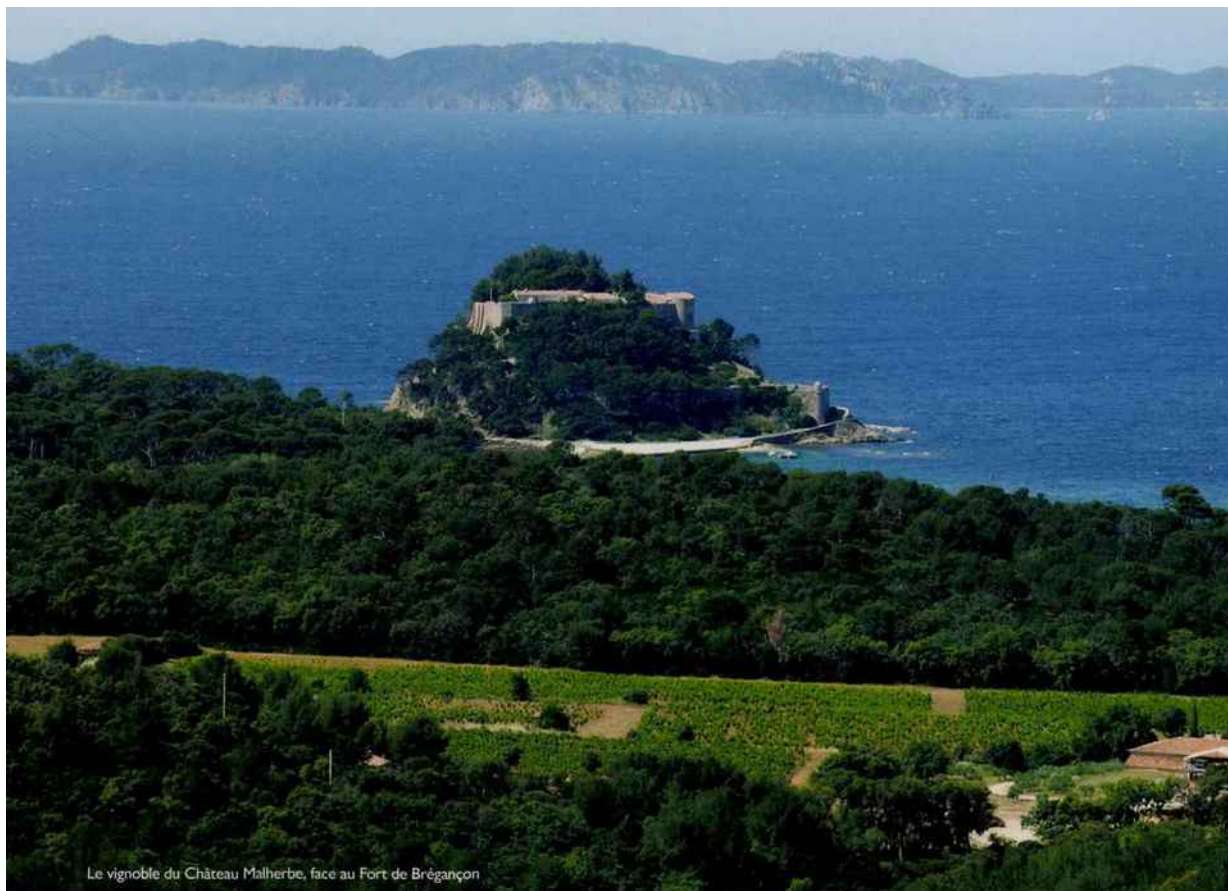




Le vignoble du Château Malherbe, face au Fort de Brégançon

Un été tout en ROSÉS

BIENVENUE, CHERS LECTEURS, DANS CES PAGES ESTIVALES QUI VOUS PROPOSENT UNE SÉLECTION DES MEILLEURS ROSÉS EN PROVENANCE DU SUD DE LA FRANCE. NOUS LES AVONS TOUS GOÛTÉS ET AIMÉS, MÊME SI NOUS NE PRÉTENDONS PAS QUE D'AUTRES PERLES RARES AIENT PU NOUS ÉCHAPPER. LE SUCCÈS DE CE VIN EST TOUJOURS EN HAUSSE – CERTAINS PRIX AUSSI – MAIS LE GOÛT EST UNE AFFAIRE PERSONNELLE ET SUBJECTIVE ET CHACUN CHOISIRA EN FONCTION DU MOMENT, DE LA CUISINE OU DE LA RÉGION DANS LAQUELLE IL PASSERA SES VACANCES. LE ROSÉ EST UN VIN CONVIVIAL ET MÊME GASTRONOMIQUE CHEZ DE PLUS EN PLUS DE PRODUCTEURS. À VOUS DE FAIRE VOTRE CHOIX ET DE DÉCOUVRIR. DANS CES PAGES, NOUS L'ESPÉRONS, QUELQUES PÉPITES QUI RÉJOUIRONT VOS AMIS ET FERONT BRILLER LES YEUX DE VOS COMPAGNES, TANT CES FLACONS SOIGNENT DE PLUS EN PLUS LEURS FRAGRANCES MAIS AUSSI LEUR APPARENCE.

Par Éric et Michèle Vincent, Julien de Coppel et la rédaction d'Homme de luxe.



SUD-EST

Rhône, Luberon, Provence

Nous en avons sélectionné 30, qui sont bien entendu tous sur leur 31.
Nous aurions pu en chroniquer 50 tant les producteurs se bousculent et rivalisent d'attrait du côté de Saint-Tropez. Il a fallu faire un choix, nous espérons qu'il vous plaira.



CHÂTEAU DE PIBARNON 2017

C'est l'un des grands de la Provence en général et de Bandol en particulier. Complexe et généreux, ce millésime 2017, fier de son sous-sol triasique cultivé en bio, est issu de saignée (mourvèdre) et de pressurage direct (cinsault). Fragrances appuyées de fleurs, de réglisse et de pamplemousse rose précèdent une attaque vive et juvénile qui se fait au palais soyeuse, caressante puis saline. Avec une finale "queue de paon" qui préfigure une capacité de conservation au-delà de la norme pour un rosé. À saluer.

