

# VIVE LE GRAND

Sur les plages de Saint-Tropez ou de Ramatuelle, les magnums de rosé ont remplacé ceux de champagne. Ce vin a réussi le pari fou d'allier convivialité, fête, partage et art de vivre à la provençale. Notre sélection pour un été XXL.

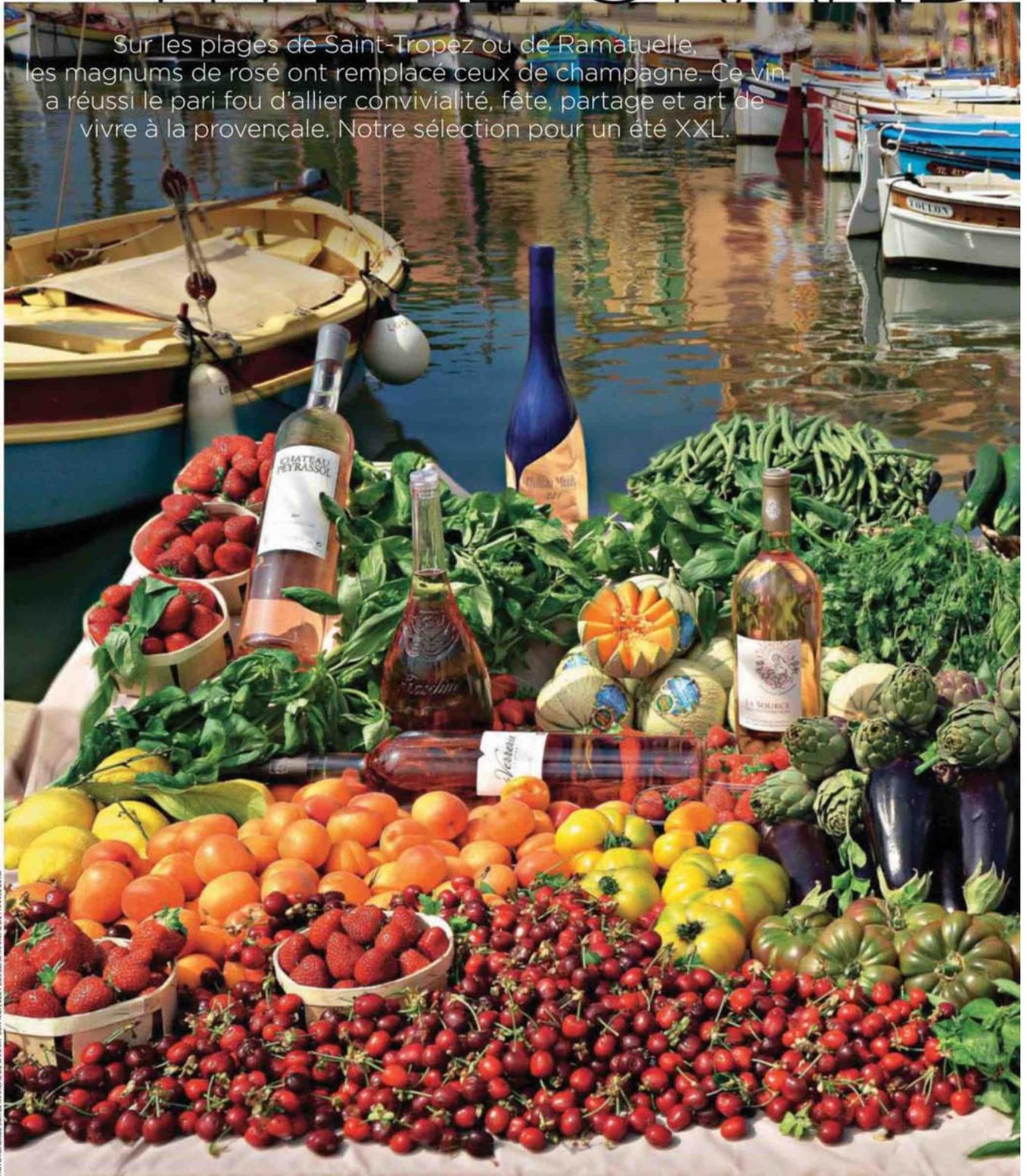


PHOTO RÉALISÉE SUR LE MARCHÉ DE SANARY-SUR-MER, L'UN DES PLUS BEAUX MARCHÉS DE FRANCE 2018

# FORMAT !

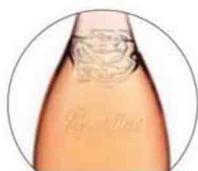


## NOTRE SÉLECTION DE MAGNUMS



CHÂTEAU PEYRASSOL  
2017

**(côtes-de-provence)**  
Mi-domaine, mi-galerie d'art, la Commanderie de Peyrassol est un endroit magique. Une cinquantaine d'œuvres réalisées par des artistes contemporains semblent veiller sur la vigne, s'assurant qu'elle produira, cette année encore, de grands vins. Tel ce rosé au nez de fruits jaunes, d'abricot et de pêche. Un vin tendu, fruité, juteux, acidulé et tendre.  
40 € le magnum.



