



NOTRE SÉLECTION DE 19 ROSÉS 2016 DU SUD DE LA FRANCE

Appellation d'Origine Protégée (AOP) Côtes de Provence, millésime 2016



> Château Minuty, Gassin

Les frères Jean-Étienne et François Matton ont repris le domaine familial, fondé en 1936 par leur grand-père, il y a 25 ans. Sur la presqu'île de Saint-Tropez. S'ils tiennent à ce que leurs vins restent présents sur les belles tables de la Côte d'Azur, leurs cuvées ont par ailleurs séduit Paris et le monde. Minuty est aujourd'hui une marque de réputation internationale (États-Unis, Europe de l'ouest, Thaïlande, Caraïbes...). Enfants du pays, les frères Matton ont grandi avec la notoriété de Minuty qui a grossi en même temps que celle du village de Saint-Tropez. Ils n'en oublient pas pour autant, même s'ils ont considérablement développé l'affaire familiale, qu'ils ont réussi grâce aux bases posées par les générations précédentes qui leur ont

transmis un emplacement exceptionnel et un beau patrimoine foncier (45 ha à Minuty, 35 ha à Vidauban, 15 ha en fermage).

Actualité : construction d'un chai de stockage, d'assemblage et de mise en bouteilles visant à produire à terme, 1 million de bouteilles par mois !

Cuvée 281

Ce rosé pâle essentiellement composé de grenache noir, est l'aboutissement d'un travail entamé il y a plus de 20 ans. Une cuvée exceptionnelle, de gastronomie, produite en petite quantité, à la fois délicate, profonde et minérale, aux arômes de fruits à chair blanche et notes iodées. Un 2016 concentré, de belle expression, aérien, sur la fraîcheur. 45 €.



> Commanderie de Peyrassol, Flassans-sur-Issole

Alban Cacaret supervise cette propriété tout comme les autres vignobles (Bordeaux, Portugal, Italie...) de son oncle Philippe Austruy, par ailleurs homme d'affaires et grand passionné d'art. Peyrassol est un immense musée à ciel ouvert, jalonné d'œuvres d'art contemporain dont certaines, monumentales, surgissent au beau milieu d'une parcelle, au détour d'un chemin, au sein d'un domaine tapissé de 100 ha de vignes... Au cœur de la propriété, trône la « place du village », une vaste cour-esplanade reconstruite à partir de photos d'archives, autour de laquelle s'articulent des bâtiments médiévaux aux murs de pierres séculaires. Ils accueillent des chambres et une table d'hôtes, un chef dans sa cuisine mais aussi des cuveries et des

chais de compétition.

Actualité : une nouvelle cuvée, « 1204 » (d'après la date estimée de la création du domaine). Un rosé clair, élevé en barriques ayant déjà contenu un blanc, qui enrobe bien le palais, avec de la fraîcheur. Une nouvelle œuvre magistrale signée Daniel Buren. Une arche-verrière monumentale qui part du caveau d'accueil et rejoint le bâtiment opposé.

Clos Peyrassol

Reflète de tout le savoir-faire du domaine, ce vin n'est vinifié que dans les plus belles années. Sa robe translucide évoque les nuances de la chair d'une pêche de vigne tandis qu'en bouche, ronde et ample, fine, délicate, fraîche, les saveurs de fruits exotiques et d'agrumes s'entremêlent de notes acidulées. 30 €.



> Château Roubine, Lorgues

Le vignoble de 90 ha (sur les 130 ha que totalise la propriété), s'étend à perte de vue avec le château qui se profile au loin sur la droite de ce vaste cirque ceinturé de pins et de chênes. L'histoire du Château Roubine est intimement liée à celle de la Provence. Depuis l'Antiquité, la voie romaine dite Julienne, traversait le vignoble actuel. Valérie Rousselle, native de Saint-Tropez, reprend la propriété en 1994, désormais épaulée par son fils Adrien.

Premium, cru classé

Lumineuse, la robe se teinte de reflets or et rose. La bouche est ronde, harmonieuse, charmeuse, fluide, aux notes de pamplemousse et pêche de vigne, une pointe de petits fruits rouges. 15 €.



