

Du haut de son piton rocheux, Gassin embrasse du regard le château Minuty, superbe bâtisse de 1890 cernée par son vignoble.

SDP

BELLES BOUTEILLES | ÉTÉ

LA PROVENCE, BIEN SÛR, ET QUELQUES AUTRES RÉGIONS

Rosés 2018, notre sélection

LES VINS EN AOC CÔTES-DE-PROVENCE, AOC COTEAUX
D'AIX-EN-PROVENCE ET AOC COTEAUX VAROIS EN PROVENCE
COUVRENT LES DÉPARTEMENTS DU VAR, DES BOUCHES-DU-RHÔNE
ET DES ALPES-MARITIMES. CES TROIS APPELLATIONS CONSTITUENT
L'ESSENTIEL DU VIGNOBLE PROVENÇAL.

PAR VALÉRIE FAUST



Château Minuty,
281, Côtes-de-Provence



BELLES BOUTEILLES | ÉTÉ



La Commanderie de Peyrassol, Clos Peyrassol, Côtes-de-Provence

CHÂTEAU MINUTY

Gassin

C'est afin de pouvoir répondre à une demande toujours croissante des marchés nationaux et internationaux que la famille Matton a acheté en juin 2018 le château Verez (60 ha, dont 40 ha de vignes) à Vidauban. Il jouxte le domaine de Chateauneuf, propriété de la famille depuis le XIX^e siècle. Ce qui mène la surface de production totale du château Minuty à 160 ha répartis entre Gassin (60 ha), Ramatuelle (20 ha) et Vidauban (80 ha). Pour l'heure, les frères Jean-Étienne et François Matton s'attèlent, entre autres, à la restructuration du vignoble du château Verez pour que ses vins puissent entrer dans ceux du château Minuty et ainsi augmenter la production de la gamme Or et de la prestigieuse cuvée 281 rosé. Quant à leur sœur, PDG de Minuty, elle s'occupe de la rénovation de la belle bastide provençale située au cœur du vignoble de Verez pour la transformer en une belle et accueillante demeure. Rappelons qu'en 2017 le château Minuty avait investi dans une nouvelle cuverie et une chaîne d'embouteillage de 4 000 m² à Brignoles.

281, Côtes-de-Provence : issu très majoritairement de grenaches âgés de 30 ans en moyenne, bercés par les influences maritimes que l'on retrouve au nez, ce vin à la robe diaphane et aux reflets cristallins est élégant, d'une grande délicatesse, aérien, ciselé. Il s'achève sur une finale longue et complexe.

