

Millésime 2011

Les
rosés
de L'ÉTÉ

*Provence
Vallée du Rhône
Bordeaux
Sud-Ouest
Vins de Loire
Crémant
Champagne...*





LE ROSÉ, C'EST EN PROVENCE QU'IL EST NÉ



côtes de
provence


CP

vins de
provence

www.vinsdeprovence.com

INIMITABLE ROSÉ DE PROVENCE La lumière, les couleurs, les senteurs, les saveurs sont le reflet de l'art de vivre en Provence, terre de prédilection du rosé... Le rosé est un art inimitable que les vignerons de l'AOC Côtes de Provence cultivent avec passion. Une robe tendre, claire et limpide, un nez délicat, sec et fruité font du rosé un instant de convivialité intense : rencontres improvisées, découverte, alliance avec les recettes provençales ou les cuisines du monde, le rosé est en phase avec l'émergence des nouveaux styles de vie.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

A man with a mustache and glasses, wearing a dark suit, white shirt, and red tie, is holding a glass of rosé wine to his nose and smelling it. He is also holding a silver chain with a large oval pendant. The background is a plain, light-colored wall.

Le vignoble de Provence peut être considéré comme le vignoble des vins rosés. Dans l'esprit du consommateur, Provence égal rosé. La réalité est plus complexe car tous ces rosés n'ont pas le même caractère. Certains domaines et appellations élaborent des cuvées de rosés vineux, avec quelquefois un élevage sous-bois de quelques mois (Palette), ou l'emploi du cépage tibouren, cinsault et grenache (Côtes de Provence), ou encore avec une expression puissante du terroir (Bandol-Bellet). D'autres, par leur légèreté, seront des partenaires idéaux de l'apéritif ou d'une cuisine simple méditerranéenne.

Ali Hedayat

*Président de l'association des
sommeliers de Nice Côte d'Azur
Provence*

éditorial



Photo CIVP - François Mizlo

Rosé : la Provence confirme sa position de leader

La consommation de rosé en France a quasiment triplé en 20 ans ! De 10,8 % en 1990, elle passe en 2011 à 27,3 % de la consommation totale de vin.

La consommation de rosé dans le monde a augmenté de 17 % en 8 ans : elle s'élève en 2010 à 22,4 millions d'hectolitres et elle représente 9,5 % de la consommation totale de vin.

La France est le premier pays producteur mondial de vin rosé avec 6,5 millions d'hectolitres produits en 2010 (+ du quart de la production mondiale), devant l'Italie et les États Unis.

La France est le 1^{er} pays consommateur de vin rosé au monde avec 33 % du total, soit une consommation de 11,8 litres par habitant en 2010.

Avec 152 millions de bouteilles de vins rosés AOC cette année, la Provence confirme sa position de leader : elle est la 1^{re} région en France productrice de vins rosés AOC (avec 40 % du total). La Provence est d'ailleurs la seule région viticole à consacrer 87 % de sa production à cette couleur. En Provence, la production de rosé est, depuis longtemps, une spécialité, un art de vivre.

Données issues d'une étude inédite mondiale et exhaustive, cofinancée par FranceAgriMer et le CIVP, du marché des vins rosés et son évolution (source CIVP - FranceAgriMer - AgrexConsulting).



Photo X

Le rosé de Provence, aujourd'hui on en fait tout un plat !

Je dirai même que les rosés de Provence sont en vogue. N'est pas rosé qui veut, il en faut de la maîtrise pour élaborer ce vin, hier décrié, aujourd'hui encensé, que tous nous envient. C'est en Provence qu'il est né, c'est sur nos collines ensoleillées, qu'il excelle. Notre encépagement, le terroir et le climat permettent un assemblage, qui devient la dédicace du vigneron. Pas étonnant que le centre du rosé ait vu le jour à Vidauban.

Selon qu'il soit élaboré avec plus de cinsault pour la fraîcheur, de cabernet pour la couleur, la syrah pour la structure, qu'il soit espiègle, fringant, délicat, charpenté, épicé, fruité, convivial, coquin ou sérieux, aristocrate, il interpelle et nous charme.

Il danse dans le verre de ses reflets chatoyants, avec sa robe pastel, abricot, pêche, melon, saumon, groseille... Il nous flatte avec ses arômes de cerise, fraise, mangue, pivoine, jasmin, romarin, d'olive noire, poivre blanc, garrigue. Oui La Provence nous offre une diversité remarquable.

Il trouve sa place sur les plus belles tables, il est l'ami des plus beaux cocktails. Il se fait élégant à la main d'une dame, il se veut racé au palais de Monsieur, qui aime les dames élégantes... qui elles, aiment les messieurs racés...

Provence un nom, aujourd'hui les appellations en sont le prénom. Qu'il soit Côtes de Provence Sainte Victoire, racé et gras, Coteaux d'Aix-en-Provence, élégant et épicé, plein en bouche, Coteaux varois en Provence, fruité et futé, Bandol, ample, généreux, long en bouche, c'est le vin de la gastronomie des tables étoilées. Et Palette, avec deux typicités contradictoires mais toutes deux magnifiques. Mais aussi Cassis, même si le terroir convient mieux au vin blanc. Sans oublier Bellet. Toutes ses appellations qui vous offrent en cadeau l'accent de Pagnol et le chant des cigales.

Si je devais avoir un coup de cœur ? Non je n'en ai pas, pour moi il y a un rosé pour chaque instant, pour chaque occasion, et j'aime surprendre mes amis. Non, la terrasse ne lui suffit plus, il a séduit les palais plus exigeants. Les grands chefs élaborent des plats d'été, des plats provençaux, mais pas seulement. Que ce soit à l'apéritif avec une tapenade, une terrine de lapin aux pistaches, avec un poisson de roche, une bouillabaisse, un aioli, un bar de ligne, une viande blanche, une viande grillée, des pieds et paquets, un couscous, quelques fromages du Rove, une soupe de fraises, je peux juste affirmer que le rosé de Provence mérite bien son titre de roi des rosés.

Moi aussi, j'en ai fait tout un plat...

Gisèle Marguin

Présidente association de sommeliers Alpes Marseille Provence

provence



Photo CVP - François Mizo

côtes de provence



CAVES D'ESCLANS **Cuvée Whispering Angel**

CÉPAGES. Syrah, cinsault, grenache, rolle, tibouren, carignan, mourvèdre.

DÉGUSTATION. La robe, limpide, déploie une couleur pétale de rose. Le nez, fin et nuancé, renferme des arômes de fruits rouges et de fleurs blanches. La bouche, subtile, fraîche et vive, annonce une belle suavité et se prolonge agréablement.

ACCORD. Loup grillé au fenouil
• 83920 La Motte-en-Provence
Tél. (0)4 94 60 40 40



CHÂTEAU BARBANAU **Cuvée Et Cae Terra**

CÉPAGES. Grenache 90 %, syrah 10 %.

DÉGUSTATION. La robe pétale de rose est brillante. Le nez, complexe, respire les petits fruits, les fleurs blanches. La bouche, ronde et fraîche, est d'une grande finesse et d'une belle longueur.

ACCORD. Osso-bucco à la milanaise.
• 13830 Roquefort
Tél. (0)4 42 73 14 60



CHÂTEAU CAVALIER **Millésime 2011**

CÉPAGES. Grenache 35 %, syrah 30 %, cinsault 25 %, cabernet, mourvèdre, carignan.

DÉGUSTATION. Teinte saumonée aux reflets roses. Premier nez de fruits rouges qui évolue vers la pêche. L'attaque est fraîche et riche et dévoile des arômes frais de notes de litchi et de rose avec une belle complexité. Vin bien structuré qui se développe de manière très harmonieuse avec une belle longueur.

ACCORD. Pan bagnat.
• 83550 Vidauban
Tél. (0)4 94 73 56 73



CHÂTEAU DE BERNE **Cuvée Improbable**

CÉPAGES. Grenache 80 %, cinsault 20 %.

DÉGUSTATION. Tout de blanc vêtu dans une bouteille élancée, il révèle une robe limpide et pâle. Au nez, ses arômes de fruits exotiques laissent présager une bouche gourmande, équilibrée et souple.

ACCORD. Filet d'agneau de pays, jeunes légumes.
• 83510 Lorgues
Tél. (0)4 94 60 43 52



CHÂTEAU DE BERNE **Cuvée Vendanges d'automne**

CÉPAGES. Cinsault 100 %.

DÉGUSTATION. Ce rosé original surprend par sa douceur fruitée. Son nez comporte des notes de fruits blancs. Sa bouche est marquée d'un côté souple et moelleux.

ACCORD. Clafoutis aux cerises.
• 83510 Lorgues
Tél. (0)4 94 60 43 52



CHÂTEAU DE L'AUMERADE **CRU CLASSÉ** **Cuvée Marie-Christine**

CÉPAGES. Grenache 45 %, cinsault 45 %, syrah 10 %.

DÉGUSTATION. La robe, à la teinte rose pâle, est cristalline. Le nez exprime des arômes frais. L'attaque en bouche est charnue et présente un gras et une acidité équilibrés. La finale est marquée par la fraîcheur.

ACCORD. Poisson vapeur à la thaïlandaise.
• 83390 Pierrefeu
Tél. (0)4 94 28 20 31



CHÂTEAU DE SAINT-MARTIN CRU CLASSÉ

Cuvée Éternelle Favorite

CÉPAGES. Tibourin, carignan, grenache.

DÉGUSTATION. La robe est veloutée de couleur pêche de vigne. Le nez est délicat, kaléidoscope de parfums fruités et fleuris. La bouche est tendre, pleine de fraîcheur, avec un rappel des arômes perçus au nez

ACCORD. Loup grillé.

• 83460 Taradeau

Tél. (0)4 94 99 76 76



CHÂTEAU DE LA CLAPIÈRE CRU CLASSÉ

Millésime 2011

CÉPAGES. Cinsault 40 %, grenache 40 %, syrah 20 %.

DÉGUSTATION. La robe est étincelante.

Le nez est puissant, aromatique et très fruité. En bouche, le gras domine dans un bel équilibre avec l'acidité, qui apporte une très jolie note de fraîcheur en finale.

ACCORD. Bourride de Saint-Jacques.

• 83400 Hyères

Tél. (0)4 94 31 26 58



CHÂTEAU DE PAMPELONNE Millésime 2011

CÉPAGES. Grenache, cinsault, syrah, carignan, tibourenc, mourvèdre..

DÉGUSTATION. La robe rose tendre est lumineuse.

Le nez de petites baies rouges, de gelée de coing, est très aromatique. La bouche, fine, harmonieuse, se partage entre fraîcheur et fruit confit.

La finale est épicée.

ACCORD. Épaule d'agneau au romarin.

• 83580 Gassin

Tél. (0)4 94 56 32 04



CHÂTEAU DE VAUCOEURS Cuvée Château

CÉPAGES. Cinsault, grenache, carignan.

DÉGUSTATION. La robe rosée, chatoyante, s'illumine de quelques reflets orangés. Le nez, très ouvert, est dominé par les odeurs de fruits exotiques et fruits rouges. L'attaque en bouche est franche, friande et gouleyante à souhait.

ACCORD. Artichauts à la brandade.

• 83480 Puget-sur-Argens

Tél. (0)4 94 45 20 27



CHÂTEAU DE VAUCOEURS Cuvée Lézards

CÉPAGES. Syrah, grenache, cinsault.

DÉGUSTATION. La robe soyeuse est d'un vieux rose très clair. Le nez est fin, élégant, avec quelques touches de brugnol et des notes de petits fruits rouges. La bouche est très gouleyante et persistante.

ACCORD. Curry de poisson.

• 83480 Puget-sur-Argens

Tél. (0)4 94 45 20 27



CHÂTEAU DES BERTRANDS Millésime 2011

CÉPAGES. Cinsault 80 %, grenache 20 %.

DÉGUSTATION. La jolie robe claire, avec des tons légèrement orangés, resplendit. Le nez est très frais, vif, aux connotations de pêche, brugnol. La bouche franche, directe, se compose de fruits à chair blanche, avec une pointe de fruits exotiques, litchi, goyave.

La finale est longue et très suave.

ACCORD. Filet de bœuf.

• 83340 Le Cannet-des-Maures

Tél. (0)4 94 60 43 52



CHÂTEAU DES DEMOISELLES Cuvée Charme des Demoiselles

CÉPAGES. Cinsault 40 %, grenache 40 %, carignan, 10 %, syrah 10 %.

DÉGUSTATION. Le nez est composé de notes amyliques et de touches de bonbons anglais.

La bouche est à la fois puissante et vive, avec une finale un peu végétale.

ACCORD. Tempura de crevettes.

• 83920 La Motte-en-Provence

Tél. (0)4 94 70 28 78



CHÂTEAU DES DEMOISELLES Millésime 2011

CÉPAGES. Cinsault 35 %, grenache noir 30 %, syrah 35 %.

DÉGUSTATION. La robe rosée est très limpide.

Le nez intense est un subtil mélange de fraise, d'agrumes et de fruits rouges. La dégustation est marquée par un équilibre de fraîcheur et une densité propre aux vieilles vignes.

ACCORD. Queue de lotte à la provençale.

• 83920 La Motte-en-Provence

Tél. (0)4 94 70 28 78



CHÂTEAU DES MARRS Cuvée 2S des Marres

CÉPAGES. Cinsault 80 %, grenache 20 %.

DÉGUSTATION. La robe est pâle. Le nez dégage des arômes élégants de petits fruits rouges. Son expression de finesse laisse une sensation de fraîcheur dans une bouche ample, puissante et aromatique.

ACCORD. Tempura de crevettes.

• 83350 Ramatuelle

Tél. (0)4 94 97 22 61



CHÂTEAU FERRY LACOMBE Cuvée Cascaï

CÉPAGES. Syrah, cinsault, grenache.

DÉGUSTATION. La robe est d'un joli rose pâle légèrement saumoné. Le nez, très expressif et fruité, se dévoile sur des nuances de fraise, de framboise et de brugnol. La bouche, ample et complexe se situe dans la même lignée. Bien structurée, elle livre en plus des petites notes florales et exotiques.

ACCORD. Pastilla au pigeon.

• 13530 Trets

Tél. (0)4 42 29 40 04



CHÂTEAU GRAND BOISE Cuvée Mazarine

CÉPAGES. Cabernet-sauvignon, syrah.

DÉGUSTATION. Une robe couleur litchi annonce un nez très expressif sur des notes de pamplemousse rose et de cédrat. La bouche est ample et ronde.

ACCORD. Sushi.

• 13530 Trets

Tél. (0)4 42 29 22 95



CHÂTEAU GRAND BOISE Cuvée VIP

CÉPAGES. Syrah, grenache.

DÉGUSTATION. Ce vin à la bouche pleine offre des arômes de bonbons et de framboise.

ACCORD. Filet à la plancha.

• 13530 Trets

Tél. (0)4 42 29 22 95



CHÂTEAU L'AFRIQUE

Millésime 2011

CÉPAGES. Grenache, cinsault, syrah.

DÉGUSTATION. La robe rose pâle affiche une nuance chair. Le nez tonique et frais recèle d'odeurs de pamplemousse et d'ananas. La bouche est pétillante, avec des notes de fruits exotiques en rétro-olfaction.

ACCORD. Épaule d'agneau confite.

• 83390 Cuers

Tél. (0)4 42 61 20 00



CHÂTEAU L'AFRIQUE

Cuvée N°2

CÉPAGES. Grenache, tibouren, cinsault.

DÉGUSTATION. La robe rose pâle brille de reflets pêche. Le nez, fin, s'exprime autour d'abricot, de pêche de vigne et de mandarin. Une belle rondeur en bouche est soulignée par des notes d'ananas.

ACCORD. Tian de sardines farcies aux épinards.

• 83390 Cuers

Tél. (0)4 42 61 20 00



CHÂTEAU LA FONT DU BROC

Millésime 2011

CÉPAGES. Grenache, mourvèdre, syrah, cinsault.