> Domaine de Fontenille, Lauris

En 2013, Frédéric Biousse (ancien PDG du groupe SMC Sandro, Maje et Claudie Pierlot) et Guillaume Foucher (propriétaire de la Galerie Particulière à Paris et Bruxelles, spécialisée en art contemporain), reprennent ce vaste et beau domaine qu'ils ont entièrement rénové pendant un an et demi (plus de 10 millions d'euros d'investissement). Il se compose d'une bastide de 17 chambres, d'un restaurant étoilé, d'un bistro, d'une galerie d'art contemporain, d'une piscine, d'un spa et d'un domaine viticole de 35 ha. Les nouveaux propriétaires se sont d'emblée lancés dans la restructuration du vignoble, entamant dès leur arrivée sa conversion en agriculture biologique.

Fontenille, AOP Lubéron

Un vin rond, ample et très séduisant, charnu, fruité et harmonieux en bouche, soutenue par une finale vive et fraîche. 10 €.

PAR VALÉRIE FAUST



> Château de Berne, Lorgues

A 3 km de Lorgues, dans l'arrière-pays varois, les nombreux édifices qui composent l'Hôtel 5 étoiles spa Relais & Châteaux de Berne, évoquent un village provençal paisible, en pleine nature, où les occupations ne manquent pas : balades en forêt, parcours VTT, sentiers botaniques, tennis, piscine, boutique, salle de fitness, spa de 800 m², bistrot, restaurant. Au cœur d'un parc de 500 ha (135 ha de vignes), Château de Berne est également connu pour ses vins et les nombreuses activités prévues autour des cuvées qu'il produit (dégustations, initiations, visites de cave...).

Initiale

Sur le flacon sérigraphié s'imprime une carte du Var. Bouche ronde et suave, séduisante et vive, aux notes de zestes d'agrumes confits. 25 €.



> Château Léoube, Bormes-les-Mimosas

Cette propriété de l'industriel britannique Lord Anthony Bamford depuis 1997, longe 4 km de littoral, dans un environnement exceptionnel ! Contre la ligne bleue de la Méditerranée, d'une superficie de 560 ha d'un seul tenant, le domaine compte un vignoble de 68 ha et une oliveraie de 23 ha se trouve sur le site protégé du Cap Bénat. Romain Ott, ingénieur agronome spécialisé en œnologie, en est le directeur d'exploitation depuis une dizaine d'années.

Secret de Léoube

Le domaine ne fait pas mystère de son Secret qui réside dans les 20 % de cabernet sauvignon complétant les 40 % de cinsault et de grenache. Un vin bio élégant, suave, puissant, soyeux, aux arômes persistants d'agrumes qui aime la table, de l'entrée (carpaccio) aux desserts fruités en passant par tartare, viandes et poissons grillés. 23,50 €.



> Château de Selle des Domaines Ott, Taradeau

Marcel Ott acquiert le Château de Selle à Taradeau (près de Draguignan) en 1912 puis Clos Mireille à Lalondeles-Maures dans les années 30 et enfin Château Romassan à Bandol, en 1956. Depuis 2009, Jean-François Ott et son cousin Christian Ott, dirigent les trois propriétés. Faiseurs de rosés, leur ADN, les Ott en élaborent depuis plus d'un siècle. Alors qu'en France les rosés n'ont pas encore vraiment la cote, les USA constitueront le premier marché des rosés Ott à l'export au début des années 50 !

Actualité : « C'est à Taradeau que ma famille a réalisé son premier rosé, dans une cave aménagée dans une ancienne magnanerie », raconte Jean-François Ott. Tandis que le vignoble s'étendait avec les années (90 ha aujourd'hui), des pans de

bâtiments s'ajoutaient à la cave. « Avec Christian, on se disait depuis dix ans qu'il fallait la rénover voire en faire la cave idéale ! » Après des mois de travail et de réflexion entre cousins, un architecte l'a construite à partir de gros blocs de pierre d'un mètre de large. 24 mois ont été nécessaires à son édification : réception de la vendange, pressurage, cuves de vinification, chais d'élevage respectueux et modernes, étiquetage, stockage, caveau d'accueil (200 m²).

