



NOTRE SÉLECTION DE ROSÉS



Le rosé d'à côté

L'ÉTÉ ARRIVÉ D'UN COUP, L'ASSOUPLISSEMENT DES CONTRAINTES SANITAIRES, LA RÉOUVERTURE DES TERRASSES, TOUT CONCOURT À LA DÉTENTE ET À LA DÉCOUVERTE DE LA DIVERSITÉ DES VIGNOBLES. UNE BELLE OCCASION DE TROUVER DES CUVÉES QUI RACONTENT L'IDENTITÉ DE LEUR TERRITOIRE, EN ROSÉ AUSSI

Par Sylvie Tonnaire



Un classement par département ! C'est le choix que nous reconduisons pour ce millésime 2020. Pour que vous puissiez trouver vos rosés sur votre lieu de résidence ou de vacances, car nous pensons que, comme pour les autres couleurs, le rosé doit exprimer la typicité de son terroir d'origine. Et nous ne sommes pas les seuls à penser ainsi. Pour preuve, la création, il y a quelques mois, de l'Association internationale pour les rosés de terroir (cf. terredevins.com), créée par une poignée de vignerons convaincus, sur un grand terroir historique : Tavel (Gard). Cette initiative du syndicat viticole de Tavel, avec mise en place d'une commission de dégustation, réunit 14 cuvées de l'appellation gardoise. Elle a vite fait des émules : plusieurs domaines de Bandol, Côtes de Provence, Côtes de Toul, Costières de Nîmes, Faugères et rosé des Riceys, mais aussi venant de l'italienne DOC Bardolino Chiaretto, ont présenté des flacons se revendiquant représentants de leur terroir. Une démarche que nous saluons, convaincus que le rosé est un vin qui doit être issu d'une histoire et d'une volonté vigneronne qui lui sont propres, qu'il n'y a rien de plus différent qu'un rosé de Provence et un tavel ou un rosé des Riceys, chacun campé sur des sols spécifiques, assemblant des cépages différents, recourant à des vinifications et des élevages qui ne le sont pas moins. Si la date de création de cette association (mai 2021) ne nous a pas permis de déguster en priorité les rosés cooptés ce printemps, nous prenons rendez-vous pour le faire sur nos prochaines sélections.

Pour le numéro que vous tenez entre les mains, nos correspondants régionaux ont cumulé déplacements à la propriété, dégustations collectives, syndicales, et appels à échantillons. À notre cahier principal, traversant les départements des Alpes-Maritimes, des Bouches-du-Rhône, du Rhône, du Var, de Corse, de la Drôme, des Pyrénées-Orientales, de l'Aude, du Gard, de l'Hérault, du Cher, de l'Indre-et-Loire, du Maine-et-Loire, de la Vienne, du Vaucluse, de la Dordogne, du Gers, de la Haute-Garonne, du Lot, du Tarn, du Tarn-et-Garonne, de la Marne, de l'Aube, de l'Aisne et de la Gironde, s'ajoutent une présentation de la nouvelle dénomination Notre-Dame-des-Anges et un focus sur des duos huile d'olive et rosés pour cumuler les plaisirs. Un vrai tour de France des terroirs.

NOS DEGUSTATEURS



Sylvie Tonnaire
Rédacteur en chef,
a dégusté les rosés du Languedoc



Mathieu Doumenge
Grand reporter,
a dégusté les rosés de Bordeaux



Isabelle Bachelard
Journaliste,
a dégusté les rosés de Loire



Marie-Pierre Delpeuch
Journaliste,
a dégusté les rosés du Rhône Sud



Frédérique Hermine
Journaliste, a dégusté les rosés de
Provence, de Corse et du Sud-Ouest



Serge Navel
Journaliste,
a dégusté les rosés du Languedoc



Yoann Palej
Journaliste,
a dégusté les rosés du Languedoc



Anne Serres
Journaliste,
a dégusté les rosés du Languedoc



Yves Tesson
Journaliste,
a dégusté les champagnes rosés



Yves Zier
Dégustateur,
a dégusté les rosés du Roussillon



PROVENCE

ALPES-MARITIMES

Clos Saint-Vincent **BIODYVIN**

BELLET

Le Clos 2020

20,50 €

17/20

Ce petit vignoble ne manque pas de relief sur les hauteurs niçoises entre mer et montagne, le vigneron non plus. Gio Sergi, qui travaille désormais avec son fils, a su sublimer le braquet, cépage local, qui donne sérieusement du caractère aux rouges et aux rosés. Des notes de rose et d'orange sur un fruité vibrant et une belle allongée épicée.

Des filets de rouget à la crème d'oursins.



Domaine de Toasc **AB**

BELLET

La Tramontane 2019

20 €

16,5/20

Une nouvelle cuvée en sélection parcellaire 100 % braquet, cépage typiquement niçois qui donne au vin une belle couleur abricot et une puissance soyeuse aux parfums de fleurs et d'orange amère, d'épices douces sur des notes de basilic. Un passage pour un tiers en demi-muids développe de discrètes notes grillées. La famille Nicoletti avait entièrement reconstruit les restanques et restructuré ce vignoble à 250 mètres d'altitude pour y planter uniquement des cépages locaux. L'industriel Daniel Denichebourg, déjà propriétaire du château de Crémat, l'a racheté en 2019.

