



**le carton de six**



**Six rosés qui méritent de prolonger l'été**

TRÈS DOUCEMENT, LE ROSÉ SORT DE SA SAISON ET, MÊME, DE SON ANNÉE. COMPRENDRE QUE LES MEILLEURS SONT BONS TOUT LE TEMPS ET SURTOUT APRÈS DEUX OU TROIS ANS DE CAVE.

SÉLECTION **BETTANE+DESSEAUVE**, PAR **NICOLAS DE ROUYN**

**1**  
Château La Verrerie,  
Grand Deffand,  
Lubéron 2017

**LE DOMAINE**

Les 58 hectares, en bordure de Durance, sont plantés principalement en grenache et syrah, exposés plein sud sur des sols argilo-calcaires. La propriété appartient depuis plus de 35 ans à la famille Descours.

**LE VIN**

Très joli fruit associant pêche de vigne, fraise et groseille, allonge gourmande, intensité et fraîcheur, beau rosé de gastronomie.

**LE DÉTAIL**

Grand-deffand rosé est un assemblage de syrah pour moitié et de grenache noir auquel s'ajoute 20 % de bourboulenc, cépage blanc. C'est pile la bonne idée.

15/20  
21 euros  
04 90 08 97 97

**2**  
Château  
de Pampelonne,  
Légende, côtes-de-  
provence 2017

**LE DOMAINE**

Situé sur la presqu'île de Saint-Tropez, le long des plages de Pampelonne sur la commune de Ramatuelle, ce vignoble de 50 hectares est planté sur du sable et les pieds dans l'eau pour l'essentiel.

**LE VIN**

Finesse tactile, parfums discrets et belle élégance. Légende est un vin d'exception issu de parcelles uniques. Il est fait pour une gastronomie raffinée.

**LE DÉTAIL**

Ce vin est le fruit d'un assemblage cinsault et grenache avec une pointe de syrah. L'idée même d'un vin bien élevé sur la Côte d'Azur, mais depuis 1920.

14/20  
20,70 euros  
04 94 56 32 04

**3**  
Domaine Royal  
de Jarras, Pink  
Flamingo, IGP sable-  
de-camargue 2017

**LE DOMAINE**

Les sables de la Camargue baignés par la Méditerranée. Le ciel est immense et la mer, puissante. Le vignoble est planté franc-de-pied sur des langues de sable à un mètre au-dessus du niveau de la mer. Après guerre, il a fallu déminer le vignoble, truffé de 35 000 engins prêts à compliquer la vie du vigneron.

**LE VIN**

Robe de gris, très pâle, notes de pêche de vigne et de groseilles, bouche vive, svelte, élancée et fruitée. Bonne persistance.

**LE DÉTAIL**

Là, pour chaque hectare de vigne, le domaine entretient 1,2 ha d'espace naturel. C'est unique.

15/20  
7,50 euros  
04 66 51 17 00

**4**  
Château Saint-Maur,  
Clos de Capelune,  
côtes-de-provence  
2017

**LE DOMAINE**

À dix kilomètres de Saint-Tropez, ce domaine s'étend sur 60 hectares dont 45 en vignes. À l'abri des vents et bénéficiant d'une influence maritime qui tempère les fortes chaleurs estivales, la vigne épouse la courbe des collines, s'élevant jusqu'en lisière de forêt.

**LE VIN**

Salin, énergique, tendu, très bien vinifié, ce rosé affiche croquant et fraîcheur, une énergie bienvenue à la rentrée.

**LE DÉTAIL**

Depuis 2013, la propriété est dotée d'un nouveau chai de haute technologie, ce qui montre bien l'ambition de Roger Zannier et de sa famille avec ce cru.

15,5/20  
35 euros  
04 94 54 63 12

**5**  
Château Riotor,  
côtes-de-provence  
2017

**LE DOMAINE**

Au cœur du massif des Maures, 34 ha de grès et de schistes rouges appartiennent à la famille Abeille depuis quatre générations. En bio, le vignoble est planté en syrah, grenache, cinsault et, pour la fraîcheur, de vermentino, blanc qui entre dans ce rosé.

**LE VIN**

Robe or rose, note de fruits jaunes et de pamplemousse, beaucoup d'ampleur en bouche, vin charnu et harmonieux, bonne finale sur la fraîcheur.

**LE DÉTAIL**

Oui, c'est cette même famille Abeille dont le grand-père a créé le bien connu château de Mont-Redon à Châteauneuf.

15/20  
11,40 euros  
04 90 83 72 75

**6**  
Château Minuty,  
cuvée 281, côtes-de-  
provence 2017

**LE DOMAINE**

Minuty incarne le rosé tropézien comme aucun autre. Et d'un bout à l'autre de la gamme des prix. Cette cuvée 281 est une sorte d'accomplissement à ne rater sous aucun prétexte.

**LE VIN**

Frais, des notes de pamplemousse, facile d'approche, ce vin est l'honneur du rosé moderne. Recommandation totale.

**LE DÉTAIL**

En 1936, le vignoble tropézien était ravagé. C'est l'époque où la famille Matton a décidé de recommencer l'histoire en acquérant le foncier avant de tout reconstituer sur les coteaux de Gassin et de Ramatuelle.

14/20  
45 euros  
04 94 56 12 09

FABRICE LESIGNEUR