



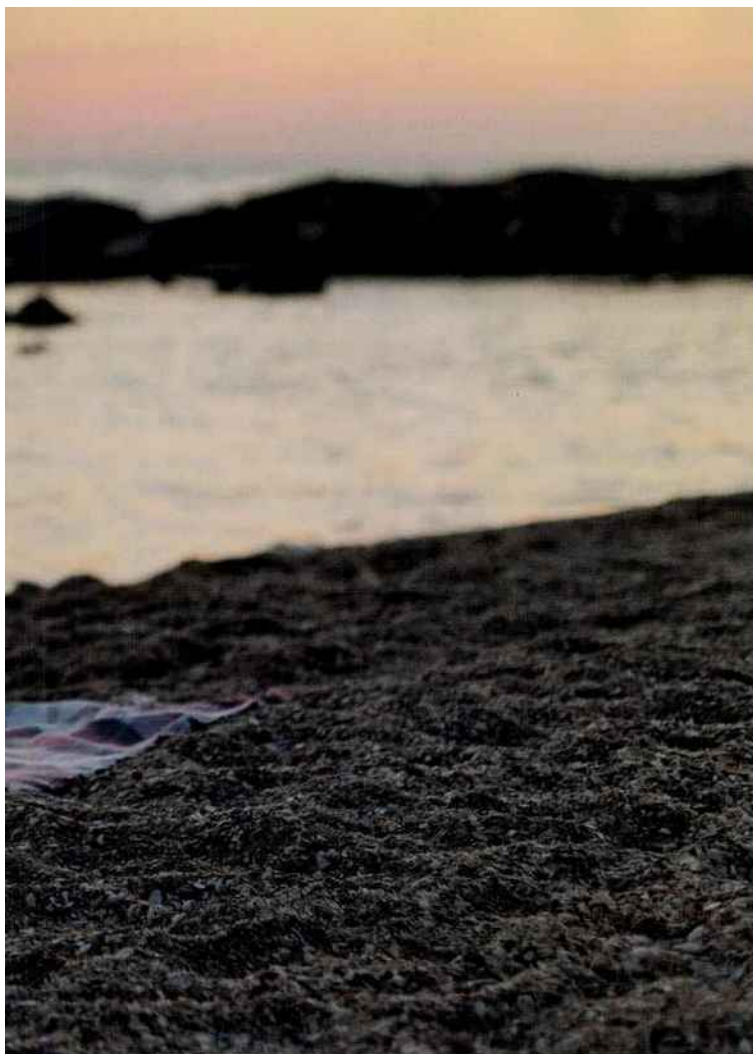
Soyons rosés !

C'EST LA COULEUR QUI A MARQUÉ LA DERNIÈRE DÉCENNIE. À LUI SEUL, LE ROSÉ A FAIT BOUGER LES LIGNES DE LA CONSOMMATION COMME DE LA PRODUCTION. UN PHÉNOMÈNE QUI VAUT BIEN UNE SÉLECTION

Par Sylvie Tonnaire

Promenons-nous sur les plages où poussent les paillotes. Sur leurs zincs éphémères, les magnums pétale trônent en majesté sur leurs cartes, les références rosées se taillent la part du lion et ont supplanté en nombre les traditionnelles bulles festives. Un groupe fait la fête ? Les vasques rafraîchies arrivent à sa table avec au moins un magnum nanti de mini-feux d'artifice, comme autrefois les icônes effervescentes ou certains alcools forts. Le rosé a gagné la partie, ici et partout ailleurs. Du camping populaire aux bars cachés les plus branchés, des pique-niques aux tables étoilées, on

ne peut plus s'en passer... parce que tout le monde en demande ! Il gagne sur tous les tableaux et, bonne affaire pour la profession, conquiert en premier lieu le cœur des femmes (actrices de plus de 30 % des achats de vin en général) et des jeunes (contre toute attente, le budget par bouteille des moins de 24 ans est parmi les plus élevés), futurs consommateurs de tout type de vin, pour peu qu'on sache les séduire et leur donner les clefs de la cave. Bonne combinaison côté consommation et donc répercussions en chaîne côté production. Du Bag-in-Box jusqu'au jéroboam, tous les



formats abondent, de la capsule à vis au bouchon de verre, tout lui va, du premier prix aux versions luxe, il y en a pour tous les budgets. C'est notre champion toutes catégories, rien ne lui résiste.

Aubaine pour les vignobles, chacun veut une part grandissante de ce fabuleux marché aux ventes multiples et rapides. Le Languedoc-Roussillon, vignoble traditionnellement opportuniste, s'est rué sur ce créneau et taille des croupières à la référence provençale avec 2,7 millions d'hectolitres mis en marché en 2018 contre 1,6 million pour la Provence (source France Agrimer).

Pour notre dossier rosés 2019, nous avons pris le parti de focaliser notre sélection sur les poids lourds de la production, l'arc sud-est englobant le Roussillon, le Languedoc, le Rhône sud et la Provence. Nous vous proposons un classement par départements, permettant des achats de proximité, à la faveur des séjours (ou des souvenirs) de vacances. Pas de restrictions de prix ou de genre, vins de pays et appellations représentés sans quotas, petits prix ou pas, nos choix s'effectuent toujours en fonction de nos différentes dégustations et rien d'autre. Un bel été, tout en rosé ■

NOS DÉGUSTATEURS



Sylvie Tonnaire

rédacteur en chef de « Terre de vins »,
a dégusté les rosés du Languedoc-Roussillon



Frédérique Hermine

journaliste,
a dégusté les rosés de Provence et de Corse



Serge Navel

journaliste,
a dégusté les rosés du Languedoc-Roussillon



Chantal Sarrazin

journaliste,
a dégusté les rosés du Rhône



Anne Serres

journaliste,
a dégusté les rosés du Languedoc-Roussillon

MÉTHODOLOGIE

Les dégustations ont été faites sans appel à échantillons, au cours des différentes présentations du millésime et par la réception d'échantillons auprès de nos correspondants régionaux et de la rédaction sur envoi spontané des producteurs.



: ce cœur signale nos cuvées préférées



: ce verre signale les cuvées qui seront présentes
à notre Foire aux rosés du 6 juillet prochain
à Bordeaux (voir page 85)

Pages 72-73 : notre sélection de BIB

Pages 82-83 : notre sélection de flacons premium



ALPES-MARITIMES

Château de Bellet

BELLET

2018

AB

18 €

Un rosé original à 100 % braquet, ce cépage uniquement niçois, planté à 250-300 mètres au-dessus de la Méditerranée et vendangé manuellement. Il donne un vin légèrement orangé, fin et aromatique, sur des notes de rose et de clémentine et des amers portés par des épices douces.



Des filets de rougets grillés.

BOUCHES-DU-RHÔNE

Domaine Tour Campanets

COTEAUX-D'AIX-EN-PROVENCE

Bois des Fées 2018

AB

12 €

Un assemblage classique pour l'appellation, en syrah (des vieilles vignes de 70 ans), cabernet sauvignon et grenache, structuré et puissant mais équilibré, sur des fleurs blanches, des fruits rouges et des écorces d'agrumes. On le doit à une jeune vigneronne, Emmanuelle Baude, qui a repris le domaine en 2012.



Une brouillade à la crème d'oursins.

Maison Saint Aix

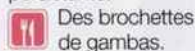
COTEAUX-D'AIX-EN-PROVENCE

Aix 2018

15 €

Éric Kurver, en rachetant il y a dix ans le domaine de la Grande Séouve, l'une des plus grandes propriétés de l'appellation, a su créer une vraie marque, baptisée Aix et produite uniquement en rosé (grenache, cinsault, syrah et une pointe de carignan). Un vin franc et convivial, floral et minéral, aux arômes acidulés de fruits rouges,

agrumes et pastèque sur une finale persistante.



Des brochettes de gambas.

Château de la Gaudie

COTEAUX-D'AIX-EN-PROVENCE

2018

18 €

Le domaine aux portes d'Aix avec sa bâtisse du XVII^e et ses jardins à la française viennent d'être entièrement rénovés, avec en prime un restaurant gastronomique. La Gaudie produit notamment deux rosés, dont Mademoiselle, plus gastronomique sur des arômes d'agrumes et de petits fruits rouges, sur une note de garrigue, tout en rondeur.