Des farcis niçois.

Une nouvelle cuvée revendiquant un terroir volcanique au pied de la Trévaresse, Beaulieu étant sur le seul volcan éteint de Provence. Ce terroir riche en minéraux apporte de la fraîcheur à ce vin rose poudré sur des fruits jaunes et rouges teintés d'une note de basilic et d'eucalyptus.

Une salade de fruits.

Château Paradis **HVE**

COTEAUX-D'AIX-EN-PROVENCE

2020

9,20 €

16/20

Ils ne sont plus légion les bons rosés de Provence qui n'ont pas franchi la barre des 10 € et ils ne sont pas non plus très fréquents dans la région les rosés à majorité syrah (complétée de grenache et rolle). D'où un vin saumoné clair, puissant et rond sur des agrumes, des fruits jaunes se prolongeant sur des zestes de citron.

Une assiette de sushis.

Château Bas **AB**

COTEAUX-D'AIX-EN-PROVENCE

2020

11 €

14/20

Un joli profil sur le fruit rouge à noyau, une certaine vinosité rehaussée de notes florales et une bonne mâche juteuse et salivante : un assemblage grenache-syrah-cinsault d'un joli équilibre, doté d'une agréable gourmandise pour ce château appartenant désormais à la famille Castéja.

Des brochettes de poulet à la citronnelle.

Mas de Cadenet **AB**

CÔTES-DE-PROVENCE-SAINTE-VICTOIRE

L'Échappée belle 2020

11,50 €

16/20

Une cuvée récente et pétillante signée par les enfants de Guy Négrel, Maud et Matthieu, qui ont repris le domaine. Un vin aromatique et intense sur les fleurs blanches et les fruits rouges tout en rondeur. L'originalité réside dans l'assemblage à majorité cinsault complété de syrah et rolle.

Des rouleaux de fruits de mer.

Château de Calavon **AB**

COTEAUX-D'AIX-EN-PROVENCE

2020

12,85 €

16,5/20

La forte proportion de rolle dans cet assemblage à syrah majoritaire complété de grenache explique sans doute la belle couleur melon clair de cette cuvée et une finesse très aromatique sur les agrumes. L'élevage partiel en demi-muids lui confère une rondeur aérienne.

Des brochettes de poulet au citron.

BOUCHES-DU-RHÔNE

Mas Sainte-Berthe

LES BAUX-DE-PROVENCE

Passe-Rose 2019

8 €

16/20

Le domaine des Rolland est désormais aux mains d'Eduardo Pinchera qui va le faire passer définitivement en bio, voire plus loin. Un assemblage complexe (grenache, syrah, mourvèdre, cabernet sauvignon, cinsault) derrière un beau rose saumoné sur un bouquet très aromatique de fruits rouges bien mûrs et d'épices douces.

Un sauté de poulet aux champignons.

Château Beaulieu **HVE**

COTEAUX-D'AIX-EN-PROVENCE

Basalte by Beaulieu 2020

8 €

15,5/20

**Domaine de la Vallongue** **AB**

LES BAUX-DE-PROVENCE

Guarrigues 2020

13,90 €

17/20

Une belle trame fine et acidulée, sur la pêche de vigne et les agrumes, des épices douces et des zestes de citron confit, qui évolue sur une délicate amertume tout en longueur. Un assemblage provençal affiné par une touche de counoise, très réussi pour ce domaine cultivé en bio depuis plus de 35 ans.



Des moules au curry.

La Bargemone **AB**

CÔTEAUX-D'AIX-EN-PROVENCE

Collection 2020

14,50 €

16/20

Une nouvelle gamme et, dans un beau flacon atypique évoquant davantage le monde des spiritueux, un assemblage de cabernet sauvignon majoritaire associé à la syrah et à la counoise, replantée récemment. Le rosé a gagné en élégance et en longueur sur les petits fruits rouges, délicatement épicés et citronnés.



Un lapin au laurier.

Gassier **AB**

CÔTES-DE-PROVENCE-SAINTE-VICTOIRE

Le Pas du moine 2020

15,50 €

17/20

Le nom d'un sentier en haut de la montagne Sainte-Victoire qui fait face au domaine, une bouteille galbée très élégante et voici l'un des vins les plus racés de Gassier, grand spécialiste des rosés (ils n'élaborent quasiment que ça). Un bouquet très aromatique de fruits exotiques et d'agrumes sur une finesse saline.



Un curry de crevettes au lait de coco.

Domaine du Bagnol **AB**

CASSIS

2020

16 €

17/20

Derrière la nouvelle étiquette à couronne, un vin minéral et ample aux arômes de petits fruits rouges, une trame calcaire, des zestes de mandarine et un accent salin. Un grenache-mourvèdre-cinsault issu d'un vignoble sous le cap Canaille, travaillé de plus en plus en biodynamie par Sébastien Genovesi.



Un sauté de veau au citron.

La Grande Bauquière **HVE**

CÔTES-DE-PROVENCE

Moment suspendu 2020

17 €

16/20

Un étonnant assemblage à la parcelle pour ce grenache, cinsault-rolle vinifiés ensemble avant un élevage pour 20 % en fûts de chêne, notamment du Caucase pour sublimer la fraîcheur. Un bouquet de pêche, ananas frais et agrumes ample et rond, à déguster face à la Sainte-Victoire voisine.



