



## styles

# LE FESTIVAL DU ROSÉ

Avec l'arrivée des beaux jours, des terrasses de café aux bars de plage, en passant par les Caddie des supermarchés, les tonnelles et les tables des restaurants, la vague rose déferle. Autant de vins différents à siroter selon les moments. De 5, 10 à 29 euros, notre sélection du dernier millésime.

**JUSQU'À 10 €**

### Cave de Tain

Première Note

#### IGP Collines-rhodaniennes (1)

Reine du vignoble dans le nord de la Vallée du Rhône, la syrah est ici pressée avec tendresse pour donner son meilleur jus au reflet soutenu de groseille. Et avec tout le fruit et la fraîcheur de ce cépage remarquable. De savoureuses notes de framboise, de poire et de zeste d'agrumes charment les papilles. **5,10 €.**

### Cave de Saint-Pourçain

Vin Gris

#### Saint-pourçain (2)

Créée en 1952, la coopérative de l'Allier a beaucoup amélioré l'image des vins de la région. Ce pur gamay de pressurage direct à la robe rose bonbon se révèle souple et riche. Arômes de pêche jaune, de framboise et de pivoine dansent dans le verre. **7 €.**

### Les Javelles Mourvèdre

#### IGP Pays d'Oc (3)

Le cépage d'origine espagnole est à l'honneur dans cette cuvée spéciale. L'assemblage de mourvèdre issu de terroirs différents, Minervois et Biterrois, donne un vin à la robe pêche, aux arômes floraux, d'agrumes, d'aromates et d'épices (poivre, gingembre, thym, menthe). **7,25 €.**

### Château Penin

#### Bordeaux rosé (4) ♥

Des 42 hectares du domaine familial de l'Entre-deux-Mers, Patrick Carteyron sort des quilles de bordeaux génériques superbes. Droit, frais, son rosé de macération de cabernet-franc compte parmi les meilleurs de la Gironde. Groseille et framboise dominant. **7,50 €.**

### Plaimont Rosé d'Enfer

#### Saint-mont (5)

Les diabolins de l'union

emblématique de vigneron du Sud-Ouest assemblent tannat, pinenc et cabernet-sauvignon dans la bouteille pour le plaisir des papilles et du partage. Un vin facile, vif et tendre, aux notes de petits fruits rouges et noirs frais (groseille, cassis, framboise). **8,30 €.**

### Marrenon Pétula

#### Luberon (6)

Cette cuvée rend hommage à Pétula Garcia, riche Brésilienne à l'origine du nom de Marrenon, cave qui

regroupe neuf coopératives en Luberon et Ventoux. Ce rosé de syrah, d'une franche minéralité, au nez intense de mara des bois et d'épices douces ne manque pas de caractère. **8,30 €.**

### Domaine Ollier-Taillefer

Les Collines

#### Faugères (bio) (7) ♥

A la tête de ce vignoble familial de 38 hectares, dans l'Hérault, Françoise Ollier et son frère Luc représentent la 5<sup>e</sup> génération. De leur





Par Philippe Schmid

terroir de schistes, ils tirent des vins expressifs et frais. Deux qualités que l'on retrouve dans ce rosé, aussi pâle que joyeux, au nez intense de framboise. (Chez Monoprix) **9 €**.

**Domaine de L'Odylée**

La Fougueuse

**Côte-du-rhône (8)**

Créé, en 2015, par Odile Couvert à Violes, le domaine s'étire sur 15 hectares de vignes. Dans sa robe rose, l'assemblage de grenache, de syrah et de carignan délivre de jolies notes d'agrumes (pamplemousse), qui évoluent vers la pêche blanche. Belle persistance aromatique et rondeur en bouche remarquable. **9,50 €**.

**Rollan de By**

**Bordeaux rosé ♥**

A la tête du fameux cru médocain, et de bien d'autres, Jean Guyon élabore avec autant

de soins son rosé que les rouges. Belle robe saumon claire, nez floral et de fraise juteuse. Bouche désaltérante, dotée d'une grande fraîcheur, ainsi que d'une idéale douceur de bonbon acidulé. Une « gourmandise médocaine ». **9,50 €**.