Des aiguillettes de poulet à la crème.

Château La Coste

COTEAUX-D'AIX-EN-PROVENCE

Grand Vin Rosé 2018

AB

21,50 €

Ce rosé floral et fruité, sélection parcellaire de vieilles vignes de plus de 40 ans, est vendangé à la main avant un tri à la vigne et au chai. Une attention toute particulière a été portée à ce vin qui a radicalement changé d'assemblage sur ce millésime pour une syrah majoritaire et grenache, d'où une couleur grenadine claire. Des arômes de fruits rouges et de zestes d'orange sur une bouche ronde et ample, à boire ou à garder 2-3 ans.



Un steak de thon mi-cuit au sésame.

Domaine de Saint Ser

CÔTES-DE-PROVENCE-SAINTE-VICTOIRE

La Petite Folie 2017

Demeter

25 €

C'est le premier millésime de cette cuvée à majorité grenache associé à la syrah, avec une pointe de sémillon, élevée en amphores de terre cuite, jarres

de grès et œufs béton. Un vin minéral, particulièrement fin, gras en bouche sur des arômes de citron et de pêche blanche et une belle longueur saline portée par une amertume élégante.



Une queue de langouste au four.

Domaine de Valdition

IGP ALPILLES

Cuvée du Batonnier 2018

AB

12 €

Un vin à la robe saumonée pâle, d'une belle délicatesse, sur des arômes de fleurs blanches et fruits jaunes, un léger acidulé et une note pâtissière. Il a été élaboré à partir d'une majorité de grenaches cinquantennaires teintés de roussanne pour 5-10 %, provenant d'une ancienne propriété de François 1^{er}.



Un tajine d'agneau aux abricots.

Domaine des Masques

IGP MÉDITERRANÉE

Cuvée Essentielle 2018

AB

8,50 €

Une jolie robe rose bleutée et des arômes d'orange sanguine pour ce vin structuré et tendu, prolongé par

une finale saline. Un assemblage grenache, cabernet-sauvignon et syrah issus du magnifique terroir du plateau du Cengle, dominé par la Sainte-Victoire, en territoire Natura 2000.



Des caillies aux raisins.

Domaine Dalméran

LES BAUX-DE-PROVENCE

Cuvée MMXVIII 2018

AB

13,90 €

Une robe saumonée, un nez citronné-mentolé et des arômes de framboise, groseille et fenouil sur une belle vinosité pour ce rosé de saignée. Un grenache-cinsault mâtiné de cabernet sauvignon qui nous vient du beau domaine entre bois et collines repris en 2006 par Béatrice et Neil Joyce.



Des tomates farcies.

VAR

Château Val d'Arenç

BANDOL

2018

14 €

Propriétaire du château La Lauzade en Côtes-de-Provence et du château Marquis de Terme en Margaux, la famille Sénéclauze a



Domaine d'Eole

IGP ALPILLES

Souffle d'Eole 2018

AB

18,00 €

Une nouvelle cuvée sans sulfites ajoutés pour le domaine d'Eygalières, l'un des pionniers du bio depuis le début des années 90. Ce rosé vinifié en œuf béton offre une belle minéralité et de l'élégance. Derrière une robe rose subtilement orangée, un nez délicat de compote de fraises, de pêche et de chèvre-feuille, sur une note citronnée. Un vin rare, précis et équilibré, sur une base de 60 % grenache avec syrah, counoise, cinsault, carignan et mourvèdre.



Un ragoût de poule.



acquis ce vignoble en 1990. Elle y produit, après un tri minutieux à la vendange et à la cave, un rosé à majorité cinsault complété de grenache et bien sûr de mourvèdre, pour 30 %. Un bandol floral, au parfum de rose, sur des notes d'agrumes confits et de litchi et de beaux amers.

 Des cannellonis au chèvre frais et épinards.

Domaine de la Bastide Blanche

BANDOL

2017

 AB

15 €

Le domaine des Bronzo, père et fils, avec les vinifications de Stéphane Bourret, est l'un des rares à proposer encore un 2017. Un rosé harmonieux et épicé, sur une trame citronnée et saline, des petits fruits rouges et une belle structure, sans doute grâce aux 65 % de mourvèdre complétés de cinsault, grenache, clairette et bourboulenc vendangés à la main.

 Un vin de caractère.
Une pissaladière.

Moulin de la Roque

BANDOL

Tarente Réserve 2018

15,95 €

Pas moins de 80 % de mourvèdre dans ce bandol rosé complété de grenache et de quelques grappes de cinsault, le tout en vendanges manuelles. Un vin ample et puissant sur des écorces d'agrumes et des fruits exotiques, une trame citronnée et saline tout en longueur.

 Un médaillon de langouste à l'ail et au citron.

Château Pibarnon

BANDOL

2018

21 €

Le domaine en conversion bio (pour le millésime 2019) a su affronter les aléas de l'année dernière pour donner naissance à un joli rosé, fin et délicat, à base de mourvèdre pour deux tiers et

de cinsault. Un vin suave et floral sur des arômes d'agrumes et de groseille et une jolie finale saline.

 Un ceviche de bar.

Bastide de Fave

COTEAUX VAROIS
EN PROVENCE

Cuvée Héritage
Saint Victor 2018

10 €

Fin et élégant, sur des arômes de fruits blancs (pêche, poire), de zestes de citron et de melon, il se goûte comme un blanc, et pour cause, la cuvée comporte une forte proportion de rolle aux côtés de la syrah, assortis d'un peu de grenache et cinsault. Ce vin de belle rondeur est élaboré par Benoît Fil qui a créé le domaine en 2017 avec un projet d'agroforesterie accompagné d'un programme de réduction des produits phytosanitaires.

Un nouveau venu en Provence où il retrouve ses racines, mais pour qui vignes et caves n'étaient pas étrangers puisque cet ingénieur agronome était auparavant le maître de chai du cognac Martell.

 Une blanquette de veau à l'ancienne.



Estandon Vignerons

COTEAUX VAROIS
EN PROVENCE

Terres de Saint-Louis

5 €

Un vin garanti zéro pesticide après analyse de 85 molécules validée par Vin & Santé. « Parce que si on y est arrivés en 2018,



on peut y arriver tous les ans » selon le directeur Philippe Brel. Un cinsault-grenache-syrah issu de terroirs en altitude (200-500 m) pour un vin expressif sur des fruits frais et des zestes d'agrumes dans une bouteille reliftée.

 Un tian de légumes.

Domaine de la Navarre

CÔTES-DE-PROVENCE

Cuvée Sacrifice 2018

8,10 €

Les vins du domaine ont été confiés récemment à Gérard Rouby, ancien vinificateur de Font du Broc et Rabiega. Il a déjà donné un joli coup de jeune et de frais aux vins, dont ce grenache-tibouren-mourvèdre, minéral et salin, qui offre de jolis arômes citronnés sur des fruits exotiques (ananas frais).

 Un carpaccio de daurade mariné.

Domaine des Peirecèdes

CÔTES-DE-PROVENCE

Fil d'Ariane 2018

AB

9 €

Audrey Baccino nous offre un joli rosé très aromatique du terroir de Pierrefeu en grenache et syrah teintés de cinsault, sur des arômes de petits fruits rouges, de pêche et d'agrumes et sur une belle structure tendue. L'alliance de la fraîcheur, de la rondeur et de la vinosité tout en finesse.

 Un risotto aux fruits de mer.

Domaine du Jas d'Esclans

CÔTES-DE-PROVENCE

Jas d'Esclans 2018

AB

10,50 €

Du domaine, sur les coteaux de la vallée des Esclans, on aperçoit la Méditerranée. Ce cru classé offre un vin puissant et fruité, sur des arômes d'agrumes, d'abricot, de fruits secs et confits et une

finale saline à partir d'une base de cinsault, complétée de grenache, syrah, tibouren et mourvèdre.

 Une bouillabaisse.

Château des Muraires Vignobles

Bernard Magrez

CÔTES-DE-PROVENCE

Séduction 2018

12 €

Un cinsault-grenache-mourvèdre-syrah délicat et aérien, issu du 36^e domaine de Bernard Magrez, un vignoble au pied de la « montagne noire », le massif des Maures. Un vin minéral tout en rondeur, sur des arômes de clémentine, de fruits jaunes sur une note de poivre blanc.

