



# Nos rosés premium




VAR

**Figuière**  
CÔTES-DE-PROVENCE  
Pionnière 2019

AB 40 €


Quelques années de recherches et d'essais ont été nécessaires pour élaborer « un grand vin blanc à partir de raisins à peaux rouges » selon François Combard. Une majorité de mourvèdre associée au grenache, vinifiés et élevés séparément en demi-muids de 300 litres pour une première cuvée. Des arômes de fruits blancs et jaunes (pêche, abricot) et des fleurs blanches sur une belle amplitude et une rondeur harmonieuse. Ne vous précipitez pas, ce rosé peut se garder en cave quelques années.

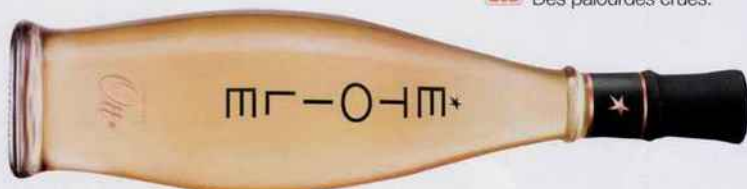
 Une langouste grillée,  
un poulet tikka.

VAR

**Domaines Ott**  
VIN DE FRANCE  
Étoile  
120 €

Un assemblage de trois terroirs, deux en Côtes-de-Provence, ceux de Clos Mireille et du château de Selle, et un en Bandol, celui du château Romassan, et voilà un rosé hors normes de par le prix record et hors catégorie par l'assemblage de raisins de différentes AOP. 80 % grenache et 20 % mourvèdre vendangés à la main et élevés en partie en céramique pour la pureté du fruit.

 Des palourdes crues.



AUDE

**Gérard Bertrand**  
LANGUEDOC-CABRIÈRES  
Clos du Temple 2019  
AB 190 €

Pour composer son grand rosé, Gérard Bertrand s'est transformé en chasseur de terroir et a choisi la spectaculaire vallée de Cabrières, dans l'Hérault, où se cachent les plus vieux schistes d'Europe. Grenache, syrah, cinsault, mourvèdre et viognier, cultivés en biodynamie, conduits à faibles rendements, livrent un vin cristallin, aérien, s'ouvrant sur une subtile note silex, héritage d'un passage en fûts de sept mois. Le palais très fin déroule arômes de roses anciennes, de mara des bois. Toujours délicat, il conclut sur une finale s'étirant sur un trait minéral. C'est une expérience !

 Écrevisses  
flambées.



## CHAMPAGNE

### Dom Ruinart

Rosé 2007  
270 €

Rarissime version rosé de la cuvée Dom Ruinart créée en 1959, unissant une sélection de Grands Crus, 80 % de chardonnay et 20 % de rouge de Ay. Robe satinée de teinte rose orangé à éclats orange vif. Notes de fraise, pomme d'amour, fève de cacao, orange sanguine, cassis, prune, mandarine, craie réglissée, prune, poivre noir, pêche de vigne, pomelo, violette et rose poëma envoi. Palais raffiné, voguant entre douceur dentelée et jutosité de fruits frais. Finale précise, iodée et veloutée, à la sève sapide et orangée, dans tous les cas, fraîche et rassurante.

Tartare de filet de bœuf, fraise et grenade, vinaigrette d'orange sanguine.



## GARD

### Domaine Grand Chemin

IGP PAYS D'OC

Le Bois des roses 2019  
12 €

Voilà le palais le plus délicat de notre série. Son assemblage syrah-pinot lui donne son originalité. Un premier nez de fraise et de fleur tendre précède une bouche aérienne, finement minérale, au fruité subtil de pêche et cerise blanche, finale en cohérence. Même le flacon est élégant, poudré et serti d'un bouchon de verre.

Plie pochée, turbot à l'eau sel.

## CORSE

### Domaine Vaccelli

AJACCIO

Rosé 2018

24 €

Gérard Courrèges élabore incontestablement un grand rosé dont on ne voit hélas pas la belle couleur dans sa bouteille foncée (elle protège cependant ce vin qui peut se garder quelques années en cave). Ce rosé issu de trois parcelles de sciacarellu, cépage de prédilection de l'AOC Ajaccio et des Courrèges, est vinifié et élevé comme un grand blanc, dix-neuf mois dont onze en foudres et demi-muids. Tout en délicatesse et en tension, sur un bouquet de fleurs et de fruits. Le domaine, travaillé en bio depuis 2008, est en cours de certification.

Quelques tranches de coppa, un risotto de veau aux champignons.



## HÉRAULT

### Domaine de Montrose

IGP CÔTES DE THONGUE

1701 2019

19 €

C'est une nouvelle fois un coup de cœur absolu pour cette cuvée incroyable d'élégance et de subtilité. Le duo épatant de grenache sur sol volcanique (90 %) et de roussanne sur cailloutis, donne, après un pressurage direct pour le premier et une courte macération pour la seconde, une robe pétale à reflets d'or rose, un nez délicat mais expressif de fraise mara des bois, un palais finement tonique, une chair de dentelle, le tout concluant sur une rétro très fraîche de petits fruits roses et rouges. Un léger passage en fût corsète l'ensemble, sans le marquer. La finale laisse une bouche nette, stimulée par la minéralité du vin.

Soufflé au basilic, écrevisses juste snackées.



## VAUCLUSE

### Château de Sannes

LUBERON

Rosé 2019

17 €

La cuvée Aciana du château de Sannes, propriété de Pierre Gattaz, est un petit bijou. Réalisée à quatre mains, avec des cépages rouges et blancs, grenache, syrah, vermentino et ugni blanc, elle offre un parfum délicat de fruits rouges et de fruits exotiques. La bouche se montre toute aussi expressive et possède la structure et la tension des grands rosés. Une réussite.

