



ROSÉ

NOTRE SÉLECTION

A la plage, sous la tonnelle ou à table, on l'aime tant qu'il pourrait venir à manquer au cours de l'été. Faites-en provision parmi les 75 flacons, de 4 à 30 euros, que L'Express a testé pour vous.

JUSQU'À 10 €

Mas de la Dame Les baux-de-provence

Cette très belle propriété des Alpilles, tenue de main de maître par Caroline Missoffe et Anne Poniatowki, propose un rosé plein de nervosité, de rectitude, parfaitement équilibré, avec des arômes de groseille, de menthol et une touche iodée. Le compagnon de plats asiatiques. **9€**

Domaine de Jarras Gris Bio IGP Sables de Camargue

Issue de grenaches noir et gris « franc de pied » (de rares céps de vignes à avoir résister au phylloxéra, car plantés dans le sable, cultivés en bio aujourd'hui), cette cuvée explose en bouche : la pêche, l'abricot, la mangue laisse doucement les fruits rouges s'exprimer. **10€**

Château Ollieux-Romanis Corbières rosé

Avec son nez délicat d'agrumes et de fruits rouges, sa bouche bien équilibrée, charnue, et son côté légèrement perlant, cet assemblage de grenache gris (65 %) et de cinsault fera honneur à une barigoule d'artichauts ou une tarte tatin à la tomate. **9€**



Aegerter Les Jolies Filles Sans alcool

Après la version bio, en 2016, de ses Jolies Filles en côtes-de-provence, Paul Aegerter s'est associé au Petit Béret pour leur donner une petite sœur non alcoolisée. Un « rosé » issu de moûts de raisins non fermentés, 100 % naturel, qui fait suite à la demande croissante de boissons sans alcool. Le potentiel d'acheteurs en France serait en effet évalué à 10 millions. **7,95 €**

Vignobles Foncalieu Les Amours d'Haut-Gléon IGP Pays d'Oc

Ce fleuron de la cave coopérative languedocienne s'étire sur 260 hectares de bois et de garrigue au cœur des Corbières (Aude). C'est à



partir de son vignoble de 36 hectares que la gamme Les Amours d'Haut-Gléon vient de voir le jour. Un blanc, un rouge et ce rosé vif, frais, gourmand. **5,50 €**

Alliance Loire Secrets de Chai Saumur

Un rosé franc, direct, légèrement acidulé qui résonne de fraîcheur et de notes de fraise, de violette et de zeste d'orange confit. Un plat de sushi sera un compagnon parfait, voire un vacherin aux fruits rouges. **4,50 €**

Château de Lastours Corbières rosé

Grenache, cinsault et syrah, c'est le triptyque gagnant de ce corbières rosé à la fraîcheur vivifiante, à la texture précise et au fruité



Par Philippe Bidalon, avec Yohan Castaing



agréablement épicé. Des fragrances de fleurs blanches et d'agrumes se mêlent aux notes de petits fruits rouges (groseille), avec une touche épicée (fenouil, poivre). 9 €

**Gérard Bertrand
 Prima Nature Syrah
 IGP Pays d'Oc**

Gérard Bertrand, brillant vigneron négociant du Languedoc, s'est fortement engagé dans une politique de développement durable. Comme l'illustre le fruité originel de cette cuvée bio sans sulfites ajoutés. De délicieux arômes de cassis, de groseille, de rose et de pamplemousse. 7,95 €

**Les Terres de MasLauris
 Luberon**

Au cœur de la Provence, racheté en 2010 par Didier Théophile, ce domaine aujourd'hui certifié bio a été entièrement restructuré et replanté. Les vins sont vinifiés grâce aux conseils de Michel Tardieu. Très pâle, le rosé est un enchantement. Sapide et

salivant, il se boit à la vitesse de l'éclair. La bouteille est déjà vide ? Incroyable... Vite, une autre ! 9 €

**Domaine
 Thierry Pasqua
 Gris de Cinsault
 & Sciaccarellu
 IGP Ile de Beauté**

Un rosé typiquement corse, parfaitement équilibré, aux accents épicés et de garrigue, à la bouche fraîche et droite, pour une sensation finale sur l'épure et la finesse. Idéal avec un tartare de thon. 7 €

**Château Cavalier
 360 de Cavalier
 Côtes-de-provence**

Une dominante de cépage cinsault, du rolle, du mourvèdre, de la syrah, ou encore du grenache rentrent dans l'assemblage de ce beau rosé de soif, plein de vigueur et de fruité, à la bouche juteuse et à la finale gourmande. Avec des tomates cerises. 10 €

**Ampelidae
 Marigny-Neuf
 IGP Val de Loire**

Du gamay, du cabernet franc et du pinot noir pour une cuvée bio et vegan pleine de fraîcheur, de gourmandise, de rectitude, avec une parfaite gestion de l'acidité. Frédéric Brochet nous régale encore d'une belle bouteille, qui accompagnera une tempura de fleurs de courgette. 7,95 €