Des rillettes de saumon.

VAR**Château La Castille**

GLORIUS 2020

Côtes-de-Provence

9,80 €

15,5/20

La Castille, ancienne propriété des comtes de Provence et aujourd'hui du diocèse de Fréjus-Toulon, s'est offert une belle cure de jouvence en vignes et en cave. Elle se traduit par une nouvelle gamme qui reste à prix très raisonnable. Un vin vif et rond, dansant sur des agrumes et des petits fruits frais rehaussés d'une note exotique.



Avec une brochette de crevettes marinées au citron.

Château du Rouet

CÔTES-DE-PROVENCE

Cuvée 1840 en 2020

9,90 €

15/20

1840 est la date de développement du vignoble de Mathieu Savatier, 6ème génération sur le domaine du massif de l'Estérel. Surtout du grenache avec cinsault et tibouren, pour ce vin floral et délicat sur des arômes de rose ancienne, de fruits frais (groseille, framboise) et de zestes d'agrumes, très élégant.



Un tiramisù aux fruits rouges.

Château des Chaberts **AB**

CÔTEAUX-VAROIS-EN-PROVENCE

Prestige 2020

10 €

15,5/20

Au pied de la montagne de la Loube, ce domaine, propriété de Betty-Ann Cundall depuis plus de 30 ans, nous offre un vin abricot clair, fin et aérien, sur des arômes de fleurs blanches et de fruits jaunes, sur des notes exotiques et une finale saline.



Un tajine d'agneau aux abricots.



Bastide de Blacailloux **AB** **HVE** 

CÔTEAUX-VAROIS-EN-PROVENCE

Joïo 2020

9,70 €

17/20

Joïo, la joie en provençal, a remplacé la cuvée Écllosion pour un ancrage plus identitaire au vignoble provençal de Bruno Chamoin, symbolisé par le chêne vert si présent au cœur du Var et qui prend la place du pétale de rose sur les étiquettes stylisées. Un assemblage grenache-syrah avec une touche de rolle à partir de vignes issues de terroir froid à 350 mètres d'altitude et voici un vin rond et gourmand, sur les fruits jaunes et les agrumes, aux effluves floraux et citronnés.



Une escalope de veau à la milanaise.

**Château de Mauvanne**

CÔTES-DE-PROVENCE

2020

12 €

15/20

On retrouve quasiment tous les cépages de la propriété, pas moins d'une demi-douzaine, dans ce rosé ample et rond sur des arômes de petites baies rouges et de citron, habillé d'une belle bouteille sérigraphiée. Ce cru classé de Provence appartient à la famille libanaise Rahal depuis plus de 20 ans.



Un filet de loup en papillottes.

Château Saint Andrieu HVE

CÔTES-DE-PROVENCE

2020

12,50 €

16,5/20

Sur les contreforts des Alpes, un vignoble à 380 mètres d'altitude qui profite des nuits fraîches pour vendanger son rosé en grenache, cinsault, syrah, mourvèdre et rolle d'une vivacité croquante sur des agrumes et des petits fruits rouges. Il appartient depuis près de 20 ans à la famille Bignon, également propriétaire de château Talbot.



Des gambas sautées.

Domaine des Féraud AB

CÔTES-DE-PROVENCE

Prestige 2020

12,90 €

16/20

Un peu de cabernet sauvignon, que l'on retrouve plutôt en Coteaux-d'Aix, complète un assemblage classique pour un vin rond et aérien se développant sur les fruits jaunes, des agrumes discrets sur une note poivrée. Un domaine au bord de la plaine des Maures réveillé par Markus Conrad qui ne cesse de progresser.



Des spaghettis aux courgettes et fromage frais.

Château Coussin HVE

CÔTES-DE-PROVENCE-SAINTE-VICTOIRE

2020

13 €

16/20

Un classique assemblage grenache-syrah-cinsault rond et long, puissant et ample, sur des arômes de pêche, de petits fruits rouges, une finale saline et citronnée et de la fraîcheur venue sans doute de la montagne Sainte-Victoire voisine. Le navire amiral de la famille Sumeire (la 8^e génération).



Un tartare de thon à la coriandre.

Carpe Diem AB

CÔTES-DE-PROVENCE

2020

13,80 €

17/20

Un syrah-grenache avec du cinsault et un peu de carignan qui ont remplacé le rolle, d'une grande finesse sur des fruits jaunes, des zestes de mandarine et une note de pin. Les Philipon, qui orientent leur vignoble vers la biodynamie, ne cessent de faire grandir leurs vins qui gagnent chaque année en élégance.



Une brochette de noix de Saint-Jacques.

Jas des Oliviers BIODYNAMIE

CÔTES-DE-PROVENCE-FRÉJUS

Auguste 2020

14 €

16,5/20

Rares sont les cuvées revendiquées en dénomination régionale Fréjus. Celle-ci, en grenache, cinsault et bien sûr tibouren (40 %), affiche une puissance citronnée et saline (l'ancienne bergerie n'est pas loin de la mer) sur des notes de melon et d'épices douces. Une belle réussite familiale des Ollivier.



Une soupe thaï aux crevettes.