40 € (240 € les 6) sur minuty.com

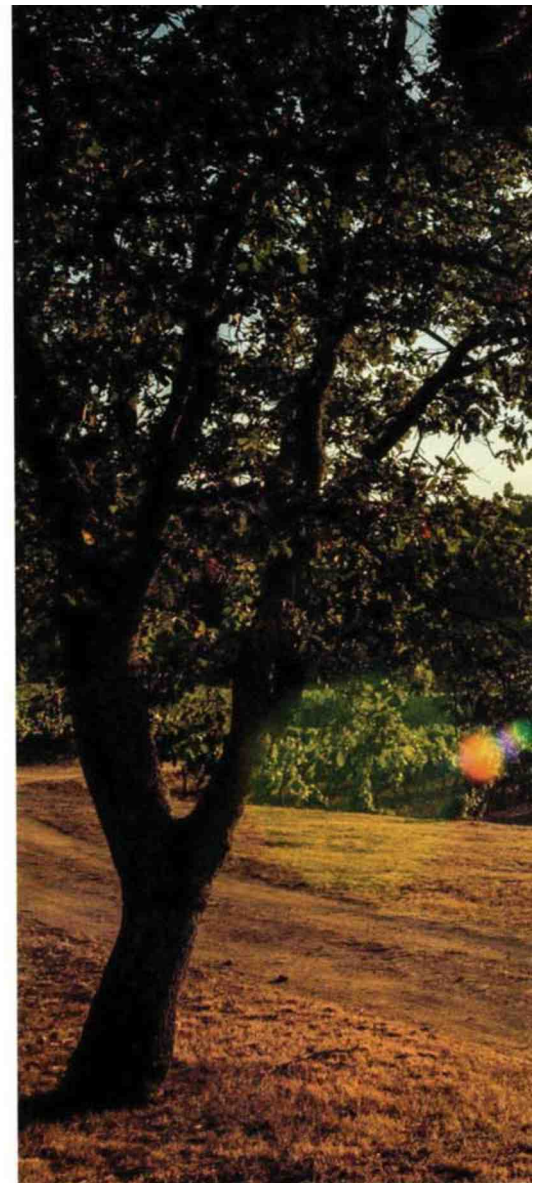
LA COMMANDERIE DE PEYRASSOL

Flassans-sur-Issole

La superbe propriété de Flassans-sur-Issole entame cette année la conversion en bio de tout le domaine. De nouvelles œuvres d'art contemporain rejoignent l'imposante collection de la propriété, qui organise de nombreux événements cet été. L'incroyable parc de sculptures monumentales sera ouvert en nocturne, chaque mardi à 22 heures. Une visite guidée mènera l'amateur à la découverte de l'art contemporain intimement mêlé aux parcelles de vignes. Chaque année, les Musicales dans les Vignes célèbrent la noblesse du vin associé à la musique dans de prestigieux domaines de Provence autour d'artistes renommés. Elles se dérouleront à Peyrassol dans la soirée du 25 juillet prochain. Le samedi 7 septembre, réservez votre journée portes ouvertes pendant les vendanges pour plonger dans l'univers



Château Sainte-Roseline, Lampe de Méduse, Côtes-de-Provence



du vigneron et tout comprendre de son métier et de la magie du vin.

Clos Peyrassol, Côtes-de-Provence : cinsault (49 %) et le reste réparti entre rolle, tibouren, grenache, syrah, mourvèdre entrent dans la composition de la cuvée emblématique du domaine. Elle s'exprime à l'œil par sa robe rose pâle et lumineuse. Un vin pur et droit, plein, raffiné, rond, généreux, suave, salivant avec sa note saline en finale. 31 € sur vignobles-austruy.com

CHÂTEAU SAINTE-ROSELINE

Les Arcs

Amatrice d'art contemporain, la famille Bertin-Teillaud organise depuis près de vingt ans une exposition à laquelle elle convie chaque été un nouvel artiste en son beau domaine aux Arcs. Cette année, du 30 juin au 30 septembre, c'est au tour de Gottfried Honegger d'exposer ses

SOP



À cheval sur les communes de Gassin et de Ramatuelle, La Rouillère s'étend sur 120 hectares, dont 45 de vignes environ.

sculptures monumentales. Dans le cadre du Festival Gloriana, consacré à la musique lyrique, de chambre et au jazz, le domaine accueille cinq concerts au mois de juillet. Au nombre de ses nombreuses cuvées, Lampe de Méduse est issue des meilleures parcelles du domaine. Elle tire son nom de l'Ordre illustre des Chevaliers de la Méduse qui aimaient « lamper le vin » (boire d'un trait une grande quantité de vin).

Lampe de Méduse, Côtes-de-Provence : iconique, ce rosé incarne le style du château. Facile à boire, accessible côté prix pour une cuvée haut de gamme, ce rosé pâle à reflets melon est souple, charmeur, équilibré entre finesse et vivacité. Délicates notes de zestes de pamplemousse et d'épices en finale : le vin tient tête à une pizza agrémentée d'huile pimentée... Existe en plusieurs formats allant jusqu'au mathusalem.

14,50 € sur sainte-roseline.com

DOMAINE LA ROUILLÈRE

Gassin

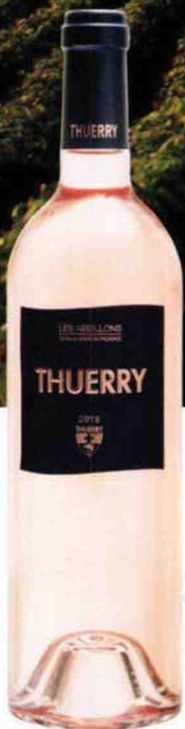
Un nouveau rosé vient de voir le jour. Il s'intitule LB, comme les initiales du propriétaire du domaine, Bertrand Letartre, qui signe également l'étiquette de ses nom et prénom. Il provient de vieilles vignes de grenache, cinsault, syrah (pour lui donner du corps), cépages complétés par un peu de vermentino (rolle), très aromatique. La version de LB en rouge est encore en barriques et ne sera pas disponible avant l'année prochaine. Pour mémoire, la propriété produit 70 % de rosés, le reste à égalité entre blancs et rouges. Ce rosé (qui paraît également avec une étiquette en braille) s'ajoute à un nouveau blanc du domaine. « Car à La Rouillère, nous avons un terroir de blanc, précise Bertrand Letartre. D'ailleurs, lorsque nous avons repris la propriété à un ►



Domaine La Rouillère
 LB, Côtes-de-Provence



Thuerry, une propriété de 340 hectares, dont 40 de vignes, qui s'étend sur les communes de Villecroze, Flayosc et Tourtour.



