

DÉGUSTATION



COSTIÈRES-DE-NÎMES

**Dauvergne Ranvier,
2017 - 3,99 €**

Les épices et les fruits rouges composent un bouquet fin et gourmand. Très léger en bouche, ce rosé passe comme un voile. Fin et désaltérant, son milieu de bouche n'est pas très volumineux mais la fluidité est notable. Très joli vin de soif. Intermarché.



SAUMUR

**Secrets de Chai
2017 - 4,50 €**

Au nez, ce rosé est léger et discret mais aussi fin et frais. On est sur les fruits rouges, et surtout la cerise, avec un petit côté pâtissier qui lui donne de la rondeur en bouche et une parfaite acidité. S'accordera parfaitement avec des sushis ou un tartare de saumon à la mangue. En GMS.



BORDEAUX

**Carrelat d'Estuaire,
Les Vignerons de Tutiac,
2017 - 4,50 €**

Rosé fluo, ce qui est original dans cet océan de rosés pâles, mais on est à Bordeaux. Bien tendu sur un petit fruit très simple avec une dominante sur la fraise des bois. La bouche s'arrondit autour d'une matière fine, sobre et aimable dans sa finale. En GMS.



LUBERON

**L'Aiguebrun, Le Pont
de la Coquille, Amédée,
2017 - 4,50 €**

On retiendra l'intense fraîcheur de ce rosé. Le bouquet n'explose pas mais il est très désaltérant, simple et bien fait, c'est tout ce que l'on attend d'un rosé. À consommer tout l'été. En GMS.



ARDÈCHE

**Ardèche par Nature,
Vignerons Ardéchois,
Réserve 2017 - 5,65 €**

Cet assemblage de grenache noir et de merlot offre un nez assez intense, rond, gras, vif et soyeux. C'est joli et délicat. En bouche, la fraîcheur de l'Ardèche ressort dans la minéralité d'un vin équilibré et harmonieux. En GMS et cavistes.

30 ROSÉS POUR L'ÉTÉ

PAR KARINE VALENTIN ET ALICE JAUFFRET



MÉDITERRANÉE

**Terre de Passion,
Les Vignerons du Roy
René, 2017 - 5,80 €**

La robe est très pâle, presque blanche. Le nez puissant rappelle la garrigue avec des notes d'agrumes. La fraîcheur et la tension sont au rendez-vous. En bouche, c'est très aromatique, avec un côté bonbon anglais. Rondeur et notes d'épices en finale. En GMS et cavistes.



PAYS-D'OC

**MJ Janeil Rose,
François Lurton,
2017 - 5,90 €**

Nez original avec un côté épicé et tendu des fruits rouges très mûrs. Petite note florale très agréable. Jolie rondeur en bouche, très acidulé. Se déguste comme un bonbon. Franprix.



BORDEAUX

**Lauduc Classic, Château
Lauduc, 2017 - 6,20 €**

Ce vin est issu à 100 % de cabernet-franc. Le nez s'exprime sur de la fraise, qui rappelle les bonbons anglais. On retrouve aussi quelques notes de myrtille. En bouche, c'est très frais avec des arômes de fruits exotiques. Cavistes, Internet et au domaine.



BORDEAUX

**Château Penin,
2017 - 6,50 €**

À Penin, le rosé est produit à partir de parcelles dédiées, essentiellement de cabernet-sauvignon. C'est un rosé qui s'ouvre sur la séduction et le charme de ce raisin, parfaitement maîtrisé pour la couleur. L'harmonie se construit autour d'un palais rond et très fruité. En GMS.



CÔTES-DE-PROVENCE

**Château de la Sauveuse,
Chevrone Villette,
2017 - 6,70 €**

Le nez est un peu fermé, mais la touche de minéralité apporte une note intéressante. En bouche, il y a de la matière, fine et croquante, bien fraîche avec une belle densité. L'élégance est de mise dans la robe comme dans le toucher de bouche. Au domaine.