21 €, bons cavistes

SAINT-MAUR CLOS DE CAPELUNE 2017

Ce rosé Clos de Capelune tutoie les anges. Issu d'un terroir perché à 450 m d'altitude, produit à 3000 bouteilles seulement, il est rare, fin, pur et sensuel. Question saveurs, il se dévoile complexe, exotique, fruité (pêche de vigne) avec une intensité qui le démarque d'autres premium.

Sa bouteille "voleuse" à l'assise surdimensionnée (réservée jadis aux vins de Meuse), parfaite sur un yacht, est un casse-tête à caser – non couchée – dans un réfrigérateur ordinaire. Optez donc pour un magnum, à rafraîchir dans un bac à glace transparent : magnifique !

35 €, grands cavistes



CHÂTEAU ROMASSAN

Les Domaines Ott version Bandol se nomment Château Romassan et ne dérogent pas à leur ancestral ADN d'excellence. Entre terrain pauvre, canicule riche et air marin, ce millésime 2017 au teint pâle délivre des senteurs délicates de fleurs blanches, de pêche de vigne et d'agrumes. Sa saveur en bouche, un brin aristocratique, distille arômes de pomelos et de petits fruits rouges, avec un caractère vineux tout en finesse et suavité. La trame est longue et la finale subtilement réglissée. Bref, un bandol étoilé, pas donné, mais quand on aime...

27 €, bons cavistes

Whispering Angel 2017

Dites Château d'Esclans et tous les professionnels du vin rivalisent de superlatifs. Le rosé produit par Sacha Lichine se veut "the best in the world". Mix de grenache, cinsault, syrah et tibouren, il ne retient que les meilleurs jus de goutte et jus de presse. Pas de macération, élevage en cuve inox, c'est la finesse, l'élégance florale, un panel de fruits rouges et une minéralité aérienne (oxymore s'il en est !) qui dominent dans ce nectar ambitieux, assez exceptionnel.