 Un dos de cabillaud au four.

Chevalier Torpez

CÔTES-DE-PROVENCE

Cuvée Paul Signac 2018

13 €

Le peintre impressionniste Paul Signac a accosté dans le petit port de Saint-Tropez en 1892, en est tombé amoureux et s'y est installé. Il était donc naturel que la cave tropézienne lui rende hommage avec cette cuvée en sélection parcellaire de grenache, tibourenc, syrah et cinsault. Un vin minéral, vif et aromatique, sur un bouquet de fruits exotiques.

 Une salade de crevettes, avocats, pamplemousses.

Château de l'Aumérade

CÔTES-DE-PROVENCE

Cuvée Marie-Christine 2018

13 €

La cuvée emblématique de la maison, dessinée en 1955, modernise son flacon. Marie-Christine s'offre un lifting avec, cette année, une figurine printanière sérigraphiée en petite robe blanche (la demoiselle devrait changer à chaque millésime). Pas de changement en revanche dans la bouteille avec un cinsault-grenache-syrah aromatique, floral et fruité.

 Des brochettes de crevettes grillées et citron.

Badet-Clément

CÔTES-DE-PROVENCE

La Promenade 2018

13,40 €

Un vin de négoce comme sait bien les faire la maison « bourguigno-languedocienne » Badet Clément, négociant-vinificateur travaillant avec Gildardi en Provence. Un grenache-cinsault-mourvèdre issu du terroir de Flassans-sur-Issole, au cœur du Var vert, fruité et minéral, rond et légèrement fumé sur des arômes d'agrumes et une finale saline.

 Des coquilles saint-jacques gratinées.

Commanderie de Peyrassol

CÔTES-DE-PROVENCE

2018

15,90 €

Une belle densité sur la rondeur, portée par des arômes d'agrumes, de fleurs blanches et de pêche de vigne. Une base de cinsault avec grenache, mourvèdre, syrah et rolle. De la délicatesse et de la vivacité pour ces sélections parcellaires des plus vieilles vignes du domaine, suivies par la jeune chef de cave Hermine de Clermont-Tonnerre.

 Des calamars à la plancha.

Château Malherbe

CÔTES-DE-PROVENCE

Pointe du Diable 2018

17,80 €

Un grenache-cinsault issu de sols sablonneux, une parcelle en bord de mer sous le fort de Brégançon, et voilà un rosé de saignée floral et légèrement poivré sur des arômes de cédrat et d'ananas sur une finale discrètement iodée.

 Des spaghettis à la poutargue.

Hermitage Saint Martin

CÔTES-DE-PROVENCE

Ikon 2018

AB

18 €

Pour rajeunir ce vignoble acheté il y a tout juste 20 ans, les Fayard de Sainte Marguerite ont fait des sélections massales de vieux cinsaults et grenaches sur le beau terroir du Cuers. Ils entrent dans l'assemblage de ce rosé délicat avec quelques grappes de rolle. Des arômes de pêche, abricot et melon sur une trame tendue et minérale.

 Un saumon à l'unilatérale.



Château Minuty

CÔTES-DE-PROVENCE

Prestige 2018

18 €

Une jolie cuvée de négoce couleur pêche claire, en grenache, cinsault, syrah avec du tibouren pour donner de la structure à ce vin aérien et élégant, sur des arômes de fleurs blanches, de pêche et d'agrumes. Le vignoble de Minuty, travaillé sans pesticide depuis la reprise début 90 par les frères Matton, est passé de 17 hectares de vignes à 160 hectares, pour lesquels a été engagée une démarche bio en 2018. C'est l'une des premières maisons à avoir lancé un côtes-de-provence prestige il y a 25 ans. Minuty est depuis 2016 le rosé à plus de 10 € le plus vendu en France et en Europe.

 Des petits farcis provençaux.



Château Roubine

CÔTES-DE-PROVENCE

Cuvée Lion & Dragon 2018

25 €

Un assemblage mourvèdre majoritaire (60 %) avec une belle part de tibouren et un peu de syrah – vendangés à la main et à la fraîche en grappes entières –, et élevé en demi-muids. Dans une bouteille entièrement gravée, un vin aux tons d'abricot sur des arômes de citron et de petits fruits rouges, ample et rond sur une note discrètement boisée.

Un confit d'agneau à l'ail.

Château Sainte-Roseline

CÔTES-DE-PROVENCE

Cuvée de la Chapelle 2017

25 €

Cette cuvée de garde fait référence à la chapelle de l'abbaye Sainte-Roseline. Une sélection des meilleures parcelles du domaine, avec une large majorité de mourvèdre, associé au cinsault et au grenache, avec une pointe de rolle. Les jus sont en partie fermentés en bois pour un vin rond et complexe sur des épices, des

agrumes et des fruits exotiques portés par une belle acidité.

Un curry de poulet à la citronnelle.

Domaine Le Bercaill

CÔTES-DE-PROVENCE

FRÉJUS

2018

AB

8 €

Ce domaine, centre d'aide par le travail depuis une trentaine d'années, est l'un des rares à déclarer une cuvée en dénomination régionale Fréjus, en bio depuis 2013, bientôt en HVE. Un assemblage de grenache, syrah, cinsault et bien sûr tibouren, pour un vin sur une belle tension minérale, structuré sur des arômes de pêches et d'agrumes et une jolie salinité en finale.

Un filet de sole au beurre de citron.

La Chapelle Gordonne

CÔTES-DE-PROVENCE

PIERREFEU

Tête de Cuvée 2018

24,60 €

Ce grenache-cinsault-syrah élégant provient des meilleures parcelles du

domaine sur les terroirs schisteux de Pierrefeu, sous influence marine, au nord de Hyères. Une sélection des premiers jus pour un rosé floral et minéral, frais et gourmand, sur des arômes de petits fruits rouges et de cédrat sur une belle rondeur légèrement poivrée.

Une salade de homard et crevettes au vinaigre de framboise.

Château Miraval

IGP MÉDITERRANÉE

Studio by Miraval 2018

9,90 €

Une toute nouvelle cuvée évoquant le studio du domaine où ont enregistré de nombreuses stars à la fin du siècle dernier. Un assemblage de cinsault, grenache, un peu de rolle et du tibouren, pour un rosé minéral et légèrement iodé sur des arômes de fleurs blanches et d'agrumes. Il profite aussi d'un nouveau flacon à capsule à vis.

Sushis et sashimis.

Domaine Figuière

VIN DE FRANCE

Atmosphère 2018

18,40 €

Pionniers en matière de bulles en Provence, les Combard

Carpe Diem

IGP MÉDITERRANÉE

Cuvée Pitchou

Merci Les Amis 2018

AB

12 €

Décidément, la météo s'acharne sur le domaine de Cotignac, repris en 2013 par les Philipon, Albéric et Marie-Caroline. L'an dernier encore, il a été touché par la grêle en août. Ce sont des vignerons de l'association solidaire Rouge Provence qui ont permis aux Philipon de « passer l'orage » en leur offrant des raisins, bio pour cette cuvée (d'où le nom). Ils ont même pu choisir les cépages qui correspondaient à leur encépagement habituel. Cela donne un grenache-syrah-mourvèdre aromatique et fruité, sur des arômes de framboise, pêche, agrumes et ananas frais, qui remonte le moral.

Un couscous au collier d'agneau.



Château des Bertrands

CÔTES-DE-PROVENCE

Rascas 2018

HVE

27 €

C'est la première cuvée Rascas du domaine. Pas comme le poisson, mais comme le nom de l'une des plus anciennes familles de la plaine des Maures où se situe le domaine des Bertrands, autre nom ancestral des environs. Cet ancien relais de chasse de Colbert, niché entre maquis et forêts dans une réserve Natura 2000, est en conversion bio. Un grenache-cinsault avec quelques vieux carignans de plus de 40 ans, élevé pour une partie en barriques (dont quelques fûts d'acacia) et voilà un vin d'exception rosé-argenté aux arômes de citron et de fruits exotiques sur des notes florales, d'une grande finesse épicée sur une pointe saline.

Un bar de ligne aux baies roses.

