



• ART DE VIVRE •

LES 50 ROSÉS DE PROVENCE DE L'ÉTÉ



Les rosés hauts en couleur

Avec leurs couleurs franches et soutenues, ces cuvées cassent les codes ! Leurs bouquets impressionnent par leur puissance, tout en conservant une subtilité florale. Une richesse fruitée et souvent épicée qui sépanouit dans des bouches structurées. La plupart d'entre elles se révéleront après plusieurs mois de bouteille.

17/20
CHÂTEAU SAINTE ANNE 
Bandol 2017

Il dérouté toujours avec ses notes subtilement racinaires dans la jeunesse. Après quelques mois, la sève racée du mourvèdre (60 %) se dévoile. Les saveurs d'orange sanguine cisèlent un vin droit d'une incroyable vitalité.

16 € // Bouteilles/an : 12 000

17/20
CHÂTEAU SIMONE
Palette 2017

Dix cépages anciens accompagnent grenache, mourvèdre et cinsault dans cette icône provençale. La grande identité de ce terroir d'éboulis calcaires se révélera avec le temps.

28 € // Bouteilles/an : 11 000

17/20
CLOS SAINT-VINCENT 
Bellet Le Clos 2017

Après un passage en carafe, une expression dynamique du braquet niçois, une singularité provençale, s'affirme avec complexité : rose, marmelade... Le meilleur de l'appellation.

19 € // Bouteilles/an : 5 000

17/20
DOMAINE DE LA BÉGUDE 
Bandol L'Irréductible 2017

Un rosé typé à 85 % mourvèdre à la fois élégant et musclé par la structure tannique singulière.

25 € // Bouteilles/an : 6 500

MAS DE LA DAME

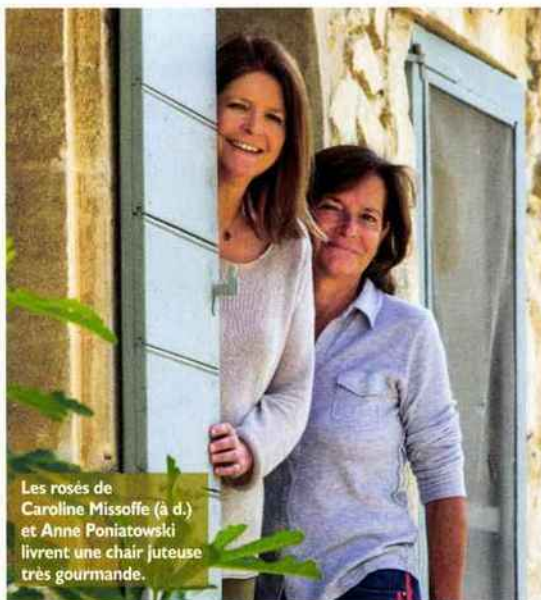
Aux Baux-de-Provence, les 57 ha de vignes du Mas de la Dame couvrent près d'un quart de l'appellation.

Arrière-petites-filles du fondateur de ce domaine situé sur le versant sud des Alpilles, les sœurs

Caroline Missoffe et Anne Poniatowski n'ont pas cédé à la tentation des rosés incolores et sans saveurs.

Le Rosé du Mas 2017 est haut en couleur et enveloppé par une chair juteuse très gourmande.

À 8,95 €, c'est la meilleure affaire du coin !



Les rosés de Caroline Missoffe (à d.) et Anne Poniatowski livrent une chair juteuse très gourmande.

C. Gratié

17/20
DOMAINE HAUVETTE
Les Baux-de-Provence Pétra 2016

Le pressurage lent et l'élevage en œufs béton révèlent la douceur majestueuse du cinsault (70 %), griotte et fleurs embaument le nez. Vineux et d'un raffinement remarquable.

22 € // Bouteilles/an : 5 000

16/20
DOMAINE HENRI MILAN 
Vin de France Ma Terre 2017

Ce grenache/cinsault illumine le verre de ses notes vivantes d'épices et livre une bouche juteuse. Le fruit naturel est tout proche...

18 € // Bouteilles/an : 4 000

15,5/20
CHÂTEAU DE BELLET 
Bellet Baron G 2017

Après une longue aération, ce braquet évolue

dans le verre et prend une tournure florale aux notes de roses. Il livre une fine amertume en finale. À servir à table.

29 € // Bouteilles/an : 2 400

15/20
MAS DE LA DAME 
Les Baux-de-Provence Rosé du Mas 2017

Juste équilibre pour ce rosé digeste. Sa matière et son joli relief de saveurs raviront le grand public comme les amateurs.

8,95 € // Bouteilles/an : 80 000

14,5/20
DOMAINE LES FOUQUES 
Côtes de Provence

Cuvée de l'Aubigue 2017
Son côté sauvage, un rien animal, joliment fruité et épicé dynamise une allonge vigoureuse, de caractère.

8,80 € // Bouteilles/an : 30 000