**Château Beaubois**

Élégance

**Costières-de-nîmes (bio)**

(9) ♥

Coïncé entre Rhône, Languedoc et Provence, la jeune appellation (1986) a longtemps cherché son style. Fanny Molinié-Boyer, héritière d'une lignée de vigneron, a, elle, bien imprimé le sien aux nectars de son Château Beaubois : « On a basculé d'un style méridional, concentré et boisé, avec beaucoup d'élevage, vers des vins plus sur le fruit, plus élégants. » Tel ce rosé à la robe pâle et au nez

gourmand, où la syrah domine et qui exhale la framboise, le cassis, la pêche et le citron. **9,60 €**.

**Charme des Demoiselles**

**Côtes-de-provence (10)**

Cette propriété de 72 hectares de l'arrière-pays varois, dotée d'une charmante maison d'hôtes, produit des rosés plein de fraîcheur et de soleil. Celui-ci, dans lequel pas moins de cinq cépages entourent le majoritaire cinsault, ne manque en effet pas de charme dans sa robe claire et limpide. Notes de fruits rouges et d'épices. **9,80 €**.

**Domaine de la Navicelle**

A Flot

**Côtes-de-provence (bio) (11)**

Cette discrète propriété appartient à la famille Kamrad, les fondateurs d'Ikea. Conduits en biodynamie, les 21 hectares

courent entre Toulon et Hyères, non loin du rivage méditerranéen. Jusque-là plutôt producteur de rouges (excellents), le domaine livre désormais d'élégants rosés, tels ce vin formidable aux douces saveurs de fruits exotiques (goyave). **10 €**.

**Le Lion de la Rivière**

**Bordeaux rosé (12)**

Plus important domaine de Fronsac, sur la rive droite bordelaise, le Château La Rivière continue son ascension impressionnante sous la houlette de Xavier Buffo. Dernière illustration des qualités du terroir comme de celle de l'œnologue : ce noble Lion, pur rosé de presse issu de 75 % de merlot et de 25 % de cabernet-sauvignon. Une trame gourmande de framboise et de fleurs blanches en majesté. **10 €**.





**DE 10 À 15 €**

**Estandon**

Le Vin Nu

**Coteaux-varois-en-provence (bio)** ♥ (1)

Première entreprise viticole de Provence, le regroupement de coopératives produit 10 % des vins de la région. L'enthousiaste et énergique maître de chai Catherine Huguenin veille à la montée en gamme des vins. Habituee des défis, comme convertir une partie du vaste vignoble (2 000 hectares) à l'agriculture biologique, elle a relevé celui d'une cuvée à la fois bio et sans sulfites ajoutés. Une vraie aventure sensorielle en bouche, pleine de fruit et de fraîcheur. **10,50 €.**

**MasLauris**

L'inopiné

**Luberon (bio)** (2)

Désormais certifié biologique, le jeune

vignoble perché à 300 mètres au pied du Luberon bénéficie de nuits fraîches et de belles journées ensoleillées pour livrer des vins croquants, tendus et au fruité pur. Comme ce rosé très suave, aux parfums délicats de fruits jaunes (pêche, abricot) et exotiques (goyave, litchi). **11 €.**

**Bastide des Blacailoux**

Quintessence d'Eclosion

**Coteaux-varois-en-provence (bio)** (3)

Au cœur du Parc naturel de la Sainte-Baume, Bruno Chamoin cultive 40 hectares de vignes en agriculture biologique. « Le bio, un devoir pour nos enfants », affirme celui qui se réjouit d'avoir décroché le label Haute valeur environnementale (niveau 3) en 2018. Ses vins sont aussi empreints du respect du terroir. Comme ce rosé à la robe lumineuse et plein de fruits (pêche, grenade, passion, agrumes). **11,50 €.**

**Terre des Amoureuses**

Love rose

**IGP Ardèche** (4)

Love is in the verre... avec cette cuvée ardéchoise 60 % grenache, 38 % syrah et un soupçon aphrodisiaque de mourvèdre et de pinot noir. Tonique, entre agrumes acidulés et longueur de la fleur d'oranger, le séducteur Love rose fait de l'œil à la cuisine méditerranéenne. Un mariage d'amour... **11,50 €.**

