



## DÉGUSTATION



### CÔTES DE PROVENCE

**Cuvée Charlotte rosé 2019, Domaine de la Madraque, 16,10 €.**

La Madraque... rien que le nom évoque la douceur azurienne! Ce domaine de la presqu'île de Saint-Tropez propose avec cette cuvée un rosé très charmeur sur des notes de fruits (pamplemousse, pêche, melon). Une sensation qui se retrouve en bouche, accompagnée de beaucoup de fraîcheur et d'une pointe saline qui appelle un second verre. Cavistes.



### BORDEAUX

**Bordeaux rosé 2018, Château Chapelle d'Aliénor, 4,90 €.**

Propriété de la famille Malet Roquefort (Château La Gaffelière), ce bordeaux supérieur est particulièrement accessible avec son fruité croquant. Dès les premiers arômes, on retrouve des notes intenses de fleurs fraîches et de fruits rouges. L'attaque est toute en fraîcheur avec de développer une belle rondeur. À apprécier avec une salade de magret ou des huîtres. Cavistes.



### COTEAUX VAROIS

**L'Oratoire 2019, Domaine Saint-Andrieu, 11,50 €.**

C'est à 380 m d'altitude que poussent les vignes qui composent cette cuvée. Les cépages provençaux (grenache, cinsault et syrah) lui confèrent une couleur, « retour de plage ». Frais et floral (rose, jasmin), il exprime des notes de pomelo et de fruit de la passion. Au palais, on retrouve une belle tension, avec des arômes d'agrumes avant une finale salivante, à peine saline. Avec des gambas grillées ou des légumes farcis. Au domaine.



### PROVENCE

**Atmosphère extra-brut 2018, Figuière, 18,50 €.**

Voilà un très joli pétillant provençal (méthode traditionnelle) à la bulle fine et élégante. Le nez, frais et fruité, est marqué par des notes d'abricot, de cerise Napoléon avec une touche douce et ronde d'agrumes. Une gourmandise qui se retrouve en bouche, soutenue par un côté bonbon anglais, très salivant. Aussi agréable à l'apéritif qu'au cours de tout un repas. Au domaine.



### ALPILLES

**Alpilles, Estandon Signature, 4,90 €.**

La coopérative provençale livre ici un rosé dans la pure tradition méditerranéenne, en mariant grenache et cinsault. Le nez, très suave, exprime des notes florales et de kumquat. Très léger au palais, il est équilibré, frais et salivant, avec des arômes de fruits acidulés (passion, orange sanguine). Servi bien frais, il sera un bon compagnon pour des apéritifs provençaux avec tapenade et anchoïade. En GMS.

# ROSÉS DE RETROUVAILLES



### COTEAUX VAROIS

**Rosé 2019, Château Margüi, 16 €.**

Propriété de George Lucas, via Skywalker Vineyards, le domaine du Haut-Var propose ce rosé d'assemblage de grenache, cinsault, cabernet-sauvignon et une touche de rolle cultivés en bio. Rond et complexe dès le premier nez, il s'ouvre sur des notes de petits fruits rouges acidulés. En bouche, ce rosé est frais et délicat avec des notes d'agrumes et de fruits d'été. La finale, aux jolis amers, évolue sur la noisette fraîche. Il sera parfait avec une salade de poule. Cavistes.

### PAYS D'OC

**Château Paul Mas Lieu-dit Nicole, Domaines Paul Mas, 12,10 €.**

Assemblage classique de grenache, mourvèdre et syrah, voilà un faux timide. S'il est d'abord tout en délicatesse, il prend ensuite de l'assurance avec des notes florales et fruitées (pêche, groseille, kumquat) et une pointe d'eucalyptus. Très gourmand en bouche, des fruits rouges, avec une pointe épicée et mentholée. Un vin sensuel avec une finale tendue sur les amers. Avec des coquillages ou un dessert fruité. Cavistes.



### PATRIMONIO

**E Croce rosé 2019, Yves Leccia, 15 €.**

Issu des plus belles parcelles du terroir d'E Croce, ce rosé exprime l'imprégnation du terroir avec de la fraîcheur et de la minéralité. Les agrumes doux (pomelo, orange) sont là dès le premier nez, avec un bouquet exubérant d'herbes de maquis. Acidulée et suave comme un jus d'orange, la bouche est aromatique, légèrement épicée, avec une amertume finale salivante. Évidemment avec des charcuteries corses! Au domaine.