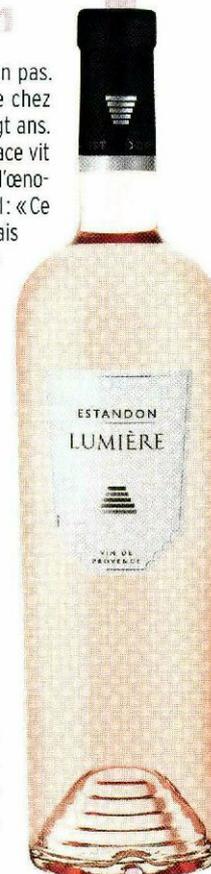
ZOOM



**Catherine Huguenin,
 l'orfèvre d'Estandon**

Du pinceau au tonneau, il n'y a parfois qu'un pas. Catherine Huguenin, reine de l'assemblage chez Estandon Vignerons, l'a franchi voilà plus de vingt ans. Jeune diplômée des Beaux-Arts, cette native d'Alsace vit alors à Bobigny quand, à la faveur d'une initiation à l'œnologie proposée par la mairie, elle trouve son Graal : « Ce fut le coup de cœur pour cet univers dont j'ignorais tout et, très vite, la décision d'en faire mon métier. » Après un BTS viti-œno, suivi en alternance au réputé domaine de Triennes, dans le Var, et une saison au château de l'Aumérade, elle se voit offrir un CDD de maître de chai remplaçant par Philippe Brel, l'homme-orchestre d'Estandon. Deux décennies plus tard, Catherine Huguenin est toujours là, animée par « le plaisir de donner du plaisir ».

À la tête d'une équipe de 12 personnes, elle contribue à redorer la marque, première entreprise vitivinicole de Provence, avec 20 millions de quilles par an. Le rosé de garde Estandon Légende (17,50 €), ovni dans la couleur, élaboré en 2012, c'est elle. La maître de chai carbure à l'exigence : « Le niveau qualitatif est primordial et l'assemblage devenu de l'orfèvrerie », revendique-t-elle. Parmi toutes ses réussites, elle confie avoir un faible pour la cuvée Lumière (7,50 €), en coteaux-varois, et pour les 2016, toutes gammes confondues : « un millésime fabuleux. » Et le pinceau dans tout ça ? « Ici, je travaille sur le sensoriel, cela rejoint ma sensibilité artistique. » **L. Da.**
 BRIGNOLES (VAR), 04-94-37-21-00





flacons de l'été
vins rosés

ZOOM



Château Signac
 Chanzy côté Sud

Au pied de la Dent de Signac, le domaine du même nom a de la chance. Comme si le promontoire rocheux, résurgence du miocène portée aux cieux par un tapis de vignes convergeant vers le pic, lui avait servi de porte-bonheur. Ses actionnaires, une vingtaine d'investisseurs privés, ont confié en 2015 la gestion de ces 33 hectares de côtes-du-rhône à la maison Chanzy, à Bouzeron. C'est donc à Jean-Baptiste Jessiaume (photo), jeune directeur et talentueux vinificateur du plus gros propriétaire de la côte chalonaise, que revient le plaisir et la mission d'assembler le rosé de Bagnols-sur-Cèze, en appellation côtes-du-rhône-villages Chusclan. Il s'en acquitte avec la même précision que pour ses remarquables bouteilles bourguignonnes. Vendange manuelle, vinification parcellaire, la Cuvée Or de Signac (grenache et syrah en 2017, 7,50 €) est l'expression sudiste de Chanzy, plus provençale que rhodanienne, avec sa complexion délicate. C'est un vin vif aux arômes de groseille et de fraise et une finale désaltérante de pamplemousse.

La cuverie neuve, elle, n'est pas à l'image de celle de Chanzy, équipée pour bercer les vinifications au son de grands compositeurs classiques. Mais Benjamin Boyer, le régisseur, « siffle beaucoup ! », confie sa compagne Nathalie Giraudon. Le couple s'occupe du domaine au quotidien : le caveau, le gîte et les randonnées dans les vignes pour elle ; le labourage des sols argilo-sablonneux et l'ambitieux programme de replantation pour lui. Passé par le Clos Landry, à Calvi, il envisage un passage en bio une fois maîtrisée la personnalité de son vignoble. **L. De.**

BAGNOLS-SUR-CÈZE (GARD), 04-66-89-58-47.



Marrenon
Pétula luberon

Entre Rhône et Provence, les sept centres de vinification de l'Union de Caves Coopératives, situées de part et d'autre du Massif du Luberon, produisant des vins en AOP luberon, mais aussi en ventoux. Pétula oscille entre puissance et fraîcheur, une bouche juteuse et une sensation lactée, acidulée. **7,80 €**

Domaine des Peyre
Paparazzi ventoux

Elle, Patricia Alexandre, fut dix années durant à la direction du *Gault et Millaut*. Lui, Georges Antoun, préside le Groupe Newhotel. Ils ont acheté cette propriété et l'ont entièrement retapée. Un vignoble de 23 hectares en AOP ventoux auquel se sont ajoutés quelques hectares en luberon. Le rosé couleur pêche est un joli vin rond, tendre, fruité, gourmand, qui se boit avec délice et une facilité déconcertante. Belle sensation de fraîcheur citronnée en finale. **9,50 €**

Les Confidences
« Désolé, j'étais dans les bouchons »
IGP Vacluse

Un brin d'impertinence, un soupçon de fantaisie et, surtout, un engagement éthique et équitable : cette gamme vegan de la coopérative Rhonéa, à Beaumes-de-Venise, s'inscrit résolument dans une démarche de développement durable.