**Petite Cavale**

**Luberon (bio)**

(5) ♥

Ingénieur des mines spécialiste d'environnement, Thierry Mueth conseillait dans l'ombre son beau-père Paul Dubrule pour la conversion bio de La Cavale. Tant au spectaculaire nouveau chai qu'au caveau œnouristique, dessinés par Michel Wilmotte, le voilà désormais en pleine lumière, directeur général d'un domaine passé du petit trot au grand galop. Ce classique attelage de cinsault et de grenache

révèle déjà les vertus de l'agriculture biologique, avec une palette d'arômes éclatants de fruits rouges et de pamplemousse. **11,50 €.**

**Domaine de la Citadelle**

Les Artèmes

**Luberon (bio)** (6)

Entre fraîcheur rhodanienne et rondeur provençale, à l'image de l'appellation luberon, ce rosé possède assurément du caractère. L'alliance entre le mourvèdre (80 %) et le grenache délivre des notes florales, de fruits rouges et d'agrumes. Le terroir tardif de cette parcelle apporte beaucoup de tension à l'ensemble. **12 €.**

**Paul Mas AllNatt**

**IGP Pays d'Oc** (7)

Jean-Claude Mas, le vigneron-négociant qui monte dans le Languedoc, livre ici un (presque) pur cinsault au profil charmeur, dont la robe très pâle est bridée d'un soupçon de pinot noir. Un vin de caractère à la richesse aromatique. **12,50 €.**



1

2

3

4

5

6

7

SOP



### Château La Verrerie Luberon rosé

**(bio)** (8)  
Nouvelle patronne du domaine de la famille Descours, conduit en agriculture biologique, Valentine Tardieu-Vitali a géré avec brio un millésime 2018 compliqué. Comme l'illustre ce rosé à la robe violine, où le grenache domine. Frais et délicat au nez, le vin devient charnu et gourmand en bouche. **13 €.**

### Clos Saint Michel

Tendance Caladoc  
**IGP Pays d'Oc** (9)  
Fruit du mariage, en 1958, entre le grenache noir et le malbec, le caladoc est un cépage qu'on rencontre - rarement - dans le sud de la France. Franck et Olivier Mousset, héritiers de ce domaine historique enraciné dans l'ancien lit du Rhône, le vinifient en rosé. Un vin fin et équilibré, qui distille d'appétissants parfums de rose, de fraises et d'agrumes.  
A découvrir. **13 €.**

### Domaine Buchen

La Dune  
**IGP Landes** (10) ♥  
Le talentueux négociant Lionel Osmin, bienfaiteur du Sud-Ouest vinicole, a persuadé Michel Guérard de produire un rosé de l'Atlantique sur son magnifique domaine surplombant l'Adour, havre de paix où sont ancrées les racines de la famille du trois-étoiles. Un vin dans son temps, où s'égaient l'abricot, la groseille, la rose et le citron. La recette d'un grand chef! **14 €.**

### Les Terrasses de la Courtade Côtes-de-provence (bio)

(11)  
Ce joyau de l'île de Porquerolles, racheté en 2014 par l'homme d'affaires Edouard Carmignac, est en pleine renaissance. Une cuvée sans fard qui rappelle l'étonnante richesse du terroir de l'île. Un assemblage de grenache (très majoritaire), de cinsault, de rolle et de mourvèdre à la fraîcheur ciselée et au fruité suave et

gourmand (agrumes et litchi). **14 €.**

### Château Maïme Héritage Côtes-de-provence

(12)  
Fruit de l'union de la syrah, du grenache et du cinsault, le millésime 2018 confirme la maîtrise du maître de chai Jean-Louis Sibran et la montée en puissance de ce domaine d'Arc-sur-Argens. Dans sa robe saumonée très pâle, le vin fait preuve d'une grande fraîcheur que soulignent d'appétissantes notes d'agrumes (yuzu). **14 €.**

### Château Sainte-Roseline

Lampe de méduse  
**Côtes-de-provence**  
♥ (13)  
La cuvée emblématique de la belle propriété dirigée par Aurélie Bertin se love dans la fameuse bouteille qui rend hommage à l'Ordre illustre des chevaliers de Méduse, dont les membres avaient pour habitude de lamper le vin. Au sommet de l'élégance et de la gourmandise, le 2018 distille des notes florales (rose, pivoine), puis

de mangue et de pêche. Un rosé moderne, expressif et accessible, tout le style du château. **14,50 €.**

