



LE LUBERON VERSION ROSÉ

C'est aujourd'hui la principale couleur du vignoble. Le **rosé** représente plus de **50 %** de la production du **Luberon**. L'appellation, nichée au cœur du parc régional à qui elle doit son nom, a cédé à la vague rose il y a plus d'une dizaine d'années. Loin de copier sa voisine provençale, elle sert des rosés pluriels et identitaires où se combinent **grenache, syrah, cinsault**, mais aussi **vermentino**.



DOMAINE LE NOVI
CÔTÉ LEVANT 2019 (AB)

Depuis que le jeune vigneron Romain Dol a repris l'exploitation familiale en 2014, Le Novi étincelle. Cette cuvée parfaitement maîtrisée en est l'illustration. Sur une base de 50 % grenache, elle s'étoffe de syrah, de cinsault et d'une touche de vermentino, ce cépage à grain blanc qui fait du Luberon une exception en vallée du Rhône. Ajoutez à ceci pressurage direct et comacération grenache syrah, vous obtenez ce flacon rose tendre, au bouquet enjôleur de fraises acidulées et d'abricot. Attaque vive et fraîche – notes de fruits rouges et de zeste de pamplemousse – assortie d'une belle élégance : tous les ingrédients du nec plus ultra du rosé sont ici réunis. Un indispensable de nos caves estivales.

 Des nems de printemps aux crevettes et blancs de poulet.
9 €

84240 La Tour-d'Aigues
06 22 07 90 60



CHÂTEAU LA VERRERIE
GRENAPE-CINSAULT
2019 (AB)

L'élégance sied à cette bouteille. Habillée d'une robe rose saumon, sertie d'un disque lumineux, elle dispense un nez subtil aux notes de rose et de fraise des bois. La composition grenache-cinsault, associée à d'autres cépages, fait des merveilles en bouche. Les fruits rouges explosent au sein d'une bouche fraîche et ronde. Ce n'est pas l'unique rosé composé par le château mais c'est, sans conteste, notre préféré pour sa finesse. Le Deffand, la seconde cuvée du domaine, offre un profil tout à fait différent. Syrah, grenache et bouboulenc, il a bénéficié d'un élevage de cinq mois sur lies fines qui lui confère plus de complexité et de générosité.

 Avec un carpaccio de saint-jacques aux agrumes.
11,50 €

84360 Puget-sur-Durance – 04 90 08 97 97
www.chateau-la-verrierie.com



CHÂTEAU LA CANORGUE
2018 (AB)

Sur les traces de son père Jean-Pierre, qui fut l'un des pionniers du bio dans la vallée du Rhône méridionale, Nathalie Margan ne fait rien comme les autres. Son rosé est aux antipodes des canons du marché. Quand ses collègues visent des teintes ultra-pâles, elle ose le rouge cerise ! Quand ses pairs s'empressent de mettre en vente le dernier millésime en date, elle n'hésite pas à attendre une année supplémentaire. Comme avec ce 2018 de grenache, syrah et mourvèdre, étonnant de jeunesse et de complexité. Dominé par les fruits rouges, avec une pointe d'anis étoilé, il affiche un fruité concentré et acidulé souligné de notes épicées et persistantes.

 Un tajine de poisson épicé.
9,50 €

84480 Bonnieux – 04 90 75 81 01
chateaulacanorgue.com



CAVE DE LUMIÈRES
CHÂTEAU THOURAME 2019

Cette cave coopérative doit son nom au hameau de Lumières où elle a son siège. Signe particulier, elle possède un vignoble de près de 500 hectares implanté à cheval entre le Ventoux et le parc régional du Luberon. Si elle produit essentiellement des vins se trouvant dans l'aire d'appellation du Géant de Provence, elle a dans son portefeuille une poignée de domaines. Parmi eux, le château Thouramme, son unique Luberon, qu'elle vinifie séparément. Issu de grenache et de syrah, il fait l'objet d'un véritable travail d'orfèvre. Sa robe, rose pomelo, précède un bouquet délicat de petits fruits rouges, framboise, cerise, rehaussé de notes de citronnelle et d'agrumes. La suite est tout en rondeur et s'équilibre sur la fraîcheur et le fruit. On vous le dit, du très bel ouvrage !