DÉGUSTATION. La robe pêche rappelle les nuances de ce fruit à chair jaune. Le nez frais, complexe et généreux et sa bouche gourmande, ronde et complexe terminent sur des notes de petits fruits rouges.

ACCORD. Gratin d'aubergines aux pommes d'amour.

• 83460 Les Arcs-sur-Argens

Tél. (0)4 94 47 48 20



CHÂTEAU MAÏME

Millésime 2011

CÉPAGES. Syrah 30 %, grenache 30 %, cinsault 40 %.

DÉGUSTATION. Le vin, reconnaissable par sa couleur pâle cuivrée et son équilibre, offre des saveurs complexes au nez, une bouche ample, riche, gourmande avec une finale sur les agrumes.

ACCORD. Beignets de fleurs de courgettes

• 83460 Les Arcs-sur-Argens

Tél. (0)4 94 47 41 66



*hors
du temps*


CHÂTEAU
SAINTE
ROSELINE
SITE CLASSÉ
CRU CLASSÉ

A.O.P. CÔTES DE PROVENCE
WWW.SAINTE-ROSELINE.COM

CAVEAU OUVERT 7 JOURS/7 - VISITE
DE LA CAVE - LOCATION DE SALLES
VISITE DE LA CHAPELLE COMMUNALE



CHÂTEAU SAINTE ROSELINE CRU CLASSÉ

Cuvée Priere

CÉPAGES. Mourvèdre 50 %, syrah 50 %.

DÉGUSTATION. La robe, d'un rose saumoné, est lumineuse. Le nez, expressif et riche, révèle des arômes de vanille, cannelle et pamplemousse. L'élevage, en partie en barrique, lui confère longueur et complexité.

ACCORD. Tajine d'agneau aux artichauts.

• 83460 Les Arcs-sur-Argens

Tél. (0)4 94 99 51 53



CHÂTEAU SAINTE ROSELINE CRU CLASSÉ

Cuvée Lampe de Méduse

CÉPAGES. Cinsault 35 %, grenache 30 %, mourvèdre 15 %, syrah 10 %, tibouren 10 %

DÉGUSTATION. La robe claire est légèrement saumonée. Le nez complexe et intense révèle des notes de fleurs blanches et d'agrumes. La bouche est élégante et ronde et la finale est longue.

ACCORD. Gigot d'agneau.

• 83460 Les Arcs-sur-Argens

Tél. (0)4 94 99 51 53



CHÂTEAU SAINTE ROSELINE CRU CLASSÉ

Cuvée La Chapelle de Sainte Roseline

CÉPAGES. Mourvèdre, syrah.

DÉGUSTATION. D'un rose clair saumoné la robe est limpide. Le nez, aromatique et raffiné, développe des arômes de pamplemousse, de griotte et de fraise. Bel équilibre en bouche dû à une très belle acidité naturelle et à la concentration de la vendange qui lui confère longueur et complexité.

ACCORD. Turbot grillé sauce béarnaise.

• 83460 Les Arcs-sur-Argens

Tél. (0)4 94 99 51 53



CHÂTEAU THUERRY

Cuvée Le Château

CÉPAGES. Syrah, grenache, cinsault.

DÉGUSTATION. La robe est rose saumonée. Le nez, très fruité, est flamboyant. La bouche, équilibrée dispose d'une persistance remarquable.

ACCORD. Terrine de poissons.

• 83690 Villecroze

Tél. (0)4 94 70 63 02



CLOS DES ROSES

Millésime 2011

CÉPAGES. Grenache 30 %, mourvèdre 20 %, cinsault 20 %, syrah 20 %, rolle 10 %.

DÉGUSTATION. La robe de couleur rose pâle arbore une belle brillance. Joli nez de fleurs blanches très marqué, accompagné de quelques notes d'agrumes. L'attaque en bouche est fraîche, avec une jolie matière. Des arômes bien présents et beaucoup de fraîcheur.

ACCORD. Morue au miment d'Espelette.

• 83600 Fréjus

Tél. (0)4 94 52 80 51



CLOS DES ROSES

Cuvée Dame de Cœur

CÉPAGES. Grenache 40 %, cinsault 40 %, syrah 10 %, rolle 10 %.

DÉGUSTATION. La robe de couleur rose pâle est brillante et limpide. Le nez, subtil, est caractérisé par des notes de fruits frais tels que pêche, abricot... La bouche est harmonieuse, ronde et ample. La persistance aromatique est notoire.

ACCORD. Gambas flambées.

• 83600 Fréjus

Tél. (0)4 94 52 80 51



PHOTO GÉRARD BERNIER

Le **coup de cœur** de

Lionel Compan

chef sommelier « Chantecler » 2 étoiles Michelin
Le Negresco Nice

CHÂTEAU MIRAVAL

Cuvée Pink Floyd

CÉPAGES. Cinsault vieilles vignes 80 %, grenache noir 20 %.

DÉGUSTATION. Belle robe rose pâle, lumineuse et cristalline avec quelques reflets argentés. Le nez est intense avec à la fois des arômes de fruits à chair blanche et des petits fruits rouges (framboise, groseille).

La bouche est ronde, parfaitement équilibrée. Elle se distingue par une belle intensité aromatique avec des notes de fraises des bois et de groseilles. Ce rosé de belle ampleur est autant un vin plaisir pour l'apéritif que pour le moment du repas. La finale longue et rafraîchissante met l'accent sur les fruits rouges.

ACCORD. S'accorde notamment avec des crudités, un tian d'aubergines, une pissaladière, des tomates à la provençale, un tartare de saumon, une daurade à l'estragon et au fenouil, une bouillabaisse.

• 83570 Correns

Tél. (0)4 94 86 46 79



DOMAINE DE L'ANTICAILLE
Cuvée Folia

CÉPAGES. Syrah 40 %, grenache 40 %, rolle 20 %.
DÉGUSTATION. La robe rose pâle présente des reflets argentés. Le nez s'exprime avec de l'intensité sur des notes d'agrumes et exotiques pour finir délicatement sur des notes de fleurs. La bouche est franche, harmonieuse, gourmande, dominée par une belle sucrosité. La finale est longue.
ACCORD. Civet de lièvre.
• 13530 Trets
Tél. (0)4 42 29 22 64



DOMAINE DE LA MADRAGUE
Cuvée Claire

CÉPAGES. Grenache 40 %, mourvèdre 20 %, cinsault 30 %, syrah 5 %, tibouren 5 %.
DÉGUSTATION. La robe est rose pâle. Le nez, complexe, virevolte entre pêches blanches et fruits exotiques. La bouche offre une attaque soyeuse avec des arômes de pêches et de fruits exotiques et une belle persistance en bouche.
ACCORD. Saint-Jacques aux agrumes.
• 83420 La Croix-Valmer
Tél. (0)4 94 49 04 54



DOMAINE DE SAINT SER
Cuvée Tradition

CÉPAGES. Cinsault, grenache, syrah.
DÉGUSTATION. La robe est rose pâle. Le nez, gourmand, est basé sur des petits fruits rouges, type fraises et framboises. La bouche est harmonieuse et fraîche. La finale est fruitée.
ACCORD. Pissaladière.
• 13114 Puyloubier
Tél. (0)4 42 66 30 81



DOMAINE SAINT ANDRIEU
Millésime 2011

CÉPAGES. Grenache, syrah, cinsault.
DÉGUSTATION. Jolie couleur rose pâle et un nez délicat d'agrumes mêlés à des notes épicées. La bouche ronde et fraîche est marquée par un très bel équilibre et de subtiles saveurs de fruits blancs.
ACCORD. Artichauts à la barigoule.
• 83570 Correns
Tél. (0)4 94 59 52 42



DOMAINE SAINT JEAN DE VILLECROZE
Cuvée Réserve

CÉPAGES. Cinsault, syrah.
DÉGUSTATION. La robe, couleur melon clair, est lumineuse. Le nez intense et complexe se distingue par des arômes de fruits à chair blanche, pêche, avec une note subtile de pamplemousse. La bouche est ample et harmonieuse et la finale fruitée avec une agréable fraîcheur.
ACCORD. Moussaka.
• 83690 Villecroze
Tél. (0)4 94 70 63 07



GABRIEL MEFFRE
Cuvée GM

CÉPAGES. Grenache, syrah, cinsault.
DÉGUSTATION. La robe très élégante, dévoile une couleur pétale de rose, aux reflets violines. Le nez aérien et expressif évoque les petits fruits rouges. La bouche onctueuse, aux saveurs rondes et douces de bonbon anglais, se prolonge sur des notes de baies rouges.
ACCORD. Crevettes sautées à l'orientale.
• 94190 Gigondas
Tél. (0)4 90 12 32 42



JAS D'ESCLANS
CRU CLASSÉ
Millésime 2011

CÉPAGES. Grenache 50 %, cinsault 20 %, tibouren 25 %, syrah 5 %.
DÉGUSTATION. La robe est pâle. Le nez est à dominante de fruits rouges. La bouche, fruitée à souhait et toute en fraîcheur, flatte le palais
ACCORD. Escabèche de rougets de roche.
• 83920 La Motte
Tél. (0)4 98 10 29 29



JAS D'ESCLANS
CRU CLASSÉ
Cuvée du Loup

CÉPAGES. Grenache, syrah.
DÉGUSTATION. La robe est brillante et tire sur l'œil de perdrix. Le nez complexe associe fruits rouges et exotiques avec quelques notes de bonbon. La bouche délicate, fruitée, fraîche, avec des saveurs de framboises, est tenace.
ACCORD. Loup en croûte de sel.
• 83920 La Motte
Tél. (0)4 98 10 29 29



LA CROIX DU PRIEUR
Millésime 2011

CÉPAGES. Grenache 55 %, cinsault 40 %, syrah 5 %.
DÉGUSTATION. La robe d'un beau rose délicat est lumineuse. Le nez s'exprime autour de fruits exotiques, banane et litchis. Belle vivacité en bouche où l'on retrouve l'ambiance tutti frutti décelée au nez.
ACCORD. Tian de courgettes.
• 83390 Cuers
Tél. (0)4 42 61 20 00



LES CAVES DU COMMANDEUR
Cuvée Secrète

CÉPAGES. Grenache 70 %, cinsault 20 %, syrah 10 %.
DÉGUSTATION. La robe est très pâle avec quelques reflets gris perle. Le nez expressif de fleurs blanches est nuancé d'arômes d'agrumes. La bouche est friande avec un bel équilibre entre acidité et rondeur.
ACCORD. Spare ribs.
• 83570 Monfort-sur-Argens
Tél. (0)4 94 59 59 02



LES MAÎTRES VIGNERONS DE LA PRESQU'ÎLE DE SAINT-TROPEZ
Cuvée SNST

CÉPAGES. Cinsault 80 %, grenache 20 %.
DÉGUSTATION. La robe est claire avec des reflets brillants. Son nez est floral aux notes de fruits à chair blanche, et sa bouche est gourmande aux arômes d'agrumes.
ACCORD. Soupe de poissons.
• 83580 Gassin
Tél. (0)4 94 56 32 04



LES VIGNERONS DU BAOU
Cuvée Lou Baou

CÉPAGES. Grenache, syrah.
DÉGUSTATION. La robe est rose pâle. Le nez, expressif, fruité, s'exprime plutôt sur les agrumes. La bouche est très fruitée, soyeuse et se prolonge par une belle longueur.
ACCORD. Terrine de lapin au basilic.
• 83470 Pourcieux
Tél. (0)4 94 78 03 06



**LES VIGNERONS
DU MONT SAINTE-VICTOIRE**
Cuvée les Élégantes

CÉPAGES. Syrah, cinsault, grenache.

DÉGUSTATION. Paré d'une jolie robe rose pâle, le nez s'ouvre sur des notes de fruits à chair blanche. La bouche, ronde et grasse, offre des notes de petits fruits rouges, alors qu'un zeste d'agrumes en finale confère une certaine fraîcheur.

ACCORD. Tartare de thon

• 13114 Puylobier
Tél. (0)4 42 66 32 21



**LES VIGNERONS
DU MONT SAINTE-VICTOIRE**
Millésime 2001

CÉPAGES. Syrah, cinsault, grenache.

DÉGUSTATION. Couleur pétale de rose. Le nez renferme des arômes de fruits rouges et de fleurs blanches. La bouche, fraîche et solide, annonce une belle suavité.

ACCORD. Loup grillé au fenouil

• 13114 Puylobier
Tél. (0)4 42 66 32 21



MAS DE CADENET
Cuvée Arbaude

CÉPAGES. Syrah, cinsault, grenache.

DÉGUSTATION. La belle robe clair introduit un nez dominé par les fruits rouges. La bouche, où les groseilles côtoient les bonbons anglais, est fraîche.

ACCORD. Apéritif.

• 13530 Trets
Tél. (0)4 42 29 21 59

côtes de provence la londe



CHÂTEAU LA VALETANNE
Cuvée Larmes

CÉPAGES. Mourvèdre, cinsault, grenache.

DÉGUSTATION. La robe rose pâle affiche quelques brillances. Le nez, tout en finesse, dévoile des arômes de pêche de vigne, d'abricot de pamplemousse. La bouche est aromatique et équilibrée, vive et minérale.

ACCORD. Terrine de fruits de mer.

• 83250 La Londe-les-Maures
Tél. (0)7 61 27 91 78



CHÂTEAU LA VALETANNE
Millésime 2011

CÉPAGES. Mourvèdre, cinsault, grenache, syrah.

DÉGUSTATION. Belle robe saumonée cristalline. Nez d'une grande complexité aromatique aux arômes de fruits frais ponctué de quelques notes florales et épicées. Bouche franche et soyeuse avec un bel équilibre acidulé qui allie fraîcheur et rondeur.

ACCORD. Calmar farci.

• 83250 La Londe-les-Maures
Tél. (0)7 61 27 91 78



CHÂTEAU LÉOUBE
Cuvée rosé de Léoube

CÉPAGES. Grenache 40 %, cinsault 40 %, syrah 10 %, mourvèdre 10 %.

DÉGUSTATION. La couleur est pâle. Le nez frais et complexe est un mélange de fruits exotiques et à chair blanche mêlé aux arômes d'épices légères. La bouche, bien structurée, est souple et élégante sans pour autant manquer de vivacité.

ACCORD. Filets de rouget sur ratatouille.

• 83230 Bormes-les-Mimosas
Tél. (0)4 94 64 80 03



CHÂTEAU LÉOUBE
Cuvée Secret de Léoube

CÉPAGES. Grenache 40 %, cinsault 40 %, cabernet-sauvignon 20 %.

DÉGUSTATION. La couleur est délicate, la robe est limpide et brillante. Le nez offre un bouquet d'arômes très subtils. La bouche est élégante et pleine

ACCORD. Risotto aux Saint-Jacques.

• 83230 Bormes-les-Mimosas
Tél. (0)4 94 64 80 03



CHÂTEAU LES VALENTINES
Cuvée Caprice de Clémentine

CÉPAGES. Cinsault, grenache.

DÉGUSTATION. La robe saumonée, limpide, renvoie quelques reflets mauves. Le nez de petits fruits rouges et d'épices est frais, expressif et délicat.

L'attaque en bouche est franche et tout en fraîcheur avec un dominante de fruits petits rouges.

ACCORD. Gaspacho.

• 83250 La Londe-les-Maures
Tél. (0)4 94 15 95 50



CHÂTEAU LES VALENTINES
Millésime 2011

CÉPAGES. Cinsault 50 %, grenache 30 %, syrah 10 %, mourvèdre 10 %.

DÉGUSTATION. La robe est pâle et délicate. Le nez, frais renferme une pointe de minéralité et des notes de baies sauvages, puis d'agrumes. La bouche ronde, avec gras puis acidité, se prolonge sur une finale suave et croquante.

ACCORD. Sashimi.