élaborent Atmosphère en extra-brut et à partir de la méthode « provençale », méthode traditionnelle avec des moûts de raisin en seconde fermentation, ce qui donne un cinsault-grenache particulièrement fruité aux bulles fines, sur la fraîcheur des agrumes et des arômes de petits fruits rouges.

Des chipions à la plancha.



CORSE-DU-SUD

Domaine de Pratazone

AJACCIO

Guillaume de Pratazone
2018

18,50 €

Le domaine d'Isabelle Courrèges produit là un rosé pâle aux reflets argentés à 70 % sciaccarellu, cépage principal du vignoble d'Ajaccio, issu des coteaux d'arènes granitiques particulièrement ensoleillés et proches de la mer. Des petits fruits rouges croquants et des fruits exotiques sur une bouche ronde et une finale saline.



Une assiette de charcuteries corses.

Domaine Famidda
Peretti delle Rocca

FIGARI

Jules 2018

9,50 €

Jean-Batiste Peretti delle Rocca (attention, il a un homonyme également vigneron au domaine de

Tanella) et son fils Jules – comme la cuvée –, produisent des vins pour la deuxième année en Corse-du-Sud. Ce rosé à 95 % sciaccarellu complété de vermentinu est particulièrement explosif et acidulé sur les petits fruits rouges (framboise, groseille) et des arômes de bonbon anglais.



Des seiches à la sauce provençale.

HAUTE-CORSE

Domaine Vecchio

IGP ILE DE BEAUTÉ

2018

7 €

Florence Giudicelli et son mari œnologue Jérôme Girard font, entre mer et montagne et entre Bastia et Porto-Vecchio, des vins à leur image, authentiques et ensoleillés. Cette nouvelle cuvée est fraîche et croquante sur des agrumes, des arômes de zestes d'orange et de melon, sur une jolie finale acidulée.



Une salade de fruits avec quelques canistrellis au citron.



Clos Culombu 
CORSE CALVI
2018
(AB)
15 €

Depuis que Paul-Antoine Suzzoni, troisième génération et fils aîné d'Étienne, épaulé par Lola, est revenu au domaine, l'accent est mis sur les pratiques biodynamiques (en conversion). On dénombre pas moins d'une vingtaine de cépages sur la propriété adossée au Montegrossu, sur des arènes granitiques en surplomb de la baie de Calvi. Le Clos Culombu rosé contient désormais plus de sciaccarellu qu'avant (60%) complété de niellucciu et de cinsault. Cela donne un vin précis et croquant, couleur pêche claire, très aromatique sur les petits fruits rouges (framboise, groseille) et les fruits blancs (poire) d'une belle fraîcheur.

 Des brochettes de lotte à la tomate.



AUDE

Domaine Jouclary

CABARDÈS

Rosé 2018

6,50 €

Quand le cabernet franc (40 %) rencontre le grenache (40 %), le cinsault (10 %) et la syrah (10 %), nous sommes à Cabardès. Et ce rosé exprime toute l'alliance des cépages de l'Ouest et du Sud, entre ses notes joliment poivrées, sa texture tannique présente en charme et son fruit rouge et noir parfaitement mûr et gourmand. Un vrai rosé pour la table entre terre et mer.

 Un rôti de porc aux palourdes.

Château de Pennautier

CABARDÈS

Classique 2018

HVE

7,50 €

Ce vrai rosé de Cabardès mêle 60 % de grenache-syrah et

40 % de merlot-cabernet. Cette rencontre de la Méditerranée et de l'Atlantique s'illustre dans le verre avec ce rosé vineux à la couleur soutenue, au bouquet aromatique expressif et épicé avec des poivres vert, noir, blanc et rose. Beaucoup de mâche et de répondant et un charme fou.

 Un poulet aux écrevisses.

Maison Ventenac

CABARDÈS

Diane 2018

HVE

9 €

Une jolie robe rose bleutée et des arômes d'orange sanguine pour ce vin structuré et tendu, prolongé par une finale saline. Un assemblage grenache, cabernet sauvignon et syrah issus du magnifique terroir du plateau du Cengle, dominé par la Sainte-Victoire.

 Un bar en croûte de sel sur son lit de fenouil confit.

Les Terroirs du Vertige

CORBIÈRES

Fraîcheur Rosé 2018

6 €

Entre les châteaux cathares de Quéribus et Peyrepertuse, les vignes de la cave des Terroirs du Vertige prennent avantage de l'altitude et du vent pour offrir des vins frais et racés, comme ce rosé, pâle et délicat, issu aux deux tiers de grenache et un tiers de cinsault. On se régale de sa finesse salivante et de son bouquet d'arboise et de garrigue. Irrésistible !

 Beignets de fleurs de courgette farcis de feta.

Clos Canos

CORBIÈRES

Rosé 2018

7,30 €

Ce rosé couleur dragée mêle l'expression aromatique fine des cépages méditerranéens (grenaches gris, noir et blanc et syrah) à une texture tenue et salivante, à la finale acidulée. Le fruit parcourt la garrigue avec ses

petits fruits rouges aux accents de thym et de romarin.

 À l'apéritif, sur des tapas gourmands.

Château Montfin

CORBIÈRES

L'Étang Danse 2018

8,90 €

Né sur les bords de l'étang de Bages, ce vin est issu de 55 % de cinsault et 45 % de grenache. À leur peau fine, il doit sa couleur claire, ses notes florales d'aubépine et de jasmin, et son fruit délicat et complexe, du brugnion à la mangue verte et au kumquat. Agréable et enlevé comme un jour d'été à la plage.

 Légumes d'été farcis au four.

Château Maylandie

CORBIÈRES

Exquise Esquisse 2018

9 €

Dans ce domaine lové en Corbières-Boutenac, on adore les rosés Exquise Esquisse (80 %



grenache complété de syrah) et le Cabanon (40 % grenache, 40 % cinsault, complétés de syrah). Le premier, plus rond et plein, le second, plus sur la longueur fine. Difficile de choisir entre ces expressions délicieuses d'un travail si bien mené !

Exquises Esquisses sur un maquereau grillé aux herbes après le Cabanon à l'apéritif.

Château de Luc

CORBIÈRES

Les Jumelles 2018

AB

9,20 €

Un régal en bio composé à 70 % de grenache, complété de syrah et de cinsault, pour un rosé clair au nez discret avant une bouche éclatante, sur la fraîcheur, délicate, ciselée, au fruit très fin entre brugnons et bergamote. La finale est marquée par de beaux amers discrets, relevés de touches de baies roses.

Des huîtres gratinées au manchego et serrano.

Château de Caraguilhes

CORBIÈRES

Cara 2018

AB

13 €

Une attaque presque frissante sur le fruit frais de cerise blanche, le nez poudré aux accents élégants d'eau de rose. La bouche est vive à l'attaque, puis très droite sur la longueur, sans agressivité, un équilibre haut en fraîcheur qui reste courtois et éclatant.

Une truite aux amandes.

Domaine du Lycée Charlemagne

IGP CITÉ DE CARCASSONNE

L'Épée 2018

5,50 €

Le lycée agricole Charlemagne de Carcassonne compte 23 hectares de vignes en conversion Terra Vitis (et 5 hectares en conversion bio) et une cave pédagogique. Le fruit du travail des élèves du lycée est

ce très beau rosé, issu de merlot et cabernet franc, au fruit framboise relevé de notes de poivre vert.

Un sauté d'agneau aux fèves fraîches et à l'estragon.

Château de Nouvelles

IGP PAYS D'OC

Terres de Nouvelles

Gris 2018

7 €

Un vrai rosé de gastronomie : sa texture balsamique, son toucher de bouche enrobant et équilibré par une acidité rafraîchissante et une finale saline et sapide, appellent le gras et le plein dans l'assiette. Le bouquet aromatique, sur le fruit jaune et

rouge garni d'épices et d'herbes (poivre, romarin), ouvre grand la porte aux plaisirs de la table.

Un carpaccio de pieds de cochon aux pignons de pins.

Domaine de la Dourbie

IGP PAYS D'OC

Oscar 2018

AB

8 €

On note la très belle étiquette. Ce beau rosé affirme son terroir fort dans sa texture salivante, au-delà de l'expression tendre du cépage historique du rosé en Languedoc (le cinsault, qui nous parle

d'arbrousse et de pêche blanche) appuyé côté épices et petits fruits rouges par son acolyte, la syrah.

