découvrir ce rosé issu du pinot gris, d'un style un peu oublié.

La robe oeil de perdrix, typique de ce vin issu à 100 % du pinot gris, livre en bouche une pure expression de gourmandise et de fruité. Sa légère pointe d'acidité en fera un parfait chausse-bouche pour l'été.

CONCLUSION DE L'AMATEUR

Rosé simple d'expression qui joue complètement son rôle de vin d'été.



02 48 51 30 17
www.jeanmichelsorbe.com

Domaine de Montgilet

Rosé de Loire

13/20 6,40 €

■ Le domaine Montgilet est situé à Juigné sur Loire dans l'appellation Coteaux de l'Aubance en Anjou. Le vignoble qui appartient à la famille Lebreton a été créé en 1880. Il s'étend sur 37 ha, le sol est constitué de schistes principalement. Les vignes ont 47 ans d'âge en moyenne.

Vin rosé de saignée à 30 % dans des cuves destinées au vin rouge. Vin de pressurage pour les 70 % restants après macération. L'assemblage est de 20 % cabernet franc, 10 % cabernet sauvignon et 70 % grolleau noir.

À la dégustation, la robe est brillante avec de beaux reflets. Le nez est assez aromatique, ce sont les arômes de petits fruits rouges qui dominent. La bouche est souple et rafraîchissante.

CONCLUSION DE L'AMATEUR

Ce rosé de Loire est sec et désaltérant.

Il accompagnera très bien un déjeuner d'été.



02 41 91 90 48
www.montgilet.com

Domaine de Flines

Cabernet d'Anjou

12/20 4,50 €

■ Le Domaine de Flines est situé à Martigné-Briand, en Anjou, dans la Vallée de la Loire. Le vignoble, situé non loin du château de Martigné, s'étend sur 47 ha sur des sols argilo-calcaires. Catherine Motheron gère le domaine familial, sa famille s'y est installée dans les années 1960. Depuis, elle a modernisé l'outil de production et développé le négoce.

Issu de cépage cabernet franc et cabernet-sauvignon, le cabernet d'anjou est un rosé demi-sec ou moelleux. À boire dans les premières années, mais les millésimes généreux réservent des surprises pendant plusieurs décennies. Sa robe saumon est lumineuse. Au nez, de la fraîcheur et des arômes de framboise et de fraise. Vin tendre et rond dû à son taux de sucre résiduel. La finale reste fraîche.

CONCLUSION DE L'AMATEUR

Seul vin rosé demi-sec de la sélection, il sera idéal sur un plat épicé.



02 41 59 42 78
www.domainedeflines.com

BORDEAUX

COUP DE CŒUR

Château Rollan de By

Bordeaux rosé

16/20 6 €

■ Le Château Rollan de By est situé à Bégadan dans le Médoc. Il est la propriété de Jean Guyon depuis 1989. Le vignoble compte aujourd'hui 83 ha en production, planté principalement sur des sols argilo-calcaires. Ce rosé résulte d'un assemblage de 60 % Cabernet Sauvignon et 40 % Merlot.

À la dégustation, il offre une robe rosée assez pâle. Au nez, du fruit et de jolies notes florales. La bouche est riche et pleine, soutenue avec beaucoup de chair. Très agréable, c'est un vin gourmand. Un instant de fraîcheur parfait à l'ouverture d'un déjeuner.

CONCLUSION DE L'AMATEUR

Un vin d'équilibre, qui prouve que le rosé peut être aussi bordelais.



05 56 41 58 69
www.rollandebuy.com

Le Rosé de Floridène

Bordeaux rosé

16/20 8 €

■ Le Clos Floridène est situé à Pujols sur Ciron, près de Barsac dans les Graves. Il est la propriété de Denis et Florence Dubourdieu depuis 1982. Son nom est d'ailleurs la contraction des deux prénoms des fondateurs. Le vignoble de 31 ha est posé sur un plateau calcaire.

Le premier rosé obtenu en 2004 après la saignée d'une cuve trop généreuse s'est vite imposé. Il provient de parcelles particulièrement propices à l'obtention de raisins fruités et peu tanniques.

Il est le résultat d'un assemblage de 60 % de merlot et 40 % de cabernet-sauvignon.

À la dégustation, sa robe est rose pâle. Très floral et délicat au nez. La bouche, une fois l'effet du gaz dissipé, est soyeuse.

CONCLUSION DE L'AMATEUR

Très élégant, une finale nette et précise. On en redemande !



05 56 62 96 51
www.denisdubourdieu domaines.com

Malartic Lagravière

Bordeaux rosé

15/20 7,50 €

■ Situé sur le plus ancien terroir viticole bordelais à Léognan, le Château Malartic Lagravière est racheté en 1996 par Michèle et Alexandre Bonnie. La surface du vignoble est de 53 ha posé sur des sols de graves sèches sur calcaire coquillé et veines d'argile. Issu d'une composition de 65 % merlot, 30 % cabernet-sauvignon et 5 % cabernet-franc.

