



## La sélection de l'Opinion

# Des rosés ensoleillés pour sublimer l'été

### CHÂTEAU SAINTE ROSELINE LA QUINTESSENCE DE LA PROVENCE

Cultivant la vigne depuis sept cents ans autour d'un cloître du XII<sup>e</sup> siècle, le Château Sainte Roseline est un des grands crus classés de Côte de Provence. Son vignoble de

110 hectares produit 50 % de vins rosés et 35 % de rouges. Sous la direction de sa propriétaire, Aurélie Bertin, le domaine propose quatre cuvées de rosés dont trois issues de ses vignes : Lampe de Méduse, un assemblage de sept cépages (cinsault, grenache, mourvèdre, rolle, syrah, tibouren et carignan) tout en rondeur et en fraîcheur, vendu 14,20 euros pour le millésime 2017 qu'on pourra boire jusqu'en 2020. Le Château Sainte Roseline classique qui fait la part belle au tibouren et au cinsault combine finesse et acidité. Le millésime

2017 est vendu 17,60 euros. Quant à la cuvée de prestige : La Chapelle de Sainte Roseline dominée par le mourvèdre (55 %) et le cinsault (30 %), elle développe des arômes de fruits exotiques et offre une bouche persistante aux notes de pamplemousse. Elle est vendue 24,90 euros.



### PEYRASSOL LE VIN DES TEMPLIERS

Ancienne commanderie des Templiers fondée en 1204, Peyrassol, racheté par Philippe Austruy en 2001, est aujourd'hui un des plus grands domaines de Provence s'étendant sur 950 hectares, dont 102 hectares de vignes, divisés en 300 parcelles en fonction de l'altitude, des cépages et de la nature des sols. Produisant 90 % de vins rosés, sa gamme va de La Commanderie, des vins de plaisir souples, à boire dans l'année, vendus 11,45 euros au Clos Peyrassol, produit uniquement les meilleures années à partir de vignes situées dans un enclos de 7 hectares dont le millésime 2017 est vendu 30,10 euros. Entre les deux, le Château Peyrassol, alliant concentration et élégance est proposé à 15,45 euros.





### **PIBARNON BANDOL VOIT AUSSI LA VIE EN ROSE**

Le célèbre cru de la famille Saint-Victor ne produit pas seulement de grands rouges qui font la réputation du vignoble de Bandol. Le Château de Pibarnon élabore également d'excellents vins



rosés issus d'une vingtaine d'hectares plantés sur les hauts coteaux de la propriété où le mourvèdre domine (65 %) aux côtés du cinsault (35 %). Un assemblage qui donne un vin gourmand au bouquet de fruits rouges et à la finale fraîche et saline. Un rosé qui pourra s'apprécier pendant plusieurs années. Le millésime 2017 est vendu 21 euros.

### **CLOS DE CAPELUNE LE JOYAU DE SAINT-MAUR**

Issu d'une parcelle de 12 hectares dominant la baie de Saint-Tropez, culminant à 449 mètres, la plus haute altitude pour un cru classé de Côtes de Provence, le Clos de Capelune est le joyau du domaine acquis par la famille Zannier il y a sept ans. Vendangé de nuit, à la main, le millésime 2017, dominé par la syrah et le grenache se distingue par sa robe très pâle, son élégance et son intensité en bouche. Produit à seulement 3 000 bouteilles le millésime 2017 de cette cuvée confidentielle est proposé à 35 euros. Plus abordable, le Château Saint-Maur, classique Excellence à la finale saline est vendu 20 euros.





### CHÂTEAU MAÏME LE CŒUR DE LA PROVENCE

Juristes parisiens reconvertis dans la viticulture il y a une vingtaine d'années, les familles Garcia et Sibran n'ont de cesse de faire progresser le petit domaine acquis à Arc-sur-Argens sur les contreforts du massif des Maures qui compte aujourd'hui 40 hectares. Produisant 200 000 bouteilles par an, dont 85 % de rosés, Château Maïme élabore trois cuvées. Instant, un rosé frais et fruité tout en légèreté, Héritage, un assemblage de cinsault, syrah et grenache tout en finesse, vendu 13,80 euros et Origine, un rosé de gastronomie aux arômes floraux qui fera merveille tout au long de l'année, proposé à 18,80 euros.