Sur une grillade d'agneau.

Domaine Ricardelle de Lautrec

IGP PAYS D'OC

Pinot Noir 2018

AB

12 €

Unique exemple de rosé à base du cépage pinot noir dans notre sélection, ce rosé se distingue aussi par sa couleur pâle à peine saumonée, son nez élégant



Château Les Bugadelles

LANGUEDOC

La Bergerie 2018

AB

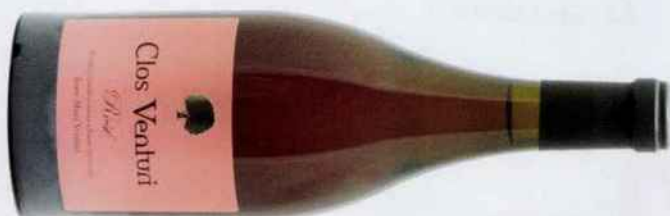
8 €

Un rosé de caractère où le sol comme le fruit s'expriment en force, le premier dans la texture, le second dans le fruit, puissant, épicé, très long dans une finale qui revient sur le bouquet aromatique de fraise des bois, mirabelle acidulée et poivre blanc. La bouche est chamuée, généreuse et très salivante. Outre le travail des sols et de la plante en bio, le domaine pratique l'agropastoralisme avec un troupeau de 250 moutons.

Une terrine de rougets au basilic.



Nos rosés premium



CLOS VENTURI

CORSE (HAUTE-CORSE)

2018 - (HVE)

17 €

Manu Venturi s'est installé sur les meilleurs terroirs du domaine Vico, au cœur des montagnes corse. Il y travaille pas moins d'une quinzaine de cépages en variant les élevages. Derrière une belle étiquette fuchsia, ce 100% sciacarellu à 72 heures de macération est particulièrement aromatique, sur la fraise et la compote de fruits rouges, frais et acidulé.



DOMAINE YVES LECCIA

PATRIMONIO (HAUTE-CORSE)

E Croce 2018 - (AB)

16 €

On ne présente plus l'un des plus célèbres vigneron de Corse qui produit ici un rosé 80% niellucciu-20% grenache, issus de ses plus belles parcelles du lieu-dit E Croce vendangées à la main par tries successifs. Un vin floral et minéral d'une grande fraîcheur, légèrement épicé, juteux sur des arômes de cerise griotte et de zeste de clémentine.

MAÎTRES VIGNERONS DE SAINT-TROPEZ

CÔTES-DE-PROvence (VAR)



Gold 2018

14,90 €

Les meilleures cuvées des trois caves de Cuers, Puget-Ville et Pierrefeu pour un assemblage composé d'une majorité de vieux cinsaults complétés de grenache et syrah. Un vin de plage chic, fin et aérien, sur une belle structure saline et la fraîcheur des agrumes.



DOMAINES OTT

CÔTES-DE-PROvence (VAR)

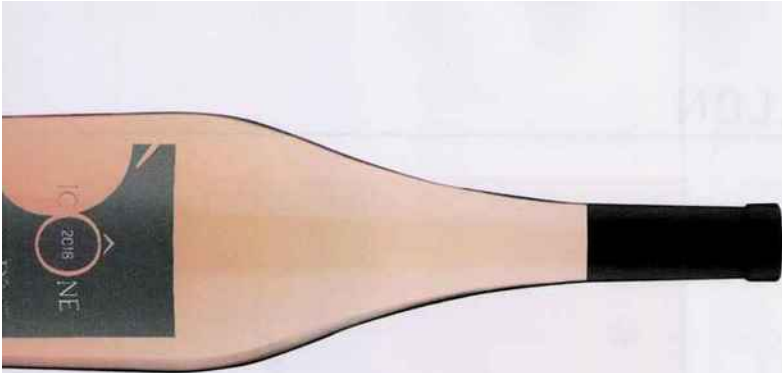
Cœur de Grain Clos Mireille 2018

26 €

Un vin minéral, gras et ample, tout en concentration et beaux amers, sur un bouquet de fruits frais jaunes et blancs, et des notes exotiques et d'agrumes. Certes, le Clos Mireille est plus connu pour ses blancs, mais ce rosé aérien à majorité grenache avec cinsault, syrah et rolle mérite le détour face à la Méditerranée.







DOMAINE BASSAC
IGP CÔTES DE THONGUE (HÉRAULT)
Icône 2018 - **AB**
35 €

La team François Delhon et Jean-Philippe Léca nous a habitués à la créativité et nous invite à l'ouverture d'esprit. Assembler le languedocien cinsault à l'aquitain cabernet franc, les unir en barrique pour un voyage de noces de six mois et en revenir boosté d'ambition : pour un rosé de garde ! On note la délicatesse de la robe, les senteurs fines de fleur de sureau, l'acidulé de la pêche juste mûre, de fines saveurs de noyau de cerise... Si on arrive à le garder, ce sera intéressant, mais maintenant, il offre une expérience hors-norme.



CHÂTEAU D'AQUERIA
TAVEL (GARD)
2018
12 €

À Tavel, Aqueria porte les couleurs de cette appellation dont la production est 100 % rosé. Le domaine nous livre un rosé gorgé de fruits rouges, parsemé de notes d'épices et d'anis. Ses courbes sont rondes, amples et puissantes. Le tavel dans sa plus pure expression.



DOMAINE DE FONTENILLE
LUBERON (VAUCLUSE)
Fontenille 2018
10,80 €

Avec ce rosé, Fontenille démontre une fois de plus son savoir-faire dans la couleur. Il s'ouvre sur des notes d'agrumes et de fruits exotiques, litchi, et laisse ensuite entrapercevoir des senteurs de fraise des bois et de rose. Complexe, subtil et délicat, ce rosé issu de grenache, de syrah, de cinsault et de mourvèdre, offre en prime une belle longueur saline.



LES CLOS DE PAULILLES
COLLIOURE (PYRÉNÉES-ORIENTALES)
Cap Bear 2018
27 €

Un rosé premium qui répond aux codes du genre, avec une bouteille lourde, la piqure profonde, une couleur corail très élégante, framboise, sucs de fruits, notes de pinède, une texture très équilibrée, la finale enlevée. Une vraie réussite dans le registre de l'ambition assumée.



de cerises blanche et rouge et ses savoureux accents fumés. Gourmand et très fin.

Des paupiettes de veau au laurier.

Domaine la Ferrandière

IGP Pays d'Oc

Rosé 2018

Le grenache gris planté dans l'étang asséché de Marseillette donne à ce rosé pâle ses arômes de fruits rouges et blancs (cerise et arboise). Très fin au nez, charnu en bouche, avec des touches de fleurs blanches charmantes sur la finale.

Des maquereaux au four.

Domaine Bertrand-Bergé

IGP Vallée du Torgan

Le Méconnu 2018

AB

7,50 €

Une occasion exceptionnelle de découvrir la vallée du Torgan, IGP méconnue s'il en est, dont le nom évoque l'aventure, voire les dragons d'un « Trône de fer », que contredit une bouche tendre, sur le raisin croquant et les fleurs mellifères gourmandes en diable pour un équilibre ouvert et accessible.

Petits farcis.

Gérard Bertrand

LANGUEDOC

Côté des Roses 2018

7,30 €

On connaît la bouteille emblématique du succès de Gérard Bertrand en rosé. Prouesse technique, elle est à présent déclinée en 37,5 cl et en magnum. Le contenu illustre l'équilibre languedocien en rose : sous une couleur pétale, le fruit offre de l'agrumes, du brugnion et de la framboise et une touche poivrée,

dans une texture enrobante sans lourdeur, qui appelle le verre suivant.

Sushis et makis de saumon.

Château Rouquette sur Mer

LANGUEDOC

Adagio 2018

8,90 €

Un beau rosé vineux aux accents grenadine, à la vue et au nez. Le bouquet gourmand s'ouvre sur des notes de fraise écrasée, explosif en bouche, avec la générosité de sucres de fruits en confiture et le croquant des grains de grenade.

Un carré d'agneau au romarin.