• 83250 La Londe-les-Maures
Tél. (0)4 94 15 95 50



CHÂTEAU LES VALENTINES
Grande Cuvée n°8 La Londe

CÉPAGES. Cinsault 50 %, mourvèdre 50 %.

DÉGUSTATION. La robe saumonée introduit un joli nez pur et élégant où l'on décèle une pointe d'airelles et des notes fumées minérales. La bouche, ample, équilibrée, se prolonge sur des épices douces et sur une finale longue en enrobée.

ACCORD. Brouillade d'oursins.

• 83250 La Londe-les-Maures
Tél. (0)4 94 15 95 50

côtes de provence fréjus



PHOTO GÉRARD BERVAR

Le **coup de cœur** de

Jean-Baptiste Klein
chef sommelier « Le Moulin de Mougins »
meilleur jeune sommelier de France

DOMAINE DE CUREBÉASSE

Cuvée Osmose

CÉPAGES. Grenache 66%, tibouren 34 %.

DÉGUSTATION. Jérôme Paquette nous livre sa cuvée Osmose, issue des terroirs volcaniques de Fréjus, empreinte de race et d'élégance, fruit de l'assemblage original du peu connu tibouren marié à la grenache noire. Pour son deuxième millésime, ce rosé dévoile des notes de pêche de vigne, de framboise et d'épice.

ACCORD. La bouche généreuse, sensuelle et veloutée, aux accents de litchi, de rose et de coriandre, se plaira à accompagner une cuisine méditerranéenne de caractère, tel un rouget au piquillos ou plus surprenant un foie gras poêlé et sa tombée de cerise à l'hysope. Le domaine en conversion vers l'agriculture biologique nous offre un grand rosé de gastronomie d'une élégance et d'une pureté envoûtante.

• 83600 Fréjus

Tél. (0)4 94 40 87 90



côtes de provence sainte-victoire



CHÂTEAU COUSSIN

Millésime 2011

CÉPAGES. Grenache 70 %, cinsault 20 %, syrah 10 %.

DÉGUSTATION. La robe est pâle marquée de reflets gris irisés. Le nez exprime des notes de fruits exotiques et d'agrumes. La bouche est agréable, ponctuée de notes d'ananas et de pamplemousse. La finale est tonique et se prolonge.

ACCORD. Carré d'agneau aux herbes de Provence.

• 13530 Trets

Tél. (0)4 42 61 20 00



CHÂTEAU FERRY LACOMBE

Cuvée Équinoxe

CÉPAGES. Syrah, grenache, cinsault.

DÉGUSTATION. La robe est d'une très belle luminosité, d'un rose pâle aux reflets violette. Au nez les notes florales se mêlent aux notes fruitées conférant au vin une grande élégance.

La bouche est grasse, les arômes sont complexes, gourmands et friands.

ACCORD. Tajine d'agneau aux artichauts.

• 13530 Trets-en-Provence

Tél. (0)4 42 29 40 04



CHÂTEAU GRAND BOISE

Millésime 2011

CÉPAGES. Syrah, grenache.

DÉGUSTATION. La robe rose renvoie quelques reflets violette. La bouche, ample, d'une grande fraîcheur, renferme des arômes subtils de fruits rouges. La finale est longue.

ACCORD. Salade niçoise.

• 13530 Trets

Tél. (0)4 42 29 22 95



DOMAINE DE L'ANTICAILLE

Cuvée Mazurka

CÉPAGES. Grenache 70 %, syrah 20 %, cinsault 10 %.

DÉGUSTATION. La robe est pétale de rose.

Le nez, aromatique, s'épanouit vers des notes de fleurs et d'agrumes. La bouche est ample et soyeuse avec une belle intensité d'arômes. La finale, sur des notes légèrement épicées, est longue et consistante.

ACCORD. Cuisses de lapin confites au thym.

• 13530 Trets

Tél. (0)4 42 29 22 64



DOMAINE DE SAINT SER

Cuvée de l'Ermitte

CÉPAGES. Cinsault, grenache, syrah, rolle.

DÉGUSTATION. La robe rose est cristalline et lumineuse. Le nez intense de pêche nectarine se singularise avec l'apport d'une pointe d'agrumes. La bouche est complexe, mélange de pêche blanche et de fraises des bois. La finale est intense et acidulée.

ACCORD. Daurade à l'estragon.

• 13114 Puylobier

Tél. (0)4 42 66 30 81



DOMAINE DE SAINT SER
Millésime 2011

CÉPAGES. Cinsault, grenache, syrah, rolle.

DÉGUSTATION. La robe rose est lumineuse. Le nez est caractérisé par la présence de notes de pêche nectarine. La bouche, fraîche, se révèle ample et complexe avec des saveurs de fruits petits rouges. La finale est vive et légèrement acidulée.

ACCORD. Gigot à la broche.

• 13114 Puylobier

Tél. (0)4 42 66 30 81



LES VIGNERONS DU BAOU
Millésime 2011

CÉPAGES. Grenache 60 %, syrah 40 %.

DÉGUSTATION. La robe rose pâle est brillante. Le nez est fruité, riche en agrumes. La bouche est franche avec une belle acidité finale.

ACCORD. Pieds et paquets.

• 83470 Pourcieux

Tél. (0)4 94 78 03 06



MAS DE CADENET
Millésime 2011

CÉPAGES. Grenache 40 %, cinsault 40 %, syrah 20 %.

DÉGUSTATION. La robe est claire et limpide. Le nez est délicat, à la fois fruité (agrumes et fruits rouges) et floral (rose). La bouche est bien équilibrée, fraîche, avec des notes de pêche qui viennent complexifier le registre aromatique.

ACCORD. Filet de bœuf au pistou.

• 13530 Trets

Tél. (0)4 42 29 21 59

coteaux d'aix-en- provence



CHÂTEAU CALISSANNE
Millésime 2011

CÉPAGES. Grenache, syrah, cabernet-sauvignon.

DÉGUSTATION. Sa robe pétale de rose est lumineuse. En bouche, des notes de groseille et d'épices se révèlent. Puis de délicates notes de bonbon anglais tournent, la finale est longue et fraîche.

ACCORD. Plateau de fromages d'Auvergne

• 13680 Lançon-de-Provence

Tél. (0)4 90 42 63 03



CHÂTEAU VIRANT
Cuvée Tradition

CÉPAGES. Syrah, cabernet-sauvignon.

DÉGUSTATION. Sa robe est rose saumonée.

Le nez fruité de fruits rouges et fruits jaunes se retrouve dans une bouche florale et épicée.

ACCORD. Soupe au pistou.

• 13680 Lançon-de-Provence

Tél. (0)4 90 42 44 47

baux-de-provence



PHOTO ANNE WENZELIS

Le **coup de cœur** de

Pascal Paulze

chef sommelier « L'Oasis »

2 étoiles Michelin

Mandelieu - La Napoule

DOMAINE HAUVETTE

Cuvée Prima

CÉPAGES. Cinsault 70%, syrah 20%, grenache 10%.

DÉGUSTATION. Première édition pour ce domaine, Dominique Hauvette débute l'aventure du rosé en signant une très belle réussite. Une parcelle de cinsault pas satisfaisante

pour la cuvée Améthyste et voilà une vinification en rosé. Comme à son habitude,

Dominique a vinifié au plus proche du raisin et de la nature, élevage assez long puisque

la mise en bouteille des 2011 a eu lieu en juin 2012 ! Mais voici un vin de terroir,

aux notes de fruits mûrs et de garrigue soulignées par quelques épices.

ACCORD. La structure confirme le nez, du corps sans lourdeur, de l'intensité,

sans exubérance, un vin qui convient parfaitement à table avec un rouget grillé en anchoïade tout comme avec une viande blanche rôtie et tian de légumes ou aubergines confites.

• 83570 Saint Rémy-de-Provence

Tél. (0)4 90 92 03 90

coteaux varois en provence

Millésime 2011

Hiver pluvieux, printemps chaud et sec, quelques orages durant l'été.

Temps radieux pendant les vendanges qui se sont étalées de mi-septembre à fin octobre pour les plus tardifs.

La fraîcheur nocturne a contribué à la bonne conservation des arômes malgré des teneurs en alcool assez élevées, mais, une fois de plus, les caractéristiques et particularités de l'aire d'appellation (climat, altitude du vignoble) se sont avérées bénéfiques à l'élaboration de vins où fraîcheur et rondeur s'harmonisent parfaitement.

Vins rosés 2011

Robes d'un rose pâle mais très franc. Arômes de fruits rouges, agrumes. Fraîcheur, finesse et délicatesse en bouche grâce à l'équilibre parfait acidité-alcool.

Accords mets et vins suggérés par Benoît Witz chef étoilé de l'Hostellerie de l'Abbaye de La Celle :

Tarte fleur à la tomate et caillé doux - Salade de homard, tomate et fleur de courgette - Volaille fermière sur la braise Chapon de la Méditerranée farci - Homard rôti, basilic et artichaut violet - Vacherin citron pamplemousse, jus de fraises
Croquant fraise rhubarbe, glace vanille - Vacherin aux fruits rouges.

Récolte 2011 en chiffres

Total : 123 000 hl pour 2 540 ha.

89% en rosé soit 110 000 hl

pour 2 225 ha

produits par 300 vignerons répartis

en 10 caves coopératives

et 75 caves particulières.



ABBAYE SAINT HILAIRE

La cuvée du Prieur

CÉPAGES. Cinsault, syrah, grenache.

DÉGUSTATION. La robe rose pâle saumonée réfléchit de légers reflets violines brillants. Le nez est complexe et amylique aux notes de fruits rouges, de fruits exotiques, et de litchees. La bouche est ample et souple, les arômes flottent entre fruits exotiques légèrement épicés et fruits rouges. La finale est longue et acidulée.

ACCORD. Gambas grillés

• 83470 Ollières

Tél. (0)4 98 05 40 10



BERGERIE D'AQUINO

Cuvée Étoiles d'Aquino

CÉPAGES. Syrah, grenache.

DÉGUSTATION. La robe est d'une belle couleur rose framboise. Le nez est intense et subtil, avec de petits fruits rouges et une touche de réglisse. La bouche est ample avec une belle intensité aromatique, rehaussée par une délicate fraîcheur. La finale est finement acidulée et fruitée par des notes de fraises des bois.

ACCORD. Terrine de grives.

• 83170 Tourves

Tél. (0)6 29 21 09 52



Photo X

Le **coup de cœur** de

Ludovic Sauvanier

Sommelier restaurant « La Cave »

à Cannes

CHÂTEAU LA CALISSE

Millésime 2011

CÉPAGES. Syrah 50 %, grenache 50 %.

DÉGUSTATION. Un vin au nez de fraises des bois avec déjà une belle minéralité en bouche et une belle vivacité sur des notes de fruits blancs (pêche de vigne, nectarine). Un vin qui reste très féminin à l'image de l'excellente vigneronne Patricia Ortelli.

ACCORD. À accompagner sur des petits farcis, rougets justes grillés avec un petit filet d'huile d'olive.

• 83670 Pontevès

Tél. (0)4 94 77 05 93



CHÂTEAU D'OLLIÈRES
Cuvée Clos de l'Autun

CÉPAGES. Cinsault 30 %, grenache 30 %, syrah 20 %, rolle 20 %.

DÉGUSTATION. Une belle couleur rose introduit un nez de notes de fruits rouges et d'un rien d'épices. En bouche, il avoue un équilibre parfait, un soupçon de boisé et une belle fraîcheur.

ACCORD. Escargots à l'ail.

• 83470 Ollières
Tél. (0)4 94 59 85 57



CHÂTEAU D'OLLIÈRES
Cuvée Prestige

CÉPAGES. Grenache 50 %, cinsault 30 %, syrah 20 %.

DÉGUSTATION. D'une magnifique robe rose tendre et très claire, il déploie des notes de petits fruits rouges puis de pamplemousse et de fruits blancs à noyau. La bouche onctueuse et vive montre un joli volume, jusqu'à une belle finale longue et fruitée.

ACCORD. Brochette de poulet au citron vert.

• 83470 Ollières
Tél. (0)4 94 59 85 57



CHÂTEAU DE FONTLADE
Cuvée Saint-Quinis

CÉPAGES. Cinsault 40 %, grenache 40 %, syrah 20 %.

DÉGUSTATION. La robe vire sur le pomélos. Le nez est subtil entre fruits rouges et fruits à noyaux. La bouche friande, fruitée et d'une bonne acidité, s'envole vers une finale fraîche.

ACCORD. Cari de poissons.

• 83170 Brignoles
Tél. (0)4 94 59 24 34



CHÂTEAU MARGÜI
Perle de Margüi

CÉPAGES. Cinsault, grenache.

DÉGUSTATION. La robe est d'un rose tendre aux reflets de corail. Le nez, complexe, déploie avec délicatesse des notes de pamplemousse et de fleurs blanches. En bouche, l'attaque est soyeuse et gourmande, jouant sur l'amplitude et la fraîcheur.

ACCORD. Petits farcis.

• 83670 Châteauevert
Tél. (0)4 94 77 30 34



CHÂTEAU ROUTAS
Cuvée Rouvière

CÉPAGES. Cinsault 45 %, grenache 35 %, syrah 20 %.

DÉGUSTATION. La robe saumonée renvoie des nuances de tuile. Le nez est fruité, abricots, pêches. Les perceptions olfactives se retrouvent en bouche, avec une finale persistante.

ACCORD. Velouté de moules au curry.

• 83149 Bras
Tél. (0)4 98 05 25 80



CHÂTEAU SAINT JULIEN
Millésime 2011

CÉPAGES. Grenache 70 %, syrah 20 %, cinsault 10 %.

DÉGUSTATION. La robe est rose pâle saumonée. Le nez, aromatique, s'exprime sur des arômes de petits fruits rouges et de fruits exotiques, qui se complaisent ensuite dans une bouche longue, avec beaucoup de gras.

ACCORD. Carré d'agneau.

• 83170 La Celle
Tél. (0)4 94 59 26 10



Photo X

Le **coup de cœur** de

Michelle Forissier

Cave Vineaterra à Cagnes-sur-Mer
et société «les grandes dames» vins et spiritueux

CHÂTEAU DES CHABERTS
Cuvée Prestige

CÉPAGES. Cinsault et grenache.

DÉGUSTATION. Ce magnifique domaine, exposé plein sud, nous offre ce rosé lumineux aux notes florales et fraîches.

ACCORD. Je le recommande sur la cuisine méditerranéenne de gastronomie. Sa longueur et sa droiture le valent bien !