Château de Selle

Après une attaque soyeuse, la bouche monte en volume. Un rosé d'une grande finesse et minéral, sur la fraîcheur et les arômes ciselés de fruits d'été (pêche, abricot), rehaussés d'une note épicée. 25 €.



> Château Cavalier, Vidauban

Menée par Philippe Castel, cette propriété ne produit que des vins rosés. En 2012, Olivier Duga rejoint le domaine et son vignoble de 140 ha. « Faiseur de vins » depuis plus de 30 ans, il se passionne pour le rosé dès son arrivée en Provence. À tel point qu'il en refuse les diktats, l'uniformisation de sa couleur la plus pâle possible, la standardisation de son goût convenu de bonbon anglais ou de pamplemousse. Après une restructuration parcellaire pointilleuse, des recherches sur les levures indigènes, naturelles, prélevées sur les raisins, ont été entreprises avec la collaboration d'Antoine Poupponeau depuis le millésime 2015. Tout un minutieux labeur afin que chaque rosé reflète sa propre typicité, reflet du terroir, du climat, du travail du vigneron.

Grand Cavalier

D'un beau rose à reflets framboise et argentés, la plus prestigieuse des cuvées du domaine révèle en bouche son élégance, ses notes florales, épicées, d'agrumes et de petits fruits rouges, sa finale fraîche et minérale. 17 €.



> Château Sainte-Roseline, Les Arcs

Aurélien Bertin a repris les rênes des deux propriétés familiales, Château Sainte Roseline et Château des Demoiselles en 2007. Elles totalisent 180 ha de vignes produisant, pour la première 60 % de rosés et pour la seconde, 80 % de rosés. Château Sainte-Roseline est un cru classé auréolé d'une histoire forte, longue de 700 ans avec, à 80 mètres de l'entrée du Château, la fameuse Chapelle Sainte-Roseline, monument historique le plus visité du Var. Depuis 15 ans, la propriété organise chaque année de nombreux événements dont, l'été, une exposition d'art contemporain. De fin juin à fin septembre 2017, Étienne Viard y installe ses immenses sculptures, comme il le fait depuis 20 ans.

Actualité : nouvelle cuvée, Château Sainte-Roseline blanc 2016.

Un 100 % rolle superbe, dont Christophe Bernard, œnologue et directeur général n'est pas peu fier.

Cuvée La Chapelle de Sainte-Roseline, cru classé

Fleur du domaine, ce vin à la jolie robe claire et reflets abricot, lumineuse, développe en bouche, dense, de savoureuses notes fruitées, d'agrumes, une belle vivacité naturelle. 22,70 €.

Les prix sont donnés à titre indicatif



NOTRE SÉLECTION DE 19 ROSÉS 2016 DU SUD DE LA FRANCE

Appellation d'Origine Protégée (AOP) Côtes de Provence, millésime 2016



> Château Thuerry, Villecroze

En 1997, Jean-Louis Croquet, ancien patron de l'institut de sondage Sofres, tombe sous le charme de cette propriété et démarre une seconde vie. De vigneron. Le domaine de 340 ha (40 ha de vignes en production), s'étend sur les communes de Villecroze, Flayosc et Tourtour, produisant trois appellations : deux AOP, côtes de provence et coteaux varois en provence, ainsi qu'une IGP, Coteaux du Verdon.

Actualité : première vinification d'un vin rosé en jarre romaine pour créer Exception 2016.

Dans le cadre d'Art et Vivre 2017, exposition grand format de l'artiste britannique Tom Hendo, du 1^{er} juillet au 31 août prochain.

Les Abeillons, AOP coteaux varois en provence

Élaboré à partir de 70 % de grenache et 30 % de cinsault, un rosé de caractère, plein, charnu et fruité, rehaussé par une note épicée en finale. 12,50 €.