Vignobles Foncalieu

LANGUEDOC

Paradis Secret 2018

10 €

Cet assemblage de syrah, grenache et cinsault offre un nez très fin, entre pêche blanche et fleur de thym. La bouche présente ensuite un beau volume, un toucher enrobant, une finale saline et délicatement anisée, pour un vrai rosé de gastronomie.

Une dorade au four sur son lit de fenouil.

Commanderie de Saint Pierre La Garrigue

LANGUEDOC

Rosé 2018

AB

12 €

Assemblage de syrah, grenache et cinsault, ce rosé particulièrement pâle exprime une merveilleuse finesse de bergamote et de fleur d'oranger sur un fruit de pêche blanche et de brugnion, avec de savoureuses notes de baies roses. La bouche est salivante et rafraîchissante, sur une longueur remarquable.

Une papillote de cabillaud au laurier et aux baies roses.

Château Pech Redon

LANGUEDOC

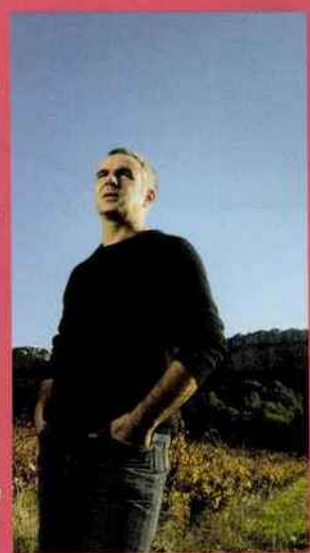
L'Épervier 2018



14 €

Sur son terroir de Pech Redon, Christophe Bousquet révèle aussi La Clape en rosé avec cet Épervier, vineux, à la robe soutenue, au nez épicé dans ses accents à la fois poivrés et résineux de thym et de cistes jusque sur des notes de végétal noble entre fleur et racine aromatique façon gentiane. En bouche, on retrouve ces notes entre fleurs et épices et beaucoup de fruits blancs (cerise blanche, arboise), rouges (framboise), un tanin présent pour une belle mâche en bouche et une finale mentholée. Un rosé qui passe à table.

Une daurade au four en papillote de romarin.



Domaine Ortola

LANGUEDOC-LA CLAPE

Nautica 2018

AB - DEMETER

8,50 €

En biodynamie sur la toute petite appellation Languedoc-Quatourze, la famille Ortola soigne sa terre autant que ses vins, propres, pleins de soleil, de générosité, en équilibre et d'inspiration. Leur Nautica rosé est vineux, charnu, méditerranéen par excellence avec un toucher de bouche enveloppant et une bouche savoureuse aux accents épicés.

Des médaillons de morue au four au chorizo.

Château de Capitoul

LANGUEDOC-LA CLAPE

Oros 2018

9,90 €

Né dans le massif de la Clape, Oros en exprime le caractère solaire dans son fruit rouge expressif (framboise, barbe à papa), ses gourmands accents de yaourt à la fraise, ses accents de pamplemousse mêlés d'embruns salins de bord de mer du nez à la finale. Complexe et généreux.

À l'apéritif, sur des cochonnailles canailles.

Château Pique Perlou

MINERVOIS

Dame de Pique 2018

6,50 €

Un rosé tendre, à la texture crémeuse et enrobante, au bouquet aromatique et généreux de glace à la fraise avec une touche fraîche de thym. Tout-terrain en gourmandise, de l'apéritif à la table, avec une belle finale qui claque et équilibre la bouche.

Sushis et sashimis de saumon.

Sarrat d'en Sol

VIN DE FRANCE

Rosé 2018

8 €

Sur le terroir de Tuchan, les rosés de ce style, très pâle, aérien, ne sont pas légion. Voilà une version droite et épurée d'un assemblage grenache-syrah, à l'équilibre net et acidulé, aux saveurs de fruits juste mûrs, croquants comme la cerise blanche ou l'abricot. Avec ce profil, on joue soit une assiette fraîche, avec des agrumes, soit un mets généreux, le vin s'occupant de remettre les papilles en selle.

Salade aux pomeles roses ou pieds de cochon vinaigrette.



HÉRAULT

Domaine l'Arbusselle

FAUGÈRES

L'Envol 2018

7,50 €

Sur une dominante de grenache (70%) complétée de syrah et de mourvèdre, ce beau rosé pâle nous fait profiter de la texture droite et nette que lui procurent les schistes faugérois. Ce rosé de terroir laisse le pas au bouquet aromatique des cépages à l'attaque (prune, cerises rouge et noire et notes de garrigue), puis le sol prend les commandes de la texture en cœur de bouche et sur la longue finale sapide.



Un rôti de porc
aux quatre épices.

Château des Estanilles

FAUGÈRES

L'Impertinent 2018

AB

11 €

Assemblage de grenache et de cinsault (45 % chacun) complétés de syrah, ce rosé marche sur un fil, délicat dans son toucher de bouche à l'acidité maîtrisée et généreux dans son expression aromatique, très tendre sur la glace aux fruits rouges. La texture aérienne ajoute sa fluidité à une belle longueur gourmande.



Un risotto
de langoustines.

Caves de Richemer

IGP CÔTES DE THAU

Syrah Rosé 2018

4,10 €

Un rosé grenadine, solide et bien bâti, avec une robe intense et une bouche portée sur les petits fruits rouges et noirs. Un vrai rosé de table avec de la mâche, presque un rouge léger pour les belles journées d'été et un rapport qualité-prix imbattable.



Grillades d'agneau.

Costières de Pomerols La Famille des vins de Beauvignac

IGP CÔTES DE THAU

Le Montalus - Rosé 2018

4,70 €

Clair de couleur et délicat de texture, ce rosé délicat illustre l'équilibre languedocien des cépages à peaux fines que sont le grenache et le cinsault. Le nez déroule du zeste de citron, de la fleur d'aubépine et de la groseille blanche. La bouche est très fraîche, la finale saline.



À l'apéritif, sur des tapas
de la mer.

Château Montrose

IGP CÔTES DE THONGUE

Prestige 2018

11 €

Les rosés du château Montrose sont complémentaires : entre le croquant Classique (7 €) pour l'apéritif et le 1701 (19 €) pour une table de caractère, la Cuvée Prestige affiche une personnalité bien trempée. Assemblage de grenache, syrah et vermentino, elle déploie une richesse aromatique de fruits rouges, jaunes et blancs, des notes florales très fines.



Un saint-pierre rôti
au four.

Mas des Armes

IGP PAYS D'HÉRAULT

Cavalino 2018

11,40 €

Sur leur vignoble situé entre le mas de Daumas Gassac et la Grange des Pères, les frères Puccini cultivent discrétion et ambition, portés par un amour inconditionnel de leur terroir. À chaque cuvée son caractère et Cavalino n'y déroge pas. Jeunes cabernet puis grenache, mourvèdre, syrah, livrent un bouquet miellé, de fins arômes de pêche de vigne, puis une texture riche et enveloppante. Original.



Filet de sole en papillote,
gratin d'avocats.



Château Haut-Blanville

IGP Pays d'Oc

Solal 2018

6,50 €

Assemblage de grenache et de cinsault, ce vin de plaisir, rosé languedocien par excellence, sur le croquant de la cerise blanche et rouge dans une robe claire, existe en version bouchée liège (cuvée Solal) ou capsule à vis (Domaine Blanville). Dans les deux cas, le vin rayonne de gourmandise autant que de fraîcheur.

 À l'apéritif, sur des acras de morue.

Domaine Les 4 Amours

IGP Pays d'Oc

Rosé Tradition 2018

8 €

Cet habitué du Concours des vins de la vallée de l'Hérault y a encore décroché l'or ! Le duo syrah-grenache présente un bel habit délicat, offre une palette intense de fleurs du jardin puis une bouche toute ronde, assez suave mais désaltérante. Un très bon rapport qualité-prix qui fait honneur au terroir peu connu de Bélarga.

 Suffisamment de corps pour une viande blanche.

Mas de l'Écriture

IGP Pays d'Oc

Les Poèmes roses
de l'Écriture 2018

10 €

À dominante de cabernet franc, complété de grenache et cinsault, ce très beau vin corail vient dans une bouteille distinguée. Le nez est élégant, entre bergamote et brugnol, la bouche est pleine, en équilibre joliment tendu sur une acidité fraîche qui laisse la bouche légère sur une finale entre anis et pamplemousse.