• 83136 Garéoult
Tél. (0)4 94 04 92 05



CHÂTEAU THUERRY
Cuvée Les Abeillons

CÉPAGES. Cinsault, grenache.
DÉGUSTATION. La robe est pétale de rose. Le nez floral est puissant et expressif. La bouche, pleine et charnue, au fruité mûr, se prolonge sur une touche finale épicée.
ACCORD. Noisettes d'agneau.
• 83690 Villecroze
Tél. (0)4 94 70 63 02



DOMAINE DE GARBELLE
Cuvée Il fallait... rosé

CÉPAGES. Grenache, cinsault, syrah.
DÉGUSTATION. La robe est rose avec quelques reflets cuivrés. Le nez est élégant et expressif sur des notes de fruits exotiques. L'attaque en bouche est franche avec une belle rondeur autour du fruit.
ACCORD. Crevettes sautées au whisky.
• 83136 Garéoult
Tél. (0)4 94



DOMAINE DE LA JULIENNE
Cuvée Emilie

CÉPAGES. Cinsault, grenache, syrah.
DÉGUSTATION. La robe est claire, saumonée. Le nez est complexe entre petits fruits rouges, agrumes et épices. La bouche est fraîche et équilibrée avec une tendance acidulée.
ACCORD. Côte de bœuf.
• 83170 Tourves
Tél. (0)4 94 78 78 76



DOMAINE DU DEFFENDS
Cuvée Rosé des filles

CÉPAGES. Grenache 90 %, cinsault 10 %.
DÉGUSTATION. La robe, rose bonbon, annonce un nez fruité et végétal. La bouche est légère, vive
ACCORD. Lasagnes aux légumes.
• 83470 Saint-Maximin-la-Sainte-Baume
Tél. (0)4 94 59 42 69



DOMAINE DU DEFFENDS
Cuvée Rosé d'une nuit

CÉPAGES. Grenache 60 %, cinsault 40 %.
DÉGUSTATION. La robe est saumonée. Le nez est floral et fruité, avec quelques nuances d'agrumes. La bouche, souple, onctueuse et fraîche, est bien structurée et vive en finale, avec quelques touches d'agrumes.
ACCORD. Champignons farcis.
• 83470 Saint-Maximin-la-Sainte-Baume
Tél. (0)4 94 59 42 69



DOMAINE DU LOOU
Cuvée Rose de printemps

CÉPAGES. Cinsault, grenache, syrah.
DÉGUSTATION. La robe se rapproche d'une couleur marbre rose. Le nez intense présente des notes amyliques. La bouche est équilibrée, ronde, souple et fraîche, avec quelque arômes de bonbon anglais et de pêches de vigne.
ACCORD. Fricassée de homard.
• 83136 La Roquebrussanne
Tél. (0)4 94 86 94 97



DOMAINE DU LOOU
Cuvée Terres du Louou

CÉPAGES. Cinsault, grenache.
DÉGUSTATION. La robe est rose pâle. Le nez est agréablement fruité de pêche à chair blanche, ponctué de notes de bonbon anglais. La bouche est souple, franche, équilibrée, harmonieuse, avec la continuité du fruit retrouvé au nez.
ACCORD. Dos de loup braisé.
• 83136 La Roquebrussanne
Tél. (0)4 94 86 94 97



DOMAINE DU VIGNARET
Millésime 2011

CÉPAGES. Grenache, syrah, carignan.
DÉGUSTATION. La robe affiche des nuances de pomélos. Le nez balance entre fruits rouges et agrumes. La bouche, fraîche et élégante, s'envole ensuite sur une belle rondeur.
ACCORD. Salade de rougets.
• 83136 Forcalqueiret
Tél. (0)4 94 80 53 95



DOMAINE LES VALLONS DE FONTFRESQUE
Cuvée des Tamaris

CÉPAGES. Cinsault, syrah, grenache.
DÉGUSTATION. La robe est saumon clair, parsemée de reflets argentés. Le nez présente de la complexité, dominé par des notes de bourgeon et des arômes de fruits mêlés à une pointe de minéralité. La mise en bouche, ample, finement équilibrée, mène à une finale enrobée qui s'exprime avec gourmandise sur des notes florales donnant une persistance longue et suave.
ACCORD. Salade de poulpes.
• 83170 Tourves
Tél. (0)4 94 69 01 22



DOMAINE SAINT ANDRIEU
Cuvée l'Oratoire

CÉPAGES. Grenache 40 %, syrah 30 %, cinsault 20 %, rolle 10 %.
DÉGUSTATION. Les cépages typiquement provençaux confèrent à ce rosé une jolie couleur claire aux reflets roses et un nez charmeur tout en finesse. La bouche ronde et fraîche est marquée par une belle vivacité sur des notes d'agrumes.
ACCORD. Papeton d'aubergines
• 83570 Correns
Tél. (0)4 94 59 52 42



DOMAINE SAINT JEAN DE VILLECROZE
Cuvée spéciale

CÉPAGES. Cinsault, grenache.
DÉGUSTATION. La robe, pâle, brille de reflets argentés. Le nez est fin et expressif, dominé par des arômes de fleurs blanches, avec une touche citronnée. La bouche est ronde avec une grande expression aromatique et une finale gourmande et acidulée.
ACCORD. Melon au jambon de Parme.
• 83690 Villecroze
Tél. (0)4 94 70 63 07



DOMAINE SAINT JEAN LE VIEUX
Cuvée La Grand' Bastide

CÉPAGES. Cinsault, syrah, grenache.
DÉGUSTATION. La robe est brillante avec des nuances de marbre rose. Le nez complexe et délicat, mêle la rose, la fraise des bois, la pêche de vigne ainsi que la dragée. La bouche est ample et charnue avec un beau fruité, beaucoup de longueur et d'onctuosité ponctuée par une touche épicée de poivre blanc.
ACCORD. Dorade farcie au fenouil.
• 83470 Saint-Maximin-la-Sainte-Baume
Tél. (0)4 94 59 77 59

bandol



Photo X

Le millésime 2011 fidèle à la tradition, cultive la différence. Un vin complexe, issu de raisins récoltés à pleine maturité sous le climat idéal qu'a offert la fin de l'été 2011.

3 questions à Jean-Sébastien Thiollier, président des vins de Bandol.

email-gourmand : Dans l'esprit de l'amateur de vin, Bandol et mourvèdre semblent former un couple idéal ?

Jean-Baptiste Thiollier : En effet, le consommateur ressent parfaitement cette adéquation quasi idéale entre le mourvèdre et le terroir de Bandol. Ce cépage d'origine espagnole, le monastrell, trouve chez nous tout ce dont il a besoin pour donner le meilleur de lui-même. Exigeant quant à la chaleur et à la lumière, le terroir de Bandol les lui offre généreusement. Il est un des plus vieux cépages français dont le raisin bleuâtre sied parfaitement à l'élaboration de vins profonds et puissants. Il reste notre cépage de prédilection et participe de la renommée incontestée de nos vins rouges. Je peux dire aujourd'hui qu'en rouge, le millésime 2011 est exceptionnel. La conjonction entre un climat remarquable, des vendanges réalisées à la carte et la pleine maturité des fruits, fait de ce 2011 un millésime rare.

email-gourmand : Les rosés qui affichent une belle notoriété sont-ils voués à une consommation estivale ?

Jean-Baptiste Thiollier : Le mourvèdre, toujours lui, participe à la qualité de nos rosés à 50 %, auxquels viennent se conjuguer 30 % de grenache et 20 % de cinsault. Loin des idées toutes faites, élaborer un vin rosé demande beaucoup d'attention. La vinification complexe et délicate rend le résultat plus incertain, d'où un travail en cave très minutieux. On vinifie séparément les cépages pour les assembler ensuite, afin d'obtenir l'unité la plus harmonieuse. Le millésime 2011 s'avère très qualitatif grâce à une vendange à belle maturité et à des raisins sains. Il est vrai qu'il y a encore quelques années, le rosé était un vin de « piscine », de « soif », de « plage »... Les goûts évoluent, la demande change, le consommateur, si aujourd'hui il consomme moins, consomme mieux. D'où des vins de plus en plus qualitatifs, aux personnalités affirmées et aux spécificités recherchées. Si la demande de rosé évolue, c'est aussi grâce aux chefs cuisiniers qui travaillent et prônent des harmonies mets et vins toujours plus originales, plus pointues, plus affinées. Les cuisines japonaise, chinoise, indienne et autres cuisines exotiques, qui sont implantées en France, appellent des vins moins puissants, plus fruités, aux arômes exotiques. Les vins rosés répondent parfaitement à cette demande et ces associations nouvelles.

email-gourmand : Comment s'annonce la vendange 2012 ?

Jean-Baptiste Thiollier : Il est trop tôt pour le dire, les vignes sont en pleine floraison. J'invite, au nom des 60 caves de Bandol, tous les publics à venir participer à nos « journées portes ouvertes » qui se déroulent depuis trois ans et sont un véritable succès. Les vigneronniers ouvrent leurs caves pour faire découvrir leur travail, depuis la vendange jusqu'à la fermentation. Bien évidemment une dégustation de moût et de vin termine la promenade découverte. Ces journées sont fonction de la période de vendange début septembre et s'étalent sur 4 jours. Une belle occasion de venir à la rencontre des vigneronniers de Bandol.



CHÂTEAU DE PIBARNON Millésime 2011

CÉPAGES. Mourvèdre 70 %, cinsault 30 %.

DÉGUSTATION. Un rosé de belle allure qui dévoile un bel équilibre entre la sensualité, le gras et les fruits, la puissance, les épices et la fraîcheur. Un rosé de gastronomie qui offre une large palette aromatique avec des notes de fleurs blanches, de fruits à noyaux et de fines épices.

ACCORD. Gambas grillées
• 83740 La Cadière d'Azur
Tél. (0)4 94 90 12 73



CHÂTEAU GUILHEM TOURNIER Cuvée la Malissonne

CÉPAGES. Mourvèdre 70 %, cinsault 15 %, grenache 15 %.

DÉGUSTATION. La robe rosé clair est lumineuse, agrémentée de reflets pétales de rose. Le nez, floral et fruité, est intense et complexe. La bouche est fraîche, avec une belle ampleur, relevée de quelques touches épicées.

ACCORD. Champignons à la grecque.
• 83740 La Cadière d'Azur
Tél. (0)6 61 14 11 83



CHÂTEAU SALETES Millésime 2011

CÉPAGES. Mourvèdre 35 %, cinsault 35 %, grenache 30 %.

DÉGUSTATION. La robe est pâle, nuancée de notes saumonées. Le nez, complexe et élégant, se développe sur des arômes de petits fruits rouges, relevés par des notes de fruits à noyaux (pêche, abricot). En bouche, l'attaque est franche. Le subtil équilibre entre gras et vivacité procure un grand volume de bouche. La finale est fraîche et fruitée.

ACCORD. Oursins.
• 83740 La Cadière d'Azur
Tél. (0)4 94 90 06 06



CHÂTEAU VANNIÈRES

Millésime 2011

CÉPAGES. Grenache, cinsault, mourvèdre.

DÉGUSTATION. La robe brillante, rose saumonée, est assez pâle. Le nez exotique et minéral, développe des notes d'écorce d'orange et d'angélique. L'attaque en bouche fruitée se prolonge par des notes d'amandes grillées et d'épices.

ACCORD. Bouillabaisse.

• 83740 La Cadière d'Azur

Tél. (0)4 94 90 08 08



DOMAINE DE L'OLIVETTE

Millésime 2011

CÉPAGES. Mourvèdre, grenache, cinsault.

DÉGUSTATION. La robe est claire. Le nez élégant est fin et fruité avec des notes d'agrumes et de fleurs blanches. La bouche est bien équilibrée avec du gras, de la rondeur et une finale épicée.

ACCORD. Sardines farcies aux épinards.

• 83330 Le Castellet

Tél. (0)4 94 98 58 85



DOMAINE DE LA LAIDIÈRE

Millésime 2011

CÉPAGES. Mourvèdre, cinsault, grenache.

DÉGUSTATION. La robe vire sur de l'orangé clair. Le nez s'ouvre sur des notes d'agrumes. Un joli gras en bouche se prolonge par des arômes nets où les agrumes dominent. La finale est longue.

ACCORD. Tournedos de lotte au jambon cru.

• 83330 Sainte-Anne d'Évenos

Tél. (0)4 98 03 65 75



DOMAINE DE LA NARTETTE

Millésime 2011

CÉPAGES. Mourvèdre 52 %, grenache 20 %, cinsault 28 %.

DÉGUSTATION. La robe est rose rubis clair. Le nez est fruité, élégant avec des notes de fraise et de groseille. La bouche, bien structurée, est aromatique, ample et longue.

ACCORD. Rillettes d'anchois.

• 83740 La Cadière d'Azur

Tél. (0)4 94 90 10 39



DOMAINE DES BAGUIERS

Millésime 2011

CÉPAGES. Mourvèdre 50 %, cinsault 25 %, grenache 25 %.

DÉGUSTATION. La robe rose saumonée est très claire et limpide. Le nez est aromatique et fruité. La bouche équilibrée, goûteuse, élégance procure une belle fraîcheur.

ACCORD. Soupe de poissons.

• 83330 Le Plan du Castellet

Tél. (0)4 94 90 41 87



DOMAINE DU CAGUELOUP

Millésime 2011

CÉPAGES. Mourvèdre 80 %, grenache 20 %.

DÉGUSTATION. La robe est rose avec des reflets brique. Le nez s'épanouit sur des arômes de fruits exotiques, mangue, fruits de la passion. La bouche est puissante avec une finale charnue et friande.

ACCORD. Lapin à la provençale.

• 83270 Saint-Cyr-sur-Mer

Tél. (0)4 94 26 15 70



DOMAINE LA CHRÉTIENNE

Cuvée La Lecque

CÉPAGES. Grenache 60 %, mourvèdre 30 % et cinsault 10 %.

DÉGUSTATION. La robe rose foncée laisse apparaître des reflets ambrés. Le nez, assez discret, est souligné de quelques notes d'agrumes. La bouche fine et élégante, fruitée, bien structurée, se prolonge par une finale persistante.

ACCORD. Poêlée de Saint-Jacques

• 83270 Saint-Cyr-sur-Mer

Tél. (0)6 11 54 88 62



DOMAINE LE GALANTIN

Millésime 2011

CÉPAGES. Mourvèdre 50 %, cinsault 25 %, grenache 25 %.

DÉGUSTATION. La robe est claire. Le nez est vif avec quelques notes amyliques et d'agrumes. La bouche est aromatique, souple, fruitée, avec une prédominance de fruits rouges. La finale est longue et fraîche, avec une présence discrète d'acidité.

ACCORD. Aioli.

• 83330 Le Plan-du-Castellet

Tél. (0)4 94 98 75 94



DOMAINE OTT

CHÂTEAU ROMASSAN

Cuvée cœur de grain

CÉPAGES. Mourvèdre 55 %, cinsault 30 %, grenache 15 %.

DÉGUSTATION. La robe saumonée est claire. Le nez, gourmand et frais s'exprime sur les fruits avec des arômes de pêche et d'agrumes. La bouche est ample, ronde, avec des saveurs fruitées, pêche, abricot et une belle longueur.

ACCORD. Beignets de langoustines.

• 83330 Le Castellet

Tél. (0)4 4 98 71 91



DOMAINE ROCHE REDONNE

Millésime 2011

CÉPAGES. Mourvèdre 55 %, cinsault 35 %, grenache 10 %.

DÉGUSTATION. La robe rose pâle est légèrement saumonée. Le nez, très complexe, rassemble des fragrances florales, fruitées et épicées. La bouche, ample, est élégante avec une belle persistance.

ACCORD. Porc sauce aigre doux.

• 83740 La Cadière d'Azur

Tél. (0)6 61 19 84 52



DOMAINES BUNAN

CHÂTEAU LA ROUVIÈRE

Millésime 2011

CÉPAGES. Mourvèdre, cinsault, grenache.

DÉGUSTATION. La robe est pâle. Le nez, franc, est de grande intensité florale. Ample en bouche et gras, elle procure de délicates saveurs d'agrumes.

ACCORD. Langouste au paprika

• 83740 La Cadière d'Azur

Tél. (0)4 94 98 58 98



DOMAINES BUNAN

MOULIN DES COSTES

Millésime 2011

CÉPAGES. Mourvèdre, grenache, cinsault, syrah.

DÉGUSTATION. La robe rubis est dense. Le nez finement boisé, est dominé par les arômes de fruits rouges, mûre et framboise. La bouche est équilibrée, avec des tanins ronds et des parfums aux nuances de poivre, réglisse et violette.

ACCORD. Bœuf aux olives.

• 83740 La Cadière d'Azur

Tél. (0)4 94 98 58 98



LA BASTIDE BLANCHE

Millésime 2011

CÉPAGES. Cinsault 40 %, grenache 35 %, mourvèdre 25 %.

DÉGUSTATION. La robe est légère. Le nez est marqué par les agrumes. Suave en bouche, il développe en finale des arômes d'épices et de fleurs blanches.

ACCORD. Pain de courgettes.

• 83330 Le Castellet

Tél. (0)4 94 32 63 20



LES VIGNERONS DE LA CADIÈRENNE

Cuvée Grande Tradition

CÉPAGES. Grenache 75 %, mourvèdre 25 %.