> Domaine Royal de Jarras, Aigues-Mortes

Cette propriété viticole spectaculaire, possède d'extraordinaires richesses. Un site classé Natura 2000, peuplé de plus de 250 espèces de vertébrés, une manade regroupant une soixantaine de chevaux de race Camargue, un vignoble de 429 ha, des ceps plantés dans les sables de Camargue. Ce qui leur a permis de résister au phylloxéra. Des ceps de grenache dits « franc de pied » car non greffés, entrent dans la composition de la cuvée Commandeur de Jarras.

Domaine Royal de Jarras Gris de Gris 2016, IGP Sable de Camargue

L'appellation Sable de Camargue produit des vins de faible acidité. Réalisé majoritairement à partir de grenache, ce cépage donne au jus, après le pressurage, une jolie teinte rose tirant sur le gris argenté, d'où le nom de Gris-de-Gris. Un vin généreux, gourmand, élégant, aux arômes de fraises des bois. 9 €.



> Château Romanin, Saint-Rémy-de-Provence

Cette étonnante propriété de 250 ha, creusée dans la roche, appartient depuis 2006 à Anne-Marie et Jean-Louis Charmolüe, anciens propriétaires de Château Montrose (second cru classé de Saint-Estèphe). Œnologue et directeur du domaine, Franck Breau les a rejoints en 2013. Un vignoble (58 ha) cultivé en biodynamie depuis 1988, des vins qui ne cessent de s'améliorer, les ruines d'un château du XIII^e siècle, un chai enterré conçu comme une cathédrale gothique. Un domaine fascinant, également planté d'oliviers (4 ha) et d'amandiers (2 ha).

Château Romanin, AOP Baux-de-Provence

Un teint pâle à reflets pêche, un vin à la fois rond, plein et suave, élégant, délicat et subtil. La bouche intense, fruitée, s'achève par une finale longue, une note citronnée. 14 €.



> Le Château des Muraires, Le Luc-en-Provence

Reprise en 2010 par Bernard Magrez, la propriété ne produit que des vins rosés. D'une superficie totale de 24 ha dont 12 ha en production, elle est scindée en deux parties réparties sur deux communes. La plus vaste se déploie sur la commune de Le Luc et la seconde, à quelques kilomètres de là, sur la commune de Le Thoronet où la vigne s'étage en coteaux et restanques, en compagnie de nombreux oliviers.

Excellence des Muraires

Élevé en barriques pendant 4 mois, le potentiel de ce rosé est d'environ 3 ans. Un vin rond, élégant, vif, frais, gourmand sur les fruits rouges. 20 €.



> Château La Verrerie, Puget-sur-Durance

D'une superficie de 154 ha dont 55 ha de vignes et 7,5 ha d'oliviers, conduit en bio à 100%, le domaine situé dans le Lubéron, se trouve à 10 km du village de Lourmarin et à la lisière de la Provence. Acheté par la famille Descours en 1981, il appartient aujourd'hui à Christopher Descours, Président du groupe de luxe EPI (Weston, champagne Charles-Heidsieck...) qui vint ici très souvent dans son enfance. Ce domaine lui tient donc à cœur. En 2006, Olivier Adnot rejoint la propriété. Œnologue, directeur général du domaine et de la vinification, il œuvre efficacement à l'élaboration de très beaux vins.

Château La Verrerie, AOP Lubéron

Une robe rose très pâle, un vin séduisant, frais, délicat, léger, de veine provençale, aux notes gourmandes et acidulées en bouche, vive et tendue. 11 €.



> Domaine de La Rouillère, Cassin

Originaire du nord de la France, l'entrepreneur Bertrand Letartre s'est épris de cette propriété, de la Provence et de ses vins. Il achète ce domaine de 120 ha (45 ha de vignes) en friche en 1998 contre l'avis de ses amis. D'autant qu'à l'époque, le rosé n'a pas le vent en poupe. Avec le soutien de son épouse Magali, ils remettent entièrement sur pied la belle endormie, depuis la conduite de la vigne jusqu'à la création d'une cave ultra-moderne.

Actualité : une nouvelle cuvée, Must, rosé de gastronomie. Dès que la fermentation en cuve inox démarre, le jus est envoyé dans des barriques de chêne de 225 l où on laisse la fermentation se terminer. Le vin reste en élevage de 4 à 6 mois.