 Carpaccio de saint-jacques aux baies roses.

Domaine la Provençière

IGP Pays d'Oc

Signature 2018

10 €

Issu d'une cofermentation de syrah, de grenache et de sémillon (cépage

blanc dont le domaine a fait sa spécialité), ce rosé de personnalité surprend par les notes de fleurs des champs, d'acacia et de genêt qui parent son fruit mûr de gelée de groseille. On s'en régale sur une longueur remarquable.

 Un curry de poulet à la citronnelle.

Cave coopérative Clochers et Terroirs

LANGUEDOC

Castellas 2018

5,80 €

Un petit prix, mais une médaille d'or au 33^e Concours des vins de la vallée de l'Hérault, sur un terroir très intéressant, soit Pulacher au sud d'Aniane. Et comme elle travaille bien cette coopé ! Syrah, grenache et cinsault vinifiés en délicatesse, offrant une robe pétale, et une bouche aux délicats arômes de roses anciennes et de zestes. Frais !

 Brochettes de crustacés aux agrumes.

Domaine La Baume

LANGUEDOC

Rosé 2018

7,10 €

On note la bouteille fine, élancée, originale avec sa piqure en spirale. Le vin est équilibré, gourmand sur l'acidulé, droit et élégant avec de jolies notes de brugnol et de fraise des bois qui ouvrent un beau volume en bouche, avant une finale assez longue et tout fruit.

 Langoustines à la nage.

Château de l'Engarran

LANGUEDOC

Rosé 2018

9,50 €

Un superbe rosé, complexe et très fin, avec des notes florales d'aubépine, exotiques et acidulées de papaye et mangue vertes, d'agrumes entre cédrat et bergamote, de fruits à noyau entre brugnol et pêche de vigne. La texture bâtie sur la fraîcheur allonge la bouche sur de fines touches épicées de baie rose. Un régali.

 Une salade thaïe à la papaye verte.

**Domaine Allegria**

LANGUEDOC

Dolce Vita 2018

11 €

AB

Assemblage de grenache et de syrah, ce rosé pâle n'en est pas moins charnu et très gourmand, tout en fraise des bois et nectarine. On note l'élégante bouteille givrée, disponible en magnum (24 €) et double magnum (65 €) pour les grandes tablées d'été.

Cigales de mer en nage de pois gourmands.

Cave de l'Estabel

LANGUEDOC-CABRIÈRES

Fulcran-Cabanon 2018**AB**

7 €

La cave emblématique du Languedoc en rosé produit cette valeur sûre, en bio, où s'exprime la rectitude saline des terroirs de schiste de Cabrières, les plus vieux schistes du Languedoc. Le fruit est gourmand et très propre dans cet écrin de texture salivante. Une réussite.

Un tartare de crevettes à l'huile d'olive et aux baies roses.

Domaine Rouanet-Montcélèbre

MINERVOIS

Se Canta 2018**BEE FRIENDLY**

7,50 €

Il chante et nous enchante, ce rosé à la robe claire, à l'expression virevoltante entre fleurs blanche et jaune (acacia et aubépine) et fruits rouges très frais (framboise, cerise). En conversion vers l'agriculture biologique, Audrey Rouanet s'engage déjà dans la protection des abeilles avec le label Bee Friendly.

Des tagliatelles de courgette et mozzarella de bufflonne des Corbières.

**La Gravette de Corconne**

PIC SAINT-LOUP

Gravettissime 2018

12 €

Toute l'ambition bien menée d'une coopérative pour son rosé sur un terroir d'exception. À l'arrivée, un beau vin très élégant avec une rectitude salivante en bouche qui parle du sol de gravettes calcaires et un caractère particulier donné par 40% de mourvèdre. La minéralité fine ajoutée à son allonge qui s'appuie sur l'acidité du cépage dominant, des notes d'arboise et de poivre blanc, tout en petites touches subtiles. Une vraie réussite au sommet d'une large gamme de rosés de 5 à 12 €. On note la cuvée sans sulfites, au fruit radieux.

Un apéritif de charcuteries et fromages.

Salade Saint-Henri

PIC SAINT-LOUP

Rosa Rosae 2018

9 €

Sur un millésime 2018 très atypique, Anne Donnadiou réalise un rosé très mûr, de caractère, rocailleux, enrobé par la générosité de raisin de Corinthe qui fait son caractère. Beaucoup de concentration et une maturité surprenante dans le bouquet aromatique d'un rosé, mais qui rebondit sur une structure à l'acidité fraîche.

Tajine de poulet aux amandes.

Domaine Saint-Cels

SAINT-CHINIAN

Sous les Pins 2018

6,50 €

Un beau vin bien rond, ample et gourmand, sur un fruit juteux entre groseille et fraise des bois aux fins

accents floraux de pivoine. Une invitation à une pause gourmande (suivie d'une sieste) sous les pins d'Alep et les pins parasols qui marquent ce terroir. On note le bon rapport qualité-prix d'une cuvée franche, alliant gourmandise et finesse.

Une éclade de moules, cuites sous un tapis d'aiguilles de pin.

Domaine Viranel

SAINT-CHINIAN

Tradition 2018

9,40 €

Un rosé de terroir issu de terrasses calcaires avec un fruit expressif et salivant sur des notes d'agrumes, de rhubarbe, de pêche de vigne et de mirabelle. Bel équilibre en bouche et bonne longueur, pour un rosé solide et généreux qui s'invite à table avec bonheur.

Porc aux pêches.

Domaine Saint-Martin des Champs

SAINT-CHINIAN

Camille 2018

10 €

Sous sa robe pétale, ce beau rosé vineux s'affirme tout en gourmandise, sur la fraise écrasée au premier nez et à l'attaque en bouche, avant le déroulé d'une belle longueur complexe. Le fruit s'y révèle dans le croquant de grains de grenade, paré d'élégantes notes florales (jonquille, narcisse, fleurs d'eau et de printemps).

Des roulements de printemps à la menthe et à la grenade.

PYRÉNÉES-ORIENTALES**Vignerons Catalans**

COLLIOURE

Muse 2018

12 €

Un beau rosé clair dont la robe pétale cache un nez expressif sur les petits fruits rouges et les baies roses. La bouche est opulente et pleine, équilibrée par une finale fraîche. On note la belle bouteille à la silhouette féminine en marinière grise très Jean-Paul Gautier. On note aussi, dans le même esprit graphique mais un style de vin gris et droit, la cuvée Hygge (prononcer Hugga).

Une parillada de fruits de mers.

Château de Pena

CÔTES-DU-ROUSSILLON

Rosé 2018

7,50 €

Sur le terroir de Cases de Pènes, qui ouvre la vallée de l'Agly, les sols schisteux confèrent à ce rosé pétale un caractère salivant qui l'appelle à table. La composante argilo-calcaire apporte à sa rondeur charnue bâtie l'équilibre entre grenache (30 %), syrah (30 %) et carignan (40 %).

Un poulet au four au thym et romarin.



Celliers de Trémoine Cave de Rasiguères

CÔTES-DU-ROUSSILLON

Trémoine Rosé 2018

8 €

La syrah s'exprime d'une voix bien à elle sur les sols d'arènes granitiques de cette partie du Fenouillèdes. Elle entre à 80 % dans l'assemblage de ce rosé à la couleur grenat, au nez profond de fruits rouges et noirs et fines notes d'agrumes (orange sanguine et bergamote) et de fleurs de pivoine. Plein et riche en bouche, finale de garrigue. Un rosé de repas, de l'été à l'automne.



Un lapin chasseur en cocotte.

Domaine Piquemal

CÔTES-DU-ROUSSILLON

Les Terres Grillées

Rosé 2018

10,50 €

Un rosé complexe et généreux où 70 % de syrah élevés en tendresse en demi-muids rencontrent 30 % de grenache gardés au frais en cuves inox. L'assemblage confère à l'ensemble une complexité audacieuse, tout en finesse et légèreté, sur un cœur de petits fruits rouges, paré de savoureuses notes vanillées.



Une daurade sauce vanille, à la tahitienne, en mahi-mahi.