## PAYS D'OC

### L'Ostal rosé 2019, Famille J.-M. Cazes, 9 €.

Propriété de la famille Cazes (Lynch-Bages), L'Ostal propose ce rosé issu d'un assemblage de syrah et grenache à parts égales. Frais et gourmand, il s'ouvre sur des notes florales, qui apportent de l'élégance et de la finesse, avant de se gorger de notes de petits fruits rouges. En bouche, la délicatesse et la fraîcheur sont séduisantes. Pour accompagner des crostini à l'apéritif ou une pizza blanche. Au Repaire de Bacchus.



## BANDOL

### Rosé 2019, Domaine de La Bégude, 18 €.

Les Tari, propriétaires du château Giscours à Margaux, livrent ici un superbe bandol. Rond et crémeux dès les premiers arômes, il se fait charmeur sur les fruits jaunes. Faussement simple en bouche, il offre une belle ampleur, toute en gourmandise. La finale est très salivante, sur de jolis amers. Un vrai rosé de gastronomie qui mérite des plats puissants, comme des rougets grillés ou un aioli dans les règles de l'art. Au domaine.

## GRIGNAN-LES-ADHÉMAR

### La Dignerette 2019, Domaine du Serres des vignes, 7 €.

Cette cuvée certifiée bio est un rosé d'été par excellence ! Le nez est frais et gourmand, avec de belles notes d'agrumes roses (kumquat, orange sanguine, pomele), mais aussi de coriandre. Du fruit, de la gourmandise en bouche avec une touche acidulée fort sympathique. N'hésitez pas à l'associer à une cuisine exotique, une lotte au curry ou des brochettes de poulet teriyaki. Cavistes



## LUBERON

### L'Inopiné 2019, MasLauris, 14 €.

Cette cuvée bio offre un nez gourmand, salivant qui évoque des agrumes bien mûrs, avec une touche de fruits de la passion.

En bouche, la tension domine avec beaucoup de suavité. On retrouve bien sûr les agrumes (pomele, cédrat), mais aussi une finale aux jolis amers, très agréable. Parfait avec des sushis, de grandes salades composées très estivales ou tout simplement à l'apéritif. Cavistes.



APRÈS DES SEMAINES D'APÉROS VIRTUELS, LE TEMPS EST REVENU DE TRINQUER AVEC SES AMIS.  
RAFRAÎCHISSANT, FESTIF ET GOULEYANT, LE ROSÉ S'IMPOSE POUR CÉLÉBRER CE RETOUR À LA CONVIVIALITÉ !

Par Béatrice Delamotte



## BERGERAC

### Cadran 2019, Château Monestier La Tour, 9,30 €.

Du rosé à Bergerac ? Oui, mais en quantité très limitée (4200 bouteilles seulement) et bio. Assemblage de cabernet-sauvignon et de merlot, issus de vieilles vignes, ce rosé offre beaucoup de fruits (framboise, abricot, mangue) et de gourmandise au nez. Gouleyant à souhait, il est porté par une acidité maîtrisée qui incite à en reprendre. Apéritif obligatoire. Cavistes.



## CÔTES-DU-RHÔNE

### Rosé 2019, Xavier Vignon, 7,50 €.

Voilà un vin frais et fruité comme les aime. Avec ses arômes de fraise des bois, de thym et de pétales de rose, il est très élégant. Droite et tendue, la bouche s'étire sur les agrumes roses avec une finale salivante. Aussi bien pour l'apéritif qu'au cours d'un repas avec des plats provençaux. Sur le site internet Vinatis.

## BEAUJOLAIS ROSÉ

### Sous la tonnelle 2019, Domaines Piron, 7,50 €.

Produit sur une seule parcelle, le Clos du Vieux bourg, à Corcelles, ce rosé est atypique. Grâce à un sous-sol patchwork de granite, d'argile et de calcaire, il est léger, équilibré et particulièrement gourmand. Le nez s'ouvre sur les petits fruits rouges, avec une touche d'épices douces. Au palais, le fruit est omniprésent, vif et gouleyant à souhait. Ne manquent plus que les copains sous la tonnelle ! Au domaine et cavistes.



## CÔTES-DU-RHÔNE

### Rosé d'automne 2019, L'Odylée, 18 €.

Ne vous fiez pas au nom de la cuvée : elle a toute sa place sur les tables d'été ! Si sa couleur intense peut faire penser à un vin d'automne, ce 100 % grenache rouge est très gourmand et complexe. Les premières notes de fruits rouges donnent le ton, portées par une belle minéralité. Autant de fruité qui se retrouvent en bouche associés à la douceur du calisson. Ouvrez-le avec une pintade rôtie ou une terrine de canard maison.