Château des Sarrins

CÔTES-DE-PROVENCE

2020

14 €

16/20

La propriété du champenois Bruno Paillard tirerait son nom d'un chef sarrasin ayant voulu conquérir la Provence au XI^{ème} siècle. Il n'aura pas l'occasion d'apprécier ce vin fruité et délicat, sur des arômes de pêche et d'agrumes dont la suavité se prolonge sur une finale saline.



Des spaghettis aux fruits de mer.

**Château Mentone** AB ❤️

CÔTES-DE-PROVENCE

2020

14 €

16,5/20

Un cinsault-syrah avec un peu de grenache sur des arômes de fruits jaunes et d'agrumes, une note anisée sur une rondeur minérale et saline ponctuée d'un tour de poivre blanc. Le domaine, qui appartient à la famille Caille depuis près de 20 ans, est en plein renouveau. Nicolas et son frère Martin ont rejoint leur mère Marie-Pierre sur le domaine pour une cure de jeunesse, notamment en changeant les étiquettes et la bouteille, désormais bourguignonne, pour se rapprocher des origines lyonnaises de la famille.



Une soupe de fraises au basilic.





Peyrassol 
CÔTES-DE-PROVENCE
La Bastide 2020
15 €
16,5/20

Il s'agit du premier millésime de cette cuvée fêtant les 20 ans du rachat de la Commanderie par Philippe Austruy. C'est le troisième vin à partir des raisins de la propriété (en conversion bio) avec la cuvée château et le Clos, travaillé à partir d'une base majoritaire de grenache associé au cinsault élevé en cuves. Une robe pétale de rose pour un vin crayeux et salin, au toucher velouté porté par des arômes de pêche et petits fruits rouges. La bouteille organique est signée par le designer Pierre Yovanovitch, qui s'est inspiré de la silhouette de la tour nord de la bastide.

 Des filets de rouget au safran.

Château des Muraires
CÔTES-DE-PROVENCE
L'Excellence des Muraires 2020
15,95 €
16,5/20

Des vieilles vignes de plus de 40 ans de grenache et syrah avec beaucoup de rolle pour la fraîcheur et l'élégance de ce rosé issu d'un vignoble au pied du massif des Maures. Aromatique sur les fruits rouges et minéral en bouche, avec une pointe d'eucalyptus pour l'équilibre tout en souplesse.

 Une cassollette de moules et coques à la crème.

La Bastide Blanche **AB**
BANDOL
2020
16 €
17/20

Puissance et élégance pour ce rosé de gastronomie à mourvèdre majoritaire complété de cinsault, grenache, un peu de clairette et ugni blanc. Un vin ample et poivré, sur des arômes floraux ponctués d'agrumes, signé par Stéphane Bourret, directeur technique et œnologue de la famille Bronzo depuis plus de vingt ans.

 Une bourride provençale.

La Font des Pères
BANDOL
2017
16 €
16,5/20

On devrait toujours attendre un peu les bandols, même rosés. Avec le temps, ce 2017 sur une année sèche s'est développé avec bonheur sur des notes de fruits blancs et jaunes, une note miellée et légèrement vanillée (un élevage en demi-muids) sur une structure minérale portée par 35 % de mourvèdre.

 Des linguine à l'araignée de mer.

**Clos de l'Ours** **BIODYVIN**

CÔTES-DE-PROVENCE

L'Accent 2020

16 €

18/20

Puissant et charpenté mais finement épicé et acidulé, sur les petits fruits rouges (framboise, groseille). Un vin de caractère qui a de « l'accent » (provençal bien sûr) et qui met aussi l'accent sur le talent de Fabien Brotons, pour ce vin complexe élevé sur lies fines et en cinq cépages.



Un carpaccio de bœuf.

Château Angueirou **HVE** **AB**

CÔTES-DE-PROVENCE-LA-LONDE

Prestige 2020

16,50 €

15,5/20

Un vignoble en cirque sur les coteaux entre Bormes-les-Mimosas et Le Lavandou, entre pins, chênes-lièges, palmiers et garrigue, sur des sols schisteux riches en mica et quartz qui donnent un vin salin, délicat et floral, sur des parfums d'agrumes, de fruits exotiques et de citron.



Un émetté de crabe à l'avocat.

Château Saint-Roux **AB**

CÔTES-DE-PROVENCE

2020

16,50 €

16/20

Après avoir restructuré tout le vignoble converti en bio, l'œnologue Alexis Cornu a élaboré une cuvée château bien structurée, ample et puissante, à partir d'un assemblage de grenache, syrah, cinsault, mourvèdre et rolle vinifié en cuve et œuf béton. Un vin minéral, ciselé sur des arômes de fruits jaunes et de zestes d'orange.



Un plateau de fromages de chèvre.

La Ferme des Lices **AB**

CÔTES-DE-PROVENCE

2020

17 €

16,5/20

La seule cave particulière de Saint-Tropez, sous la houlette de Laurence Berlemont, est une belle histoire de mariage de parcelles tropéziennes à quelques pas de la mer. Un grenache-cinsault-rolle issu d'un terroir de schistes et de sables et voilà un vin d'une grande finesse, bercé d'un panier d'agrumes, de pêche et de zestes de citron confits sur une belle fraîcheur.