COTEAUX-VAROIS-EN-PROVENCE

Lumière de Provence, Estandon, 2017 - 7,50 €
Ce rosé provient de plusieurs terroirs qui se complètent parfaitement. Le nez montre des fruits entrecoupés d'épices. C'est très frais, le bouquet est plutôt sur les agrumes avec une touche florale. Un rosé lumineux à la bouche épicée. En GMS.



BORDEAUX

Le Bordeaux, Alexandre Sirech, 2017 - 8 €
Nez frais et bien fait, malgré un petit côté technique, les fruits rouges et la violette amènent la délicatesse. Pointe anisée qui donne du peps. Ce rosé s'installe en bouche, il prend la place. Tendu, assez gras et rond. Internet.



LUBERON

Les Terres de Maslauris, 2017 - 9 €
À partir de parcelles situées à 300 mètres d'altitude au pied du Luberon, le domaine signe un rosé au nez vif, aux arômes de pêche blanche et d'abricot. On retrouve en bouche la richesse aromatique du nez. Idéal avec des légumes grillés ou une salade de poulpe. Cavistes et Internet.



LUBERON

Cuvée Fontenille, Domaine de Fontenille, 2017 - 10 €
Le domaine de Fontenille présente son premier rosé bio 2017. Le nez est puissant avec un petit côté lactique. Belle intensité, joli volume. La bouche est ronde et épicée. C'est un rosé bien fait et sans esbroufe. À proposer sur les plats uniques de l'été. Au domaine et Internet.



CÔTES-DE-PROVENCE
Le Cloître, Château Sainte Roseline, 2017 - 10,40 €

Nez typique des rosés de Provence avec des écorces d'agrumes. C'est frais et le côté épicé est agréable. En bouche, on est sur un rosé charnu, corpulent et très pointu en finale qui se mariera très bien avec les poissons et les salades, mais sera aussi parfait en apéritif. En GMS.

DE 3,99 À 24€

Nous avons dégusté une centaine de vins rosés du millésime 2017, qui offre à la couleur un bouquet très équilibré, mi-fruits rouges, mi-agrumes, une parfaite densité en bouche et une fraîcheur caractéristique. Voici les 30 bouteilles le plus intéressantes pour leur rapport prix plaisir.



COTEAUX-D'AIX-EN-PROVENCE
Château du Seuil, 2017 - 10,50€

Le nez est frais et élégant, sur les fruits rouges. En bouche, c'est rond, intense, vif et tendu avec, dans la finale, une touche de raffinement qui donne à ce vin de l'envergure et de l'étoffe pour passer à table sur des grillades. Au domaine et Internet.



CÔTES-DE-PROVENCE
Cuvée Magali, Figuière, 2017 - 11,40 €

La robe saumonée s'inscrit dans le ton des rosés de Provence. Le nez s'exprime sur des notes de fruits rouges comme la groseille. La bouche manque un peu de consistance, mais c'est désaltérant et frais. Facile à boire hors repas, à l'apéritif, en toute convivialité. Cavistes et Internet.



CÔTES-DE-PROVENCE
Cuvée Marafiance, Château Cavalier, 2017 - 12 €

Du fruit et de la structure. Légèrement tannique en bouche, mais avec aussi une grande fraîcheur, voici un rosé à la technique parfaitement maîtrisée pour offrir un bouquet de fraîcheur net et franc. Nicolas.



CÔTES-DE-PROVENCE
Château Saint-Maur, Domaines Roger Zannier, 2017 - 12 €

Le nez est fin, racé et élégant, sur les agrumes et plus particulièrement sur les notes typiques de pamplemousse rose. En bouche, le rosé est gras et tendre à la fois. Vin assez délicat. Cavistes.



CÔTES-DE-PROVENCE
Château des Demoiselles 2017 - 12,30 €

La demoiselle se parfume de fleurs et de fruits, avec une légère touche anisée. Puis, en bouche, elle se fait plus ronde et toujours aussi parfumée pour finir ceinturée d'une élégance qui souligne sa ligne svelte. Cavistes, au domaine et Internet.