 Une salade niçoise.
7,50 €

84220 Goult – 04 90 72 20 04
www.cavedelumieres.com

PAR CHANTAL SARRAZIN
Journaliste**CAVE DE BONNIEUX**
LES SAFFRES 2019

Pour la petite histoire, la coop de Bonnieux, créée par des vigneron du cru, est la doyenne des caves coopératives du Vaucluse. N'y voyez pas pour autant une vieille dame. En 2011, elle a lancé un vaste programme de renouvellement afin de s'équiper du nec plus ultra en matière de cuverie et de procédé de vinification. Sur les rosés, ces efforts ont payé. D'autant que les œnologues maison font, par ailleurs, preuve de créativité dans leurs assemblages. Cette cuvée Les Saffres est ainsi le fruit d'un attelage original entre la syrah, raisin aux baies rouges très colorées, et le vermentino, cépage blanc. À l'arrivée, un nez flatteur de pêche jaune et d'agrumes, complété d'une fraîcheur exquise et acidulée en bouche. Un rosé de soif, synonyme d'été et de pique-nique entre amis.

 Au bord de la rivière.

5,90 €

84420 Bonnieux – 04 90 75 80 03
www.cavedebonnieux.com**DOMAINE LA ROYÈRE**
OPPIDUM 2019

Signée Agnès Hugues, cette cuvée Oppidum est tout en charmes ! Portée par des notes de fruits exotiques, d'agrumes et de pêche de vigne, elle laisse transparaître quelques touches salines. Ultra-aromatique, elle affiche, de surcroît, une belle amplitude, avec des notes épicées persistantes en finale. Son secret ? Des grenaches et des syrahs plantés sur des parcelles situées sur le versant nord du petit Luberon jusqu'à la rivière du Calavon. Ici, les sols sont majoritairement sablonneux et recouverts de petits cailloux. Ils se prêtent donc magnifiquement à l'élaboration de ce rosé qui reste aérien en dépit de sa complexité. Actuellement en troisième année de conversion à l'agriculture biologique, le domaine devrait être certifié l'an prochain.

 Une pissaladière.

8,90 €

84580 Oppède – 04 90 76 87 76
www.royere.com**MARRENON**
GRANDE TOQUE 2019

Pour ce joli flacon, Philippe Tolleret, l'œnologue en chef de Marrenon, a isolé les syrahs plantées sur les terroirs les plus frais, entre 300 et 400 mètres d'altitude. Elle entre à 80 % dans cette cuvée, aux côtés du grenache, l'autre grand cépage de la région. Ce duo offre un bouquet de fruits rouges de saison (fraise, cerise) assorti d'effluves de rose et de fleurs de cerisier. Sa silhouette pimpante et fraîche séduit tout autant que sa robe lumineuse et claire. Avec cette cuvée, les vignerons de Marrenon ont voulu rendre hommage aux grandes tables de la région où ils sont présents.

 Des calamars à la plancha.

5,60 €

84240 La Tour-d'Algues – 04 90 07 40 65
www.marrenon.com**DAUVERGNE**
ET RANVIER

C'est le premier luberon du tandem François Dauvergne-Jean-François Ranvier, négociants « haute couture » de la vallée du Rhône. Ils ont appliqué ici la recette qui a fait leur succès ailleurs : des sélections pointues et exigeantes construites autour de partenariats avec des viticulteurs. Leur rosé est une combinaison originale de syrah, de grenache, de cinsault et de grenache blanc. D'une pâleur extrême, il n'est pour autant pas démuné d'expression aromatique. Bien au contraire ! Il dispense des notes de fleurs blanches, de pêche, de poire et de crème pâtissière. En bouche, il devient gourmand avec ses notes de bonbons acidulés et de fruits rouges.

 Des tomates farcies.

5 €

30126 Tavel – 04 48 24 00 51
www.dauvergne-ranvier.com