Une pissaladière.

Domaine de Rimauresq **AB**

CÔTES-DE-PROVENCE

Cuvée R 2020

18,55 €

17,5/20

Un cru classé situé sur le terroir froid de Pignans et qui vient d'être certifié en bio. Il élabore cette cuvée à partir de 7 cépages et d'une sélection des meilleures cuves. Un vin ample et puissant, concentré tout en préservant sa finesse. Il peut même se garder en cave quelques années.



Un soufflé d'écrevisse.

**Château Trians** 
CÔTES-DE-PROVENCE

Saint Clément 2020

18 €

16/20

Le rosé syrah-grenache des frères Delhom ne manque pas de caractère avec son passage six mois en fût de chêne qui lui donne de la largeur sur des arômes de chèvrefeuille, d'amande grillée et de la longueur sur des zestes d'orange amère et de citron vert. Le boisé reste discret et se fond dans une rondeur douce et grillée. À Trians, à l'ombre du pilon Saint-Clément qui a donné son nom à la cuvée, le bio est plus qu'une philosophie en vigne mais une richesse de biodiversité avec des moutons l'hiver, des abeilles aux beaux jours, des arbres fruitiers, des jachères fleuries...



Une queue de lotte à l'armoricaine.

Château La Mascaronne **AB**

CÔTES-DE-PROVENCE

2020

19 €

17/20

Le domaine de Tom Bove, racheté l'an dernier par Michel Reybier (Cos d'Estournel), a confié la direction technique à Nathalie Longefaye, œnologue-conseil de la Mascaronne depuis 10 ans. Un cinsault-syrah-grenache-mourvèdre-rolle, suave et floral, sur des arômes de fleurs blanches et de pêche de vigne prolongés par des zestes d'agrumes.



Un cabillaud rôti au fenouil.

La Sanglière **HVE**

CÔTES-DE-PROVENCE-LA-LONDE

L'Apogée 2020

19,90 €

16/20

Dans ce site protégé par le Conservatoire du littoral, les frères Devictor, Rémy et Olivier, travaillent en conversion bio des vignes près de la mer. Le vent marin ne doit donc pas être étranger à cette finale saline qui prolonge ce grenache-cinsault rond et suave aux arômes de fruits jaunes et zestes de cédrat sur une note exotique.



Des langoustes grillées.

Château de Brégançon **HVE** **AB**

CÔTES-DE-PROVENCE

Isaure 2020

21 €

16,5/20

Le rosé d'Olivier Tezenas, cru classé de Provence élaboré sur le littoral varois, est certifié bio depuis le millésime 2020. Une robe couleur melon, des arômes de fleurs blanches et de brugnion, une note beurrée-citronnée pour une puissance en rondeur et en longueur.



Un risotto aux fruits de mer.

**Domaine Les Bouis** AB

CÔTES-DE-PROVENCE

La Belle Vendange 2020

21 €

16/20

Le vin de la petite propriété de Patrice de Colmont, propriétaire du célèbre Club 55, distribué par les Maîtres Vignerons de Saint-Tropez. Un grenache-cinsault-tibouren bien structuré sur des arômes de fleurs blanches, fruits blancs (pêche) et agrumes et une finale légèrement iodée. On n'est pas loin de la plage de Pampelonne.

 Une seiche à la plancha.
Château Saint-Maur

CÔTES-DE-PROVENCE

L'Excellence 2020

25 €

16/20

La complexité de l'assemblage (grenache, syrah, cinsault, mourvèdre, tibouren, rolle et carignan) se retrouve dans ce vin souple et salin sur des arômes de pêche de vigne, agrumes et groseille soulignés d'une note exotique. Une belle vivacité qui nous apporte un souffle marin du côté de Cogolin.

 Une dorade grillée.
Château La Coste AB

CÔTES-DE-PROVENCE

Grand Vin 2020

25 €

17/20

Sur les contreforts des Alpes, un vignoble à 380 mètres d'altitude qui profite des nuits fraîches pour vendanger son rosé en grenache, cinsault, syrah, mourvèdre et rolle d'une vivacité croquante sur des agrumes et des petits fruits rouges. Il appartient depuis près de 20 ans à la famille Bignon, également propriétaire de château Talbot.

 Une cassolette de palourdes au curry.
Figuière AB

CÔTES-DE-PROVENCE-LA-LONDE

Confidentielle 2020

25,10 €

17/20

François Combard ne cesse d'affiner cette sélection parcellaire sur schistes et quartz en mourvèdre-cinsault-grenache, aussi éclatante qu'élégante, sur la fraîcheur et la minéralité soulignant des notes de chèvrefeuille, de brugnion et d'agrumes s'allongeant d'une belle longueur saline.

 Une côte de veau au four.
Château Sainte Roseline

CÔTES-DE-PROVENCE

La Chapelle 2020

25,90 €

17/20

Un grand rosé de garde qui fait référence à la chapelle du domaine, un monument historique à visiter. D'un rose bleuté dans sa bouteille bombée, un 95 % mourvèdre complété de rolle, en partie élevé en foudres. Un rosé à la fois puissant et délicat s'affinant sur des arômes floraux et minéraux aux zestes citronnés.

