



fiches

4 ROSÉS HAUT DE GAMME



1 CUVÉE 1204 2017 CHÂTEAU PEYRASSOL (CÔTES-DE-PROVENCE)

Philippe Austruy développe avec son neveu Alban Cacaret ce joli domaine situé sur les contreforts du massif des Maures. Ce beau rosé s'ouvre sur des notes de fruits rouges, de mousse de fraise, d'agrumes et de pomelos. C'est un vin complexe, fruité et tendu, juteux, sapide et très long.

49 €. Note Figaro : 17/20.

2 CUVÉE 281 2017 CHÂTEAU MINUTY (CÔTES-DE-PROVENCE)

Une cuvée récente des frères Matton, au caractère bien trempé, qui s'ouvre sur de beaux arômes d'abricot frais, de fleurs, d'épices douces et d'iode. Le vin est tendu, juteux, fin, la finale subtilement saline est tenue par de belles notes d'amertume.

45 €. Note : 17/20.

3 CHÂTEAU SAINT-MAUR 2017

Roger Zannier, qui a fait fortune dans l'habillement, est aujourd'hui à la tête d'un domaine haute couture. Son rosé exhale des notes de petits fruits rouges, d'agrumes, de fruits à chair blanche.

L'attaque est franche, le vin tendu et frais, sapide, juteux, la bouche saline et réglissée.

35 €. Note Figaro : 16,5/20.

4 GRAND DEFFAND 2017 CHÂTEAU LA VERRERIE (LUBERON)

La famille Descours (groupe EPI) possède les champagnes Charles et Piper-Heidsieck, ainsi que le Château la Verrerie dans le Luberon.

Le rosé s'ouvre sur des notes de pêche de vigne, de petits fruits rouges, de fruits à chair blanche. Le vin est tendre, fruité, gourmand.

21 €. Note Figaro : 16/20.

Frédéric Durand-Bazin