CÔTES-DE-PROVENCE
Éléance, Château des Bertrands, 2017 - 13,50 €

Robe très pâle, on est proche d'un vin blanc. Le nez se cherche un peu, on regrette un léger manque d'expressivité, mais la bouche pulpeuse, juteuse et intense donne du caractère. Voilà un rosé de gastronomie sur une finale longue et persistante. Cavistes et prochainement Internet.



COTEAUX-D'AIX-EN-PROVENCE
Château La Coste, 2017 - 14,70 €

Des raisins en bio et biodynamie apportent à ce rosé un nez puissant sur les fraises et framboises, plutôt mono-aromatique. De jolies épices en bouche. Pointe d'amertume en finale qui donne de la fraîcheur. En GMS, au domaine et cavistes.



TAVEL
La Reine des Bois, Domaine de la Mordorée, 2017 - 15,50 €

Le nez est puissant, épicé et complexe, sur la pâte de fruit, le cassis. Jolie douceur en bouche. Pointe tannique et notes épicées. C'est le rosé puissant et joulu, concentré et mûr, qui s'accordera avec une côte de bœuf. Cavistes, Internet ou au Domaine.



CÔTES-DE-PROVENCE
Château Peyrassol, 2017 - 15,50 €

Issu de raisins cultivés sur les terroirs calcaires du centre du Var, ce rosé est presque fermé au nez. Après aération, on sent le cuir. C'est complexe, élégant, puissant et frais. Un rosé aérien en fin de bouche. Au domaine et Internet.



CÔTES-DE-PROVENCE
Tibouren, cuvée Caroline, Clos Cibonne, 2016 - 16 €

On est ici en présence d'un rosé inclassable. Arômes de raisin de Corinthe et écorce d'orange confite sur une bouche minérale, enveloppante tendue, vive et fraîche. Quelques notes épicées. La fin de bouche est intense. À déguster avec du foie gras ou un curry d'agneau. Au domaine ou Internet.

30 ROSÉS POUR L'ÉTÉ DE 3,99 À 24 €



LES-BAUX-DE-PROVENCE
Château Romanin, 2017 - 17 €

Robe très pâle, claire et lumineuse. Des arômes exotiques et floraux avec une touche d'épices apportent de l'élégance au vin. La bouche possède une attaque harmonieuse et précise, puis se goûte sur le volume et le gras. Le fruit fait son retour dans la finale tout en légèreté. Cavistes et au domaine.



PATRIMONIO
Domaine Leccia, 2017 - 18 €

Ce niellucci, venu tout droit du nord de la Corse, est croquant, avec une belle intensité et de beaux volumes. Le gras en bouche est fin avec un joli toucher, des notes d'épices et de garrigue (le maquis) qui rendent ce rosé remarquable. Au domaine et Internet.



CÔTES-DE-PROVENCE
La Chapelle Gordanne, Château La Gordanne, 2017 - 19 €

Les fruits rouges dominent le nez d'un vin dont la matière dense et concentrée s'inscrit dans la famille des rosés vieux, puissants, à la trame dense. En bouche, c'est vif et tendu. Rosé de gastronomie, parfait compagnon de crustacés et fruits de mer. Cavistes et au domaine.



COTEAUX-VAIROIS-EN-PROVENCE
cuvée Patricia Ortelli, Château La Calisse, 2017 - 20 €

Un vin d'une puissance et d'une profondeur uniques. Le nez est épicé avec une touche anisée et des arômes de pêche. En bouche, rosé en dentelle, très finement ciselé, le fruit est net et pur. « La » grande étiquette de rosé pour passer à table. Bons cavistes et Internet.



CÔTES-DE-PROVENCE
Porquerolles, Domaine de la Courtade, 2017 - 24 €

Superbe nez, proche d'un vin blanc, dont le bouquet évoque les fleurs et le buis, les embruns de la mer avec de légères touches herbacées. Super frais, très élégant, racé mais assez solaire, qui garde la fraîcheur de la Méditerranée. Meilleurs cavistes, au domaine et Internet.