Château de Caladroy

CÔTES-DU-ROUSSILLON

Passion Rosé 2018

12,50 €

Foncé et vineux, ce rosé, composé à 70% de mourvèdre complété de syrah, joue le rouge. La robe soutenue annonce un fruit généreux de framboise, arbrousse et myrtille avec de jolies notes poivrées que l'on retrouve en bouche. Belle mâche et non moins belle longueur.



Une côte de veau aux olives.

Domaine Lauriga - Vignobles Paul Mas



CÔTES-DU-ROUSSILLON

Jardin des Roses 2018

12,50 €

Gros coup de cœur pour le domaine Lauriga, au sein de la vaste gamme des rosés Paul Mas. Le domaine est situé dans les Aspres et propose plusieurs cuvées talentueuses. Nous avons retenu le Jardin des Roses pour son équilibre en rondeur et ses notes florales. Assemblage de 70 % de grenache et de 30 % de syrah, il offre une jolie couleur pétale, un nez délicat aux accents floraux (de rose, bien sûr) sur un lit de petits fruits rouges bien mûrs. La bouche confirme cette palette aromatique élégante qui joue sa partition dans un registre soyeux, une matière douce rehaussée d'une finale fringante.

Le Rosé de Lauriga (10 €) est aussi très réussi, sur la fraîcheur, dans sa bouteille fuselée avec son étonnante étiquette ronde aux couleurs pastel.



Une rouille de seiche.



Château de Valmy

CÔTES-DU-ROUSSILLON

Premières Roses 2018

13,50 €

Ce beau rosé 100 % grenache, 100 % Roussillon, rend hommage à son terroir entre mer et montagne. Le bouquet aromatique, riche et vif, mêle des notes de fruits à noyau (abricot, pêche, prune rouge) à des embruns marins.



iodés au nez, salins sur la finale. Beaucoup de tonus et de charme.
 Un chirashi de thon et saumon.

Vignobles Terrassous
IGP CÔTES CATALANES
Grenache 2018

6 €
Attention, rapport qualité-prix imbattable pour ce rosé généreux de grenache souple mais droit, vif mais soigné, fruité mais fin. On ne cherche pas midi à quatorze heures, ça tombe bien, on prend à l'apéro à midi pile ! Le premier verre appelle les suivants en toute convivialité.

 Avec les olives cassées à l'ail de l'apéro.

Domaine Lafage
IGP CÔTES CATALANES
Miraflores 2018

10 €
Assemblage de 50 % de mourvèdre complété de grenache noir et gris, ce rosé pâle s'avance

masqué. Sous sa robe dragée, il offre un nez expressif et épicé de fruit noir aux accents de poivre concassé. La bouche est vive, sans agressivité.
Très fin et très élégant.
 Ceviche de daurade au poivre vert.

Bernard Magrez
IGP PAYS D'OC
Bleu de Mer 2018

 6 €
Très gourmand et très réussi sur le fruit rouge, le Bleu de Mer de Bernard Magrez décline sa marinière en version sleeve ou étiquette (la cuvée bio que nous avons retenue). On aime ce design d'été et l'exécution brillante du contenu : un rosé clair, friand, à l'acidité maîtrisée, au fruit généreux en justesse.

 Une seiche à la plancha.

DRÔME
Le Mas Sylvia
IGP CÔTEAUX DES BARONNIES
Egeria 2018

5,50 €
Sylvia Teste a créé ce domaine de toutes pièces en 2010. Elle y élabore des vins où prime le terroir d'altitude de son vignoble. Egéria, son rosé composé de grenache et de syrah, est un régal de petits fruits rouges subtilement floral et acidulé au second plan.
 Avec un carpaccio de betteraves rouges et jaunes à l'huile d'olive.

GARD
Domaine Cabanis
COSTIÈRES-DE-NÎMES
Caractère 2018

AB
6,80 €
Avec 60 % de mourvèdre assemblé au grenache, ce rosé ne

manque pas de caractère. Rose vif à l'œil, il livre des notes de fruits rouges mûrs et d'épices. Même registre en bouche, laquelle offre en prime de la rondeur et du gras, ainsi qu'une finale rafraîchissante. Un excellent rapport plaisir-prix.
 Avec des tomates et des aubergines farcies à la viande d'agneau.

RHÔNE
Vidal-Fleury
CÔTES-DU-RHÔNE
2018

9,50 €
La Maison Vidal Fleury aguiche nos papilles avec ce rosé de cinsault, de grenache et de syrah, aux senteurs de petits fruits rouges, framboise, groseille, de pivoine et de rose. Rond et harmonieux au palais, d'une belle vivacité, il offre une jolie longueur sur les épices.
 Avec des brochettes de poulet mariné.



VAUCLUSE

Domaine du Clos Romane CÔTES-DU-RHÔNE

2018

8,50 €

Beaucoup de grenache et un soupçon de clairette, cépage à grains blancs, c'est le secret de ce rosé hyperséduisant, aux notes de fraise et de framboise presque mentholées en bouche. Il allie rondeur et vivacité dans un bel équilibre. On applaudit des deux mains.



Tapenade d'olive verte, houmous et sardines grillées.

Domaine de Mourchon CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES SÉGURET

Loubié 2018

7,90 €

Un rosé hyperaromatique et charmeur à souhait avec ses notes de pêche, de fraise, de framboise. On les retrouve en bouche où elles se déploient avec panache autour d'une trame fraîche et acidulée. La finale, sur les fruits rouges, apporte une touche de gourmandise supplémentaire.



Un rosé d'assiette à marier avec une cuisine épicée, comme un pad thaï.

Domaine de Malmont CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES SÉGURET

2018

11 €

Le jeune Nicolas Haeni donne vie à son doux rêve : exploiter un vignoble à taille humaine pour être au plus près du terroir de Séguret. En 2013, il s'est installé sur 4,5 hectares entièrement plantés en terrasses. Il en a recréé une partie lui-même après un chantier colossal de défrichage et de replantation. Le rosé n'est peut-être pas au premier plan dans la production du domaine, mais entre les mains de ce vigneron passionné il se pare de toutes les vertus. Une robe couleur saumon, un bouquet de fruits rouges rehaussé de notes épicées, une attaque vive et franche suivie d'une bouche ronde et ample sublimée par une finale saline.



Avec des rougets de Méditerranée grillés.



Domaine Pierry VENTOUX

2018

AB

8 €

Rencontré lors du salon Découvertes en vallée du Rhône à Avignon en avril dernier, Pierry Reynaud nous a emballés avec ce rosé qui fait la part belle au cinsault, 80 % de l'assemblage. Ici, la fraise déboule à toute vitesse, pour laisser la place à des notes plus vives de pamplemousse. La bouche est à la fois tonique et tout en rondeur.



Avec une paella au poisson.

Château de Sannes

LUBERON

1603 - 2018

10 €

Premier millésime réussi pour le château de Sannes, dont le propriétaire n'est autre que l'industriel Pierre Gattaz. Avec la complicité de Laurence Berlemont, du cabinet d'agronomie provençale, il signe cette cuvée dominée par les agrumes, vive et équilibrée, teintée d'une jolie minéralité.



Avec un carpaccio de thon au poivre rouge.



Domaine de L'Amauve
CÔTES-DU-RHÔNE
VILLAGES SÉGURET
Le Rosé de Simone 2018

AB

10 €

Grenache, cinsault, carignan,
à parts égales, forment un trio
aux notes de fraise et de petits

fruits des bois. Élégance et
raffinement sont au rendez-vous
de cette cuvée qui a bénéficié
d'un élevage sur lies fines
jusqu'à la mise en bouteille.
Le plus, une finale pimpante
et acidulée qui apporte droiture
et équilibre.



Un dos de cabillaud
accompagné de légumes
de printemps.



Château Pesquié



VENTOUX

Terrasses 2018

10,50 €

AB

Ce rosé, dont les vignes de cinsault, de grenache et
de carignan épousent les terrasses argilo-calcaires
du domaine, possède une nature explosive de
petits fruits rouges et d'agrumes. Même tempo
en bouche où ces arômes sont rafraîchis par une
belle acidité et s'étirent en longueur pour une finale
tout en beauté.



Avec une tarte aux fraises.