Château Thuerry,
Les Abeillons, Coteaux
varois en Provence

► Allemand, il produisait près de 60 % de blancs qu'il vendait dans son pays d'origine. »
LB, Côtes-de-Provence : une robe rose à reflets pêche, un nez d'agrumes (mandarine), de la vivacité, des notes de pomelo et une finale fraîche, persistante. Un vin qui se tient bien à table. 22 € sur domainelarouillere.com

CHÂTEAU THUERRY Villecroze

Le chai ultramoderne semi-enterré contraste avec l'altière bastide, dont les origines remontent aux Templiers (XII^e siècle).

Le domaine de Villecroze, qui se trouve à l'entrée du parc régional du Haut-Var-Verdon, et son propriétaire, Jean-Louis Croquet, accueilleront cet été, dans le cadre d'Art et Vin 2019, le sculpteur Eric Di Fruscia pour une exposition de ses magnifiques œuvres.

Les Abeillons, Coteaux varois en Provence : grenache (61 %) et cinsault (39 %) composent ce rosé très pâle, de caractère, ample et harmonieux dont la note épicée en finale appréciera les saveurs exotiques et relevées. Il se pare d'un nouvel habillage élégant : impression or rose sur étiquette noire. 12,50 € sur chateauthuerry.com

BELLES BOUTEILLES | ÉTÉ



Château La Coste,
Coteaux d'Aix-en-Provence



Château La Gordonne,
La Chapelle Gordonne,
Côtes-de-Provence



Château Romassan,
Bandol



Château des Muraies,
Séduction,
Côtes-de-Provence

CHÂTEAU LA COSTE
Puy-Sainte-Réparate

Un vignoble de 130 ha mené en culture biologique, de vastes jardins autour de la piscine, plus de trente œuvres contemporaines majeures en plein air, le domaine accueille également un hôtel, 28 villas, suites, plusieurs restaurants et un spa. Ce dernier utilise une ligne de produits exclusifs composés uniquement de matières organiques, essentiellement sélectionnées dans la région. Cette année 2019 sera riche en événements culturels.

Château La Coste, Coteaux d'Aix-en-Provence : ce vin bio se pare de rose à reflets framboise et argentés. Rond en attaque, tendu et fruité en milieu de bouche ; la finale portée par de jolis amers est soutenue par beaucoup de fraîcheur. 14,70 € sur chateaulacoste.com

CHÂTEAU LA GORDONNE
Pierrefeu-du-Var

La propriété s'étire sur 350 ha et des vignes à l'infini. Elle produit cette année une nouvelle cuvée en rosé : Summertime by Château La Gordonne. Son étiquette s'illustre d'agapanthes, merveilleuses fleurs qui, dès la saison estivale, colorent en bleu les jardins du domaine.

La Chapelle Gordonne, Côtes-de-Provence : cuvée prestige du domaine, issue des meilleures parcelles, elle paraît cette année en jéroboam et en mathusalem,

idéale pour les grandes tablées chics. Un très joli vin d'été, d'une clarté sans faille, pur, droit, très fin, aérien, minéral, de grande fraîcheur. Les grands formats s'accompagnent d'un sac en toile brodé des roses emblématiques du domaine.

115 € (jéroboam) et 205 € (mathusalem).

CHÂTEAU ROMASSAN
Le Castellet

Jean-François et Christian Ott, directeurs des trois domaines Ott depuis quinze ans (château de Selle à Taradeau, clos Mireille à La Londeles-Maures et château Romassan au Castellet), perpétuent le savoir-faire de quatre générations de vignerons. Deux des propriétés possédaient un caveau de vente. Désormais la troisième, château Romassan, détient également le sien. Autre nouveauté en 2019, deux jours par semaine, chaque domaine organise la visite de ses caves sur rendez-vous. Dans le cadre d'Art et Vin, André Deymonaz, peintre de la couleur et de la lumière, exposera ses œuvres au château Romassan du 1^{er} juillet au 31 août.