Merlot et Cabernet franc, le Rosé de Malartic est l'alliance parfaite entre la structure, la fraîcheur et la gourmandise. La capsule à vis qu'on a très peu vu sur l'ensemble de la dégustation a un intérêt pour ce genre de vin. Belle robe intense couleur rose framboise. Un premier nez de pivoine, très floral puis fruité. La bouche est intense.

C'est assurément un rosé de viande et de table.

CONCLUSION DE L'AMATEUR

Il livre une bouche racée gourmande et épicée dans la signature d'un esprit clair.



05 56 64 75 08
www.malartic-lagraviere.com

Château du Seuil

Bordeaux rosé

14/20 7 €

■ Le Château du Seuil situé en partie à Cérons dans les Graves sur la rive gauche de la Garonne. Le vignoble qui s'étend sur 25 ha a aussi des parcelles près de Rions, sur l'appellation Première Côtes de Bordeaux. Le domaine appartient à un Bob et Sue Watts, qui l'ont acquis en 1988. Ils travaillent aujourd'hui en collaboration avec leur fille Nicola Allison et son mari Sean.

C'est un assemblage de 50 % cabernet-sauvignon, 30 % merlot et 20 % cabernet franc.

La robe rosée est soutenue. Au nez, il offre une palette aromatique qui flirte entre les épices et les notes florales. Il livre une bouche de fruits mûrs. Gourmand sans être pommadé, assez vineux. C'est un rosé plutôt dans l'esprit clair.

CONCLUSION DE L'AMATEUR

C'est assurément un vin de caractère et d'une certaine noblesse. La finale signe un vin de mets.



05 56 27 11 56
www.chateauduseuil.com

RHÔNE

COUP DE CŒUR

Domaine Duseigneur

Lirac

15/20 8 €

■ Le Domaine Duseigneur, crée en 1967 par Jean Duseigneur, est situé sur la rive droite du Rhône, près du village de Saint-Laurent-des-Arbres, en face du vignoble de Châteauneuf-du-Pape. Le domaine de 30 ha est réparti en deux parcelles, l'une sur l'AOC Lirac et la seconde sur celle de Côtes-du-Rhône villages Laudun. Ses fils ont pris la relève et se sont engagés dans la biodynamie. Ils ont associé leur compétence à Philippe Faure-Brac qui intervient aux différents stades de la production.

Ce rosé de saignée est un assemblage de 40 % Cinsault, 30 % Grenache, 20 % Mourvèdre et 10 % Syrah. Sa robe est rose saumonée. Son nez intense de framboise et de groseille laisse place à une bouche équilibrée, ample et fraîche.

CONCLUSION DE L'AMATEUR

Vin polyvalent, il se boira aussi bien sur des poissons que des fromages de chèvre.



04 66 50 02 57
www.domaineDuseigneur.com

Château d'Aqueria

Tavel

15/20 9,30 €

■ Le Château d'Aqueria est racheté en 1920 par Jean Olivier, une histoire de famille entretenue par Vincent et Bruno de Bez aujourd'hui. Le vignoble, de 66 ha de vignes est planté sur des coteaux sablonneux & argileux. Diversité des cépages qui entrent dans la composition de l'assemblage : bourboulenc, clairette, grenache noire, syrah, mourvèdre, cinsault et de picpoul. Ils sont ensuite assemblés deux par deux. La signature de l'appellation s'exprime à travers la couleur de la robe soutenue presque cerise. Sa richesse gustative sur les fruits rouges s'accorde avec la complexité de la bouche en finale. La finale est portée par une pointe d'amertume en fin de bouche. Ce vin trouvera sa place à table sur des mets régionaux accentués par des épices.

CONCLUSION DE L'AMATEUR

Puissance et générosité régionale signent ce vin d'une grande richesse gustative.



04 66 50 04 56
contact@aqueria.com

Tradition de Campuget

Costière de Nîmes

14/20 4,70 €

■ Le Château Campuget, propriété de la famille de Franklin Dalle depuis 1941, se situe à 15 km au sud de Nîmes, sur la commune de Manduel en plein cœur de l'appellation. Le vignoble de 160 ha situé à quelques kilomètres de la rive droite du Rhône est caractérisé par son sol formé de gress, des cailloux roulés par les diverses crues du Rhône à l'ère quaternaire. C'est un vin de saignée constitué d'un assemblage de 30 % grenache noir et de 70 % syrah. À la dégustation, ce vin rosé aux reflets saumonés possède un nez qui s'exprime sur des notes essentiellement fruitées. Il livre en bouche un vin basé sur la fraîcheur qui est porté par une très légère pointe de gaz carbonique.

CONCLUSION DE L'AMATEUR

L'ensemble donne un vin de pure expression estivale. Idéal sur des entrées locales.