### CHÂTEAU LA VERRERIE LE ROSÉ DU LUBÉRON



propriété de la famille Desjars est surtout connue pour ses vins rouges, notamment sa prestigieuse cuvée Grand effand. Mais près du tiers de sa production annuelle est composée de rosés. Le millésime 2017 concocté par Olivier Adnot avec 70 % de grenache et 30 % de cinsault se caractérise par sa robe rose pâle, son nez gourmand et frais aux arômes de fruits rouges et sa bouche tendre et charnue à la finale veloutée. A boire dans les douze mois, il est vendu 11 euros.

### SCAMANDRE UN ROSÉ BIO DE CAMARGUE

Issu de vieilles vignes de grenache presque centenaires offrant un rendement très modeste (15 hl à l'hectare), le rosé du Domaine Scamandre est à l'image de la propriété de Petite Camargue de Franck et Nadine Renouard : atypique et artisanal. Le millésime 2017 produit à seulement 1100 exemplaires allie une attaque souple, une belle amplitude et la persistance aromatique d'un grand vin. Pour humer ses arômes de pêches et d'abricots mûrs, il en coûtera 18 euros.



### CHÂTEAU DE BELLET LA PÉPITE DE NICE

Apprécié de Louis XIV, le vignoble de Bellet situé dans l'agglomération niçoise ne couvre que 50 hectares. Emblématique de l'appellation, le Château de Bellet produit d'excellents vins blancs et rosés. Issu à 100 % du cépage Braquet, le rosé 2017 cuvée Baron G allie structure et fraîcheur. En bouche, la violette domine et sa finale longue est allongée par des tanins très fins. Il est vendu 29 euros.



É

### CHÂTEAU DE CHAUSSE LE ROSÉ DU SEPTIÈME ART

Le domaine racheté il y a deux ans par Charles Cohen, premier distributeur de films français aux Etats-Unis, est le fruit de grandes ambitions. Les 5 hectares de vignes situés à La Croix Valmer, à proximité de Saint-Tropez, en conversion bio, produisent des vins aux couleurs vives. Côté rosé, le Château de Chausse 2017 se distingue par ses arômes de fruits à chair ferme et sa finale délicate. Il est vendu à 12 euros. La cuvée Tourmaline 2017, un vin de gastronomie élevé en barriques au riche bouquet d'abricot est proposé à 20 euros.





## COTEAUX VAROIS L'AUTRE GRANDE APPELLATION DE PROVENCE



Située au cœur du Var, l'appellation AOC Coteaux varois en Provence fête cette année ses vingt-cinq ans. Couvrant 2744 hectares elle comprend 70 domaines. Parmi les plus embléma-

tiques, le **Château La Calisse**, au nord de l'appellation. Cette petite propriété de 12 hectares rebâtie de fond en comble par Patricia Ortelli (*photo ci-dessous*) depuis vingt-cinq ans située à 450 mètres d'altitude bénéficie d'un microclimat propice

à la confection de grands vins bio. Son rosé 2017 où domine le grenache allie finesse et gourmandise avec des notes de kumquat et de fleurs blanches. Il est vendu 20 euros.

Au cœur de l'appellation, au pied du massif de Saint Baume, le **Château Lafoux** (*photo ci-dessus*) aligne 24 hectares de vignes entourées de 100 hectares de forêts. Son rosé Cuvée Auguste 2017, dominé par le cinsault mêlant notes florales et acidité est vendu 12 euros. La cuvée Vinicius 2015 élaborée avec les vieilles vignes est proposée à 20 euros. Au sud de l'appellation on trouve les 60 hectares du **Domaine du Loou** racheté par Dominique de Placido il y a soixante ans. Ses meilleures parcelles de syrah, grenache et cinsault produisent la Cuvée Rosée de printemps à la bouche fraîche et acidulée vendue 9,60 euros.







## TAVEL L'APPELLATION 100 % ROSÉ



Ce terroir de 930 hectares de galets roulés situé entre Avignon et Châteauneuf-du-Pape est la seule appellation de France, avec Riceys, à ne produire que des rosés. Alors que la mode des rosés est à l'élaboration de vins de plus en plus clairs, les Tavel ont la particularité de présenter une robe foncée. Parmi ses 32 domaines, citons **Maby** dont le Prima Donna 2017 à la robe grenadine, à la fois charnu et puissant est vendu 10,60 euros et **Château d'Aqueria** (photo ci-contre) un Tavel à la robe

rubis rouge intense dominé par les fruits rouges et blancs avec une pointe de minéralité. Il est vendu 11,80 euros.



Textes Renaud Belleville @renaudbellville  Photos : DR