### Château Fontainebleau Coteaux-varois-en-provence (bio)

(14)  
Sur le terroir de pétilles rouges mis en valeur par la fougueuse Valérie Courrèges, le grenache associé au cinsault et à une pointe de syrah trouve une expression gourmande, dont le plaisir n'est point fugace. Ses arômes de pêche blanche s'étirent jusqu'à une finale minérale et finement amère. **14,90 €.**

### Maîtres vigneron de Saint-Tropez Gold Côtes-de-provence

(15)  
Trois caves du Var réunissent dans une même bouteille leurs plus beaux cinsaults et grenaches du Triangle d'Or, qui regroupe trois terroirs d'exception au pied du Massif des Maures : Cuers, Pierrefeu et Puget. Un rosé haute-couture, tout en élégance et en équilibre. A goûter impérativement! **14,90 €.**





**DE 15 À 20 €**

### Henri Bourgeois

Les Bonnes Bouches

#### Sancerre (1)

Issu exclusivement de pinot noir sur sols argilo-calcaires, ce rosé fruité et tendu trouve dans le cépage un superbe équilibre sur la fraîcheur et la gourmandise. Appétissantes notes de petits fruits rouges, d'agrumes, de pastèque et de réglisse. Toute la Loire dans une bouteille. **15 €.**

### Aergerter MIB

Bourgogne (2)

En sortant ce rosé made in Burgundy, Paul Aergerter, négociant à Nuits-Saint-Georges et en Provence, renoue avec une tradition bourguignonne quasi disparue. Six mois d'élevage en demi-muids confère à ce 100 % pinot noir de la Côte de Nuits expression fruitée, fraîcheur mentholée et arômes élégants de grotte. **15 €.**

### Figuière Première Côtes-de-provence (bio)(3)

L'attachante maison de la famille Combard, à La Londe-les-Maures, a eu l'idée de proposer ses cuvées de rosés en fonction du profil du consommateur, du néophyte à l'expert. Celle-ci, qui s'adresse aux « curieux et aux « épicuriens », se révèle croquante, tendue, fruitée (ananas, abricot, brugnon blanc, litchi, fraise) et terriblement addictive! **15,50 €.**

### Château de Peyrassol Côtes-de-provence (4) ♥

Œuvres d'art contemporain monumentales, gastronomie, chambres d'hôtes, vignes à perte de vue, histoire, nature et culture se rejoignent dans cette ancienne commanderie des Templiers autour de sa principale composition artistique : le vin! Porte-étendard du domaine, cette cuvée réunit toutes les qualités de ce terroir accroché aux contreforts du massif des Maures :

minéralité, fruité intense et croquant. **15,90 €.**

### Domaine de la Font des Pères

Bandol (5)

Niché sur une colline taillée en restanques, ce magnifique domaine joue pleinement la carte d'un œnotourisme raffiné. Caroline et Philippe Chauvin, ses propriétaires, ont aussi massivement investi au vignoble et à la cave. Leur rosé traduit bien les efforts consentis : complexité aromatique au nez, bouche fraîche et salivante. Finale longue et puissante. **16 €.**

### Château Rasque

Alexandra

#### Côtes-de-provence (6) ♥

Lors de la vinification du rosé générique de la propriété, composé à parts égales de grenache et de cinsault, la talentueuse vigneronne Sophie Biancone isole le premier jus - appelé « de goutte » - pour concocter cette cuvée rose tendre. Un vrai petit bonheur où la fraise des

bois rayonne en fraîcheur. **17 €.**

### Château Romanin

Grand Vin Rosé

#### Les baux-de-provence (bio) (7)

Sur ce vaste domaine des Alpilles conduit en biodynamie, le rosé est devenu un art. Dans cette cuvée tendue à la finale saline, un peu de counoise, cépage quasi oublié, apporte de la souplesse et des accents de mûre, auxquels s'ajoutent des notes de cassis, de groseille, de fraise, de pêche blanche et d'ananas. Un festival gourmand! **17,50 €.**