Château Romassan, Bandol : un joli rosé à reflets pêche, une attaque très séduisante. Le charme continue d'opérer en bouche complexe, pleine, suave, pour s'achever sur de subtiles notes citronnées en finale très longue. 26,25 € sur millesima.fr

BELLES BOUTEILLES | ÉTÉ



Figuière, Confidentielle,
Côtes-de-Provence
La Londe



Château La Verrerie,
Luberon



Domaine Tariquet,
Marselan,
Côtes-de-Gascogne

► **CHÂTEAU DES MURAIRES**
Luc-en-Provence

Acquise par Bernard Magrez en 2010, cette propriété ne produit que des vins rosés. « Nous avons eu une remarquable récolte 2018 à la fois en volume et qualité, ce qui traduit les efforts que nous faisons sur la vigne depuis plusieurs années », prévient l'homme d'affaires, détenteur d'une quarantaine de propriétés viticoles dans le monde et de quatre grands crus classés à Bordeaux.

Séduction, Côtes-de-Provence : voilà un vin qui porte bien son nom. Tout de charme et de finesse, délicat, joliment équilibré entre suavité et fraîcheur avec ses subtiles notes mentholées, fruité et salivant.

11 € chez les cavistes et en grande distribution.

FIGUIÈRE
La Londe-les-Maures

Certifié Ecocert, le vignoble de 85 ha est cultivé en agriculture biologique depuis 1979. À travers ses différentes cuvées, Figuière propose divers profils de rosés allant du vin simple et décomplexé pour les plus jeunes aux rosés de gastronomie dédiés aux connaisseurs.

À l'instar de sa cuvée fleuron, Confidentielle, apte à s'accorder aux produits nobles de la mer et aux viandes blanches rôties.

Confidentielle, Côtes-de-Provence La Londe : produit à partir des cépages cinsault, grenache et mourvèdre, ce rosé clair, teinté de reflets melon, développe souplesse, rondeur et amplitude en bouche charnue, fruitée, tonique et saline. 25,60 € sur figuiere-provence.com

CHÂTEAU LA VERRERIE
Puget

En Provence, au cœur du Luberon, le domaine certifié bio s'étend sur 54 ha de vignes et 7,5 ha d'oliviers. En octobre 2018, Christopher Descours, le propriétaire du domaine, a nommé Valentine Tardieu-Vitali aux postes de directrice et d'œnologue du château La Verrerie. Elle en était, depuis 2007, la directrice technique.

Château La Verrerie, Luberon : issu de grenache et de cinsault, le vin dévoile tout d'abord une jolie robe brillante, rose clair sans être pâlichonne. La bouche est ronde, suave, gourmande, fruitée, avec de la tension en finale. Équilibré entre gras, rondeur et vivacité.

13 € sur chateau-la-verrierie.com



À Romanin, la vigne va jusqu'à s'agripper aux ruines d'un château de l'ordre des Templiers datant du XIII^e siècle.

DOMAINE TARIQUET

Eauze

Cette propriété familiale gersoise et centenaire cultive ses 1 125 ha de vignes, dont une centaine dédiée à l'armagnac. Cépage encore assez méconnu, le marselan est né du croisement du cabernet sauvignon et du grenache noir en 1961 à Marseillan. Tariquet est le premier domaine à l'avoir introduit en Gascogne pour ne le commercialiser qu'après une dizaine d'années de tests. Il donne de la puissance, de la structure et une typicité originale aux vins.

Marselan, Côtes-de-Gascogne : un rosé à reflets pomelo, gourmand, vineux, fruité et acidulé. Capsule à vis.

Environ 7 € chez les cavistes.