## VIN DE SAVOIE

**En altitude 2019,  
Adrien Vacher, 4,15 €.**

Les sols calcaires savoyards sont parfaits pour le gamay et le pinot, qui composent ce rosé exubérant. Très gourmand, il s'ouvre sur des notes de cerise croquante et de fraise Mara des Bois. En bouche, le bonbon acidulé domine, toujours avec des petits fruits rouges. Un rosé éminemment sympathique pour l'apéro ou avec une pizza. Au domaine.



## PAYS D'OC

**Sphère rosé 2019, Gérard Bertrand, 6,90 €.**

Des bulles très fines, une fraîcheur marquée sur les agrumes doux, la nouvelle création de Gérard Bertrand est une belle surprise. Plus perlant qu'effervescent, ce rosé va être une des stars des longs apéritifs avec son côté suave et délicat. Il ne manque plus qu'une bonne tapenade et des légumes croquants ! En GMS.

## IGP MÉDITERRANÉE

**Baie d'Azur,  
Vignerons ardéchois, 5,50 €.**

Tout est dans le nom de cette cuvée : on se voit déjà au bord de la plage ou sur une terrasse ensoleillée pour des apéros infinis... Cet assemblage classique de grenache et syrah a tout pour plaire : du fruit, de la rondeur et une finale salivante. Un vin sympathique par excellence.



## SAINT-MONT

**Rosé d'enfer 2019,  
Plaimont, 8,30 €.**

Les cépages locaux (tannat, pinenc et cabernet sauvignon) tirent des sols argilo-sableux et argilo-limoneux, exposés nord-ouest, une grande fraîcheur. Tendre, il s'ouvre sur des notes de groseille et framboise. En bouche, le pinenc apporte sa vivacité avec une finale très salivante. Avec des charcuteries de pays, un poisson à la plancha ou des fromages de chèvre frais. Au domaine.



## TAVEL

**Réserve des Chastelles 2019,  
Vignobles & Compagnie, 7,50 €.**

Pour cette appellation dédiée au rosé, les vigneronnes de Tavel proposent ce très joli rosé à la robe soutenue. Dès le premier nez, les fruits rouges s'imposent avec une touche d'amande grillée. En bouche, on retrouve ce fruit très présent, avec de la puissance et de la rondeur. Un bon compagnon pour de petits fromages de chèvre bien affinés et un trait d'huile d'olive. Chez Intermarché.



## IGP MÉDITERRANÉE

**Baie d'Azur, Vignerons ardéchois,  
5,50 €.**

Tout est dans le nom de cette cuvée : on se voit déjà au bord de la plage ou sur une terrasse ensoleillée pour des apéros infinis... Cet assemblage classique de grenache et syrah a tout pour plaire : du fruit, de la rondeur et une finale salivante. Un vin sympathique par excellence. En GMS.

## BANDOL

**Rosé tradition 2019,  
Domaine La Suffrene, 15 €.**

En conversion en bio, le domaine a réalisé un superbe rosé avec ce millésime. Élégant et floral au nez, il exprime des arômes de fruits rouges et à noyau (pêche, abricot) très juteux. En bouche, il a du corps, de la puissance, avec des notes d'agrumes et d'épices douces. Un vin complexe pour accompagner des mets carnés. Cavistes.



## CÔTES DE GASCogne

**Rosé de pressée 2019, Domaine Tariquet, 5,50 €.**

Vinié comme un vin blanc, cet assemblage de merlot, cabernet France, syrah et tannat est tout en fraîcheur. Des notes de curry doux donnent le ton avant que le nez n'évolue vers la framboise et les pétales de fleurs. L'attaque en bouche est opulente et fraîche, avec des notes de mandarine confite. La finale est salivante à souhait. Une pizza napolitaine ou des linguine aux fruits de mer seront de bons compagnons. Cavistes.



## DES VINS MULTIPLES

Les vins rosés ne sont pas l'apanage de la Provence et leur popularité a suscité des vocations dans bien d'autres régions à découvrir dans notre sélection. À côté des rosés de gastronomie, les vins de soif et de copains ont aussi leur place, surtout en été. Leur couleur varie en fonction de leur élaboration : macération, pressurage ou saignée leur donnent une teinte plus ou moins