DÉGUSTATION. La robe est pétale de rose. Le nez tout en finesse apporte des notes fruitées sur les agrumes, avec quelques arômes minéraux. La bouche est ample, charnue et expressive.

ACCORD. Gigot de mouton.

• 83740 La Cadière d'Azur

Tél. (0)4 94 90 11 06



MOULIN DE LA ROQUE

Cuvée Grande Réserve

CÉPAGES. Mourvèdre 53 %, grenache 47 %.

DÉGUSTATION. La robe rose rubis claire laisse apparaître de belles jambes. Le nez ample, fin, recèle des notes de fruits rouges et d'épices. La bouche ample, riche, délicat et tendre, procure une belle saveur fruitée et est marquée par une belle persistance.

ACCORD. Écrevisses à la nage.

• 83330 Le Castellet

Tél. (0)4 94 90 10 39



MOULIN DE LA ROQUE

Cuvée Les Baumes

CÉPAGES. Mourvèdre 85 %, grenache 15 %.

DÉGUSTATION. La robe est rose rubis. Le nez fruité, petits fruits rouges (framboise, fraise, groseille) joue avec des notes d'épices et d'agrumes (pamplemousse). La bouche, pleine de matière et de fraîcheur, est charnue, corsée, élégante, ronde.

ACCORD. Pâtes au pistou.

• 83330 Le Castellet

Tél. (0)4 94 90 10 39

VINS DE BANDOL

Révélation d'origine contrôlée



Le Bandol conjugue ses cépages identitaires à un terroir aride et escarpé, où l'homme transmet la vigne en patrimoine.

Blancs précieux,
Rosés charnus aux arômes élégants,
Rouges puissants et racés.

Ils sont vins de gastronomie !



de passion
ça se partage

www.vinsdebandol.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

vallée du rhône



PIERRE CHASTOLAT - Culture

Forte progression du rosé

Toutes AOC confondues, la Vallée du Rhône enregistre une forte augmentation des volumes de production en rosé qui ont quasiment doublé en l'espace de 6 campagnes. La Vallée du Rhône est ainsi devenue le troisième vignoble d'AOC rosé derrière les leaders historiques Provence et Loire.

Le vignoble rhodanien se tourne ainsi de plus en plus vers le rosé, notamment au niveau de certaines appellations qui en ont fait leur couleur dominante.

C'est le cas du Luberon où 48 % des volumes sont produits en rosé et dans une moindre mesure pour Ventoux et Costières de Nîmes. En 2011, 60 % de la production des rosés de la Vallée du Rhône provient de ces trois appellations.

Si la production se stabilise à 418 000 hl, la demande du marché reste importante, notamment en France 1^{re} destination des rosés rhodaniens. En GMS, les rosés de la Vallée du Rhône progressent de 11,5 % en 2011, au dessus de la moyenne de l'ensemble des rosés AOP qui s'élève à 6,5 %. Un taux de progression qui va jusqu'à 48 % pour le Ventoux et 18 % pour le Luberon.

Les ventes à l'export n'en sont pas moins très dynamiques. La progression la plus significative est celle du marché anglais : la part de marché du rosé y est passée de 3 % en 2000 à plus de 10 % des ventes de vins tranquilles en 2011. Les rosés de la Vallée du Rhône bénéficient de cette tendance positive, avec une progression de 11 % en 2011. Le Côtes du Rhône est devenue la première AOP rosé en volume sur ce marché très concurrentiel. Les rosés de la vallée du Rhône sont également appréciés en Belgique, troisième marché en volume après la France et le Royaume-Uni.

côtes-du-rhône



DOMAINE DE LUMIAN **Millésime 2011**

CÉPAGES. Grenache 50 %, cinsault 50 %.

DÉGUSTATION. La robe rose claire renvoie des reflets cristallins. Son bouquet est charmeur avec des arômes de fruits rouges (fraise, groseille) et de pêche de vignes. En bouche, c'est un vin frais, léger aux arômes de fleurs et d'abricot.

ACCORD. Terrine de lièvre.

• 83

Tél. (0)4



GABREIL MEFFRE **Cuvée Saint-Vincent**

CÉPAGES. Grenache, cinsault, syrah.

DÉGUSTATION. La robe rose est colorée de reflets violette. Le nez est floral avec des notes de petits fruits rouges. La bouche est harmonieuse, fraîche et persistante avec des arômes fruités en finale.

ACCORD. Crespéou d'omelettes.

• 84190 Gigondas

Tél. (0)4 90 12 32 42



LAUDUN & CHUSLAN **VIGNERONS**

Cuvée Prieuré Saint-Julien

CÉPAGES. Grenache noir 70 %, carignan 15 %, cinsault 10 %, syrah 5 %

DÉGUSTATION. La robe est claire avec des reflets corail. Au nez, le vin est aromatique et séduisant avec des notes acidulées. En bouche, le vin est harmonieux avec une agréable sensation de fraîcheur.

ACCORD. Tarte aux abricots

• 30200 Chuslan

Tél. (0)4 66 90 11 03

ventoux



ARNOUX & FILS **CAVE DU VIEUX CLOCHER** **Cuvée Vieux Clocher**

CÉPAGES. Grenache 60 %, cinsault 30 %, carignan 10 %.

DÉGUSTATION. La robe est soutenue.

Le nez de fruits rouges est puissant, avec des notes subtiles de framboises et de fraises des bois.

La bouche se conjugue avec harmonie entre fraîcheur, ampleur et finesse.

ACCORD. Dindonneau rôti.

• 84190 Vacqueyras

Tél. (0)4 90 65 84 18



AURÉTO **Cuvée Alouette**

CÉPAGES. Cinsault 80 %, grenache 20 %.

DÉGUSTATION. La robe est rose saumoné. Le nez est expressif sur des notes d'agrumes et légèrement amylique. La bouche est fraîche, toute en légèreté.

ACCORD. Salade de fenouil cru.

• 84400 Gargas

Tél. (0)4 90 74 54 67



AURÉTO **Cuvée Autan**

CÉPAGES. Grenache 50 %, cinsault 40 %, syrah 10 %.

DÉGUSTATION. La robe est d'un rose pâle. Le nez est expressif, partagé entre des arômes d'agrumes (pamplemousse, citron) et le bonbon anglais.

La bouche est friande et présente une belle fraîcheur.

ACCORD. Tartines à la tapenade.

• 84400 Gargas

Tél. (0)4 90 74 54 67



AURÉTO **Cuvée Tramontane**

CÉPAGES. Caladoc 60 %, syrah 30 %, grenache 10 %.

DÉGUSTATION. La robe est d'un rose assez soutenu, avec de subtils effets orangés. Le nez présente une belle intensité aromatique et s'ouvre sur des arômes fruités, tels des agrumes ou des fruits exotiques. La bouche prime par du gras et du volume, avec une belle longueur.

ACCORD. Poivrons marinés à l'huile d'olive.

• 84400 Gargas

Tél. (0)4 90 74 54 67



CAVE DE BONNIEUX **Cuvée Orphée**

CÉPAGES. Syrah, grenache noir.

DÉGUSTATION. La robe rosée est claire.

Le nez annonce les fruits rouges écrasés.

La bouche, bien structurée, possède une belle ampleur avec du fruit et du gras.

ACCORD. Pâtes au pistou.

• 84480 Bonnieux

Tél. (0)4 90 75 80 03



CHÂTEAU UNANG **Millésime 2011**

CÉPAGES. Cinsault, syrah, grenache.

DÉGUSTATION. La robe, cœur de fraise, annonce un nez fruité de fraises des bois.

Un fruit qui prédomine dans une bouche tonique.

ACCORD. Charlotte aux 3 poivrons.

• 84570 Malemort-du-Comtat

Tél. (0)4 90 69 91 37



CHÊNE BLEU **Millésime 2011**

CÉPAGES. Grenache noir 60 %, syrah 35 %, cinsault 5 %.

DÉGUSTATION. La robe rose groseille est délicate, brillante et limpide. Le nez est riche, avec des notes de pamplemousse, de citron vert mêlé de fruits rouges, fraise, groseille. Le palais est généreux et frais, charnu, très fruité, avec des notes de baies rouges, doté d'une grande longueur et d'une longue finale d'agrumes.

ACCORD. Friture de calmars.

• 84110 Le Crestet

Tél. (0)4 90 10 06 30



DOMAINE **CAROLINE BONNEFOY** **Millésime 2011**

CÉPAGES. Carignan 45 %, grenache 35 %, cinsault 20 %.

DÉGUSTATION. Vin rose clair. Le nez, très délicat développe des arômes de fraise et de groseille. En bouche, c'est un vin très fruité à la finale de miel et d'aubépine. La bouteille givrée accentue l'effet de fraîcheur et de légèreté.

ACCORD. Fleurs de courgettes à la ricotta.

• 84600 Valréas

Tél. (0)4 90 35 18 38



DOMAINE DE FONDRÈCHE **Cuvée L'Instant**

CÉPAGES. Cinsault 50 %, syrah 30 %, grenache 20 %.

DÉGUSTATION. La robe est parée de rose tendre.

Le nez fruité et floral laisse une bouche fraîche, expressive, fine et délicate et très longue.

ACCORD. Petits farcis.

• 84380 Mazan

Tél. (0)4 90 69 61 42



DOMAINE DE FONT-SANE **Cuvée Émotion d'un Soir**

CÉPAGES. Grenache 65 %, syrah 35 %.

DÉGUSTATION. Ce vin possède une robe rose grenadine soutenue, brillante et limpide. Le nez est riche, marqué par des notes de fruits rouges frais, de fraise écrasée, de banane, de groseille. La bouche est ample, ronde, charnue, structurée, possédant une belle acidité et une grande longueur en finale.

ACCORD. Salade de tomates multicolores.

• 8190 Gigondas

Tél. (0)4 90 65 86 36



DOMAINE DE LA PIGEADE **Millésime 2011**

CÉPAGES. Grenache 80 %, syrah 20 %.

DÉGUSTATION. La robe est soutenue.

Le nez offre des arômes floraux délicats.

La bouche, bien structurée, fraîche, procure d'agréables sensations autour des petits fruits rouges avec quelques notes d'agrumes.

ACCORD. Tartine aux poivrons grillés et anchois.

• 84190 Beaumes-de-Venise

Tél. (0)4 90 62 90 00



GABRIEL MEFFRE **Cuvée Inné**

CÉPAGES. Syrah, cinsault, mourvèdre.

DÉGUSTATION. La robe, très pâle, est lumineuse et limpide. Le nez explose d'arômes de fruits blancs aux notes florales et sa bouche souple et élégante apporte toute la fraîcheur désirée.

ACCORD. Rougetts grillés.

• 84190 Gigondas

Tél. (0)4 90 12 32 42



MARRENON

Cuvée classique

CÉPAGES. Grenache noir 70 %, syrah 30 %.

DÉGUSTATION. La robe est rose claire et brillante.

Le nez, délicat, s'ouvre sur des arômes de fruits rouges. La bouche, croquante, avec beaucoup de matière, s'achève sur une finale longue et fraîche.

ACCORD. Brochette de poulet.

• 84240 La Tour d'Aigues

Tél. (0)4 90 07 40 65



MARRENON

Cuvée Terre du Levant

CÉPAGES. Grenache noir 90 %, syrah 10 %.

DÉGUSTATION. La robe est rose pâle. Le nez, fin et subtil, annonce la présence de petits fruits rouges qui se retrouvent dans une bouche franche et gourmande, avant une finale aromatique tout en finesse.

ACCORD. Tatin de lapereau.

• 84240 La Tour d'Aigues

Tél. (0)4 90 07 40 65



VIGNERONS DE CARACTÈRE

Cuvée 1912 Ventoux

CÉPAGES. Grenache, cinsault, carignan.

DÉGUSTATION. Au nez, les arômes délicats de petits fruits rouges frais (cerise, framboise) s'expriment intensément. Ample et frais, la bouche est parfaitement équilibrée.

ACCORD. Caillette.

• 84190 Vacqueyras

Tél. (0)4 90 65 84 54

gigondas



VIGNERONS DE CARACTÈRE

Cuvée Les Amadous

CÉPAGES. Grenache, cinsault, carignan.

DÉGUSTATION. Une robe d'un rose pâle soutenu, des arômes de fruits frais, de pamplemousse et de pêche ainsi qu'une bouche harmonieuse sont les caractéristiques de cette cuvée pure et plaisante.

ACCORD. Légumes à la grecque.

• 84190 Vacqueyras

Tél. (0)4 90 65 84 54



PIERRE AMADIEU

Cuvée Romane Machotte

CÉPAGES. Grenache, syrah, cinsault.

DÉGUSTATION. La robe, lumineuse, est de couleur soutenue. Le nez est intense autour d'arômes de petits fruits rouges, que l'on retrouve en bouche, mêlés à des saveurs de fruits à chair blanche et florales pour une finale persistante.

ACCORD. Langouste grillée.

• 84190 Gigondas

Tél. (0)4 90 65 84 08

costières de nîmes



GABRIEL MEFFRE

Haut Turcas.

Château Grand Escalier

CÉPAGES. Grenache, syrah, cinsault.

DÉGUSTATION. La robe affiche une belle couleur rosée. Le nez, frais et aromatique dégage des arômes de fruits rouges écrasés, telles des fraises des bois. La bouche est fraîche, ronde et onctueuse, avec une belle persistance.

ACCORD. Aubergines farcies.

• 84190 Gigondas

Tél. (0)4 90 12 32 32



LAUDUN CHUSLAN VIGNERONS

Cuvée Les Galets

CÉPAGES. Grenache noir 85 %, syrah 15 %.

DÉGUSTATION. La robe est grenat brillant.

Le nez est porté sur les fruits rouges type groseille.

La bouche, fine et très fruitée, est bien équilibrée.

ACCORD. Paella.

• 30200 Chuslan

Tél. (0)4 66 90 11 03



LAUDUN & CHUSLAN

VIGNERONS

Cuvée Prestige des Granges

CÉPAGES. Grenache noir 80 %, syrah 20 %.

DÉGUSTATION. La robe arbore un rose très soutenu. Au nez, le vin est parfumé de fruits rouges

au sirop, souligné d'une élégante touche poivrée. L'attaque est charnue, sur le fruit, agréablement prolongée par une touche de vivacité

où l'on retrouve les épices.

ACCORD. Grillade de bœuf.

• 30200 Chuslan

Tél. (0)4 66 90 11 03

luberon



CAVE DE BONNIEUX

Cuvée Les Sentes

CÉPAGES. Grenache noir, syrah.

DÉGUSTATION. Le nez est très fruité avec des touches de petits fruits rouges et de framboises.

En bouche, on retrouve des arômes de petits fruits rouges écrasés, avec un bel équilibre alcool - acidité.

ACCORD. Soupe au pistou.

• 84480 Bonnieux

Tél. (0)4 90 75 80 03



CAVE VALDÈZE

Cuvée Collet d'Aygues

CÉPAGES. Syrah, grenache noir.

DÉGUSTATION. La robe est claire. Le nez, élégant et complexe, fruits et fleurs, est très aromatique.

La bouche, ample et généreuse, possède une belle longueur.

ACCORD. Soupe de pêches.

• 84240 La Tour d'Aigues

Tél. (0)4 90 07 42 12



CAVE VALDÈZE

Cuvée La Roubaude

CÉPAGES. Syrah, grenache noir.

DÉGUSTATION. La robe est claire. Le nez, tout en finesse, est frais avec des odeurs de fruits exotiques. La bouche est souple, gouleyante et reste sur le fruit.

ACCORD. Pizzas.

• 84240 La Tour d'Aigues

Tél. (0)4 90 07 42 12



CHÂTEAU DE CLAPIER

Cuvée classique

CÉPAGES. Cinsault 45 %, grenache noir 40 %, pinot noir 15 %.

DÉGUSTATION. La robe est claire et limpide. Le nez est surtout porté sur les fruits rouges dont on retrouve les saveurs en bouche.