Notes de pamplemousse et de groseille égayent l'apéro. **5,60 €**

Château Lauduc
Classic bordeaux rosé

Un classique du bordelais dans sa construction et sa stature, avec la spécificité de n'être élaboré qu'à partir du cabernet franc. Frais et floral, une tension et une rectitude parfaite pour les tapas. **6,20 €**

Château Penin
Bordeaux clair

Patrick Carteyron tire de son vignoble de Génissac, dans l'Entre-Deux-Mers, des vins juteux et gourmands. Assez iconoclaste dans l'océan de rosés de plus en plus pâles, ce clair (un temps de macération plus long que les rosés) s'offre sur la rondeur et la chair, dans de délicates notes fruitées. **7 €**

Domaine du Four à Chaux
Côteaux-du-vendômois

Situé à Thoré-la-Rochette,



en plein cœur du Vendômois, ce gris élégant s'exprime sur une acidité parfaitement maîtrisée, une réelle profondeur de fruits. Plein de gourmandise. Sur des charcuteries. **8 €**

Château Plaisance Fronton

Que le cépage négrette est aromatique et envoûtant ! Elaboré en culture biologique, ce beau rosé de soif emporte les sens dans un tourbillon de notes de fruits rouges et de fleurs. Avec une salade de tomates du jardin. **7,50 €**

Le Bordeaux S Bordeaux rosé

Alexandre Sirech, ancien patron du rhum cubain Havana Club, est revenu sur ses terres d'origine pour secouer un peu l'offre des « petits bordeaux ». Techniquement Nouveau Monde, ce rosé se montre aussi typiquement bordelais : consensuel, fruité, gourmand. **8 €**

La Vieille Ferme Luberon rosé

Elaboré par la famille Perrin (Beaucastel), cette cuvée est une valeur sûre pour se rafraîchir et partir sur les routes vallonnées du Luberon. Une ode à la Provence, avec des notes épicées, un beau fruit et une fraîcheur qui tend l'ensemble. **5 €**

Plaimont Les Bastions saint-mont

Cette nouvelle cuvée évoque la richesse du patrimoine historique des terroirs gascons et la beauté des paysages du Piémont pyrénéen. Tannat, cabernet-sauvignon et pinenc se font frais et tendres pour mieux séduire avec leurs arômes de groseille, de cassis et de framboise. **6,90 €**

Vignerons Ardéchois Ardèche Par Nature IGP Ardèche

22 vigneron, un mélange de grenache et de merlot, toute l'essence de l'Ardèche pour un rosé plein de fruits et de gourmandise, avec une acidité assumée et une rondeur estivale. Idéal sur des pâtes à la poutargue ou des encornets farcis. **5,70 €**

Lionel Osmin Négrette rosé Vin de France

L'accent chantant de Toulouse donne à ce vin une harmonie, une vivacité, une puissance aromatique toute sudiste. Son acidité est parfaite et ses arômes de fleurs et de fruits rouges réjouissent le palais. Pour les apéritifs sportifs. **7 €**

Domaine de Fontenille Rosé Bio luberon

Le vignoble étant arrivé au terme de





flacons de l'été
vins rosés

ZOOM



Domaine Mabilot

Un pinot gris reuilly et urbi

« **F**ort de mes diplômes d'œnologie et de commerce, je suis revenu sur le domaine familial en 2008. Mais avant, je suis passé par Lynch Bages, la Tonnellerie Taransaud et la verrerie Mikasa (Enologie Groupe Arc), aime rappeler Matthieu Mabilot. Copain de cabernet avec les directeurs de Figeac et d'Angélus, il forme avec son frère Renaud un duo bien rodé et leurs vins sont parmi les meilleurs de l'appellation reuilly. Les blancs allient tension et rondeurs et les rouges possèdent un fruité croquant bienveillant. Les rosés issus de pinot gris sont pris d'assaut aux premiers souffles du printemps. Ils évoluent parfaitement avec le temps et peuvent se conserver de dix à quinze ans.



Le 2017 offre des accents de fleurs blanches avec une touche de framboise : l'attaque en bouche se révèle sphérique, puis le vin gagne en tension. Sa finale saline est bien calibrée pour des saveurs estivales à base de fruits rouges. Plus poivré, le 2016 possède une maturité de nature à attraper dans ses filets une galette aux pommes de terre. Tout en droiture et en profondeur, le 2014 présente une belle assise qui convient parfaitement à un foie gras d'oie. Dans une aromatique riche et fraîche, le 2010 conserve encore ses arômes de fraise des bois et d'agrumes. Sa sagesse fera merveille sur un feuilleté aux asperges. **F.C.**

SAINTE-LIZAIGNE (INDRE),
 02-54-04-02-09.

sa conversion en agriculture biologique, après trois années, le domaine dévoile son premier rosé bio, déjà récompensé par une médaille d'or au Concours général agricole de Paris. Un vin enveloppant et intense, plus incisif en finale. **10 €**



Domaine Maby
La Forcadière tavel
 L'assemblage, complexe, mêle les neuf cépages autorisés par l'appellation tavel, avec une dominante de grenache noir (60 %).