18 € env., grands cavistes



Château Roubine Inspire 2017

Le Château Roubine, qui étend étend ses 130 hectares, dont 72 de vignes, entre Lorgues et Draguignan, demeure un ténor des côtes-de-provence, cette cuvée Inspire constituant le rosé premium du domaine. Cépage tibouren à 90 % (complété de rolle et de grenache à parité), il revendique son ADN biologique dont une certaine féminité héritée de sa propriétaire Valérie Rousselle. Robe rose pâle, nez complexe aux notes fruitées, il est en bouche séducteur, plein de finesse et de suavité. Azuréen, en somme.

25 €, cavistes



Château Calissanne Clos Victoire

Pas moins de 1100 hectares dont 110 de vignes, entourent ce domaine provençal de la famille Kessler exposé plein sud et qui appartient jadis aux Hospitaliers de Saint-Jean de Jérusalem. Son rosé de saignée Clos Victoire, aux baies (90 % syrah) récoltées à maturité optimale, se distingue par un bouquet affirmé de fruits rouges (groseilles et fraises des bois) et une fraîcheur en bouche assortie d'une longue finale aux accents d'agrumes. Sur mesure pour une cuisine exotique raffinée.

16,30 €, bons cavistes



Château Malherbe

Situé sur la route du Bout-du-Monde, avec le site imprenable du fort de Brégançon pour voisin, le Château Malherbe de Bormes-les-Mimosas a aussi la chance de disposer d'un vignoble maritime, venté et conduit en bio particulièrement propice aux vins de caractère. C'est la cas de ce rosé de saignée, d'une sobre élégance, qui conjugue notes de litchi, gingembre, framboise fraîche et fraise. Une touche de poivre blanc et de curry en finale signent ce rosé assez vineux au tempérament ambitieux.

28,50 €, bons cavistes





CLOS CIBONNE 2017

Sur la commune du Pradet, dominant la rade de Toulon, le Clos Cibonne a fait le choix de réintroduire un vieux cépage gréco-romain oublié, le tibouren, et de le vinifier en rosé, bien avant que la couleur soit à la mode. C'est ainsi que le domaine produit cette cuvée qui, malgré son nom, Tendance, perpétue la tradition et l'authenticité familiale. Élevé en foudre, tout à fait épatant par son identité, son caractère et son fruité, il est très apprécié des connaisseurs du monde entier. Un must.

15 €, bons cavistes ou Internet

CHÂTEAU ROMANIN 2017

La biodynamie, cela fait exactement trente ans que le Château Romanin la pratique, en harmonie avec la nature et au bénéfice des vins gourmands et purs issus de ses vignes sur les contreforts des Alpilles. Multicépage, vendanges manuelles, élevage sur lies fines, le résultat est un rosé à la robe pêche-abricot, au nez subtil de réglisse, de menthe poivrée et de toast grillé, avant que des arômes de fleurs blanches, de pêche et d'abricot n'éclatent en bouche sur une trame veloutée fleurant l'eucalyptus, et une finale délicatement saline.

17 €, bons cavistes



CHÂTEAU MINUTY 281

C'est l'an dernier que le tropézien Minuty a lancé ce rosé haut de gamme nommé 281, dont la bouteille-écran originale est laquée d'un bleu Pantone 281 – "joli compromis entre le ciel et la mer", écrivions-nous. Outre son apparence peu roturière, ce rosé est évidemment doté d'un caractère ambitieux, typique du style Minuty. Pur, cristallin et complexe à la fois, son nez aux fragrances de fruits à fleur blanche précède une bouche à la trame aromatique, relevée de notes iodées d'une grande fraîcheur. Un vrai vin de gastronomie.

45 €, grands cavistes



SUD-EST



Tavel Prima Donna 2017

Le domaine Maby, souvent présent dans nos colonnes, produit sur les coteaux de Tavel et de Lirac des vins rhodaniens au caractère affirmé, tel ce rosé Prima Donna, "symphonique" de l'appellation tavel. Robe grenadine affirmée, partition de fruits rouges (cerise, fraise, groseille), notes subtiles de poivre blanc et de réglisse, il se révèle en bouche puissant, charnu et corsé. Vineux et frais à la fois, sa capacité de garde de cinq ou six ans affinera encore son joli caractère.