04 66 20 20 15
www.campuget.com

Cuvée de la Tuilerie

Costière de Nîmes

13/20 8,60 €

■ Le Château de la Tuilerie est un classique de l'appellation. Propriété de la famille Comte depuis 1955. C'est Chantal Comte qui le dirige. Elle multiplie ses activités avec la programmation des Nuits Musicales du Château de la Tuilerie et sa maison d'hôtes la Bastide de Fabrègues. Les 98 ha de vignes sont situés sur la partie géologique la plus ancienne de l'appellation et culminent à 80 m d'altitude sur l'une des sept collines balayées par le Mistral qui entourent la ville de Nîmes. Le terroir est constitué de « galets roulés » au quaternaire et de Marne (argile) de l'ère tertiaire. Rosé de saignée et macération pelliculaire, c'est un assemblage de syrah et de cinsault. À la dégustation, la robe est brillante. Vin fruité aromatique.

CONCLUSION DE L'AMATEUR

Déclinaison de cuvées à thèmes, multiplication de clins d'œil littéraires et artistiques.



04 66 70 07 52
www.chateautuilerie.com

ROUSSILLON

Château Lauriga Côtes du Roussillon

16/20 5,80 €

■ Le Château Lauriga est un vignoble de 60 ha planté sur des collines caractéristiques du terroir de l'Aspres en Roussillon en partie et sur d'anciennes terrasses au sol caillouteux. Les propriétaires, Jacqueline et René Clar, ont réalisé leur rêve en constituant ce vignoble à partir de vignes familiales. Leur cuvée rosée est un assemblage de 60 % syrah, 30 % grenache noir, 10 % carignan. Élevage en cuves sur lies fines pour ce rosé de saignée. Robe soutenue flirtant avec le rouge. Nez de belle puissance, évoque des arômes de violettes et de fruits noirs. L'attaque en bouche, pleine de fraîcheur, libère toute la générosité du fruit. La bouche est gouléante et gourmande et s'épanouira sur une tranche de gigot grillé.

CONCLUSION DE L'AMATEUR

On retrouve ici le juste équilibre entre la vinosité et l'acidité, très belle structure.



04 68 53 26 73
www.lauriga.com

Dom Brial Côtes du Roussillon

14/20 4,30 €

■ Fondée en 1923, la Cave des Vignerons de Baixas n'a cessé de se développer et compte aujourd'hui 380 coopérateurs qui exploitent 2 100 ha, pour une production annuelle moyenne de 85 000 hectolitres. L'ensemble de la surface de production se situe sur le versant Sud du Massif des Corbières. L'assemblage de ce rosé est constitué de carignan à 20 %, syrah à 40 % et de 40 % de grenache noir. À la dégustation, la robe est très soutenue. Au nez des arômes de fruits rouges, aussi marqué par la rose. En bouche, le vin est très expressif, il possède une belle longueur. Belle présence pour ce vin très gourmand. Il s'associera parfaitement à table avec de la viande blanche.

CONCLUSION DE L'AMATEUR

C'est un vin généreux et bien que produit en quantité, ce n'est pas un vin standardisé.



04 68 64 22 37
contact@dom-brial.com

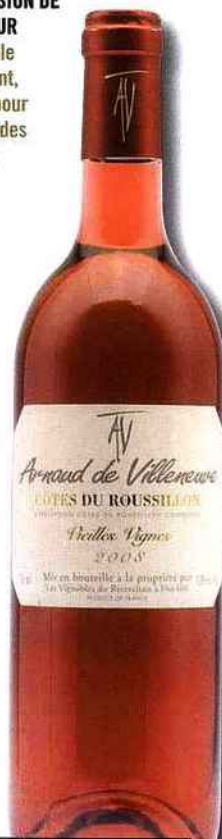
Arnaud de Villeneuve Vieilles Vignes Côte du Roussillon

13/20 4,55 €

■ Le vignoble se situe au pied des Pyrénées en bordure du littoral méditerranéen. En 1993, les caves de Rivesaltes et de Salses-le-Château se sont regroupées sous la houlette de Fernand Baixas, le directeur œnologue. Pour la petite histoire, Arnaud de Villeneuve, médecin et figure scientifique du XIII^e siècle, a découvert les secrets de la distillation du vin en alcool. Il est au vin doux naturel, ce que Dom Pérignon est au Champagne. Les cépages traditionnels entrent dans la composition de l'assemblage : grenache noir, syrah et Mourvèdre. À la dégustation, sa robe est soutenue. Le nez est d'une belle complexité, du fruit, des notes légèrement épicées de poivre gris. La bouche est ronde et parfumée.

CONCLUSION DE L'AMATEUR

Vin souple et élégant, parfait pour des viandes grillées.



04 68 64 06 63
www.arnauddevilleneuve.com

Domaine Saint-Sébastien Empreinte Collioure

13/20 8 €

■ Le Domaine Saint-Sébastien est situé à Banyuls-sur-Mer, au sud-est de Perpignan. L'appellation Collioure est la plus au sud de la région et se répartit sur 600 ha. Le vignoble a été repris en 2008 par Jacques Piriou. La superficie est de 14 ha, dont environ 90 % de la vigne a plus de 60 ans. Elle est plantée en terrasses sur des schistes. Tout est fait à la main car la vigne n'est pas mécanisable. Vendanges à pleine maturité pour augmenter le fruit et le volume en bouche. Pressurage direct pour cet assemblage constitué de 80 % grenache noir et de 20 % syrah. Belle robe soutenue aux reflets légèrement saumonés. Le nez est puissant, les arômes se juxtaposent sur des notes florales et de fruits rouges.