Belle robe rubis et nez de fruits rouges pour ce vin charnu, riche, aux arômes croquants et intenses. Un nectar estival qui se marie volontiers avec la cuisine italienne. **9,30 €**

DE 11 À 16€

Domaine Saint-Andrieu
Côtes-de-provence
 Cette jolie propriété de l'arrière pays varois appartient à Jean-Paul et Nancy Bignon (Château Talbot, cru classé de Saint-Julien). Dans sa robe pâle, les cépages typiques provençaux (grenache, cinsault, syrah) libèrent de fraîches notes de mangue, de pamplemousse jaune. Finale saline. **12,50 €**

conjugue l'art du vin et l'art contemporain (*lire page 51*). Issue de parcelles du domaine et de quelques raisins sélectionnés via le négoce familial, Roseline est une nouvelle cuvée pleine de fougue et de jeunesse, aux arômes épicés et floraux. Pour enchanter les agapes de l'été. **12,50 €**

Château Sainte Roseline
Roseline Prestige
Côtes-de-provence
 Cette magnifique propriété des Arcs-sur-Argens (Var), cru classé de Provence conduit avec dynamisme et passion par Aurélie Bertin,

Château des Demoiselles
Côtes-de-provence
 Aurélie Bertin (Sainte Roseline) veille aussi sur cette belle propriété de 72 hectares de l'arrière-pays varois, dotée d'une charmante maison d'hôtes. Le rosé est ici floral, au nez subtil de fruits rouges et d'agrumes. En bouche,



framboise et groseille bataillent avec le cassis et la mûre. **12,30 €**

Château Coussin
Côtes-de-provence
Sainte-Victoire

L'histoire de la famille Sumeire se confond avec celle de la viticulture provençale tant sa lignée de vigneron et de négociants est ancienne. Parmi ses propriétés autour de la Sainte-Victoire, celle-ci donne des rosés minéraux, charnus et frais, à l'image de ce 2017, où les petits fruits rouges et les agrumes brillent. **13 €**

Château La Coste
Rosé d'une nuit
Coteaux-d'aix-en-provence

Cette magnifique propriété conduite en bio conjugue l'excellence, avec un chai conçu par Jean Nouvel, un centre d'art contemporain (*lire page 51*) et un hôtel-restaurant cinq étoiles couronné d'un macaron Michelin. Les vins sont du même tonneau.



Comme ce réjouissant rosé floral, aux douces notes de fruits rouges et de pêche. **11 €**

La Bastide Blanche
Bandol

34 % de mourvèdre, 22 % de grenache, 33 % de cinsault, 8 % de clairette et un zeste de syrah compose le cocktail dense, fruité, aux touches iodées magnifiques et à la minéralité racée de rosé de gastronomie. Comme pour ses rouges et ses blancs, le domaine nous offre une belle représentation de l'appellation bandol. **15 €**

Domaine Novella
Patrimonio

Un assemblage aux noms évocateurs, 80 % de niellucciu et 20 % de vermentinu pour un rosé du Cap-Corse aux arômes fruités et à l'élégance fraîche. Tenue en bouche assez corsée. Une vraie belle réussite qui appelle les seiches à la poêle ou les poissons de roches. **14 €**

Clos Culombu
Corse Calvi

Sur son domaine réputé de Balagne, conduit en agriculture biologique, Etienne Suzzoni vinifie des rosés charnus aux fragrances du maquis. Arômes rafraichissants de zeste d'agrumes (pomelos, citron), puis, en bouche, les fruits rouges (framboise) déferlent, suivis par de douces notes de grenade. **16 €**





**flacons de l'été
vins rosés**

**Miraval
Côtes-de-provence**

L'ex-couple emblématique Brad Pitt-Angéline Jolie, avec l'aide de François et Charles Perrin, de Beaucastel, réussit un tour de force qualitatif vu le nombre de bouteilles produites (quelques millions...). Plein de gourmandise, de précision, de fruit nobles, c'est un rosé d'esthète, le plus réussi depuis le rachat en 2012. Un coup de maître. **15,50 €**

**Château des Estanilles
L'impertinent faugères**

Julien Seydoux, un « amoureux des vins de schistes », a investi dans ce domaine où tout était à reconstruire. Aujourd'hui, de ses 35 hectares certifiés en agriculture biologique depuis 2010, il tire notamment ce rosé minéral, tonique et fruité (framboise, ananas, pamplemousse...). **11 €**



**Domaine de la Métairie
d'Alon**

Le Village IGP Pays d'Oc
 Chardonnay et pinot noir, cépages typiques de la Bourgogne, ont trouvé matière à s'exprimer en Terre d'Oc, au sein de ce vignoble cultivé en agriculture biologique au sud de Limoux, en Haute-Vallée de l'Aude. Issu de pinot noir, ce rosé pâle développe en bouche fraîcheur et vivacité, laquelle s'achève par une finale fruitée doublée d'une jolie pointe d'amertume. **13,95 €**

**Clos Bagatelle
Le Secret saint-chinian**

Ce vaste domaine familial est aujourd'hui dirigé par Christine Deleuze et son frère Luc Simon. Leur rosé de saignée de mourvèdre (50 %), de cinsault (40 %) et de grenache reflète bien la qualité de leurs terroirs. Gourmandes notes de fleurs blanches et de bigarreau. **13 €**

**Château Lauriga
Jardins de Roses
Côtes-de-roussillon**

Dernière acquisition en date de Jean-Claude Mas, niché dans le terroir des Aspres, à Thuir, près de Perpignan, Château Lauriga rejoint les douze propriétés des Domaines Paul Mas. Les rosés de la propriété sont regroupés sous le nom de Jardin de Roses, une gamme en édition limitée de quatre étiquettes illustrées chacune par une variété

de la reine des fleurs évoquant ses arômes : Centifolia, Traviata, Red Eden et Damask. Une question de bouquet... **15 €**