10,60 €, cavistes



Château de Chausse Tourmaline 2017

En œnologie, l'écran compte beaucoup pour les beaux joyaux, c'est-à-dire les bons vins. Ainsi le Château de Chausse qui jouit d'un craquant panorama entre Le Lavandou et Saint-Tropez. Vignoble écran en pleine conversion bio, dont ce rosé Tourmaline 2017 (80% grenache, 20% cinsault), gorgé de soleil et d'embruns marins, offrant une belle complexité aromatique. Flaveurs légèrement boisées d'abricot et de pêche blanche, mâtinées de notes toastées et vanillées, en font un rosé de gastronomie friand, caressant et finement salin.

20 €, bons cavistes



Les Terrasses de la Courtade 2016

Nous avons chroniqué le blanc en mars, voici le rosé 2016 de ce domaine en plein renouveau sur l'île de Porquerolles. Certifié bio – normal, sur ce site –, ce vin, particulièrement chouchouté par l'œnologue Florent Audibert, tient ses promesses. Élevage en cuves inox, pas de fermentation malolactique : c'est le terroir qui s'exprime dans toute sa pureté. Robe pâle, notes de fruits à noyaux, bouche ensoleillée entre agrumes et litchi et finale bien sûr saline : c'est la Méditerranée qui s'invite.

13 €, bons cavistes



Château La Calisse 2017

Sur un site naturel à 450 m d'altitude dans l'arrière-pays provençal, Patricia Ortelli couve son vignoble 100% bio, dont est issu ce rosé de grande pureté, assemblage de syrah et de grenache, issu d'une macération légère, d'une saignée, puis d'une fermentation à basse température en cuve inox. La robe est cristalline, le nez se prélassé sur des notes d'airelles, la bouche rappelle le kumquat, les fleurs blanches et le citron vert. Sur un agneau de lait de Sisteron aux herbes de Provence, l'accord sera divin !

20 €, bons cavistes





CHÂTEAU MAÏME HÉRITAGE 2017

Ce rosé, que nous avons découvert au restaurant sino-thaïlandais parisien Chez Ly, nous avait d'emblée séduits. Le voici dans sa livrée Héritage, produit depuis deux décennies par la famille Sibran Garcia sur ses 40 hectares aux Arcs-sur-Argens, dans le massif des Maures. Tricépage (syrah, grenache, cinsault), ce nectar de grand charme, sobre et classieux sous sa robe saumonée, est fruité, acidulé, finement enrichi de notes d'agrumes : bien né pour accompagner toute cuisine provençale ou asiatique de haut niveau !

13,80 €, bons cavistes



MIRAVAL 2017

Même divorcés, Angelina Jolie et Brad Pitt ont tenu à conserver le domaine varois de Miraval, dirigé par leur partenaire Marc Perrin. Et si leur rosé a été classé parmi les 100 meilleurs du monde par *Wine Spectator* et *Decanter*, ce millésime 2017 confirme le niveau. Parcelles sélectionnées, vendanges matinales, syrah vinifiée par saignée, vinification cuves Inox... La robe est rose pétale, le nez délivre des arômes de fruits frais et de fleurs printanières. La trame en bouche, finement acide et saline, respire un équilibre millimétré.

16 € env., bons cavistes



FIGUIÈRE CONFIDENTIELLE 2018

Ce domaine familial très soudé de La Londe-les-Maures (naguère nommé Saint-André-de-Figuière) a tenu à rajeunir son image sans transiger sur la qualité dont cette gamme Confidentielle est la tête de cuvée. Sa nouvelle étiquette noire habille un vin à la teinte saumonée, au nez complexe et minéral d'abricot et de pêche de vigne. La bouche est charnue, mais légère et chatoyante, avec des notes de brugnion et une sapidité légèrement saline. Idéal avec tous poissons et crustacés.

25,60 €, Monoprix, bon cavistes



ROSÉ 2017 DU CHÂTEAU D'ESTOUBLON

Lieu magique, domaine magnifique, cet AOP Les Baux-de-Provence, certifié biologique, ne saurait faillir à l'exigence des propriétaires du Château d'Estoublon (voir notre article). Mix de grenache, syrah et mourvèdre, fruit d'un élevage aux petits soins (90 % Inox, 10 % barriques), il offre à la dégustation, sous sa robe brillante, de jolis arômes de bonbons acidulés aux notes d'agrumes. La bouche est vive et pimpante, mais sans agressivité et décline sur la longueur des notes de pétales de rose.

