



**VINS ET TERRASSES D'ÉTÉ**

**Je Vous Adore 2018**

*IGP Vacluse, Famille de Boel France*  
 Une Bretonne et un Belge, Nelly et Arnaud, installés sur les hauteurs de l'appellation saint-joseph, ont élaboré cette jolie cuvée dont le nom rend hommage à un de leurs voisins fermiers qui, s'enthousiasmant de revoir des vignes sur la colline, leur a adressé un « je vous adore ». La bouche se fait ample et fraîche avec une belle matière fruitée et des notes florales. Un petit délice.

9 € au domaine, famille-deboelfrance.com

**Elégance 2018**

*Costières-de-nîmes, Château Beaubois, bio*  
 Syrah, grenache et cinsault composent cette cuvée complexe qui fait la part belle aux fruits et aux épices. Son nez gourmand dévoile des notes de framboise, de groseille et de cassis complétées par une pointe d'agrumes. La bouche est riche et ample, mais garde une belle fraîcheur.

9,50 € au domaine, chateau-beaubois.com

**Studio by Miraval 2018**

*IGP Méditerranée*  
 La famille Perrin du Château de Beaucastel à Châteauneuf-du-Pape est associée à Brad Pitt et Angelina Jolie dans l'aventure du domaine provençal de Miraval. Après le succès de leur première cuvée de rosé, c'est une nouvelle partition qui s'écrit avec Studio. Un rosé plus salin et iodé avec une bouche charnue aux saveurs d'agru-

mes et de fleurs blanches.  
 11,90 € en exclusivité dans les boutiques  
 Le Repaire de Bacchus, miraval.com

**Les Artèmes 2018**

*Luberon, Domaine de la Citadelle, bio*  
 Elevée sur lies pendant trois mois, cette cuvée se révèle

intense avec ses arômes de fruits rouges, d'agrumes et de fleurs. En bouche, la chair se fait juteuse, avec un joli gras lui offrant de l'ampleur et une finale fraîche tout en équilibre.

12 € chez les cavistes, domaine-citadelle.com

**SÉLECTION**

**Ô rosés du soir !**

*Lassés par les rosés extrêmement pâles aux arômes extravagants ? Osez des cuvées structurées et friandes aux robes soutenues*

Par RACHELE LEMOINE



**La Dune 2018**  
*IGP Landes, Domaine de Bachen, Famille Guérard, Lionel Osmin & Cie*

Une cuvée née de la complicité entre deux univers: celui de Lionel Osmin, défenseur infatigable des vins du Sud-Ouest, et celui de la famille Guérard, propriétaire d'un vignoble au domaine de Bachen. S'il fallait encore prouver que grande cuisine et vin rosé peuvent faire très bon ménage, c'est chose faite. Un rosé intense, complexe et raffiné pour accompagner l'univers gastronomique de Michel Guérard.

14 € en exclusivité dans les boutiques Le Repaire de Bacchus

**Eole 2018**  
*Côteaux-d'aix-en-provence, Domaine d'Eole, bio*

Une invitation à la réjouissance tant ce rosé séduit par ses notes acidulées, sa légèreté et son équilibre. D'une apparente fluidité à l'attaque, il dévoile un milieu de bouche au fruité savoureux qui se prolonge dans une grande finesse.

14,50 € au domaine, domainedeole.com

**Les Bonnes Bouches 2018**

*Sancerre, Henri Bourgeois*  
 A base de pinot noir, cette cuvée offre un nez intense et complexe aux notes fruitées et florales, accompagnées d'épices. La bouche est ample et fraîche, avec un joli gras et une matière soyeuse qui se poursuit en finale sur une pointe épicée.

15 € chez les cavistes, henribourgeois.com



► 20 juin 2019 - N°2850

**Rosé 2018**

*AOC Bellet, Château de Bellet, bio*  
 Ce vignoble exceptionnel sur les hauteurs de Nice cultive un cépage unique : le braquet. Il exprime toute sa splendeur avec son parfum floral (violette, rose) dès le nez accompagné de petits fruits rouges. Au palais, des saveurs de clémentine et de fleurs se prolongent en une longue finale épicée aux amers rafraîchissants.

18 € au domaine, chateaubellet.com

**Olivette Absolue 2018**

*Bandol, Domaine de l'Olivette*

Face au rosé très pâle et léger qui coule à flots en Provence pendant l'été, Jean-Luc Dumoutier, du Domaine de l'Olivette, en appellation bandol, a souhaité offrir une autre approche: un rosé exprimant la quintessence du mourvèdre, cépage béni de cette appellation, qui s'épanouit dans toute sa rondeur et toute son intensité avec une longueur infinie.

26 € à la propriété, domaine-olivette.com

**Le Clos Peyrassol 2018**

*Côtes-de-provence, Commanderie de Peyrassol*

Une cuvée rare, élaborée uniquement dans les meilleurs millésimes, qui provient d'une des plus belles parcelles du domaine, ceinte de murets en pierres. A base de cinsault, rolle, tibouren, grenache, syrah et mourvèdre, elle s'exprime tout en finesse et concentration. Son nez complexe de fleurs, de fruits blancs et d'agrumes dévoile une bouche ample au fruité pulpeux et une longue finale, fine et saline.

31 € chez les cavistes, peyrassol.com

**Rosé 2018**

*IGP Aude, Domaine Les Mille Vignes*

De vieilles vignes de plus de soixante-quinze ans – grenache, carignan et lledoner pelut (ou grenache poilu) –, complétées par des mourvèdres de plus de qua-

rante ans, donnent naissance à ce rosé exceptionnel. Il en résulte une intensité et une profondeur incroyables pour ce jus qui déploie des saveurs de fruits rouges, d'épices et de garrigue tout en restant très friand et gourmand.

35 € au domaine, lesmillevignes.fr

**Rosé Première Cuvée**

*Champagne Paillard*

Elaborée principalement avec des pinots noirs en provenance des grands crus de ce cépage (Verzenay, Bouzy, Mailly, Les Riceys), cette cuvée dosée en extra-brut enchante le palais avec ses notes gourmandes et acidulées de groseille et de fraise des bois. Vive et fraîche, elle offre une finale pure, très élégante et nette d'une belle longueur.

49 € chez les cavistes, champagnebrunopaillard.com

**Le Rosé Brut**

*Mumm*

Une belle énergie fruitée caractérise ce champagne rosé, issu d'un assemblage de trois cépages (pinot noir, meunier et chardonnay) et peu dosé en sucre (6 g/l). Ses arômes intenses de fraise et de cerise délicatement vanillés laissent place à une attaque vive, pleine de fraîcheur, et une finale savoureuse.

40 € chez les cavistes, mumm.com

**Rosé Méthode Traditionnelle, extra-brut**

*Château de la Grille, Baudry-Dutour*

100% cabernet franc, cet effervescent élaboré à Chinon (Loire), au Château de la Grille, ravit les papilles avec son nez très frais aux notes d'agrumes et de fruits rouges. Dosé en extra-brut, il offre une belle bulle délicate en bouche et des saveurs de fruits rouges acidulés. A savourer à l'apéritif ou tout au long du repas pour un effet fraîcheur assuré.

13 € chez les cavistes et en boutique, baudry-dutour.fr