 Un homard grillé au beurre.
Domaine de la Bégude AB

BANDOL

L'Irréductible 2020

26 €

18/20

Derrière une robe coquelicot magnifique mais atypique, un vin non moins hors codes, à 90 % de mourvèdre. Un véritable bouquet de fruits rouges, puissant et incontestablement un rosé de garde, autre originalité, puisqu'il gagne au carafage et pourra même rester en cave quelques années.

 Des petits poivrons farcis.
Château Roubine AB

CÔTES-DE-PROVENCE

Inspire 2020

26 €

17/20

Plus qu'inspirante cette cuvée très élégante, à base d'un cépage typiquement local mais rare, le tibouren, associé à pas moins de neuf cépages (principalement la clairette), le tout vinifié en levures indigènes et en œuf béton avec un peu de demi-muids. Un vin floral sur des notes d'agrumes et une touche anisée.

 Des huîtres gratinées.
Clos des Roses

CÔTES-DE-PROVENCE

Carla Rose 2020

30 €

15,5/20

Une nouvelle cuvée en grenache majeur (avec 10 % de cinsault) pour laquelle Nathalie Millo s'est essayée à une fermentation et un élevage en demi-muids. Le résultat en rondre surprend agréablement avec une pointe de caramel au beurre salé et de zestes de citron confits sur des arômes de fruits blancs et une note de miel-vanille.

 Un émincé de dinde à la crème.
CORSE**Corsicans - Groupe Uval** HVE

IGP ÎLE DE BEAUTÉ

Domaine Puntaloppia 2020

5,90 €

15,5/20

C'est une première cuvée signée à quatre mains par deux viticulteurs père et fils, Bernard et Sylvain, installés près du village d'Antisati, sur la côte orientale. C'est la coopérative Uval qui vinifie à part les raisins du domaine. Des zestes d'agrumes, groseille et citron vert, sur une trame souple et acidulée, très harmonieuse.

 Une mousse de maquereau.
Domaine Camellu

CORSE-CALVI

2020

8,50 €

16/20



Marc-Antoine Villanova a repris en main le domaine avec les précieux conseils de l'équipe d'Alzipratu. Ce rosé à 60 % sciaccarellu complété de niellucciu et de vermentinu est très réussi, tendu sur des arômes de groseille et de citron, une trame calcaire et une finale saline. En bio en 2021.



Des pâtes aux coques.

Les Vignerons d'Aghione

VIN DE FRANCE

Casanova EX17

13 €

16/20

Dans la gamme innovante Casanova, une nouvelle cuvée originale dans sa bouteille bombée à partir d'un niellucciu vinifié sans sulfites. Une belle robe rose poudré, un nez de fruits rouges et, en bouche, des arômes de pêche de vigne et d'épices douces. Un vin ample et rond, celui de la cuve EX17, installée au centre de la cave.



Des tartines de filets d'anchois frais.

Domaine Giacometti AB

PATRIMONIO

Cru des Agriates 2020

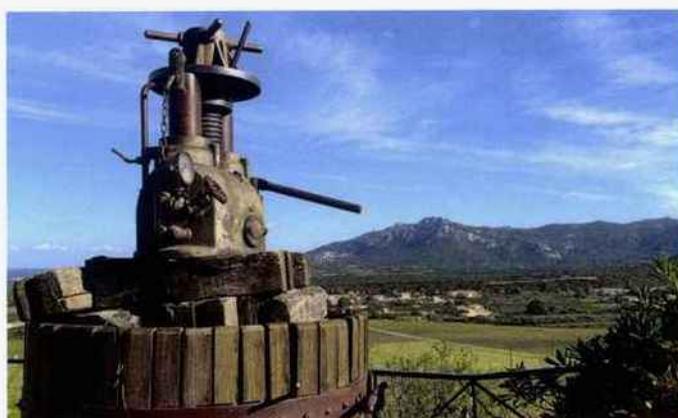
13 €

16,5/20

Une puissance veloutée sur des notes de craie et de fruits rouges, des zestes d'orange sanguine tout en rondeur pour ce 75 % nellucciu complété de sciccarellu à la couleur d'un bel orangé. Sarah et Simon, les deux enfants de Christian Giacometti, ont repris le domaine avec brio et l'ont converti en bio.



Une assiette d'oursins.



Clos Orsini 

CORSE CALVI

E Chjuselle 2020

11 €

17/20

Le domaine de la famille Orsini, au magnifique panorama sur la baie de Calvi, avec l'aide de l'œnologue Sophie Brun-Ménimée, semble désormais se préoccuper de faire progresser les vins, de restructurer et replanter des cépages locaux. Outre des muscats pétillants, frais et fun, il faut goûter cette cuvée E Chjuselle (prononcez kiouzélé), signifiant en corse « petites parcelles », à base de sciaccarellu, genovese et rimenese. Rond et citronné, tout en finesse sur quelques tanins et des arômes de rose ancienne, groseille et des zestes de mandarine.



Un filet de cabillaud aux agrumes.



ROUSSILLON

PYRÉNÉES-ORIENTALES

Les Landes de Pierres

IGP CÔTES CATALANES

Demain dès l'aube 2020

6,50 €

16/20

Domaine créé en 2019, premières cuvées et Laurent Battle décroche une médaille d'or aux Grenaches du Monde. Vinificateur inspiré, il capte la personnalité du grenache. Pétales de rose, limpide et brillant, myrtille et grenade s'expriment. La bouche nette, tendue, d'une remarquable souplesse, joue la vivacité et l'équilibre.