**Château La Verrerie
Luberon**

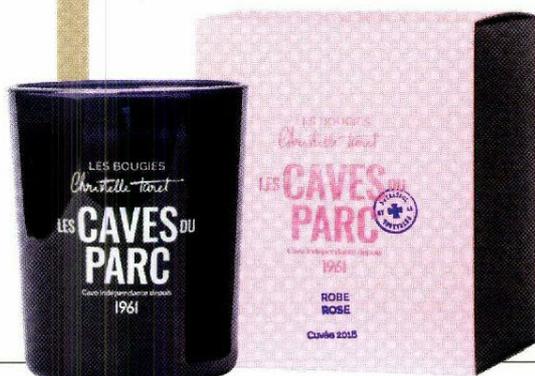
La propriété de Christopher Descours, petit-fils du fondateur, conduite en agriculture biologique, bénéficie d'une situation privilégiée. Le vignoble, géographiquement rattaché à la Vallée du Rhône, est situé à la lisière de la Provence. Ce qui a incité Olivier Adnot, œnologue et directeur général du domaine, à élaborer un rosé aux tonalités provençales : clair, léger, harmonieux, salivant et frais. **11 €**

**L'Ostal Cazes
IGP Pays d'Oc**

Propriété de la famille Cazes (Château Lynch-Bages, à Pauillac), ce

COMMANDERIE DE PEYRASSOL FUMÉE ROSE

Christelle Taret, caviste et ancienne sommelière (Laurent, Gagnaire), a créé une jolie collection de bougies parfumées aux fragrances des vins qu'elle aime. « Chaque fois que nous dégustons, nous décrivons les arômes que nous ressentons. Au nez, puis en bouche, et enfin en rétro-olfaction, explique-t-elle. L'idée est de sortir ces notes de leur contexte et de rechercher une alchimie parfaite entre ces dernières et les senteurs de la bougie ». Elle a imaginé pour l'été un parfum, Robe Rose, en accord avec les notes fraîches du Château Peyrassol rosé. L'odeur légèrement iodée de la bougie répond au nez fruité de pêche blanche, d'agrumes, de poire et de raisin mûr du fameux côtes-de-provence. La flamme évoque la chaleur des jours d'été et les apéros au bord de l'eau, là où le rosé règne. Un élégant coffret, composé d'une bouteille de Château Peyrassol Rosé 2017 et d'une bougie parfumée Les Caves du Parc Robe Rose est vendu (44 €) en exclusivité aux Caves du Parc, au domaine de Peyrassol ou sur son site de vente en ligne. **P.B.** CAVES DU PARC, 37, RUE DE CHÉZY, NEUILLY-SUR-SEINE (HAUTS-DE-SEINE), 01-46-24-04-00, [HTTP://PEYRASSOL-BOUTIQUE.COM](http://PEYRASSOL-BOUTIQUE.COM)





domaine de 150 hectares (60 de vignes) est situé sur le grand terroir de La Livinière. Il produit un rosé délicat au nez marqué par petits fruits rouges et notes de pêche de vigne. La bouche est fraîche, onctueuse et vive en finale. **20 € (magnum)**

Domaine Dalmeran
Les baux-de-provence

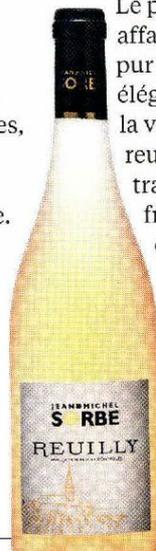
Les gérants de cette fabuleuse propriété du versant nord des Alpilles, Neil et Béatrice Joyce, sont à l'image des vins du domaine: harmonieux, généreux, joyeux... Comme ce rosé de saignée plein de fruit et de fraîcheur. Finale tonique et acidulée. **13,50 €**

Baudry-Dutour
Château de la Grille chinon

Un 100 % cabernet franc, aussi appelé « breton », pour cette belle maison de Chinon qui ravira les adeptes de rosés fruités, floraux, gourmands et à la buvabilité affirmée. Idéal pour les salades, le repas sous la tonnelle. Une référence ligérienne. **10,50 €**

Château Brown
Bordeaux rosé

L'élaboration de ce rosé issu à 100 % de merlot rosé – vieilles vignes,



pressurage direct, levures naturelles, élevage en fûts de chêne – en fait une quasi exception à Bordeaux. Un vin gourmand qui offre une bouche juteuse, ronde, souple et des arômes élégants. Une valeur sûre. **15 €**

Clarendelle

Bordeaux rosé
 Cet assemblage des trois grands cépages bordelais (à majorité de merlot) bénéficie de tout le savoir-faire des équipes du domaine Clarence Dillon, qui vinifient, notamment, Haut-Brion et La Mission. Un rosé très pâle aux notes de fruits rouges, de litchi et de pamplemousse rose. Suave et minéral. **12 €**

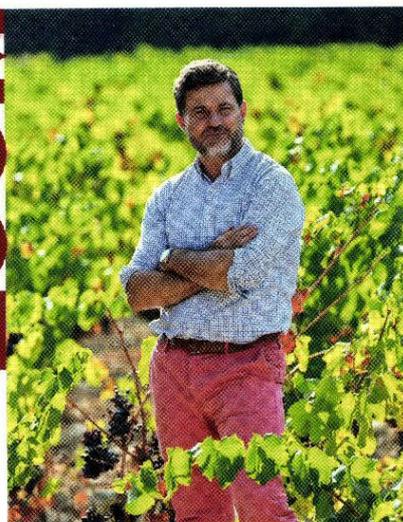
Jean-Michel Sorbe
Reuilly rosé

Voilà vingt ans que Catherine Corbeau-Mellot et ses équipes du domaine Joseph Mellot ont repris ce beau vignoble du Centre-Loire. Le pinot gris est ici à son affaire, pour un rosé de pur plaisir, au nez fin et élégant de rose. Toute la vivacité minérale du reuilly s'exprime à travers des arômes de fruits blancs étincelants. **12 €**