CONCLUSION DE L'AMATEUR

Bouche ample, avec beaucoup de gras et une bonne longueur en bouche.



04 68 88 30 14
st.sebastien@wanadoo.fr

LANGUEDOC

COUP DE CŒUR

Château Bel Evêque

Corbières

16/20 7,40 €

■ Le Château Bel Evêque est situé à Gruissan dans l'Aude. Il appartient à Pierre Richard, notre Grand Blond national, qui n'hésite pas à s'afficher sur la bouteille. Les vignes sont plantées sur des sols argilo-calcaires. Côté vinification, ce rosé de saignée est vieilli en fûts de chêne, il résulte d'un assemblage de cinsault, syrah et grenache. Sa robe rosée est soutenue. Au nez, le vin dévoile une riche palette aromatique, les pivoines s'imposent au premier nez puis les roses fanées, des fruits, une touche de groseille. La bouche est fraîche et gourmande. Il peut se déguster à l'apéritif et à table avec des grillades ou des viandes blanches. Le vignoble est ouvert aux visites si vous voulez une bouteille dédicacée !

CONCLUSION DE L'AMATEUR

La finale élégante et gourmande nous livre un vin heureux dans une démarche sérieuse !



04 68 75 00 48

Clos Canos

Corbières

15/20 5,50 €

■ Le Clos Canos est la propriété de Pierre Galinier. Le vignoble est à cheval sur trois communes : Luc sur Orbieu, Boutenac et Lézignan. Il possède une surface de 30 ha dont 20 sont classés en AOC Corbières. Le vignoble est essentiellement planté sur un terrain argilo-calcaire et des terrasses caillouteuses. La vinification par saignée se fait cépage par cépage. Assemblage de grenache gris 25 %, grenache blanc 25 %, grenache noir 25 %, syrah 25 %. La robe rosée est soutenue. Au nez le vin est très marqué par les fruits rouges. Beaucoup d'élégance et de fraîcheur, son côté fruité le rend très gourmand. Très belle expression de terroir, belle générosité. C'est un excellent choix pour un vin de repas.

CONCLUSION DE L'AMATEUR

C'est un vin chaleureux avec une belle longueur en bouche, qualité rare pour un rosé.



04 68 27 00 06
chateau-canos@wanadoo.fr

Domaine de l'Escattes

Coteaux du Languedoc

13/20 5 €

■ Le Domaine de l'Escattes est situé à environ 20 km de Nîmes à Calvisson, au creux d'une vallée où règne un micro-climat frais. L'AOC Coteaux du Languedoc est la plus orientale de la région. Le vignoble du domaine s'étend sur 30 ha. Il est planté sur des terrasses argilo-calcaires en garrigue Terres de Sommières, constitué de cailloutis sur calcaires durs, calcaires tendres, sols marneux sur roche mère calcaire, éboulis et colluvions. Pour Dominique Robelin, le propriétaire, son rosé de saignée c'est du « soleil dans le verre ». Il est composé de 50 % mourvèdre et 50 % grenache et peut se conserver jusqu'à trois ans. À la dégustation, sa robe cerise est soutenue. Le nez révèle des arômes de fruits rouges légèrement composés de mûres et de framboises.

CONCLUSION DE L'AMATEUR

Gourmand et long en bouche. Bon rapport qualité prix.



04 66 01 40 58
www.escattes.com

Château Lastours 2008

Corbières

13/20 5,95 €

■ La propriété se situe au cœur de l'appellation Corbières Méditerranée entre Narbonne et l'Espagne. Le vignoble de 100 ha en terrasses s'étend sur un domaine vallonné de plus de 800 ha, culminant à 300 mètres d'altitude. L'influence méditerranéenne, associée à un terroir à forte dominante argilo-calcaire permet à la vigne de s'épanouir pleinement. L'assemblage est classique : syrah, cinsault et grenache. À la dégustation, on découvre un rosé de caractère à la robe saumonée. Le nez est d'une grande finesse aromatique. À la fois gouleyant et puissant, il révèle de riches notes de fruits rouges en bouche qui se mêlent à une acidité fraîche.

CONCLUSION DE L'AMATEUR

Bonne action, les vins sont produits avec les pensionnaires du centre d'aide par le travail installé sur la propriété.



04 68 48 64 74
www.chateaudelastours.com

CÔTES DE PROVENCE

Château d'Esclans Garrus

17/20 80 €

■ Le domaine Sacha Lichine est situé à La Motte en Provence. Il a été acquis en 2006 par Sacha Lichine, fils d'Alexis, bien connu à Bordeaux et reconnu pour son encyclopédie. Le vignoble de 44 ha est planté sur des sols variés : des coteaux argilo-calcaires en pente douce aux graves sablonneuses. Les parcelles de vignes sont vieilles de plus de 80 ans. La cuvée Garrus, 100 % jus de goutte, est un assemblage de grenache et de rolle. La vinification se fait en demi-muids de 500 litres, pour une production d'environ 3 000 bouteilles.