CHÂTEAU ROMANIN

Saint-Rémy-de-Provence

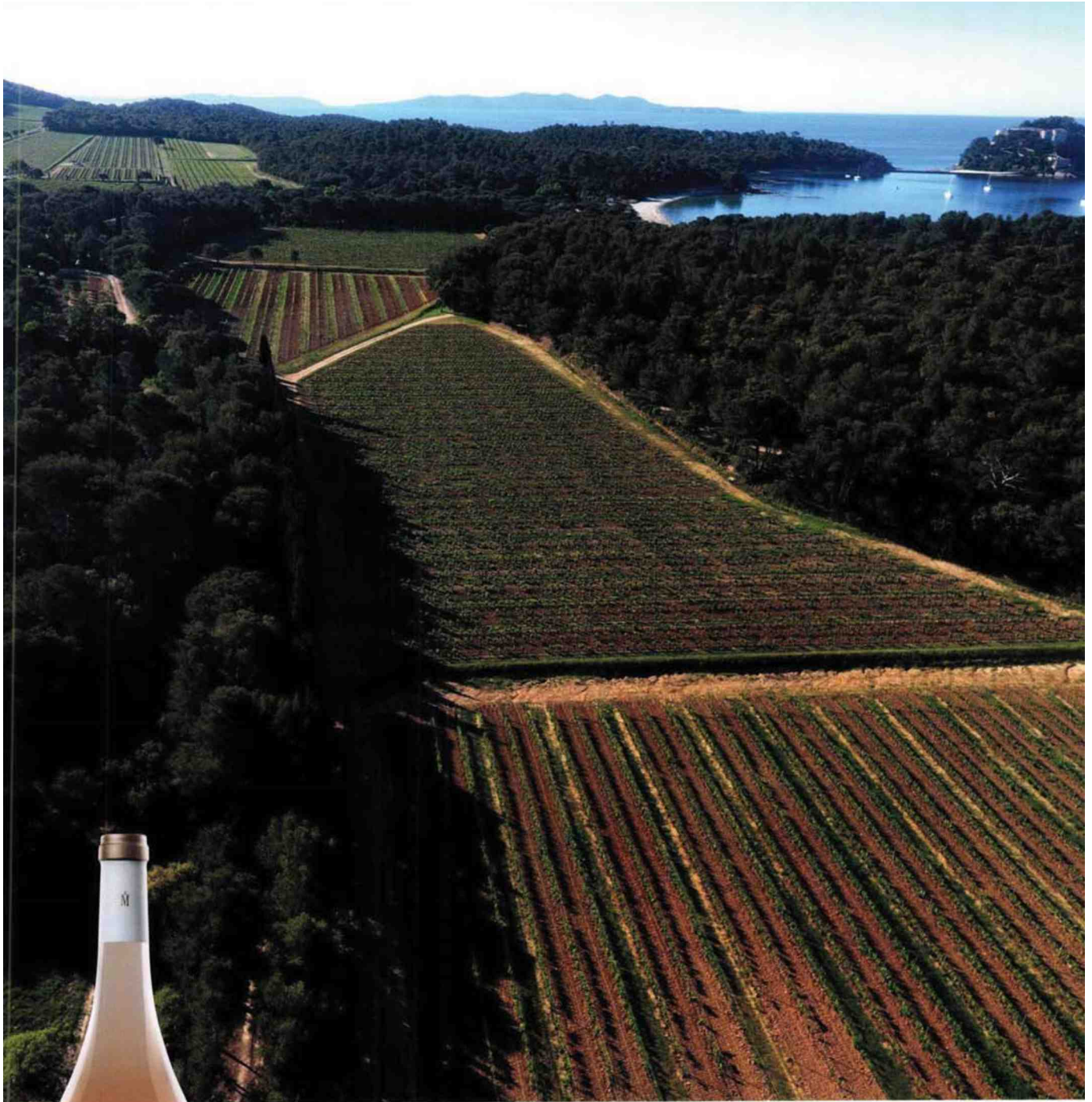
Ce beau domaine préservé est cultivé en biodynamie depuis plus de trente ans. La vinification comme l'élevage s'effectuent dans une cave cathédrale spectaculaire, majestueuse, souterraine, creusée dans les Alpilles, conçue selon les critères des bâtisseurs du Moyen Âge : la ronde des planètes, le magnétisme terrestre.

Grand Vin Rosé, les Baux-de-Provence : grenache, mourvèdre, syrah, cabernet sauvignon et counoise ont participé à l'élaboration de ce vin rose pâle à reflets melon. Rond, distingué, fruité et long en bouche sur

des notes de poire, de fraise... 22,50 € chez les cavistes. ►



Château Romanin,
Grand Vin Rosé,
Les Baux-de-Provence



Entre terre, mer et vignes, le paysage méditerranéen depuis le château Malherbe reste intact, époustouffant.



► **CHÂTEAU MALHERBE**
Bormes-les-Mimosas

1, route du Bout-du-Monde... C'est tout dire de la situation de la propriété ! Cette ancienne ferme du fort de Brégançon est dans la famille Ferrari depuis quatre générations. Le vignoble de 25 ha se répartit sur deux terroirs, chacun ayant sa propre typicité et son encépagement : la Pointe du Diable, proche de la mer, « les pieds dans l'eau », et Malherbe, à flanc de coteaux. Tous deux produisent des rosés de saignée

(à partir d'une vendange mise en cuve qui servira à élaborer du vin rouge et dont, après quelques heures de macération, on retire une partie du jus, qui a pris une couleur rosée, afin de le vinifier à part) par opposition aux rosés de pressurage (méthode qui donne des vins plus clairs).