Henri Bourgeois
Les Bonnes Bouches sancerre

Issu exclusivement de pinot noir sur sols argilo-calcaires, ce

ZOOM

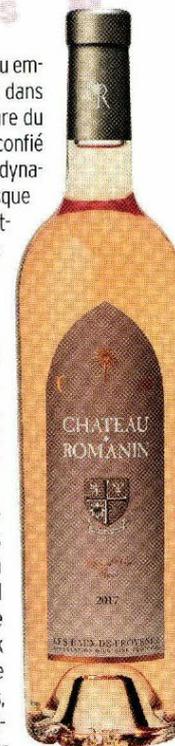


Château Romanin

Franck Breau, accoucheur de nectars

Ce lundi matin, comme chaque semaine, Franck Breau embrasse son épouse, pharmacienne à Dax, et monte dans sa voiture pour parcourir les 700 kilomètres qui le séparent du Château Romanin, domaine dont les Charmolüe lui ont confié la direction, voilà cinq ans. A 45 ans, cet homme jovial et dynamique a déjà bien roulé sa bosse. Elevé entre le Pays basque et le Médoc, où son grand père possédait le château Haut-Maurac, il aurait voulu être obstétricien, mais un échec aux examens lui fit dévier sa route vers celle du vin. Après des études d'œnologie, il tâta du commercial et du marketing successivement chez Pommery, Rothschild France et Alain Brumont (Montus). «Des années riches, qui m'ont permis de faire des rencontres incroyables. John Kolasa, du château Rauzan-Ségla, m'a mis le pied à l'étrier. Puis, en 2013, le rendez-vous avec Jean-Louis Charmolüe et son épouse Anne-Marie a sonné comme un deuxième départ», explique Franck Breau.

En Provence, il renoue enfin avec le vin, et doit se former à la biodynamie, pratiquée à Romanin depuis trente ans. Et, surtout, remettre la propriété dans le bon sens : restructuration du vignoble, création d'un nouvel outil de vinification... Grâce à ce travail, Romanin culmine désormais au firmament des vins de Provence. Et Franck Breau, comme un clin d'œil à son rêve d'enfance, donne naissance, année après année, à de nouveaux millésimes, toujours mieux maîtrisés. A l'image de cette cuvée Château rosé 2017, aux notes de fruits rouge, de pêche de vigne et d'abricot. Un rosé gourmand et structuré (17 €). **P.B.**
 SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE (BOUCHES-DU-RHÔNE), 04-90-92-45-87.





flacons de l'été
vins rosés



rosé fruité et tendu trouve dans ce cépage un superbe équilibre sur la fraîcheur et la gourmandise.

Appétissantes notes de petits fruits rouges, d'agrumes, de pastèque. Toute la Loire dans une bouteille. 15 €

**Clos Dubreuil
Clara bordeaux
clairer 2016**

Elevé en barriques neuves, bâtonné et produit sur des vignes de Saint-Emilion, ce vin offre un charnu,

une densité et une précision de fruits remarquables. Et, surtout, nous retiendrons son onctuosité. Pour des plats gastronomiques. 16 €

**Château d'Estoublon
Les baux-de-provence**

Grenache et Syrah sont à égales proportions avec une touche de syrah pour ce rosé alliant minéralité, touches iodées, gourmandise sur les petits fruits rouges et une suavité en milieu de bouche qui apporte de la profondeur. Pour les sushis. 16 €

**Jeantet-Laurent
Languedoc rosé**

De très vieilles vignes, une récolte de nuit, une proportion de mourvèdre assez importante, cette année, pour un rosé plein, frais, assez dense qui conviendra parfaitement à des viandes marinées cuites au barbecue. 15 €

**Château Lagrèzette
Rosé de Julie IGP
Côtes du Lot**

Ce 100 % malbec, récoltés sur les troisièmes terrasses du Lot, offre un nez épanoui de petits fruits rouges croquants (framboise, groseille), de zeste d'agrumes, et une bouche diaboliquement juteuse, qui lui donne une dimension gourmande et fraîche (notes citronnées). 17 €

**Domaine Scamandre
IGP du Gard**

Ce rosé 100 % vieilles vignes de grenache bio est né dans les paysages sauvages de la Petite Camargue. Vibrant, harmonieux, puissant, il délivre des arômes de fleurs blanches, de pêche rôtie, d'abricot, d'agrumes et d'amande. Belle persistance aromatique. 18 €

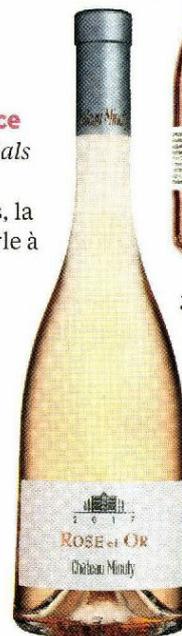
**Domaine de la Bégude
Bandoi**

Emblématique propriété de l'appellation varoise, ce rosé à la dominante de mourvèdre (80 %), offre un caractère trempé, et surtout une précision dans son toucher de bouche phénoménal. Jolies notes de pêches de vigne, de framboises et de mandarine. 17 €

