



# Les rosés de la **GRANDE BLEUE**

Provence et Luberon d'un côté, Languedoc-Roussillon de l'autre: la Méditerranée, le soleil et le mistral veillent sur ces rosés que la terre entière nous envie.



## ASTELIA FLAMANT ROSE

Dans la gamme rosés des Domaines Paul Mas, nous avons prêté une attention toute particulière à cet Astelia. Pas seulement pour son originale bouteille sérigraphiée. Cet IGP pays-d'oc, hommage aux flamants roses de l'étang de Thau, est un assemblage de cépages du sud qui diffuse des arômes marqués de groseille et d'écorce d'orange. Avant une fraîcheur en bouche tout en souplesse et générosité...

12, 50 €, cavistes et CHR

## CHÂTEAU MAÏME HÉRITAGE

Au pied du massif des Maures, le Château Maïme, aux mains de l'œnologue Jean-Louis Sibran, ne fait que monter en puissance et en excellence, comme en témoigne ce millésime 2008. Mix de syrah, grenache et cinsault, vinification et élevage en cuves Inox, il se pare d'une robe saumonée diaphane aux arômes d'agrumes vifs et acidulés. Rondeur en bouche, onctuosité, il se distingue par sa belle élégance, qui se marie à merveille avec de la cuisine thaïe. Existe en magnum.

14 €, cavistes



## DONUM DEI DU CHÂTEAU MARAVENNE

Le Château Maravenne, situé entre Hyères et Bormes-les-Mimosas, produit, en AOC spécifique (et rare) côtes-de-provence La Londe, des vins bio sous label Ecocert, dont cette gamme premium Donum Dei issue de parcelles sélectionnées. Mix de grenache, cinsault et syrah, il dégage au nez des notes de pamplemousse, orange et citron, précédant en bouche des saveurs de fruits rouges et une vinosité capiteuse qui évoque celle d'un tavel. Superbe.

19 €, bons cavistes

## CHÂTEAU LA CALISSE

Patricia Ortelli, présente dans notre dernier numéro, a la main verte mais aussi la main d'or. Elle produit en bio dans son petit paradis provençal des vins aériens d'une fraîcheur confondante. Petits rendements mais ADN affirmé, tel ce rosé syrah-grenache à la robe diaphane qui distille des notes d'agrumes et de fleurs blanches aux accents citronnés. Gourmandise et pureté s'entrelacent...

22 €, bons cavistes



## L'inopiné du MasLauris (Luberon)

Cet Inopiné du domaine MasLauris est un AOP luberon issu d'une agriculture biologique travaillée sous la houlette de Michel Tardieu. Cépages régionaux, petits rendements, ce millésime 2018 à la teinte rose pâle aux reflets violine est caractérisé par les notes d'agrumes, d'abord au nez puis au palais. Sa bouche franche et croquante, assez typée, lui confère un caractère expressif. Il sera idéal avec des petits farcis.

11 €, bons cavistes



## Figuère Confidentielle 2018

Régulièrement chroniqué dans nos colonnes, Figuière ne cesse d'élargir sa gamme dont cette Confidentielle est la tête de cuvée. Son nez minéral et complexe exhale des notes d'abricot, de pêche de vigne et de brugnon. La bouche est charnue, mais agréable et chatoyante, et dotée d'une sapidité légèrement saline. C'est un rosé qui se positionne gastronomique et qui convient à toute cuisine marine "noble".

25,60 €, Monoprix, cavistes



## Petite Cavale

Second rosé du domaine La Cavale, dans le Luberon (en conversion bio), cette agréable cuvée juvénile – assemblage de cinsault et de grenache – se distingue à la fois par sa bouteille et par sa palette aromatique qui conjugue des notes de fruits rouges, de pamplemousse rose et de coing. Les flaveurs sont franches et agréables, et se marieront bien avec toute cuisine provençale.

11,50 €, bons cavistes



## Domaine de La Courtade

D'un rose très pâle, cette cuvée Confidentielle de La Courtade – l'île de Porquerolles, rappelez-vous – est issue d'une sélection parcellaire des plus vieilles vignes du domaine (grenache, mourvèdre et rolle), vendangées cépage par cépage puis vinifiées en barriques. Arômes de fruits blancs d'été bien mûrs, notes cacaotées, trame gourmande et généreuse en bouche, ce rosé à la longue finale laisse une trace saline bien agréable.

24,50 €, bons cavistes



## Indigo, Domaine de la Navicelle

Bio et biodynamie sont les deux préceptes de ce domaine varois situé au Pradet. Autant dire que ses 21 hectares et ses différents cépages sont particulièrement chouchoutés. À découvrir, ce rosé Indigo, issu de petits rendements, dont le bouquet évoque le melon et le pamplemousse rose mais aussi le sureau. Au palais, les fruits d'été et de douces notes épicées constituent une trame fraîche, délicatement anisée. Un rosé idéal pour des accords sucré-salé...

13 €, bons cavistes