Château Malherbe, Côtes-de-Provence : teinté de rose à reflets mandarine, brillant, ce vin bio est issu à 90 % de grenache et 10 % de rolle. Belle matière en bouche ronde, fruitée, juteuse, vineuse, vive. Finale très agréable et salivante. 25,60 € sur chateau-malherbe.com



BELLES BOUTEILLES | ÉT

MAIS ENCORE...

CAVE DE TAIN

Première Note, Rosé de Syrah, IGP Collines rhodaniennes : il se distingue par une robe claire à reflets abricot, une belle tenue en bouche fruitée (fraise et framboise), vineuse, gourmande, ronde, fraîche et tendue en finale.
 5,10 € sur cavedetain.com

MAÎTRES VIGNERONS DE CASCASTEL

L'Esprit de Saint-Jean, Corbières : cette nouvelle cuvée issue d'une sélection parcellaire, composée de 60 % grenache, 30 % cinsault et 10 % syrah, possède une robe claire à reflets melon brillants. Un rosé rond, fruité, léger, de copains.
 8 € sur vin-cascastel.com

LES CAVES AMÉDÉE

Ceresia, Ventoux : les superbes cerisiers en fleurs qui entourent les champs de vignes ont inspiré aux vigneron Amédée cette cuvée élaborée à partir

de 55 % de grenache, le reste en syrah. Souple et rond, bouche fraîche, harmonieuse. Un rosé clair tirant sur la couleur abricot, facile à boire, de plaisir. Environ 5 € en grande distribution

DOMAINE BRUSSET

Jeanne B, Côtes-du-Rhône : au nez de ce rosé clair à reflets framboise s'entremêlent des notes de fruits rouges et d'agrumes que l'on retrouve en bouche ample, fruitée et intense.
 7,70 € sur domainebrusset.fr

CHÂTEAU DE CÉRONS

La Quille Rose, Bordeaux : premier rosé de saignée produit sur la propriété familiale reprise par Xavier et Caroline Perromat en 2013. Ils ont entamé la restructuration du vignoble et la rénovation des chais, élaborant désormais des Quille dans les trois couleurs



Domaine de Bachen, La Dune, IGP Landes



Langlois-Château, Crémant de Loire Brut Rosé



Domaine Brusset, Jeanne B, Côtes-du-Rhône

à partir de jeunes vignes plantées en 2014. Ce 100 % merlot s'enveloppe dans une jolie teinte à reflets groseille, exhale un nez de fruits rouges. Attaque moelleuse, sensation qui se poursuit en bouche très fruitée, gourmande, croquante.
 Environ 10 € chez les cavistes

DOMAINE DE BACHEN

La Dune, IGP Landes : propriété de la famille Guérard, planté

de vignes et de chènes centenaires, le château de Bachen surplombe l'Adour. Ce vin couleur pétale de rose, intense et complexe, est né de la rencontre entre Lionel Osmin & Cie (spécialisé dans les vins du Sud-Ouest depuis 2010) et la famille Guérard (Adeline, Éléonore, Michel). Il nous transporte sans façon dans l'univers gastronomique du grand chef d'Eugénie-les-Bains, pour escorter salade folle, terrine de campagne-confiture d'oignons, homard des pêcheurs de lune... Produit à partir de 65 % merlot et 35 % cabernet franc, le vin s'exprime avec élégance, droiture, énergie et distinction.
 14 € chez les cavistes

LANGLOIS-CHÂTEAU

Crémant de Loire Brut Rosé : pour terminer, comme ce vin s'apprécie au-delà de l'apéritif, avec des desserts aux fruits rouges, de fines bulles rafraîchissantes. Persistantes, elles strient la robe teintée de reflets pêche et brillants. Attaque moelleuse, bouche fraîche et suave, finale longue et fruitée. Environ 14 € chez les cavistes



Cave de Tain, Première Note, Rosé de Syrah



Maitres vigneron de Cascastel, L'Esprit de Saint-Jean, Corbières



Les Caves Amédée, Ceresia, Ventoux



Château de Cérons, La Quille Rose, Bordeaux