À PARTIR DE 17 €

**Château Minuty
Rose et Or
Côtes-de-provence**

Connue des *Millénials* comme de la génération X et plus, la marque Minuty parle à tous les français. Grâce aux frères Matton (troisième génération), sa réputation s'étend désormais en lettres d'or en Europe, à la Caraïbe et aux Etats-Unis. Cuvée emblématique du domaine, ce rosé complexe et aromatique séduit par son bel équilibre entre puissance, concentration, élégance et tension. 24 €



300 hectares de vignes ne cesse de s'améliorer. Outre l'intérieur de la bâtisse qui va être entièrement refait, les vins se perfectionnent d'année en année. Pour preuve, ce joli rosé d'été et de

plaisir tel qu'on les aime : séduisant et charmeur, léger, aérien, frais, floral et minéral. 19 €

**Château La Gordonne
La Chapelle
Côtes-de-provence
Pierrefeu**

Sous l'impulsion de Nathalie et Paul-François Vranken, cette très belle propriété plantée de

**Château Saint Maur
Excellence
Côtes-de-provence**

Ce superbe domaine de Cogolin a enfin recouvré son rang de cru classé de Provence. Le fruit des énormes investissements qu'ont entrepris ses nouveaux propriétaires, la famille Zannier, tant au vignoble qu'au chai. Comme en témoigne la finesse, l'élégance et la fraîcheur du nouveau millésime de ce vin bien nommé. Bravo! 20 €

**Château de Berne
Côtes-de-provence**

Cet impressionnant domaine, qui se déploie dans un parc de





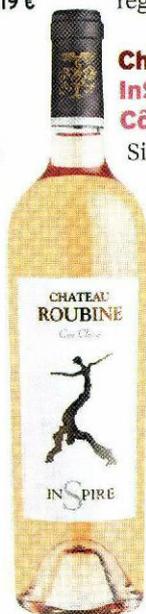
500 hectares, mérite un séjour prolongé dans une ambiance toute de quiétude et de sérénité. Tant dans son luxueux hôtel qu'à sa table étoilée, au spa, auprès de la piscine extérieure... Sans parler de la vaste boutique-cave où l'on peut déguster, notamment, ce rosé expressif, plutôt dense, à la fois floral et fruité. **19 €**

Commanderie de Peyrassol
Clos Peyrassol
Côtes-de-provence

Parcours de sculptures en plein air, galerie d'art contemporain (*lire p. 51*), 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 ! Pas moins de six cépages entrent dans ce rosé issu d'une des plus belles parcelles du domaine. La bouche ample et charnue s'équilibre avec élégance entre vivacité et puissance. **30,10 €**

Domaines Ott
Château Romassan
Bandol

Quatre parcelles de mourvèdre du domaine l'*Hermitage* (racheté en 2014 et mitoyen de Romassan) ont été



Château Roubine
InSpire
Côtes-de-provence

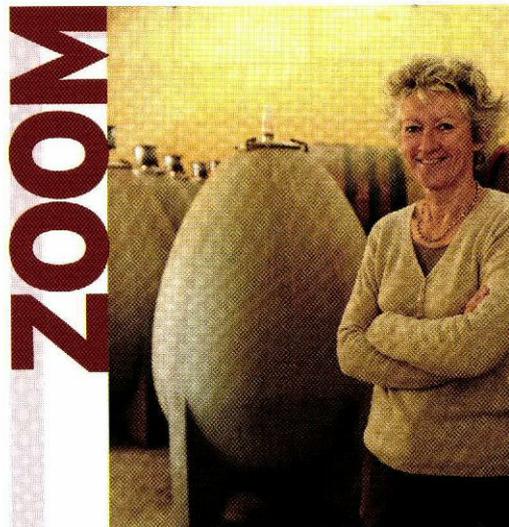
Si les cépages de la région vous inspirent et vous intriguent, pour en savoir plus, dirigez-vous vers la belle propriété de la pétulante Valérie Rousselle, vigneronne aussi passionnée que passionnante. A l'aide d'un plan, il vous suffira de suivre le parcours des 13 cépages du

domaine, signalés par des panneaux informatifs. Sur le tibouren, par exemple, cépage historique de la région, qui entre à 90 % dans l'assemblage de ce cru classé de Provence d'un joli rose soutenu. Un vin épanoui, léger et aromatique. **25 €**

Figüère
Confidentielle
Côtes-de-provence
La Londe

Cette cuvée d'exception du domaine familial,

intégrées pour la première fois, cette année, avec doigté et délicatesse dans le rosé. Très expressif, ce 2017 d'apéritif sous la tonnelle pourra largement dépasser les frontières de la saison estivale pour s'allier aux plats d'automne (veau en cocotte). Une bouche dense, racée, soyeuse et tendue, à la finale réglissée. **25 €**



Domaine Hauvette

Un rosé sorti de l'œuf

Chignon en bataille, œil clair et perçant, Dominique Hauvette ne s'est convertie au rosé que récemment. Depuis que l'ancienne monitrice de ski, descendue des sommets de Val-d'Isère, en 1988, pour devenir une signature des baux-de-provence, a trouvé dans cette couleur estivale une manière originale de valoriser ses jeunes vignes. Les bébés grenache et syrah, et même adolescents, « perdent leurs tanins séchards quand ils sont vinifiés comme des blancs, en grappes entières », dit l'exigeante savoyarde, en certification bio et biodynamie. Elle les assemble à du cinsault dont elle apprécie « la finesse épicée, profondément méditerranéenne ». Et ils gagnent une belle étoffe gourmande dans les œufs béton qu'affectionne la vigneronne, l'une des toutes premières à tester les contenants révolutionnaires de la société Nomblot, en 2004.