Ici on ne produit pratiquement que des rosés et tout est mis en œuvre pour produire des cuvées d'exception. Résultat un vin de grande complexité tout en élégance.

CONCLUSION DE L'AMATEUR

Rosé le plus cher du monde, quand on aime on ne compte pas, aussi disponible en magnum.



04 94 60 40 40
www.chateaudesclans.com

Château Sainte Marguerite

Cru Classé

15/20 11,85 €

■ Château Sainte Marguerite s'étend sur 50 ha de vignes. Le domaine est situé sur le terroir de La Londe les Maures, sur le littoral Varois entre Toulon et Saint Tropez. Il se répartit sur quatre sites avec des sols schisteux et un encépagement varié. Brigitte et Jean Pierre Fayard, entourés de leur famille, exploitent ce domaine depuis 1977. Les vins de ce cru classé Côtes de Provence ont le label de l'agriculture biologique.

De couleur très pâle, ce vin offre une palette aromatique d'agréable complexité ou le fruit s'accompagne de notes épicées. L'attaque en bouche est franche et gourmande. La bouche ample et aromatique laisse place à une finale tout en longueur.

CONCLUSION DE L'AMATEUR

C'est un vin généreux et gourmand qui accompagnera parfaitement un plat régional.



04 94 00 44 44
www.chateausaintemarguerite.com

Château Minuty Cuvée Prestige

Cru Classé

15/20 15 €

■ La famille d'Étienne Matton est installée depuis 1936 au Château Minuty. Le domaine a été l'une des 23 propriétés à être distinguée en 1955 comme cru classé des Côtes de Provence. Le vignoble planté sur des sols mica-schisteux est situé sur les coteaux des villages de Gassin et de Ramatuelle et domine le Golfe de Saint-Tropez. Cette cuvée résulte d'un assemblage de Grenache à 90 % et de Tibouren à 10 %. Ce dernier, cépage emblématique local assure la typicité du vin.

À la dégustation, la robe de couleur rose pâle est à peine marquée. La palette aromatique se décline sur des notes florales où chantent les fruits, le tout souligné par une agréable minéralité. Intégration en bouche vive et dynamique grâce à une bonne gestion de l'acidité.

CONCLUSION DE L'AMATEUR

Bel équilibre pour ce classique provençal, à la fois vif et dynamique.



04 94 56 12 09
www.chateauminuty.com

Clos Mireille Rosé Cœur de Grain

15/20 21,05 €

■ Situé en bord de mer, à la Londe, non loin du Fort de Brégançon, le Clos Mireille, vignoble des Domaines Ott d'une surface de 47 ha, est planté sur sols de schistes et argilosiliceux. Il bénéficie d'un micro climat dominé par les embruns. C'est Christian Ott qui dirige l'exploitation, il succède à Henri, son père, qui lui-même succéda à René. La propriété est dans la famille Ott depuis 1936. C'est à cette époque que René Ott dessina le modèle de la bouteille désormais célèbre et reconnaissable entre toutes ! La robe est d'un rosé pâle. Le nez est porté par des arômes de fruits rouges, très floral quelques épices. Un joli gras en bouche, l'alcool est présent sans être chaud. Il offre une belle vivacité et longueur.

CONCLUSION DE L'AMATEUR

Ce rosé, à la hauteur de sa renommée, nous offre un vin d'une belle complexité.



04 94 01 53 50
www.domaines-ott.com

Château Sainte Roseline La Chapelle Sainte Roseline

Cru Classé

15/20 24 €

■ Château Sainte Roseline, une très ancienne abbaye et une superbe propriété, a été acquis par Bernard Teillaud en 1994. Son cloître et sa chapelle sont ouverts au public, le château est devenu un lieu de réception et d'accueil avec une programmation variée d'expositions, de concerts... L'assemblage de cette cuvée est composé de 35 % de syrah, 30 % de mourvèdre et autant de cinsaut. L'élevage partiel en barriques lui apporte longueur et complexité. Potentiel de garde de 3-4 ans. Ensemble avec générosité modérée. Couleur rosée légèrement soutenue. Un nez qui est marqué par la violette, plutôt floral. En bouche, la fraîcheur libère un vin de demi-corps.

CONCLUSION DE L'AMATEUR

Ce vin trouvera idéalement sa place sur un début de repas ou même sur du poisson cru.



04 94 99 50 30
www.sainte-roseline.com

Château Roubine Terre de croix

Cru Classé

14/20 15,40 €

■ Le Château Roubine, propriété de Valérie et Philippe Riboud, est situé entre Lorgues et Draguignan au cœur du Var. Le vignoble de 64 ha d'un seul tenant est planté sur des sols argilo calcaires. Terre de Croix, cuvée de prestige en hommage à l'Ordre des Templiers autrefois propriétaire de château Roubine, reprend sur son étiquette, la croix à quatre branches qui symbolise prudence, tempérance, justice et force d'âme. Rosé de saignée, le mourvèdre domine l'assemblage, complété avec la syrah. À l'œil la robe est pétale de rose. Le nez est marqué par des arômes de fruits rouges. Bel équilibre en bouche soutenu par la minéralité.