Planche apéritive de charcuteries Catalanes.

Domaine Mas de Lavail

IGP CÔTES CATALANES

Rose 2020

7 €

16/20

Elle se prénomme Rose, robe pâle aux reflets argent. Un nez gourmand, entre l'aubépine et la groseille, s'encanaille en bouche. Vive, légère, ample, riche, l'attaque minérale ponctuée d'une pointe citrus enrobée par la fraise mara des bois apporte amplitude et équilibre.



Carpaccio de gambas à l'huile d'olive.

Cave Arnaud de Villeneuve

IGP CÔTES CATALANES

Rosé stellaire 2020

8,80 €

16,5/20

Sur ses terrasses caillouteuses du Crest, le grenache est roi. En version rosé, nacré, argenté et éclatant, son nez élégant de mûre s'ouvre sur

une pointe agrumes. La bouche franche en attaque aux notes de fraise gariguettes est d'une fraîcheur salivante. Son final pamplemousse rose est irrésistible.



Parillada de poissons.

Maison Albera

CÔTES-DU-ROUSSILLON

Rosé des cimes 2020

9 €

16,5/20

Les frères Rieu aiment l'altitude. 597 mètres, nature sauvage, sols de granit pur et grenache gris signent un grand vin des cimes. Rose diaphane étincelant, arômes de framboise et de cassis, onctueux et très présent, son final pamplemousse accentue sa vivacité et transcende un superbe équilibre.



Loup en papillote, concassée de tomates.

Mas Baux **AB**

IGP CÔTES CATALANES

Rouge à lèvres 2020

11 €

16,5/20

Serge Baux est un perfectionniste « addict » au mourvèdre, qu'il assemble au grenache noir et au cabernet sauvignon. Belle réussite, rose pâle aux reflets or et orangés. Le nez, où pointe la grenade et la fleur séchée, révèle des accents de pêche de vigne. Vif et gourmand, la fraîcheur est éclatante.



Déclinaison de crustacés.

Domaine de la Rectorie

COLLIOURE

Côté mer 2020

15 €

16/20

Sa robe brillante et soutenue capte le regard. Richesse de fruits rouges et d'agrumes, le premier nez évolue en notes minérales rappelant le schiste. Tout en fraîcheur, la bouche est ronde, souple, élégante, une pointe de matière harmonise l'onctuosité sur un final plaisant de cerise et mûre tout en délicatesse.



Tielle et salade de roquette à l'huile d'olive.

Domaine Lafage **HVE**

CÔTES-DU-ROUSSILLON

La Grande Cuvée rosé 2020

17,70 €

17,5/20

Chaque année, Éliane et Jean-Marc vinifient une trilogie de rosés somptueux. Toujours en recherche de qualité et de particularité, la cuvée Gallica révèle un rosé tout en nuance, à la vivacité séduisante. La Grande Cuvée, brillante aux reflets mauves et aux notes fumées, vibre d'une fragrance délicate. Une présence inouïe.



Ravioles de fromage frais de chèvre à la crème d'échalote.



Cellier Trémoine 
CÔTES-DU-ROUSSILLON
Tendance 2020
8,70 €
18/20

Rasiguères, coquet village vigneron blotti au cœur de la vallée sauvage de l'Agly. Face à la cuvée rosée Trémoine du Cellier, tout en tradition, l'élégante Tendance s'affiche novatrice, moderne, dans sa robe rose brillant aux reflets framboise. Le grenache noir, puissant et présent, dressé sur schistes, affirme une personnalité aux superbes notes de myrtille et de groseille. Coquine, la syrah sur un tapis de mûres au parfum délicat sublime la fraîcheur et l'équilibre. En bouche, le fruit reste très présent sur un final long et équilibré. Parfait pour l'été.

 Planxa de rougets de Méditerranée et poivrons rouges.



LANGUEDOC

AUDE

Domaine Leyris **AB**

VIN DE FRANCE

Lo Grainet rosé 2020

6,50 €

14,5/20

Le beau vermillon de la robe promet un rosé de repas, à l'ancienne. La structure est là, avec une onctuosité et une vivacité qui maintiennent un bel équilibre et de la fluidité. Une petite note tannique confirme le caractère vineux de cette cuvée. On attendrait cependant plus d'expression et de complexité aromatique.

Paëlla.

Domaine Bertrand-Bergé **AB**

IGP VALLÉE-DU-TORGAN

Le Méconnu rosé 2020

8,50 €

15,5/20

Une cuvée 100 % syrah, sémillante avec sa robe rose layette, scintillante, exprimant discrètement le floral de la variété : lilas, violette mais qui s'ouvre avec beaucoup de pep's et de croquant sur les fruits acidulés. Un vin pétulant, moderne et joyeux, avec un petit côté friandise, qui séduira un large public.

Salade niçoise.