ACCORD. Chèvre frais.

• 84120 Mirabeau

Tél. (0)4 90 77 01 03



CHÂTEAU DE CLAPIER

Cuvée Soprano

CÉPAGES. Grenache 50 %, cinsault 25 %, pinot noir 25 %;

DÉGUSTATION. Ce rosé délicat, tout en finesse et rondeur, offre au nez, puis en bouche, des notes de fruits rouges frais, enrobés d'une discrète touche vanillée apportée par le fût de chêne.

ACCORD. Agneau en croûte de pistou.

• 84120 Mirabeau

Tél. (0)4 90 77 01 03



CHÂTEAU LA CANORGUE

Cuvée Comte de la Canorgue

CÉPAGES. Grenache 60 %, syrah 30 %, mourvèdre 10%.

DÉGUSTATION. La robe est rose pâle. Le nez est riche de petits fruits rouges, de framboise et d'agrumes. La bouche, tout en finesse, fraîcheur, équilibre et persistance aromatique, légèrement acidulée, se termine par une très belle longueur.

ACCORD. Saint-pierre grillé.

• 84480 Bonnieux

Tél. (0)4 90 75 81 01



CHÂTEAU VAL JOANIS

Cuvée Tradition

CÉPAGES. Syrah, grenache.

DÉGUSTATION. La robe est rose clair. Le nez est fruité avec des notes de fruits rouges présentes également en bouche, agrémentées de touches d'agrumes et soulignées d'épices. La finale est longue.

ACCORD. Soupe glacée de melon.

• 84120 Pertuis

Tél. (0)4 90 79 20 77



DOMAINE DE LA CITADELLE

Cuvée Les Artèmes

CÉPAGES. Syrah 45 %, grenache 30 %, mourvèdre 15 %, cinsault 5 %, carignan 5 %.

DÉGUSTATION. La robe est rose pâle, parée de reflets saumonés. Le nez, très fin, est composé de notes de petits fruits rouges et d'épices. L'attaque en bouche est souple, équilibrée entre le gras et la fraîcheur avant de s'estomper sur une finale aux saveurs fruitées mêlées de fleurs blanches.

ACCORD. Bouillabaisse.

• 84560 Ménerbes

Tél. (0)4 90 72 41 58



DOMAINE DE LA ROYÈRE

Cuvée l'Oppidum

CÉPAGES. Syrah 90 %, cinsault 10 %.

DÉGUSTATION. La robe claire est brillante. Le nez intense et riche offre des arômes de clémentine et grenade. Vif et équilibré en bouche, il développe ses notes de réglisse et de fraises en harmonie avec une puissante structure.

ACCORD. Tarte à la tomate.

• 84580 Oppède

Tél. (0)4 90 76 87 76



DOMAINE LA CAVALE

Cuvée l'Origine de Cavale

CÉPAGES. Grenache noir, cinsault.

DÉGUSTATION. La robe est rose saumonée. Le nez dévoile des notes subtiles de fleurs d'abricotier. En bouche, on retrouve l'abricot soutenu par une belle minéralité et une grande fraîcheur.

ACCORD. Agneau grillé du Luberon.

• 84160 Cucuron

Tél. (0)4 90 77 22 96



MARRENON

Cuvée Classique

CÉPAGES. Grenache noir 60 %, syrah 40 %.

DÉGUSTATION. La robe est lumineuse, d'un rose soutenu aux reflets violets. Le nez dégage des arômes subtils de pamplemousse, de rose et de cerise griotte qui se retrouvent dans une bouche vive et fraîche avec une belle rondeur.

ACCORD. Terrine de légumes provençaux.

• 84240 La Tour d'Aigues

Tél. (0)4 90 07 40 65



MARRENON

Cuvée Grande Toque

CÉPAGES. Syrah 80 %, grenache noir 20 %.

DÉGUSTATION. La robe est rosé clair avec des reflets saumonés. Le nez, composé de petits fruits rouges et d'agrumes (pamplemousse) est très aromatique. La bouche est bien équilibrée, soutenue par une belle vivacité, avec une finale fraîche et longue.

ACCORD. Lotte rôtie.

• 84240 La Tour d'Aigues

Tél. (0)4 90 07 40 65



MARRENON

Cuvée Pétula

CÉPAGES. Syrah 95 %, grenache noir 5 %.

DÉGUSTATION. La rose est intense autour d'une teinte saumonée. Le nez, très minéral, livre de belles notes de petites baies rouges, relevées d'épices. La bouche, puissante et fraîche, est ronde avec de surprenantes notes de mangue et de groseille.

ACCORD. Tian de tomates et courgettes.

• 84240 La Tour d'Aigues

Tél. (0)4 90 07 40 65



MARRENON

Cuvée Organic

CÉPAGES. Syrah 50 %, grenache noir 50 %.

DÉGUSTATION. La robe est claire, légèrement saumonée. Le nez, peu intense, joue la carte de la finesse. L'attaque en bouche est franche, avec la présence de notes de petits fruits rouges, et une finale légèrement épicée.

ACCORD. Estouffade d'agneau.

• 84240 La Tour d'Aigues

Tél. (0)4 90 07 40 65

tavel



CHÂTEAU DE MANISSY Millésime 2011

CÉPAGES. Grenache 50 %, clairette 10 %, cinsault 10 %, bourboulenc 10 %, syrah 10 %, mourvèdre 10 %.

DÉGUSTATION. La robe rose est dense. Le nez offre des arômes de fruits rouges, que l'on retrouve en bouche avec une belle longueur persistante et élégante, dans une harmonie entre acidité et rondeur.

ACCORD. Cabillaud à la crème.

• 30126 Tavel
Tél. (0)4 66



CHÂTEAU DE SÉGRIÈS Millésime 2011

CÉPAGES. Grenache 50 %, cinsault 30 %, syrah et clairette 20 %.

DÉGUSTATION. La robe affiche une couleur framboise. Le nez est plein de fruits rouges. La bouche est légère avec de notes de bonbon et une finale légèrement acidulée qui rappelle les friandises.

ACCORD. Magret de canard aux figues.

• 30126 Lirac
Tél. (0)4 66 50 22 97



CHÂTEAU DE TRINQUEVEDEL Millésime 2011

CÉPAGES. Grenache, cinsault, clairette, syrah, mourvèdre, bourboulenc.

DÉGUSTATION. La robe rose est soutenue. Le nez expressif évoque les fruits rouges, avec une tonalité minérale. L'attaque est ronde, la bouche ample, puissante, équilibrée, corsée, affiche une jolie complexité épicée et fruitée.

ACCORD. Filets de canard à l'orange.

• 30126 Tavel
Tél. (0)4 66 50 04 04



CHÂTEAU DE TRINQUEVEDEL Cuvée Autrement Tavel

CÉPAGES. Grenache 82 %, clairette 12 %, syrah 3 %, cinsault 1 %, mourvèdre 1 %, bourboulenc 1 %.

DÉGUSTATION. La robe est rose pâle. Le nez mêle fruits rouges et agrumes. L'attaque souple, légère est tonique en bouche, avec de jolis arômes croquants et intenses. La finale est parfumée, épicée et fraîche.

ACCORD. Salade de fruits de mer.

• 30126 Tavel
Tél. (0)4 66 50 04 04



DOMAINE DE LA MORDORÉE Millésime 2011

CÉPAGES. Grenache 60 %, cinsault 10 %, mourvèdre 10 %, syrah 10 %, bourboulenc 5 %, clairette 5 %.

DÉGUSTATION. La robe rose est soutenue et brillante. Le nez est très complexe, entre fruits blancs et rouges et fleurs. La bouche est ronde et grasse avec une longue finale fruitée et anisée.

ACCORD. Soupe de poissons.

• 30126 Tavel
Tél. (0)4 66 50 00 75



DOMAINE DE LA MORDORÉE Cuvée La Reine des Bois

CÉPAGES. Grenache 60 %, clairette 15 %, cinsault 10 %, syrah 10 %, bourboulenc 5 %.

DÉGUSTATION. La robe rose est soutenue. Le nez est complexe, avec une pointe mentholée. La bouche est très fraîche, élégante avec une finale persistante.

ACCORD. Côtes de veau à la provençale.

• 30126 Tavel
Tél. (0)4 66 50 00 75



DOMAINE DE LA ROCALIÈRE Millésime 2011

CÉPAGES. Grenache, cinsault, syrah, mourvèdre.

DÉGUSTATION. Une belle couleur rose soutenue. Un nez épanoui de parfums de fruits rouges. Une bouche tout en finesse, avec gras et fruité et belle longueur.

ACCORD. Brandade.

• 30126 Tavel
Tél. (0)4 66 50 12 60



DOMAINE DE TOURTOUL Millésime 2011

CÉPAGES. Grenache 60 %, cinsault 20 %, carignan 10 %, syrah, clairette et picpoul 10 %.

DÉGUSTATION. La robe brillante saumon est élégante comme le nez riche de fruits rouges. La bouche, équilibrée, se distingue par des saveurs d'agrumes et de fruits blancs.

ACCORD. Crabe farci.

• 30126 Tavel
Tél. (0)4 66 50 05 68



DOMAINE DES CARABINIERS Millésime 2011

CÉPAGES. Grenache 50 %, cinsault 20 %, clairette 15 %, syrah 15 %.

DÉGUSTATION. La robe rose puissant scintille. Le nez s'enivre d'arômes de fruits rouges. La bouche se poursuit dans les mêmes notes avec une profondeur aromatique et une belle longueur en bouche.

ACCORD. Tajine de bar.

• 30150 Roquemaure
Tél. (0)4 66 82 62 94



DOMAINE MABY Cuvée Prima Donna

CÉPAGES. Cinsault 60 %, grenache noir 40 %.

DÉGUSTATION. La robe est brillante. Le nez est avant tout très fruité. La bouche, très dense, ronde, pleine de fruits, souligné de traits épicés, se prolonge avec grand plaisir.

ACCORD. Osso-bucco.

• 30126 Tavel
Tél. (0)4 66 50 03 40



LES VIGNERONS DE TAVEL Cuvée Royale

CÉPAGES. Ci.

DÉGUSTATION. Robe d'un rosé profond et soutenu. Le nez est prononcé autour d'arômes de fraises et de cerises. La bouche, veloutée et épicée, apparaît avec beaucoup de rondeur et de finesse.

ACCORD. Canard à l'orange.

• 30126 Tavel
Tél. (0)4 66 50 03 57



PRIEURÉ DE MONTÉZARGUES Millésime 2011

CÉPAGES. Grenaches rouge et blanc 55 %, cinsault 30 %, clairette 13 %, syrah, mourvèdre, carignan, bourboulenc 2 %.

DÉGUSTATION. Un rosé au nez complexe aux odeurs de fruits rouges, de pêches. La bouche allie ces mêmes notes à quelques nuances épicées.

ACCORD. Briouats de poulet.

• 30126 Tavel
Tél. (0)4 66 50 04 48

bordeaux



Photo X

L'essor du Bordeaux rosé.

Avec 28 millions de bouteilles produites dans le monde et une hausse des ventes de 9 %, l'AOC Bordeaux rosé confirme son succès. La couleur ne cesse de progresser en enregistrant une nette avancée des achats et un recrutement de nouveaux consommateurs.

L'AOC Bordeaux rosé se démarque avec une consommation qui s'étend au-delà de sa zone de production. Ainsi, les ventes de rosés de Bordeaux sont plus dynamiques que la moyenne des autres AOP rosés. Les BIB constituent 32 % des ventes de rosés de Bordeaux (contre 28 % l'an passé) et contribuent pour près de 90 % aux gains annuels en volume.

D'une séduisante robe rose clair, le Bordeaux rosé se caractérise par du fruité, de la rondeur et de la fraîcheur en bouche. Allègre et fin, il embaume les fleurs (rose, iris), et les fruits du jardin (fraise, pêche, cerise), les fruits confits, les agrumes et les épices.



Photo X



BARON DE LESTAC
Millésime 2011

CÉPAGES. Cabernet-sauvignon, cabernet-franc, merlot.

DÉGUSTATION. La robe est intense aux nuances framboise. Le nez offre des notes de fruits rouges, pêche et fruits exotiques. La bouche est une explosion de fruits frais et croquants prolongée par une finale gourmande.

ACCORD. Lotte au chorizo.

• 33290 Blanquefort
Tél. (0)5 56 95 49 98



CHÂTEAU BELLE-GARDE
Millésime 2011

DÉGUSTATION. Le nez rappelle des parfums de fruits rouges (framboise groseille) et de bonbon anglais. La bouche est souple, avec beaucoup de fraîcheur et un bon équilibre.

ACCORD. Travers de porc.

• 33420 Génissac
Tél. (0)5 57 24 49 12



CHÂTEAU BELLEVUE
Millésime 2011

CÉPAGES. Merlot 87 %, cabernet-sauvignon 13 %.

DÉGUSTATION. La robe brillante, affiche une couleur mangue avec quelques reflets rose melon. Le premier nez est très fruité. À l'agitation, le vin s'ouvre et exprime des sensations plus précises et plus aromatiques de fraise écrasée, de cerise confite et de poire. En bouche, l'attaque est ronde avec des notes fraîches de menthe et de réglisse, puis la dégustation se poursuit sur le fruité accompagné de beaucoup de sucrosité en finale.

ACCORD. Pizza figatelli.

• 33540 Sauveterre-de-Guyenne
Tél. (0)5 56 71 54 56



CHÂTEAU BONNET
Millésime 2011

CÉPAGES. Merlot 50 %, cabernet-sauvignon 50 %.

DÉGUSTATION. Sa robe brillante est animée de reflets marbre rose. Ses parfums très aériens rappellent la cerise mais aussi le pamplemousse rose. Très franc dès l'attaque, il dévoile progressivement une bouche ample et généreuse, toujours imprégnée par ces arômes de fruits rouges et de pomelos. Il se prolonge longuement, sans exubérance, mais avec une persistante fraîcheur.

ACCORD. Salade Cæsar.

• 33420 Grézillac
Tél. (0)5 57 25 58 58



CHÂTEAU DE L'AUBRADE
Millésime 2011

CÉPAGES. Cabernet-franc.

DÉGUSTATION. La robe est assez soutenue. Le nez est frais et floral. La bouche, fruitée, avec de la matière, est bien développée.

ACCORD. Piperade.

• 33580 Rimons
Tél. (0)5 56 71 55 10



CHÂTEAU DE LUGAGNAC
Millésime 2011

CÉPAGES. Merlot noir 50 %, cabernet 50 %.

DÉGUSTATION. Un vin plein de matière, avec une bouche ronde et gourmande où le fruit prédomine.

ACCORD. Rouget.

• 33790 Pellegrue
Tél. (0)5 56 61 30 60



CHÂTEAU DES JOUVENCELLES
Millésime 2011

CÉPAGES. Merlot, cabernet-franc.

DÉGUSTATION. La robe est pétale de rose avec des reflets argentés. Le nez respire les petits fruits rouges. En bouche, l'attaque est vive, aux saveurs d'agrumes, de rose et de fraises des bois. La finale est longue et parfumée.

ACCORD. Risotto aux fruits de mer.

• 33330 Saint-Émilion
Tél. (0)5 57 24 73 31



CHÂTEAU GISCOURS
Cuvée le Rosé de Giscours

CÉPAGES. Merlot 30 %, cabernet-sauvignon 70 %.

DÉGUSTATION. Drapé d'une belle couleur rose, ce vin dégage des arômes expressifs, fleuris et plein de douceur. Sa bouche ronde et gourmande séduit par sa fraîcheur.

ACCORD. Gratin d'araignée.

• 83460 Labarde
Tél. (0)5 57 97 09 09



CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE
Cuvée Léo de la Gaffelière

CÉPAGES. Merlot, cabernet-sauvignon.

DÉGUSTATION. La jolie robe rose introduit un nez de fruits rouges où les épices se fauflent. La bouche, tout en fraîcheur, se complait dans des arômes fruités très persistants.