CONCLUSION DE L'AMATEUR

Longueur moyenne qui laisse place à une finale franche et nette. À servir tout au long du repas.



04 94 85 94 94
www.chateauroubine.com

Domaine Siouvette Cuvée Marcel Galfard

13/20 7 €

■ Le domaine de 25 ha est situé au pied du massif des Maures à 20 km de St-Tropez sur des coteaux schisteux qui descendent en pentes douces. Sélection parcellaire, macération pelliculaire sur grenache et cinsault, saignée sur syrah. Élevage sur lies fines jusqu'à la mise en bouteilles. Un assemblage de cinsault à 45 %, grenache à 50 %, syrah à 5 %. Toute la famille Sauron est impliquée dans le domaine, la mère, Sylvaine, s'occupe de la vinification, Guy, le père, commercialise, Thomas, le fils, est à la vigne et Marie, la fille, à la vente. Robe rose pâle très brillante, nez minéral emporté par des notes de buis, d'agrumes. La bouche révèle le fruit dans une finale longue et minérale.

CONCLUSION DE L'AMATEUR

Excellent rapport qualité prix pour ce vin de bel équilibre et à la robe étincelante.



04 94 49 57 13
www.vins-siouvette.com

Château Cavalier

13/20 8,60 €

■ Situé à Vidauban, entre Nice et Aix-en-Provence, le Château Cavalier a été acquis en 2000 par Pierre Castel qui a complètement restructuré le domaine et plus que doublé la superficie. Le vignoble de 130 ha est planté sur des sols peu profonds et sableux. Ici on ne produit que des rosés. Michel Labbé est le régisseur attitré.

Ce Côtes de Provence, est composé de grenache à 30 %, de cinsault à 25 %, de syrah à 20 %, et en complément un savant dosage de cabernet, mourvèdre et carignan. Sa robe rosé pâle est tout en brillance. Son nez possède une belle fraîcheur sur des notes de petits fruits rouges. Une bouche tout en rondeur riche et croquante.

CONCLUSION DE L'AMATEUR

Belle robe très pâle, un vin polyvalent qui pourra aussi bien se boire à l'apéritif qu'à table.



www.chateau-cavalier.com

PACA

Château Crémade

Palette

16/20 12 €

■ Ce domaine est situé en Provence, au cœur du village de Tholonet et de l'appellation Palette. Le vignoble est d'une superficie de 9 ha, l'appellation en compte 40 seulement. L'encépagement est très varié, 25 cépages sont toujours cultivés selon les méthodes ancestrales, les vignes ont entre 40 et 60 ans. Le sol est caractéristique et unique, il est composé de calcaire de Langesse. Sophie Moquet est œnologue et ingénieur agronome du domaine et signe des vins complexes. L'assemblage de grenache, cinsault, syrah, mourvèdre, muscat et cabernet pour le rosé est complété par des cépages secondaires. C'est un rosé d'une couleur timide. Un nez d'agrumes avec des touches muscatées et épicées. Beaucoup de présence et de complexité.

CONCLUSION DE L'AMATEUR

Ce vin gourmand possède un bel équilibre, charnu et ample, c'est une véritable vin de gastronomie.



04 42 66 76 80
www.chateaucremade.com

Château La Calisse Cuvée Patricia Ortelli

Coteaux Varois en
Provence

16/20 12 €

■ Le vignoble de Château La Calisse, a été entièrement reconstitué depuis son acquisition en 1991 par Patricia Ortelli. Les vignes ont été replantées dans le sens nord-sud sur des terres calcaires qui ont été sous-solées, drainées, nivelées et s'étendent sur plusieurs terrasses à une altitude de 380 m. Le vignoble bénéficie depuis 1996 de la Certification Agriculture Biologique, les traitements sont traditionnels, essentiellement au cuivre et au soufre. Rosé de saignée, assemblage de syrah et de grenache. Couleur rosée pâle. Le vin livre une palette aromatique d'une agréable sensualité, les fruits nous enivrent et viennent exploser au palais dans un mouvement de fraîcheur.

CONCLUSION DE L'AMATEUR

Le milieu de bouche rappelle un terroir et du tempérament. L'ensemble livre l'esprit d'un vin rosé.