Des asperges blanches accompagnées d'escargots.





## RHÔNE

## DRÔME

Cave Coopérative  
La Suzienne

CÔTES-DU-RHÔNE

D'Ouro 2019

6 €

Moitié grenache, moitié cinsault, cette cuvée couleur rose bonbon est une explosion de fruits rouges avec ses notes de cerise et de fraise des bois. La bouche est à l'identique. Elle joue cette même trame aromatique en s'adossant à une trame vive et fraîche. La cave coopérative La Suzienne réalise ainsi un travail sans fausses notes.

Une belle planche de charcuterie.

## GARD

Château Vessière  
COSTIÈRES-DE-NÎMES  
2019

AB

8,50 €

Le vignoble des Costières-de-Nîmes a pris très tôt le virage du rosé. Au château Vessière, conduit par Vincent Teulon, la couleur est admirablement maîtrisée. Ce 2019 provient des premiers jus des raisins qui ont été isolés pour être vinifiés séparément. La syrah, 70 % de l'assemblage, lui apporte toute son intensité aromatique. Elle est épaulée par le grenache qui amène l'étoffe et la rondeur.

Une paella de poissons.

Domaine Clavel  
CÔTES-DU-RHÔNE

Régulus 2019

8 €

Claire Clavel signe un rosé rondement mené. Tout est dans la séduction ! Il se présente dans une robe saumon aux reflets brillants. Son nez évoque le bonbon acidulé, les agrumes et la pêche de vigne. La bouche ronde et croquante exhibe des notes de fruits blancs posées sur une assise fraîche. La finale claque sur le citron.

Un tian à la tomate et aux aubergines.

## Domaine de la Valériane

CÔTES-DU-RHÔNE

Tradition 2019

6 €

Valérie Collomb nous enchante les papilles avec ce flacon rose vif, au nez gourmand de fruits rouges, de fraise des bois et de quelques notes florales. Tout en rondeur, croquant et frais, à base de grenache, de syrah et de cinsault, il assume pleinement son caractère de rosé de la vallée du Rhône. Chapeau !

Farcis de légumes, brochettes d'agneau et de poulet en grillade.

## VAUCLUSE

Cave Coopérative  
La Romaine

CÔTES-DU-RHÔNE

Les 3 Coups

HVE

6,20 €

Mention spéciale à cette cave coopérative qui a enchanté notre dégustation avec sa gamme de rosés croquants et aromatiques. Nous avons retenu celui-ci, élaboré à partir de jeunes vignes de grenaches et de syrahs, assemblés à parts égales. Un vin tout en finesse aux notes de groseille et de cassis. Il est gourmand à souhait.

Une salade niçoise.

Domaine du Cailloux  
CÔTES-DU-RHÔNE

Le Cailloux 2018

AB

13,50 €

Le Clos des Cailloux est connu pour ses châteauneuf-du-pape rouges. On le découvre sous une autre facette avec ce rosé 2018 qui sort des classiques. Il est en effet dominé par le mourvèdre, 50 % de l'assemblage, associé au grenache (35 %) et à la syrah (15 %). Résultat, un vin complexe et structuré, aux accents de fruits rouges et d'épices.

Une tartes aux olives noires de Nyons

## Domaine Pique-Bass

CÔTES-DU-RHÔNE-VILLAGES-ROAIX

L'Ambigu 2019

AB

8,50 €

Nous voici sur le terroir du village haut perché de Roaix. Un terroir « de poche » où une partie des vignes de cette exploitation pousse sur des sols sableux exposés au sud-est. Le must pour avoir de la fraîcheur et du fruit. Cette cuvée élaborée à partir de cinsault, de grenache et de mourvèdre, n'en manque pas. Ce sont ces principaux arguments avec de jolis amers en finale. Olivier Tropet crée de toutes pièces ce domaine sur les hauteurs de l'appellation. En quelques années, ce vigneron, qui a fait ses classes dans les vignobles septentrionaux d'origine, a su imposer son style en terre rhodanienne.

Terrine froide de légumes, crevettes et saumon, accompagnée d'une salade de roquette.



## Domaine Saint-Michel

CÔTES-DU-RHÔNE

Tradition 2019

AB

6 €

Du grenache à 85 %, du cinsault à 15 % : c'est la recette de ce rosé, élaboré par Vincent Boyer sur le terroir du village de Visan. Cette terre vaclusienne enclavée dans le département de la Drôme bénéficie de sols plus frais qu'ailleurs dont ce côtes-du-rhône profite à plein. Fin et délicat, il jouit de bout en bout d'une agréable minéralité.

Un bar de ligne accompagné de fenouil.

## Gabriel Meffre

CÔTES-DU-RHÔNE

Saint-Vincent 2019

9,50 €

Le sérieux de cette maison de la vallée du Rhône méridionale, située à Gigondas, n'est plus à démontrer. On le retrouve dans ce vin au costume tiré à quatre épingles. Les petits fruits rouges au nez, la

rondeur en bouche, la fraîcheur en finale : il a définitivement tout pour plaire ! Le plaisir est immédiat.

Un risotto aux asperges.

Château Pesquière  
VENTOUX

Les Terrasses 2019

AB

10,50 €

On fond pour cette bouteille élaborée par la famille Chaudière, à la tête de ce beau domaine de l'appellation Ventoux. Le nez aux accents d'agrumes (pamplemousse) délivre, en seconde intention, des notes de petits fruits rouges qui viennent caresser le palais. L'ensemble est harmonieux et d'une fraîcheur exquise.

Des couteaux persillés.