ACCORD. Tagine d'agneau aux fruits secs.

• 33330 Saint-Émilion
Tél. (0)5 57 24 72 15



CHÂTEAU LA PIERRIÈRE
Cuvée l'Inédit

CÉPAGES. Merlot 50 %, cabernet-sauvignon 50 %.

DÉGUSTATION. Le nez gourmand et délicat exprime des notes de fruits rouges, notamment de framboise. En bouche la fraîcheur, la vivacité et la rondeur cohabitent avec une bonne persistance aromatique.

ACCORD. Filets de rouget au coulis de tomates.

• 33350 Gardegan et Tourtiac
Tél. (0)5 57 47 99 77 - (0)6 84 01 11 13



CHÂTEAU LA RAME
Millésime 2011

CÉPAGES. Merlot 40 %, cabernet-sauvignon 60 %.

DÉGUSTATION. La robe se pare de rose pâle. Le côté olfactif est marqué par des arômes d'agrumes, complété par une touche fraise. La bouche ample et charnue, aux saveurs citronnées, est de bonne longueur.

ACCORD. Tarte aux fraises.

• 33410 Sainte-Croix du Mont
Tél. (0)5 56 62 01 50



CHÂTEAU LAUDUC
Millésime 2011

CÉPAGES. Cabernet-franc 75 %, merlot 25 %.

DÉGUSTATION. La robe est rose pâle saumonée. Le nez aux notes de framboise et de bonbon anglais est assez intense. La bouche, fraîche, ronde et souple, est dominée par des arômes de fruits des bois.

ACCORD. Petits farcis de pommes de terre.

• 33370 Tresses
Tél. (0)5 57 34 43 56



CHÂTEAU LAVERGNE DULONG
Cuvée L

CÉPAGES. Merlot 50 %, cabernet-sauvignon 50 %.

DÉGUSTATION. Les arômes de fraise et de groseille sont très présents au nez et se retrouvent dans une bouche, ronde, bien équilibrée et très fruitée.

ACCORD. Salade de tomates au basilic.

• 33450 Montussan

Tél. (0)5 56 72 19 52



CHÂTEAU THIEULEY
Millésime 2011

CÉPAGES. Merlot 40 %, cabernet-sauvignon 30 %, cabernet-franc 30 %.

DÉGUSTATION. La robe, brillante, est couleur rose bonbon. Le nez présente des arômes à la fois fruités et floraux que l'on retrouve dans une bouche fraîche et aromatique.

ACCORD. Poulet au thym.

• 33670 La Sauve

Tél. (0)5 56 23 00 01



CHÂTEAU ROZAN DESPAGNE
Cuvée Réserve

CÉPAGES. Cabernet-sauvignon 100 %.

DÉGUSTATION. Jolie robe rose pâle aux notes orangées pour ce rosé qui présente un nez de fraises et d'agrumes (pamplemousse). Belle attaque vive et pleine avec beaucoup de fruits et une agréable acidité en bouche tenant bien les arômes. Très jolie longueur aromatique.

ACCORD. Bar grillé à l'unilatéral.

• 33420 Naujan et Postiac

Tél. (0)5 57 84 55 08



GINESTET
Cuvée G9

DÉGUSTATION. Avec sa robe claire au reflet framboise, ce vin est caractérisé par un bouquet délicat d'abricot et de pêche blanche. La bouche légèrement perlante, avec une belle intensité aromatique, pleine de vivacité et de rondeur révèle un joli équilibre.

ACCORD. Apéritif.

• 33360 Carignan-de-Bordeaux

Tél. (0)5 56 68 81 82



GINESTET
Cuvée Les Folies

CÉPAGES. Cabernet-franc 100 %.

DÉGUSTATION. La robe presque transparente, dotée d'un léger reflet rose, laisse présager d'une grande élégance. Le nez est un mélange complexe d'agrumes et de fleurs blanches. La bouche est ample et gourmande. La vivacité et les notes de citron laissent une agréable sensation de fraîcheur.

ACCORD. Tapas de langouste.

• 33360 Carignan-de-Bordeaux

Tél. (0)5 56 68 81 82



LES VIGNERONS DE TUTIAC
Cuvée Plaisir

CÉPAGES. Merlot, cabernet-sauvignon.

DÉGUSTATION. La robe pétale de rose scintille de reflets bleutés. Le nez révèle des arômes de fruits rouges et fruits des bois. La bouche est ronde, gourmande, avec une légère sucrosité et une bonne vivacité sur des saveurs de fruits rouges frais.

ACCORD. Tarte à la tomate.

• 33860 Marçillac

Tél. (0)5 57 32 48 33

côtes d'auvergne



LA CAVE SAINT VERNY
Cuvée Corent

CÉPAGES. Gamay.

DÉGUSTATION. Très belle robe rose aux reflets lilas et cerise. Nez riche, presque sucré avec une jolie fraîcheur expressive de soupe de fruits. Bouche ample et minérale, longue toute en fruits rouges : fraises, groseilles. Belle pointe vive en fin de bouche, gingembre frais.

ACCORD. Jambon d'Auvergne.

• 63960 Veyre Monton

Tél. (0)4 73 69 60 11



LA CAVE SAINT VERNY
Cuvée des Volcans

CÉPAGES. Gamay.

DÉGUSTATION. Belle robe claire à la teinte œil de perdrix. Nez expressif, joliment fruité avec des notes de petits fruits rouges et de fruits à noyaux. Bouche fraîche, ronde, harmonieuse, avec une finale agréablement parfumée.

ACCORD. Tôme de montagne.

• 63960 Veyre Monton

Tél. (0)4 73 69 60 11



LA CAVE SAINT VERNY
Cuvée Enjoy

CÉPAGES. Gamay 75 %, pinot noir 25 %.

DÉGUSTATION. Une superbe couleur rose clair aux légers reflets lilas. Un nez de fruits rouges, avec une légère pointe acidulée. Une bouche fraîche et élégante, pleine de fruits rouges, melon, pêche de vignes. Un parfum et une structure de jus d'airelles sucré à l'attaque et pointu en fin de bouche.

ACCORD. Canard laqué.

• 63960 Veyre Monton

Tél. (0)4 73 69 60 11



LA CAVE SAINT VERNY
Cuvée Le Pinot Noir

CÉPAGES. Pinot noir.

DÉGUSTATION. Belle robe saumonée, reflets roses. Nez frais de fruits rouges, cerise, fraise, griottes, note de fruits blancs, pêche, melon. Bouche riche, longue, ample, mélange de fruits rouges et blancs, belle sucrosité, avec des notes fraîches et désaltérantes.

ACCORD. Linguine au homard.

• 63960 Veyre Monton

Tél. (0)4 73 69 60 11

sud-ouest



BRUMONT

Millésime 2011

CÉPAGES. Tannat 40 %, syrah 30 %, merlot 30 %.

DÉGUSTATION. La robe est de couleur pétale de rose. La bouche surprend en attaque par sa gourmandise, avec rondeur et fruits mûrs. La finale suit tout en fraîcheur, avec une belle tenue en bouche.

ACCORD. Tarte aux fraises.

• 32400 Maumusson Laguian
Tél. (0)5 62 69 74 67



CHÂTEAU DE CHAMBERT

Cuvée Rosé plaisir

CÉPAGES. Malbec 80 %, merlot 20 %.

DÉGUSTATION. La robe d'un rouge cerise vif est éclatante. Le nez est rempli de fleurs blanches poivrées. La bouche charnue, soyeuse et fraîche, est remplie de notes minérales soutenues par des touches d'agrumes (pamplemousse rose).

ACCORD. Tarte au citron.

• 46700 Floressas
Tél. (0)5 65 31 95 75



CHÂTEAU EUGÉNIE FAMILLE COUTURE

Cuvée La Treille du Roy

CÉPAGES. Malbec, merlot.

DÉGUSTATION. La robe brillante est assez soutenue. Le nez aromatique vogue sur les fruits rouges. La bouche, onctueuse et bien équilibrée, dégage un goût délicatement fruité framboise et cerise avec une pointe de fraîcheur. Bel équilibre.

ACCORD. Feuilleté au chèvre frais.

• 46140 Albas
Tél. (0)5 65 30 73 51



LE CLOS DU CHÊNE

Cuvée Rosé d'un été

CÉPAGES. Malbec 100 %.

DÉGUSTATION. La robe tire sur des nuances de cerise. Le nez est fruité. La bouche légèrement acidulée, révèle des arômes de fruits frais.

ACCORD. Omelette aux tomates.

• 46700 Duravel
Tél. (0)5 65 36 50 09



LES VIGNERONS DE BUZET

Cuvée Comte de Plazy

CÉPAGES. Merlot, cabernet-franc, cabernet-sauvignon.

DÉGUSTATION. La robe est assez pâle, tout en restant vive. Le nez est intense, avec des notes florales et des nuances de pêches et de poires. En bouche l'attaque est ronde avec du volume, le tout souligné par une acidité présente pour garder la fraîcheur et la tonicité. La finale est douce.

ACCORD. Grenadins de veau.

• 47160 Buzet-sur-Baïse
Tél. (0)5 53 84 74 30



LES VIGNERONS DE BUZET

Cuvée Château de Padère

CÉPAGES. Merlot 50 %, cabernet-sauvignon 50 %.

DÉGUSTATION. La robe est pâle. Le nez est intense et particulièrement fin et subtil. L'attaque en bouche est assez nerveuse et fraîche. Le milieu de bouche devient ample avec des saveurs de fruits à chair blanche. La finale est douce.

ACCORD. Tajine de poulet au citron confit.

• 47160 Buzet-sur-Baïse
Tél. (0)5 53 84 74 30

Loire



La grande diversité de vins rosés.

De la Vendée au Loir-et-Cher, 600 000 hl de vins rosés d'appellation sont produits sur 9 100 ha en 2010. Ils représentent le quart de la production des vins d'appellation Loire. Le Val de Loire est certainement le vignoble français à offrir la plus grande diversité de vins rosés, du sec au moelleux, à travers 15 appellations aux méthodes de vinification différentes et aux cépages variés. Ce sont des vins désaltérants et fruités.

Les vins rosés d'Anjou sont apparus à la fin du XIXe siècle. Leur importance croissante est due à la reconstruction du vignoble après la crise phylloxérique, l'apparition de nouveaux cépages et une consommation en plein essor.

Les rosés demi-secs sont une spécialité de la Loire. Ils sont souvent vinifiés comme des vins blancs, une courte macération des peaux du raisin et du moût donnant la coloration. Ils connaissent un succès important auprès des nouveaux consommateurs.

cabernet d'anjou



ACKERMAN **Cuvée Bellerive**

CÉPAGES. Cabernet-franc 100 %.

DÉGUSTATION. La robe rose pâle affiche des reflets tuilés. Le nez est dominé par la présence des fruits rouges, fraise des bois, framboise, cassis. La bouche est souple, structurée et fruitée, l'attaque fraîche mentholée et la finale longue et riche.

ACCORD. Melon au jambon.

• 49400 Saumur
Tél. (0)2 41 53 03 21



CHÂTEAU DE BRISSAC **Millésime 2011**

CÉPAGES. Cabernet-franc 100 %.

DÉGUSTATION. La robe rose est limpide. Le nez diffuse des arômes de bonbon anglais et de fraise que l'on retrouve dans une bouche douce et onctueuse.

ACCORD. Tarte aux groseilles.

• 49320 Brissac Quincé
Tél. (0)2 41 68 81 91



CHÂTEAU DE FESLES **Cuvée La Chapelle**

CÉPAGES. Cabernet-franc 100 %.

DÉGUSTATION. La robe est rose saumoné. Le nez dégage des arômes de fruits rouges. L'attaque en bouche est fraîche, avec du gras et se prolonge agréablement.

ACCORD. Terrine de légumes.

• 49380 Thouarcé
Tél. (0)2 41 68 94 08



DOMAINE DE LA GAGNERIE **Millésime 2011**

CÉPAGES. Cabernet-sauvignon 100 %.

DÉGUSTATION. La robe est soutenue. Le nez est très parfumé. La bouche, moelleuse, toute en fraîcheur, procure un instant gourmand.

ACCORD. Clafoutis aux cerises.

• 49610 Juigné-sur-Loire
Tél. (0)2 41 54 69 39



DOMAINE DE LA PETITE ROCHE **Millésime 2011**

CÉPAGES. Cabernet-franc 70 %, cabernet-sauvignon 30 %.

DÉGUSTATION. La robe limpide affiche un rose saumon foncé. Le nez développe des arômes de framboise écrasée et de fraise et quelques notes de réglisse. La bouche est fraîche, avec une bonne sucrosité et une belle longueur sur les épices.

ACCORD. Tarte aux myrtilles.

• 49310 Trémont
Tél. (0)2 41 59 43 03



DOMAINE DE LA TUFFIÈRE **Cuvée Voulez-vous rosé avec moi**

CÉPAGES. Cabernet-franc 65 %, cabernet-sauvignon 35 %.

DÉGUSTATION. La robe est rosée pâle. Le nez est très intense et fruité avec des notes de fruits exotiques. La bouche, riche et ample, est très fruitée et rappelle l'impression olfactive.

ACCORD. Tarte aux fruits rouges.

• 49140 Lue-en-Baugois
Tél. (0)2 41 45 11 47



DOMAINE DES RICHÈRES

Millésime 2011

CÉPAGES. Cabernet-franc 100 %.

DÉGUSTATION. La robe tire sur des nuances framboises. Le nez est composé de notes de petits fruits rouges, fraises, groseilles, que l'on retrouve dans une bouche ronde et moelleuse et fraîche en conclusion.

ACCORD. Gratin de fraises.

• 49380 Chavagnes

Tél. (0)2 41 54 10 47



DOMAINE MARTIN

Millésime 2011

CÉPAGES. Cabernet-franc 70 %, cabernet-sauvignon 30 %.

DÉGUSTATION. La robe rose est soutenue. Le nez affiche des notes de fruits rouges. La bouche, sur les mêmes tendances olfactives, est élégante et tendre.

ACCORD. Millefeuille aux fraises.

• 79290 Cersay

Tél. (0)5 49 96 80 71



DOMAINE SAUVEROY

Millésime 2011

CÉPAGES. Cabernet-sauvignon 80 %, cabernet-franc 20 %.

DÉGUSTATION. La robe se pare de nuances saumonées et violines assez soutenues. Le nez délivre des arômes de petits fruits rouges frais, très aériens. La bouche est ronde, veloutée, sa douce sucrosité donne une harmonie savoureuse et gourmande.

ACCORD. Encornets.

• 49750 Saint-Lambert-du-Lattay

Tél. (0)2 41 78 30 59

chinon



BAUDRY DUTOUR

Cuvée Château de la Grille

CÉPAGES. Cabernet-franc 100 %.

DÉGUSTATION. La robe est assez soutenue. Le nez est subtil et la bouche, équilibrée et généreuse, dégage des arômes de fruits rouges fraîchement cueillis.

ACCORD. Turbot.

• 37220 Panzoult

Tél. (0)2 47 58 53 01



BAUDRY DUTOUR

Cuvée Marie Justine

CÉPAGES. Cabernet-franc 100 %.

DÉGUSTATION. La robe est de couleur œil de gardon à rose. Le nez intense de fruits exotiques joue avec des notes de pêches et d'agrumes. La bouche est douce et fruitée.

ACCORD. Curry de porc.

• 37220 Panzoult

Tél. (0)2 47 58 53 01



CHARLES JOGUET

Millésime 2011

CÉPAGES. Cabernet-franc.

DÉGUSTATION. La robe est rose vif. Le nez s'exprime sur des fruits rouges frais et acidulés. La bouche est gourmande à l'attaque et se termine par une belle longueur.

ACCORD. Asperges au gratin.

• 37220 Sazilly

Tél. (0)2 47 58 55 53



COULY-DUTHEIL

Millésime 2011

CÉPAGES. Cabernet-franc.