Must

Un rosé de couleur pâle, un peu plus puissant que le rosé habituel du Domaine, qui garde cependant de la fraîcheur. Il est élaboré pour s'acclimater à des plats méditerranéens hauts en goûts et en couleurs tels que bouillabaisse, viandes en sauce, rougets... 17 €.



> Château d'Esclans, La Motte

Non loin des magnifiques Gorges de Pennafort à Callas, cette propriété de 267 ha (dont 44 ha de vigne) fut acquise par Sacha Lichine en 2006. Le chai, qui serait le plus ancien de la région, prend racine sur les reliefs du château originel, lequel fut légué avec l'essentiel de la vallée, en 1201, par le Comte de Provence à Gérald de Villeneuve. Quant à la bâtisse d'aujourd'hui, elle s'inspire d'une belle et imposante villa toscane, construite au milieu du XIX^e siècle.

Rock Angel

Robe couleur pétale de rose, brillante, nez très expressif, aux arômes de petits fruits rouges. La bouche est ample, onctueuse, gourmande, généreuse et fruitée. 22,50 €.



> Château La Gordanne, Pierrefeu-du-Var

À l'ouest du Massif des Maures, lové dans un cirque de schiste, le vignoble de 300 ha du domaine évoque un océan de vignes. Le Château La Gordanne possède l'une des 174 cloches du Var antérieures à la Révolution française. Elle date de 1654 et comme elle vient de l'une des anciennes chapelles des terres de La Gordanne, Nathalie et Paul-François Vranken (Champagnes Vranken et Pommery) ont choisi cette cloche de bronze classée monument historique comme emblème de leur grande cuvée, La Chapelle. Dès sa première élaboration en 2006.

La Chapelle Gordanne

Généreux, ce vin ample et fruité, gourmand dès l'attaque, mêle en bouche, fraîcheur, arômes floraux, petits fruits rouges (fraise des bois) et minéralité. 21,50 €.

AUTRES APPELLATIONS



> Terroirs Vivants, Jacques Frelin Vignobles, Montpellier

S'il fallait vous convaincre que Jacques Frelin est un militant convaincu de la première heure en ce qui concerne l'agriculture biologique, son palmarès parle de lui-même. Fondateur et Directeur général de la maison de négoce Terroirs Vivants qui produit des vins bio depuis 1983 en Languedoc-Roussillon, Vallée du Rhône, Gascogne, Provence et à Bordeaux, il est également vigneron, co-fondateur du salon Millésime bio (mondial du vin biologique), vice-président de Sudvinbio (association interprofessionnelle pour la promotion de la viticulture biologique) et consultant pour la réglementation européenne des vins issus de l'agriculture biologique.

Réserve Naturelle, Prestige, IGP Méditerranée

Produit entre le Grau et les Rives du Rhône, coulé dans une bouteille satinée fermée par un bouchon de verre, ce rosé pâle et bio, exhale un nez de fruits rouges (cerise, fraise écrasée, groseille). La bouche est vive, fraîche, légère et gourmande, persistante sur le cassis. 4,67 €.



> Château du Seuil, Puyricard

À 15 minutes d'Aix-en-Provence, cette superbe propriété se déploie sur 320 hectares et le territoire de Puyricard, cernée de bois où s'ébat le gibier en liberté. Étagée sur les coteaux de la Trévaresse, elle offre un éblouissant panorama : la Sainte-Victoire à l'est et la Méditerranée au sud-ouest. Ancrée depuis des siècles dans l'histoire et la culture locale, son château et son jardin à la française sont inscrits à l'inventaire supplémentaire des monuments historiques. De ferme seigneuriale au XVI^e siècle, elle fut transformée en château au XVII^e siècle. En cours de conversion à l'agriculture biologique, le vignoble de 55 ha fut patiemment et attentivement créé ces 40 dernières années.

Château Grand Seuil, AOP Coteaux d'Aix-en-Provence

Un rosé volumineux, aromatique, rond et gras, dominé par les saveurs de fruits rouges ainsi que par des arômes floraux. Finale fraîche. 18,50 €.

Les prix sont donnés à titre indicatif