04 94 77 24 71
www.chateau-la-calisse.fr

Château de Pibarnon

Bandol

16/20 18 €

■ Le Château de Pibarnon s'étend sur environ 50 ha répartis en une multitude de restanques remodelées et restaurées au fil des années. C'est en 1978 que Henri et Catherine de Saint Victor tombent amoureux de Pibarnon, s'installent en Provence et s'attellent à la tâche. Éric de Saint Victor a repris la main et gère le vignoble à part entière. Le rosé de Pibarnon est un assemblage moitié mourvèdre moitié cinsault ce qui permet de jouer à la fois sur le registre de la puissance et de la délicatesse. Sa couleur est d'un rosé idéalement marqué. Le nez impose la complexité et la générosité, une farandole de fruits et d'épices qui viennent souligner d'entrée de jeu un vin de repas. L'attaque en bouche franche et généreuse est soulignée par des notes épicées.

CONCLUSION DE L'AMATEUR

Ses notes épicées lui permettent d'évoluer dans une cuisine aux accents du sud.



04 94 90 12 73
www.pibarnon.com

Château des Baumelles

Bandol

14/20 25,80 €

■ Le Château des Baumelles est situé à Sainte-Anne-du-Castellet. Le vignoble de 12 ha est planté en coteaux aménagés en restanques sur un sol argileux. L'âge moyen des vignes est de 30 ans. Michel Bronzo a repris le domaine en 1999 et applique une méthode de culture biologique. L'assemblage est constitué de 60 % mourvèdre, 20 % grenache et 20 % cinsault. Il est vinifié par pressurage direct. Le vin est délicat et fruité avec des arômes de fruits blancs et d'agrumes, un vin bien équilibré et rond. Une robe entre la pétale de rose et la pelure d'oignon. Le nez est frais, des arômes de fruits rouges pleins de fraîcheur, une pointe d'épice. Attaque franche et gourmande avec une belle minéralité.

CONCLUSION DE L'AMATEUR

La finale rappelle le berlingot (bonbon), très légèrement acidulée, un beau support pour la fraîcheur.



04 94 32 63 20
earl.bronzo@wanadoo.fr

CORSE

Domaine de Frégate

Bandol

13/20 12 €

■ Situé entre les communes de Saint-Cyr-sur-mer et de Bandol, le Domaine de Frégate est accroché sur les collines et domine la mer. Le vignoble de 26 ha est planté sur des sols variés, argilo-calcaires, caillouteux, très arides. L'assemblage de ce rosé de presse est composé des trois cépages principaux de l'appellation des vins de Bandol. Le mourvèdre donne la structure et le caractère, le grenache apporte l'équilibre et la concentration aromatique et enfin le cinsault amène la fraîcheur. La robe rosée est soutenue, saumonée. Le nez aux notes de pivoine est enrichi par les fruits rouges, une pointe de poivre en rétro-olfaction lui apporte de la complexité. Attaque franche, son côté minéral donne un vin à la fois droit et gourmand.

CONCLUSION DE L'AMATEUR

Bonne gestion de l'acidité. Idéal à l'apéritif, il pourra aussi accompagner le repas.



04 94 32 57 57
www.domainedefregate.com

Domaine Les Béates

Coteaux d'Aix en Provence

13/20 57 €

■ Le vignoble est situé à une vingtaine de kilomètres au nord-ouest d'Aix-en-Provence, entre la chaîne des Alpilles, le Lubéron et la montagne Sainte-Victoire à 200 m d'altitude. Bernard Terrat, l'actuel propriétaire, et son fils Pierre-François gèrent l'ensemble du domaine depuis 2002. Le vignoble est conduit en agriculture biologique. « Une petite cuve de Syrah, saignée après quelques heures de macération et deux barriques de Cabernet Sauvignon ». Suivi d'une fermentation en barriques pour une partie, le reste en cuve. De couleur rosée affirmée, le vin libère une palette aromatique de moyenne intensité portée par un métissage de fruits et de fleurs. Ces arômes se confirment en bouche, soulignés par une pointe épicée.

CONCLUSION DE L'AMATEUR

Vin agréable d'un bel équilibre, malgré une finale un peu sèche. Rosé de repas.



04 42 57 07 58
www.domaine-des-beates.com

Domaine Pieretti

Cap Corse

15/20 9,50 €

■ Le Domaine Pieretti, l'un des plus anciens domaines de Corse, a été repris par Lina Pieretti Venturi en 1989. Le vignoble de 10 ha est situé à Luri, une région fortement ventée en bords de mer et planté sur des sols argilo-shisteux. Lina initie les investissements et la restructuration du vignoble et du chai. Cinq générations y ont vendangé. Son père Jean Pieretti a connu le foulage des raisins aux pieds dans son petit caveau. Les cépages utilisés sont le niellucciu et l'alicante, une variété de grenache de la région du cap corse. À la dégustation, sa robe rosée est soutenue. Son nez est marqué par les fruits rouges et un côté floral très présent. La bouche est grasse, soyeuse et désaltérante.

CONCLUSION DE L'AMATEUR

Vin tout en longueur, croquant mordant et désaltérant. On l'accorderait volontiers avec un rouget.