CHÂTEAU  
SAINTE ROSELINE  
PRESTIGE 2017

**(côtes-de-provence)**  
Aurélié Bertin habille sa cuvée Prestige dans un nouveau flacon tout en tendresse et douceur, à l'image de son rosé aux notes de fruits rouges, de bonbons anglais acidulés. Un vin frais et vif.  
24 € le magnum.



CHÂTEAU  
LA VERRERIE 2017  
(Iuberon)

La famille Descours (Figaret, Bonpoint, Weston...) a trouvé, avec ce château, chaussure à son pied. Ce vin offre de superbes arômes de fruits à chair jaune, de brugnon, de pêche. La bouche est tendue, l'attaque franche, le jus gourmand, fruité, ample et réglissé.  
32 € le magnum.



CHÂTEAU MINUTY  
CUVÉE 281  
2017

**(côtes-de-provence)**  
Les frères Maton ont habillé leur dernière cuvée aux couleurs de la méditerranée. « 281 », comme le code pantone utilisé en imprimerie pour cet harmonieux bleu Majorelle. Le nez s'ouvre sur des arômes délicats d'épices douces et de fleurs. Un vin tendu, juteux, fin, doté d'un bel amer en finale.  
98 € le magnum.



CHÂTEAU  
VIGNELAURE  
LA SOURCE 2017

**(coteaux-d'aix-en-provence)**  
Un couple scandinave de marchands d'art a acquis ce domaine pour en faire un chef-d'œuvre. Ce vin aux notes de pêche blanche, d'abricot, de fleurs, est juteux, tendu, frais et fruité. La bouche est acidulée et la finale longue.  
22,80 € le magnum.



CHÂTEAU LA GORDONNE  
LA CHAPELLE  
GORDONNE 2017

**(côtes-de-provence)**  
Paul-François Vranken a appliqué en Provence les méthodes champenoises pour produire de grands rosés. Pari réussi avec cette Chapelle au nez d'abricot, de brugnon, de fleurs blanches, d'épices, de pamplemousse rose. Un vin ample, séveux, juteux, à la bouche tendue, fraîche et minérale.  
41 € le magnum.



DOMAINES OTT  
CLOS MIREILLE 2017  
(côtes-de-provence)

Les deux cousins Ott, qui gèrent le domaine pour le compte de la famille Rouzaud (Roederer), ont reconverti une partie du vignoble pour proposer de très beaux rosés. Tel ce 2017 aux arômes de fruits à chair blanche, d'abricot, de pêche de vigne. Le vin est juteux, frais et fruité, sapide, avec beaucoup d'élégance.  
59 € le magnum.



FIGUIÈRE  
PREMIÈRE 2017  
(côtes-de-provence)

Alain Combarb fut un compagnon de route de Michel Laroche à Chablis, avant de s'installer en Provence. Ses enfants ont pris sa succession après sa disparition, en 2015. Cette cuvée offre des notes de fruits à chair blanche, d'agrumes, de pomelo. Un vin tendu, fruité, salin.  
31,80 € le magnum.



CHÂTEAU SAINT-MAUR  
L'EXCELLENCE 2017  
(côtes-de-provence)

Après avoir fait fortune dans le prêt-à-porter pour enfant, Roger Zannier s'est investi dans sa seconde passion : le vin. Il a trouvé le site idéal avec le château Saint-Maur. Cette cuvée présente de très belles notes de pomelo, d'abricot, de pêche blanche et de fruits rouges. Un vin à l'attaque franche, à la bouche juteuse et réglissée.  
39,90 € le magnum.



DOMAINE  
LA ROUILLÈRE  
GRANDE RÉSERVE  
2017

**(côtes-de-provence)**  
En quelques années, Bertrand Letartre a fait de ce domaine un petit bijou de précision et de gourmandise. Sa Grande Réserve délivre des notes d'abricot, de pêche, de fleur blanche. Un vin frais, tendu, rafraîchissant, avec une bouche ample et juteuse, une finale saline.  
36 € le magnum.

### COUP DE CŒUR



### LA BASTIDE BLANCHE 2017

**(bandol)** Cette AOC produit des rosés à part grâce au mourvèdre, un cépage qui se plaît lorsqu'il regarde la mer. Le voilà servi. Ce vin s'ouvre sur des notes de fruits rouge et d'iode. Il est tendu, tactile, ample, avec un bel amer en bouche.  
30 € le magnum.