16 €, cavistes, ou au château

Tavel Domaine de la Mordorée

Cette cuvée La Reine des Bois, millésime 2017, est un tavel à forte identité produit par le Domaine de la Mordorée, très actif sur les appellations de la vallée du Rhône. Pas moins de cinq cépages (grenache majoritaire) le constituent, macérés et pressurés avant assemblage. Robe lumineuse, beaucoup de bouquet – cerise, framboise, groseille, agrumes –, il est en bouche d'une puissance maîtrisée, frais, minéral et intense sans agressivité. Un tavel comme on les aime pour magnifier une cuisine épicée.

16 € env., cavistes



Bastide de Blacailoux 2017

Nommé Quintessence d'Écllosion, cet AOP des coteaux-varois est produit par la Bastide de Blacailoux, datant du *xiv^e* siècle, aux mains de Bruno Chamoin, vigneron confirmé qui a rénové et modernisé le domaine familial. Issu de vignes cultivées en bio au pied de la Sainte-Baume et d'un élevage sur lies fines, ce rosé à la teinte marbre rose exhale des senteurs exotiques évoquant le pomelo et la mangue. Charnu en bouche, ses arômes déclinent des notes florales et de litchi en longue finale.

11,20 €, cavistes



L'Hydropathe, Domaine des Diables

Voici des noms – et une forme de bouteille – qui font souffler le marketing plus fort que le mistral, mais c'est revendiqué et assumé. Guillaume et Virginie Philip, diplômés en viticulture-œnologie, ont décidé de faire du made in Provence qui se voit de loin. C'est au pied de la montagne Sainte-Victoire qu'ils produisent leurs vins empreints de singularité et de régularité. Syrah et grenache, cet Hydropathe crée la (bonne) surprise. Nez de fruits rouges, minéralité agréable, rondeur en bouche, il tient son rang.

17 €, cavistes



Domaine de l'Olivette

De ce domaine de Bandol bien connu de nos lecteurs, voici le rosé Cuvée Spéciale issu de vignes (mourvèdre majoritaire) d'une vingtaine d'années. Fermentation malolactique partielle, élevage de cinq mois en cuve Inox, il délivre des fragrances de fruits rouges et de pêche blanche avec des notes de pamplemousse. Vivacité et acidité en bouche, il se pare d'une rondeur et d'une longueur fruitée avec une finale légèrement épicée.

16,50 €, cavistes





CHÂTEAU DE BELLET

Bellet gagne à être connu pour ses vins aux trois couleurs issus de cépages folle noire, braquet ou rolle cultivés en bio certifié Ecocert. Ce rosé original 100 % braquet, à production limitée, jouit d'un nez intense et complexe évoquant la violette et la pivoine. La bouche est grasse, capiteuse et délivre de jolies notes d'épices et d'anis. Un rosé original, typiquement niçois.

16 € env., bons cavistes



CHÂTEAU SAINTE-ROSELINE 2017

Sainte Roseline figure chaque été dans nos sélections, sa Chapelle et ses Demoiselles incluses. Voici la cuvée Château Sainte Roseline issue des meilleurs parcelles du domaine, produite en quantité limitée et dont le nouveau flacon translucide magnifie la robe au teint de pêche pâle. Le bouquet exhale les fruits rouges, mais également des notes d'épices, d'agrumes et de fruits exotiques. Hédoniste. Sans compter que le château accueille en été de belles manifestations artistiques et œnotouristiques.

17,60 € grands cavistes



GRAND CAVALIER 2017

Propriété du groupe Castel depuis l'an 2000, le Château Cavalier ne cesse de galoper vers la notoriété et a même créé une "écurie" de trois rosés au cœur de sa propriété du massif des Maures, dont ce Grand Cavalier est le cru d'excellence. Robe framboise, nez puissant et généreux, il exhale la groseille, la framboise, le pamplemousse et le litchi, arômes qui se développent et persistent en bouche avec harmonie et fraîcheur sur une trame minérale. Élégance du contenu et du contenant.