### Château de Rey

Les Galets Roulés

#### Côtes-de-roussillon 2017 (8)

Voilà plus de vingt ans que, au pied du Canigou, Cathy Sisquella et son mari racontent dans leurs vins le terroir qu'ils chérissent. Leur rosé demande un peu de patience pour révéler ses arômes de cassis, de framboise, d'épices (cannelle, piment). **18 €.**





**PLUS DE 20 €**

### Château Pibarnon

**Bandol (bio)** (1)  
Patchwork de 250 parcelles situées à 300 mètres d'altitude, le domaine des Saint-Victor est le fruit d'un travail colossal mené depuis 1977 : défrichage, conversion en bio et maintenant en biodynamie... Racés, leurs rosés ont l'élégance intemporelle des vins élaborés avec sensibilité et sagesse. Pureté aromatique, puissance du fruit sudiste, minéralité saline, délicats amers, la signature de grands vignerons de Provence. **21 €.**

### Château La Coste

**Grand Vin Rosé** (2)  
**Coteaux-d'aix-en-provence (bio)**  
Sacrée meilleur vin du Pays d'Aix, l'année dernière, par le magazine *Drinks*, cette cuvée est à la fois puriste et hédoniste : vendanges manuelles, vieilles vignes de grenache et de syrah, vinification sur lies... pour une texture enveloppante, des arômes acidulés

de fruits mûrs, plus rouges que blancs. **21,50 €.**

### Château Saint-Maur

**Excellence**  
**Côtes-de-provence** (3) ♥  
Pour son cinquième millésime, depuis le rachat, Marc Montrose, l'énergique directeur du domaine, peut être fier : les efforts et les investissements engagés par la famille Zannier éclatent en bouche ! Finesse, élégance et fraîcheur jaillissent à l'ouverture de ce joli flacon, qui recouvre son rang de cru classé de Provence. Délicieuses notes florales (rose) et d'agrumes (pamplemousse). Bravo ! **22 €.**

### Château La Calisse

**Coteaux-varois-en-provence** (4) ♥  
Beaucoup de vin a coulé dans les cuves depuis que Patricia Ortelli a repris, en 1991, ce domaine à l'abandon, implanté sur les contreforts du Verdon. L'obstinée néovigneronne affirme son style en élaborant en orfèvre des vins d'une grande pureté. Notes de fleurs blanches et d'agrumes. Beaucoup





de fraîcheur, soulignée par des notes citronnées. **24 €.**

### Château Minuty

Rose et Or

#### Côtes-de-provence (5) ♥

Patiemment, François et Jean-Etienne Matton ont fait du domaine familial de la presqu'île de Saint-Tropez une vraie marque d'excellence, qu'illustre bien cette cuvée de prestige. La tension et une fraîcheur intense marquent l'assemblage de grenache (90 %) et de tibouren. Des arômes de fleurs blanches et d'agrumes débouchent sur des notes de pamplemousse rose, de cerise, de framboise et de pêche de vigne. **24 €.**

### Château La Gordanne

La Chapelle

#### Côtes-de-provence

#### Pierrefeu (6)

La pépite provençale du groupe Vranken, rosé de gastronomie par excellence, se montre d'une grande finesse. Une tête de cuvée aux subtils arômes de petits fruits frais (fraise, arboise, framboise), qu'agrémentent des notes de tilleul et de pamplemousse. **24,60 €.**

### Cave d'Esclans

Rock Angel

#### Côtes-de-provence (7)

Sacha Lichine, le Bordelais qui a converti les Américains au rosé, continue de hisser son domaine de la vallée d'Esclans au firmament de la Provence. Au côté de la cuvée de grand prestige Garrus (80 €), celle-ci paraît bon marché! Un joli vin partiellement vinifié en demi-muids pour laisser le terroir s'exprimer. Ange ou pas, personne ne laisse sa part! **27 €.**

### Domaines Ott

Clos Mireille

#### Côte-de-provence (8)

Sous la houlette du groupe Roederer, Christian et Jean-François Ott perpétuent une histoire familiale commencée en 1896. Des trois domaines Ott, le Clos Mireille est sans doute le plus atypique, avec sa large façade maritime, mélange de schistes et d'argiles, dépourvue de calcaire. Les embruns y rafraîchissent des vins rares et ardents (melon, mangue, citronnade) derrière la pâleur de leur robe presque dorée. **29 €.**