Domaine de la Sapinière **HVE**

MALEPÈRE

Rosé 2020

10 €

16/20

Château de Luc **AB** **HVE**

LANGUEDOC

Les Jumelles 2020

9,60 €

17/20

Les Jumelles est une tendre dédicace du propriétaire des lieux, Louis Fabre, à ses deux filles nées au moment où il prenait la tête du château de Luc qui, plus tard, occupera une place centrale dans la galaxie des cinq domaines de la Famille Fabre. C'est surtout une très belle démonstration des qualités du cinsault (souvent considéré comme un cépage accessoire), associé à son compère le grenache. Aromatique et subtil sans être démonstratif, ce rosé coule de source avec ses arômes de griotte qui pinote, de groseille et de pâte de coing et sa longue persistance minérale et poivrée. De la vivacité, de la fluidité, de la complexité, l'équilibre est remarquable.

Couscous au poisson.



Château Capitoul

LANGUEDOC

Ôde 2020

12 €

17/20

Les vignobles Bonfils, propriétaires de ce château historique depuis 2011, ont entrepris une refonte totale sur le plan viticole et œnologique, avec une remise à niveau de l'encépagement, l'objectif étant de renforcer la forte identité de ce joyau de la Clape. Ce rosé fait honneur autant à l'appellation qu'au domaine, tiré à quatre épingles et d'une élégance sobre, comme il se doit sur ce terroir d'une beauté sauvage. Tout est fondu, frais, sans clinquant et d'une surprenante complexité. Les fruits rouges dominent, accompagnés par le cassis et la violette de la syrah. On conclut sur des notes de pomele, d'amande et d'épices, saupoudrées par la salinité du lieu.

Escargots petits-gris à la catalane.

L'assemblage (50 % cabernet franc, 25 % merlot, 15 % cabernet sauvignon et 10 % grenache) a connu un pressurage à froid raide pour conserver une couleur d'or rose pâle très séduisante. Le nez, ouvert et généreux sur les fruits rouges, la bouche crémeuse et gourmande, signent un rosé de gastronomie.

Des brochettes de cœurs de canards.

Gérard Bertrand **AB**

LANGUEDOC

Source of Joy 2020

17 €

17,5/20

Source de joie, évidemment, parce qu'on a là une cuvée élaborée avec la précision et le feeling des vins de Gérard Bertrand. Son style, la petite touche qui va renforcer la typicité du terroir, qui va surprendre et distinguer sa cuvée. L'assemblage grenache, syrah, cinsault est judicieux dans la complémentarité des arômes floraux, de petits fruits rouges et de rhubarbe y compris dans la robe rose clair très classe aux nuances argentées. Le secret : un retour aux origines avec une phase de macération en cuve avant de saigner et une petite part vinifiée en barrique pour la pointe gourmande de confiserie. Une longue persistance et une minéralité aérienne parachèvent le tableau.

Raviolis de gambas sauce aigre-douce.



Les Celliers d'Orphée

CORBIÈRES

Catharsis 2020

12 €

15,5/20

Les vignerons de la coopérative nous proposent une version très contemporaine du rosé. Flacon conique à large fond, qui nous promet la catharsis (l'apaisement) en nous ramenant vers l'enfance avec des arômes toniques et démonstratifs de bonbon acidulé, de framboise, de cédrat confit, avec ses 80 % de carignan, marqueur de l'AOC.



Linguine sauce tomate et aubergines.

Domaine Haut-Gléon

IGP VALLÉE DU PARADIS

Vallée du paradis rosé 2020

12,50 €

16/20

Dans une élégante bouteille givrée, façon clavelin, voilà un rosé très actuel, robe très pale, assemblage de grenache, merlot, pinot, cabernet-sauvignon, avec des arômes floraux tirant vers le blanc, bégonia, chèvrefeuille. Un vin dynamique qui va crescendo avec une sucrosité espiègle, pour une finale d'agrumes et d'épices.



Plateau de pélarçons affinés.

GARD

La Tour de Baumel AB

IGP CÉVENNES

Ladybird 2019

12 €

15/20

Un clin d'œil au film éponyme sur la prise en main de son destin. Pas trop de souffrance pour un 2019, le rose est lumineux et la palette axée sur les fruits rouges (50 % de vieux grenaches), la cerise acidulée et le noyau, avec une touche florale de violette (50 % de syrah) et d'agrumes. Ce rosé vineux et charnu sera destiné au repas.



Escalope milanaise et frites.

Maison Jeanjean - Domaine Le Pive

IGP SABLE DE CAMARGUE

Ma Bohème 2020

13 €

16/20

Ici s'exprime toute la finesse du terroir camarguais, couplée à la délicatesse du grenache gris. Un bouquet subtil de fleurs de fruitiers, puis des effluves exotiques que l'on retrouve au palais, rehaussées d'une touche gourmande due à un court passage de 15 % du vin en fûts de 400 litres. Ce rosé raffiné existe en magnum.



Papillote de rougets.

HÉRAULT

Domaine de la Croix Saint-Privat

IGP SAINT-GUILHEM-LE-DÉSERT

Aurélia 2020

7 €

16/20

Voilà une belle alliance de floral et de vineux dans ce rosé dominé par la violette, le lilas et les fruits rouges acidulés avec une délicate finale d'amande. Le nez frais, la bouche vive et sobre illustrent bien l'univers minéral des terroirs élevés, secs et caillouteux de Saint-Guilhem-le-Désert.



Lanquoustines à l'américaine.