17 €, Nicolas



ULTIMATE PROVENCE ORIGINAL 2017

Un nouvel arrivant vient de s'implanter sur 46 hectares à La Garde-Freinet, à la lisière de la réserve naturelle de la plaine des Maures et de Natura 2000. Ultimate Provence – c'est le nom du domaine – propose avec cet AOP nommé Original un rosé, mix de syrah et de rolle, doté d'une jolie bouteille à fines ciselures et qui revendique un bouquet floral et fruité aux accents exotiques. Il s'avère intense et gourmand en bouche, très aromatique, voire capiteux, avec une trame saline persistante et fraîche. Une belle découverte.

19 €, bons cavistes

SUD-EST



Château de Pampelonne Légende

Situé à quelques encablures de la célèbre plage éponyme, le vignoble de la famille Pascaud-De Gasquet n'a pas eu besoin de se faire un nom pour que son rosé devienne une... légende au fil des générations. Aromatique et marqué par les fruits exotiques, il se revendique premium, on est tropézien ou on ne l'est pas ! Vendanges manuelles (nocturnes), harmonie de l'assemblage grenache-cinsault, grande fraîcheur un brin iodée et flacon élégant, c'est un rosé de Provence people, incontournable.

16,50 € env., bons cavistes



Domaine de Fontenille

Au carrefour de la vallée du Rhône et de la Provence, le superbe Domaine de Fontenille a entrepris et réussi sa mue vers une exigence et une qualité en phase avec le respect des écosystèmes. Pour ce rosé luberon, les rendements sont volontairement limités, et les pesticides bannis, ce qui n'exclut pas des équipements de vinification "up to date". Résultat : un vin floral (senteurs de rose), fruité (ode à la nectarine), suave, enveloppant et long en bouche. Caressant et intense à la fois.

10 €, cavistes



Château Gassier 946

946 mètres est l'altitude de la Croix de Provence dominant la montagne Sainte-Victoire, au pied de laquelle s'étalent les vignes du Château Gassier. Cette cuvée 946 est le rosé blason du château, fermenté puis élevé en demi-muids de chênes français et autrichiens. Teint de pêche, nez puissant sur les fruits blancs enrichi de notes de mangue, il propose une bouche ronde et expressive qui persiste sur des arômes de pêche légèrement vanillés. Un vin racé, à associer à un homard ou un poisson grillé.

33 €, cavistes



La Chapelle Gordonne 2017

Propriété du groupe champenois Vranken Estates, le château La Gordonne produit, à Pierrefeu-du-Var, plusieurs rosés dont ce tête de cuvée La Chapelle, à la robe litchi très pâle et au nez minéral exhalant le tilleul et le pamplemousse rose. Fraîcheur et délicatesse se développent en bouche sur des arômes de petits fruits tels les arboises des coteaux boisés méditerranéens. Il se distingue par une fine sucrosité, longue en bouche, qui rappelle la gourmandise d'un sorbet aux fraises des bois.

19 €, cavistes





SUD-OUEST

Bordelais, Languedoc-Roussillon

Voici des rosés made in Bordeaux, typés un peu boisés, et d'autres, produits un peu plus bas, qui tutoient la Méditerranée et ont pour nom corbières, collioure, minervois, limoux... avec une capitale qui ne s'en laisse pas compter, du nom de Montpellier.



CHÂTEAU DE LA RIVIÈRE 2017

Dominant la Dordogne, le magnifique Château de La Rivière, à Fonsac, n'en finit pas d'élever le niveau de ses productions sous l'œil vigilant de Xavier Buffo. Testez son rosé de pressée issu de parcelles sélectionnées (75 % merlot et 25 % cabernet sauvignon) dont la charmeuse et tendre pâleur cocoone des fragrances d'ananas, mandarine et pamplemousse rose, plus des notes de pêche blanche et de violette. Séduction garantie autour de vos plats exotiques ou méditerranéens. Bon rapport qualité-prix.