04 95 35 01 03
domainepieretti@orange.fr

Domaine de Torraccia

Porto Vecchio

15/20 8,50 €

■ Créé en 1964 par Christian Imbert qui, après quinze années de vie tchadienne, est devenu depuis une figure de la viticulture corse. Le vignoble de 43 ha « gagné de haute lutte sur le maquis et le granit » est planté sur un sol constitué d'arènes granitiques. La vigne est conduite en culture biologique depuis 2000. Le rosé résulte d'un assemblage de 50 % niellucciu, 10 % sciaccarellu, 20 % grenache et 20 % cinsault. Il est obtenu par pressurage direct et saignée des cuves selon le cépage. À la dégustation, la robe est de belle profondeur. La palette aromatique livre un vin de bonne puissance où les fruits à maturité sont soulignés par des notes florales et poivrées. Bonne longueur.

CONCLUSION DE L'AMATEUR

La richesse de ce vin au palais et son caractère l'impose à table autour de plats gourmands.



04 95 71 59 12
torracciaorriu@wanadoo.fr

CORSE

Clos Colombu

Calvi

14/20 10,80 €

■ Le Domaine Colombu est un vignoble de 60 ha situé sur les communes de Monte Grosso à 2 000 m et le Golfe de Calvi. Il est posé sur des terrasses granitiques, argileuses et sols schisteux. Les vignes réparties entre plaines et coteaux sont cultivées de façon traditionnelle. La propriété a été créée en 1973 par Paul Suzzoni et reprise par son frère Étienne en 1986. L'encépagement varié qui comprend les variétés traditionnelles corse : vermentinu, niellucciu, sciaccarellu, complétées par syrah, grenache, cinsault pour l'assemblage des rosés. La robe est d'un rosé étincelant. Au nez, sa palette aromatique est portée par la vivacité du fruit. La fraîcheur, le fruit et la vivacité se retrouvent en bouche. La rétro-olfaction libère des notes toujours très fruitées, belle longueur.

CONCLUSION DE L'AMATEUR

Tout à fait l'esprit d'un vin de demi-corps qui trouvera sa place en ouverture de repas, même loin de Corse.



04 95 60 70 68
culombu.suzzoni@wanadoo.fr

Sant Armettu

Sartène

13/20 6,50 €

■ Situé dans le sud-ouest de l'île, sur les coteaux dominant le golf de Propriano, le domaine Sant Armettu s'étend sur 25 ha à cheval sur les communes de Fozzano et d'Olmeto. Le vignoble a été créé en 1964 par Paul Seroin. C'est son fils Gilles qui dirige désormais le domaine. Les vignes sont plantées en terrasses étagées le long des coteaux, et cultivées de manière traditionnelle, le sol est composé d'arènes granitiques. C'est un rosé monocépage à 100 % sciaccarellu. Rosé brillant pelure d'oignon. Nez frais qui se livre sur des notes de petits fruits rouges et une pointe épicée. Attaque fraîche en milieu de bouche riche avec des notes quelques agrumes et de fruits rouges persistantes.

CONCLUSION DE L'AMATEUR

Finale légèrement minérale et épicée avec une belle longueur. Vin idéal d'apéritif.



04 95 76 05 18
santarmettu@wanadoo.fr

Le choix des dégustateurs



Jacques Boudin

Restaurateur maître sommelier

Sur l'ensemble de la dégustation, la surprise nous vient de Bordeaux, tant sur les claires que sur les rosés classiques. Ils ont trouvé leur propre esprit.

Mon préféré

Château Bel Evêque

Ce vin séduit par la palette aromatique, le fruit explose en bouche. Il est doté d'une vinosité dans un juste équilibre et c'est pas du cinéma !



Jean Luc Jamrozik

Sommelier, La Table du Baltimore

Belle gamme de rosés qui assume fraîcheur et équilibre. Dans l'ensemble, nous sommes dans un lignée de rosés à boire dans l'année.

Mon préféré

Le Château Crémade

C'est un vin que je déguste depuis plusieurs années. Son style sort vraiment de l'ordinaire avec ses notes muscatées. Vin de gastronomie.



Denis Garret

Sommelier, ancien directeur du Club des Professionnels du Vin

Sélection large mais globalement positive, des vins intéressants.

Mon préféré

Clos Columbu

J'aime beaucoup les vins corses de Calvi. Ils sont très purs au niveau du fruit, des arômes de cerise et de petits fruits noirs. Les notes sont soyeuses bien fondues. Un vin plein de gourmandise.



Didier Bureau

Sommelier

La sélection est hétérogène, mais l'ensemble permet d'apprécier la diversité des régions et des différents styles. Certains rosés sont des vins de gastronomie, ils ont leur propre caractère et de la complexité.

Mon préféré

Domaine du Seigneur

Je l'apprécie pour la fraîcheur de son nez, son juste équilibre et sa structure gourmande.



Marie Roginska

Journaliste, Vino-Vin-Wine

Sur la centaine de rosés dégustés, la qualité monte en flèche quelle que soit la région de production. Les robes des provenance et de bandols sont brillantes, une vraie palette impressionniste.

Mon préféré

Rosé Cœur de Grain

Pour sa grande fraîcheur et son coté aérien, quelle gourmandise ! J'ai dévoré des yeux sa robe pleine de nuances.