DÉGUSTATION. La belle robe brillante s'affiche d'un superbe rose. Le nez, discret, s'étale sur des notes de groseilles et d'agrumes. La bouche est charnue, à la matière délicate, aux arômes de réglisse et à la finale poivrée.

ACCORD. Caviar d'aubergines.

• 37500 Chinon

Tél. (0)2 47 97 20 20



DOMAINE DE LA MARINIÈRE

Millésime 2011

CÉPAGES. Cabernet-franc.

DÉGUSTATION. La robe est rose pâle avec de la brillance. Le nez expressif se distingue par des arômes d'agrumes. La bouche, friande, apporte de la fraîcheur et une belle rondeur.

ACCORD. Salade gourmande.

• 37220 Panzoult

Tél. (0)2 47 95 24 75



DOMAINE DE LA NOBLAIE

Cuvée Goutte de Rosé

CÉPAGES. Cabernet-franc.

DÉGUSTATION. La robe tire sur l'orangé. Le nez, complexe, se partage entre senteurs de fleurs, de fraise et de pamplemousse. En bouche, l'attaque est franche, ronde, avec des saveurs fruitées persistantes.

ACCORD. Vitello tonnato.

• 37500 Ligré

Tél. (0)2 47 93 10 96



DOMAINE JEAN-MAURICE

RAFFAULT

Millésime 2011

CÉPAGES. Cabernet-franc.

DÉGUSTATION. La robe est soutenue. Le nez exprime des arômes de petits fruits rouges, groseilles, framboises, avec une légère nuance poivrée. Ce rosé sec, perlant, possède une belle longueur en bouche.

ACCORD. Apéritif.

• 37420 Savigny-en-Véron

Tél. (0)2 47 58 42 50



L'ARPENTÉ

Millésime 2011

CÉPAGES. Cabernet-franc.

DÉGUSTATION. Le rose de la robe est prononcé. Le nez de fraise et de fruits blancs se retrouve dans une bouche souple et fraîche.

ACCORD. Rillettes de lapereau.

• 37220 Panzoult

Tél. (0)2 47 95 22 86

rosé d'anjou



DOMAINE DES TROTTIÈRES

Millésime 2011

CÉPAGES. Grolleau 50 %, cabernet-franc 20 %, gamay 20 %, pineau d'Aunis 10 %.

DÉGUSTATION. La robe est intense avec de fins reflets violets. Le nez est marqué par des arômes de fruits des bois. La bouche est gourmande et légèrement acidulée.

ACCORD. Moelleux au chocolat.

• 49380 Thouarce

Tél. (0)2 41 54 14 10



FAMILLE BOUGRIER

Cuvée L'Angevine

CÉPAGES. Gamay 40 %, grolleau 40 %, cabernet-franc 20 %.

DÉGUSTATION. La robe arbore un joli rose soutenu. Le nez est composé d'arômes de petits fruits rouges. La bouche, acidulée et fruitée, se termine par une finale souple et plaisante.

ACCORD. Poulet au citron.

• 41400 Saint-Georges-sur-Cher

Tél. (0)2 54 71 31 82



JEAN-LOUIS LHUMEAU

Millésime 2011

CÉPAGES. Grolleau, cabernet.

DÉGUSTATION. La robe est vive. Le nez est très fruité. La bouche est fraîche et souple avec une belle rondeur et une dominante fruitée.

ACCORD. Galette de sarrasin au jambon.

• 49700 Brigné

Tél. (0)2 41 59 30 51

rosé de loire



DOMAINE DES DEUX MOULINS

Millésime 2011

CÉPAGES. Grolleau 100 %.

DÉGUSTATION. La robe est rose violacée.

Le nez est complexe, avec des effluves de fruits rouges et de fleurs. La bouche est ronde et gourmande.

ACCORD. Taboulé à la menthe.

• 49610 Juigné-sur-Loire

Tél. (0)2 41 54 65 14



DOMAINE DES RICHÈRES

Millésime 2011

CÉPAGES. Grolleau 100 %.

DÉGUSTATION. La robe est rosée pâle. Le nez, très aromatique, se distingue par la présence de petits fruits rouges, fraises, framboises, groseilles, que l'on retrouve avec plaisir dans une bouche gourmande.

ACCORD. Darne de saumon.

• 49380 Chavagnes

Tél. (0)2 41 54 10 47



DOMAINE PIED-FLOND

Cuvée Tradition

CÉPAGES. Grolleau 70 %, cabernet-franc 30 %.

DÉGUSTATION. La robe, de couleur cerise, est brillante. Le nez fruité et floral est expressif et complexe. En bouche, l'attaque est franche et ronde, avec une longue persistance aromatique.

ACCORD. Filets de maquereaux grillés.

• 49450 Martigné-Briand

Tél. (0)2 41 59 92 36

touraine



DOMAINE DE L'AUMONIER

Millésime 2011

CÉPAGES. Pineau d'Aunis, cabernet-franc, gamay.

DÉGUSTATION. La robe est limpide avec des reflets rosés d'une belle couleur oeil de perdrix. Le nez apporte des arômes de rose, mangue et fruits confits, l'attaque en bouche est souple et très fraîche.

La finale poivrée se retire délicatement sans vivacité.

ACCORD. Tarte à la rhubarbe.

• 41110 Couffy

Tél. (0)2 54 75 21 83



DOMAINE DES CORBILLIÈRES

Millésime 2011

CÉPAGES. Pinot noir 70 %, pineau d'Aunis 30 %.

DÉGUSTATION. La robe est rose pâle. Le nez, de fraise et de fruits rouge est légèrement épicé. La bouche, fraîche, renvoie des saveurs épicées.

ACCORD. Pizza au chorizo.

• 41700 Oisly

Tél. (0)2 54 79 52 75

touraine noble-joué



ANTOINE ET VINCENT DUPUY

Millésime 2011

CÉPAGES. Pinot meunier 60 %, pinot gris 30 %, pinot noir 10 %.

DÉGUSTATION. Le nez très aromatique de petits fruits rouges et de fraise s'associe à une bouche agréable, harmonieuse, onctueuse et pleine de fraîcheur.

ACCORD. Figes fraîches.

• 37320 Esvres-sur-Indre

Tél. (0)2 47 26 44 46



ROUSSEAU FRÈRES

Millésime 2011

CÉPAGES. Pinot meunier 50 %, pinot gris 35 %, pinot noir 15 %.

DÉGUSTATION. La robe présente une couleur oeil de perdrix. Le nez dévoile des parfums de fruits frais. La bouche, aromatique, bien équilibrée, tout en finesse, se termine sur une finale bien ronde.

ACCORD. Dindonneau rôti.

• 37320 Esvres-sur-Indre

Tél. (0)2 4726 44 45



**Un rouge chez
les Grands Blancs,
c'est forcément
un Grand Rouge !**

Léger et fruité, le Pinot Noir d'Alsace se marie
à merveille avec charcuteries et grillades.



VINS
D'ALSACE
PINOT NOIR

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION



*Pas de viandes blanches
sans Grands Blancs !*

Riesling, Pinot gris ou Pinot noir...
Les Vins d'Alsace se marient parfaitement
avec rôtis, escalopes, blanquette...



Alsace
Les Grands
Blancs

VinsAlsace.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

crémant



DOMAINE LAURENT VOGT **Crémant d'Alsace**

CÉPAGES. Pinot noir 100 %.

DÉGUSTATION. La robe est d'un rose franc.

Le nez, très engageant, évoque les fruits rouges.

La bouche, pleine de fraîcheur, friande, sent le fruit.

ACCORD. Salade de fraises.

• 67120 Wolxheim

Tél. (0)3 88 38 81 28



ROBERT BLANCK **Crémant d'Alsace**

CÉPAGES. Pinot noir 100 %.

DÉGUSTATION. L'effervescence est fine, grâce

à une fermentation à basse température sur une

durée de plusieurs semaines. Il s'affirme par

des arômes de cassis au nez et se révèle en bouche

sur une fraîcheur et une gourmandise de framboise.

C'est un vin équilibré avec une finale très persistante.

ACCORD. Tarte aux fruits rouges.

• 67210 Obernai

Tél. (0)3 88 95 58 03



DOMAINE ZINCK **Crémant d'Alsace**

CÉPAGES. Pinot noir 100 %.

DÉGUSTATION. Le vin se pare d'un rose tendre

aux reflets argentés. Le nez séduit par son bouquet

d'arômes de fruits à noyaux, de groseille et d'écorce

d'orange. En bouche, le caractère vineux est au

rendez-vous et se livre sur une trame ouatée et

onctueuse aux notes gourmandes de cerises à l'eau

de vie. Menthol et agrumes rejoignent une finale

chaleureuse pour rafraîchir l'ensemble.

ACCORD. Foie de veau poêlé et flambé au kirsch.

• 68420 Eguisheim

Tél. (0)3 89 41 19 11



JAILLANCE **Crémant de Bordeaux** **Cuvée de l'Abbaye**

CÉPAGES. Merlot 100 %.

DÉGUSTATION. La robe est brillante, rose saumoné

intense, avec une bulle élégante. Le nez gourmand

s'exprime sur des notes de fruits rouges (framboise,

groseille) avec une belle fraîcheur mentholée. Belle

attaque en bouche, mousse harmonieuse, équilibrée,

persistance sur la fraise avec une finale agrémentée

d'un soupçon de vanille.

ACCORD. Poulet aux épices.

• 33710 Bourg-sur-Gironde.

Tél. (0)4 75 22 30 53



LEBEAULT **Crémant de Bourgogne**

CÉPAGES. Pinot noir 100 %.

DÉGUSTATION. La robe se présente sous une jolie

teinte rosée saumonée. Le nez, très fruité, se prolonge

par des arômes de fraises. La bouche offre

une belle complexité aromatique et se poursuit

par une intéressante longueur en bouche.

ACCORD. Salade d'oranges sanguines.

• 71150 Rully

Tél. (0)3 85 87 15 20



FRUITIÈRE VITICOLE D'ARBOIS **Crémant du Jura**

CÉPAGES. Chardonnay, pinot, pousard.

DÉGUSTATION. La robe saumonée scintille de

reflets framboise et se marie à des bulles fines et

régulières. Le nez embaume les arômes de fraises et

de fleurs blanches. En bouche, l'attaque est franche

sur des notes de petits fruits rouges et la finale

sur la fraîcheur et la finesse.

ACCORD. Figues au four.

• 39600 Arbois

Tél. (0)3 84 66 30 10



CHÂTEAU RIVES-BLANQUES **Crémant de Limoux**

CÉPAGES. Chardonnay 50 %, chenin blanc 35 %, mauzac 5 %, pinot noir 5 %.

DÉGUSTATION. Jolie robe rose brillante. Le nez

fruité et floral évoque, l'abricot, la rose, avec quelques

touches de thé. La bouche contient des notes de

confiture de framboise, et la finale, subtile, est persis-

tante et parfumée.

ACCORD. Escalope de foie gras.

• 11300 Céprie

Tél. (0)4 68 31 43 20



DOMAINE DUTERTRE **Crémant de Loire**

CÉPAGES. Pinot noir 70 %, cabernet 30 %.

DÉGUSTATION. La robe rosé clair enveloppe de

très fines bulles. Le nez s'enveloppe de notes de fruits

rouges frais, framboise. L'effervescence est légère avec

une dominante de fruits rouges et de framboise.

ACCORD. Tarte à la rhubarbe.

• 37530 Limeray

Tél. (0)2 47 30 10 69

champagne



BRICE

CÉPAGES. Pinot noir 100 %.

DÉGUSTATION. Sa robe, rose intense, laisse deviner des arômes gourmands de raisin et de fruits rouges (fraise, framboise). La bouche, d'une belle ampleur, présente une bulle fine, une belle vivacité, beaucoup de présence, une grande distinction et une belle finale, légèrement acidulée.

ACCORD. Plateau de fruits de mer.

• 51150 Bouzy

Tél. (0)3 26 52 06 60



DOSNON & LEPAGE

CÉPAGES. Pinot noir 100 %.

DÉGUSTATION. Le nez exhale des arômes délicats de fraises, d'ananas. En bouche, le vin séduit par sa rondeur et sa vivacité. Faiblement dosée, elle s'exprime sur un bel équilibre aromatique ; la sensation de fraîcheur laisse place à des arômes gourmands de petits fruits rouges (framboises, groseilles, cerises). La finale, légèrement vineuse, est d'une belle persistance.

ACCORD. Tartare de saumon.

• 10340 Avirey-Lingey

Tél. (0)3 25 29 19 24



HENRI ABELÉ

Cuvée Sourire de Reims 2002

CÉPAGES. Pinot noir des Riceys 100 %.

DÉGUSTATION. Robe rose saumonée. Le nez aux arômes de fruits rouges laisse ensuite place à des notes plus épicées de réglisse et de girofle. L'attaque est délicate et le pinot noir s'exprime à merveille, dévoilant une remarquable vinosité.

ACCORD. Mousse de Saint-Jacques.

• 51100 Reims

Tél. (0)3 26 87 79 80



LALLIER

CÉPAGES. Pinot noir 80 %, chardonnay 20 %.

DÉGUSTATION. La robe brillante est rose saumoné. Le nez offre des arômes enchanteurs et généreux de fruits rouges (fraise des bois, framboise). La bouche est racée et équilibrée.

ACCORD. Gratin de crabe.

• 51160 Aÿ

Tél. (0)3 26 55 43 40



PHILIPPE GONET

CÉPAGES. Chardonnay et pinot noir.

DÉGUSTATION. D'une superbe robe rosée aux reflets topaze, il développe un nez très gourmand de groseille à maquereau, de framboise et d'épices mêlées à un petit bouquet de violette. Sa bouche tendre et vive à la fois, soyeuse, bien ronde sublime la fraîcheur.

ACCORD. Soupe de cerises.

• 51190 Mesnil-sur-Oger

Tél. (0)3 26 57 53 47



POL ROGER

Cuvée Vintage 2004

CÉPAGES. Pinot noir 60 %, chardonnay 40 %.

DÉGUSTATION. D'une profonde couleur rose saumonée, la robe dévoile une belle effervescence. La complexité du nez s'exprime dans des arômes de fruits mûrs et frais, où dominent l'orange sanguine, la grenade et de petits fruits rouges sauvages.

Une texture douce, presque crémeuse, et légèrement vanillée caractérise une bouche à l'intense minéralité.

ACCORD. Tarte aux abricots.

• 51200 Épernay

Tél. (0)3 26 59 58 00



ROGER BARNIER

CÉPAGES. Chardonnay, pinot meunier, pinot noir.

DÉGUSTATION. Teinte volontairement pâle afin de rester sur le fruit frais. Le nez dévoile des arômes de fruits rouges. La bouche, délicieusement fruitée, est vive, élégante et la finale persistante.

ACCORD. Salade de fruits rouges.

• 51270 Villenard

Tél. (0)3 26 52 82 77



TAITTINGER

Prestige

CÉPAGES. Chardonnay, pinot noir, riceys.

DÉGUSTATION. La robe, intense et flamboyante, est de couleur rose vif. Le nez est ample et expressif. Il dégage des arômes de fruits rouges (framboise sauvage, cerise, cassis). En bouche se dévoile un subtil équilibre entre velouté et corsé. Les saveurs appellent des fruits rouges frais et croquants.

ACCORD. Gratin de fruits rouges.

• 51100 Reims

Tél. (0)3 26 85 45 35



VRANKEN

Diamant Rose

CÉPAGES. D'un joli rose, i.

DÉGUSTATION. D'un joli rose soutenu, légèrement ambré avec une belle effervescence fine et un cordon de mousse persistant, il laisse apparaître des arômes de fruits rouges, fraises de bois, mûres sauvages. La finale est fraîche avec une belle longueur.

ACCORD. Apéritif.

• 51100 Reims

Tél. (0)3 26 61 62 63