10 €, bons cavistes

PINOT NOIR LE VILLAGE 2017

Derrière ce rosé au teint pâle Le Village : le Domaine de la Métairie d'Alon, proche de Limoux, propriété de la maison Abbotts & Delaunay, très active en Languedoc-Roussillon (collection Les Jamelles). Issu de parcelles d'altitude cultivées en agriculture biologique et vinifié comme un blanc, il délivre un nez minéral typé silex et un bouquet qui évoque le cassis, la grenadine, le pamplemousse. La bouche est fruitée avec une pointe d'amertume vivifiante.

14 €, bons cavistes



CHÂTEAU DU COURLAT 2016

Un classique de notre magazine que ce bordeaux rosé de la famille Bourotte, à Lussac, Monocépée 100 % cabernet franc, production limitée et vinification en barriques de chêne, le millésime 2016 (pas de millésime 2017 à cause du gel) présente une robe profonde et délivre des arômes de fruits des bois bien mûrs, nuancés de notes florales. Le contact au palais est soyeux, subtilement vineux avec une finale légèrement boisée. Un vrai plaisir avec toute cuisine épicée, et pas seulement l'été.

13,50 €, cavistes ou www.jbaudy.fr



ROSÉ CANICULE "LE CHAT"

Malin et félin, ce rosé né d'un partenariat entre les vignobles bordelais Icard, le dessinateur Philippe Geluck et les enseignes Lidl. Le célèbre Chat de la BD est évidemment le greffier de ce rosé sans prétention, mais offrant une "réalité augmentée". À savoir des infos, des animations et des surprises Le Chat à télécharger sur votre smartphone en scannant l'étiquette de la bouteille. Le vin, à servir avec des glaçons, est typé assez sucré, et l'animation va être actualisée tout au long de l'été.

3,99 €, magasins Lidl.



Scamandre 2017

Franc et rigoureux, ce vin diaphane au nez de fleurs blanches, de pêches rôties et d'amandes fraîches est produit en Petite Camargue par Nadine et Franck Renouard. Classé IGP Gard, il est né de très vieilles vignes 100 % grenache noir cultivées en bio, avec un rendement moyen de 15 hl/ha. Vendanges manuelles, élevage en barriques anciennes, il revendique une fraîcheur d'agrumes et des arômes de fruits très mûrs. À tester avec des crustacés ou bien une lotte au beurre, il peut même vieillir quelques années.

18 €, bons cavistes



Clara Clos Dubreuil 2016

Ce claret du Clos Dubreuil, né sur les hauteurs argilo-calcaires de Saint-Christophe-des-Bardes, près de Saint-Émilion, est une variante bordelaise du rosé, dont la fermentation des jus par saignée est plus longue pour obtenir un vin coloré et vineux. Vinifié en barriques neuves puis élevé pendant neuf mois, il exhale sous sa robe rubis des nuances d'agrumes, de fruits rouges écrasés et un léger boisé fondu. Rond, gras, très plaisant en bouche, il convient de le boire frais, mais non glacé.

16 €, bons cavistes



Château de Lastours 2017

Le Château de Lastours, situé sur l'historique voie Domitienne qui assurait les liaisons entre l'Italie et l'Espagne, est aujourd'hui un domaine qui porte haut les couleurs des corbières (voir HDL n°49 de juin dernier). Son rosé 2017, mix de grenache, syrah et cinsault, présente une robe pâle aux reflets argentés et délivre un bouquet de fleurs blanches et de petits fruits rouges avec une touche de poivre et de fenouil. Idéal à l'apéritif, comme pour accompagner un repas.

9 € env., cavistes



Ostal Cazes rosé 2017

C'est sur le terroir de La Livinière, au pied de la montagne Noire, berceau du minervois, qu'est né cet IGP Pays d'Oc produit par la maison Jean-Michel Cazes (Lynch-Bages). Ce millésime 2017 dont les vignes (50 % syrah, 50 % grenache) ont subi une météo contrastée, dote sa transparence de notes de petits fruits rouges et de délicats arômes de pêches de vigne. Ici en magnum, il offre fraîcheur et onctuosité en bouche, avec une finale tout en vivacité.

20 € env. en version magnum, bons cavistes