Ils magnifient son blanc (Dolia) et contribuent à la beauté d'Améthyste, son grand rouge. La surprenante cuvée Petra (du nom de la cité de grès rose) séjourne douze mois dans ces cuves ovoïdes « qui brassent les lies naturellement, avec une répartition parfaitement homogène des arômes, selon la micromécanique magnétique du mouvement brownien », explique la propriétaire d'un domaine de 16 hectares accrochés aux Alpilles et saturés en calcaire. La bouteille d'un inusable vert bordelais cache la couleur soutenue de Petra, sans concession à la mode du rosé pâle de la part d'une femme indépendante, toujours à moitié sauvage malgré sa notoriété - comme les chevaux pur-sang arabes qu'elle élève en semi-liberté. Avec Petra (2016, 22 €), elle entend montrer que « le rosé peut être un vin, pas seulement une boisson désaltérante ». **L. De.**

SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE
 (BOUCHES-DU-RHÔNE), 04-90-92-03-90.





flacons de l'été
vins rosés



ample et vineuse, de gastronomie, représente l'expression la plus pure et minérale du style Figuière. Face à l'île de Porquerolles, le vignoble de 85 hectares est cultivé en agriculture biologique depuis 1979. **25,60 €**

Château Rasque
Clos de Madame
Côtes-de-provence

Sur son terroir argilo-calcaire et caillouteux, Sophie Biancone récolte des raisins bien mûrs pour concocter ses trois cuvées de rosé. Ce haut de gamme, composé de syrah (85%) et de rolle, joue sur le registre de la puissance et de la complexité. Un rosé de gastronomie aux notes de grenade, de fraise des bois. **22 €**

Château La Calisse
Coteaux-varois

Beaucoup de vin a coulé depuis que Patricia Ortelli a repris, en 1990, ce domaine à l'abandon, implanté sur les contreforts du Verdon. Ses cuvées sont chaque année en progression, tant l'exigeante et visionnaire néo-vigneronne a transfiguré le vignoble. Pour preuve, ce splendide rosé aux succulents arômes

d'abricot, de groseille et de citron confit. **24 €**

Château de Pibarnon
Bandol

Ce splendide vignoble accroché sur ses restanques au dessus de la Méditerranée constitue une référence à Bandol. De la complexité, du gras, une tension minérale rare, une fraîcheur exquise, un bouquet de fruits rouges, d'agrumes et d'épices douces : la magie du mourvèdre bien conduit enchante le palais. **21 €**

Château de Pampelonne
Légende
Côtes-de-provence

Assemblage de cinsault et de grenache. Les vigneronnes de Saint-Tropez, propriétaires de ce domaine, réalisent un

vin droit, aux accents méditerranéens, aux effluves d'agrumes. Parfait pour un apéritif dinatoire. **20 €**

Domaine de
La Courtade
Côtes-de-provence

Ce joyau de l'île de Porquerolles est en pleine renaissance. Le terroir insulaire, où dominent les schistes, sublime les cépages (grenache, mourvèdre et rolle). Cette cuvée rare se montre à la fois intense, ronde, complexe et délicate. Savoureuses notes de pêche blanche bien juteuse, d'herbe fraîche et de cacao. Finale saline. **24 €**



DOMAINE DE LA CAVALE LE LUBERON EN MAJESTÉ

Au cœur du Parc naturel régional, le chai de La Cavale, splendide édifice en pierres de taille dessiné par Jean-Michel Wilmotte, marque l'aboutissement de la renaissance du cru. Une mue entamée, voilà presque quarante ans, quand Paul Dubrulle tombe amoureux d'une bergerie en ruine entourée de quelques arpents de vignes à l'abandon, du côté de Cucuron. Une contrée qu'il ne se lasse pas de sillonner en bicyclette, sa muse. « Je n'imaginais pas devenir viticulteur et pensais même arracher ces vieux ceps pour aménager un confortable jardin, confie le cofondateur du groupe Accor. Mais je me suis pris au jeu et, la retraite venue, je me suis totalement investi dans le domaine, qui perdait un argent fou ! » Il fait alors appel à Alain Graillot, formidable vigneron de crozets-hermitage, pour remonter le niveau dans la bouteille. Le travail de fond conduit le vignoble vers l'agriculture biologique (certification en 2020) et les vins vers un fruité éclatant et plus de tension, comme l'illustre la Petite Cavale rosé 2017 (11,50 €). L'alerte octogénaire s'est aussi lancé dans un projet œnotouristique qui s'articule autour de la nouvelle cave. Le site met en scène le processus d'élaboration du vin, invite à la dégustation et à l'achat, offre une immersion dans le terroir et l'art de vivre en Provence. Une aventure que Paul Dubrulle partage dans un ouvrage, où il raconte ses voyages dans les *wineries* du monde entier. Un manifeste en faveur du développement de l'œnotourisme en France à feuilleter sans modération ! **P.B. LA CAVALE EN LUBERON, PAR PAUL DUBRULLE. GLÉNAT, 192 p., 39 €.**

