



BELLES BOUTEILLES | QUALITE



NOTRE SÉLECTION DE 17 ROSÉS 2020 DU SUD DE LA FRANCE

LE SOLEIL, LE ROSÉ, LE DÉCONFINEMENT... UN VERRE DE ROSÉ SUR UNE TERRASSE
EN DÉJEUNANT. OUF, C'EST REDEVENU POSSIBLE.



> Maison Mirabeau Étoile, côtes-de-provence
90 % de grenache et 10 % de syrah composent ce joli rosé très clair, à reflets litchi, qui développe une belle complexité aromatique au nez. L'attaque est ample et crémeuse, suivie par une jolie tension enrobée dans de la rondeur et des amers élégants type pamplemousse rose et zeste d'orange. Des saveurs de pêche s'ajoutent aux agrumes, un ensemble que l'on avait également au nez.
18,50 € (cavistes)



> Domaine Fondrèche N... (Nature), ventoux
Afin de réduire les doses de cuivre, Fondrèche ne désherbe plus les vignes chimiquement depuis vingt ans. Les traitements sont réalisés avec des produits naturels (macération d'ortie, d'écorce de saule et de prêle...). Assemblé à partir d'1/3 de grenache, 1/3 de syrah, 2/3 de cinsault sur des sols de sable, ce rosé cuivré nature, sans sulfites, est à la fois droit, mûr, charmeur et tendu dans un bel équilibre. Il exprime d'agréables notes de pêche et une finale légèrement citronnée, très fraîche.
12 € (cavistes)

> Château Margüi coteaux-varois-en-provence

Ce domaine fait désormais partie de la collection des Skywalker Vineyards, vignobles de George Lucas, situés à Marin County, en Californie, et à Passignano sul Trasimeno, en Ombrie. Très pâle avec son teint de pêche, ce rosé, qui résulte de l'assemblage de grenache noir, cinsault, cabernet sauvignon et syrah, allie fraîcheur, richesse, rondeur et tension. En bref, il réunit tous les ingrédients d'un rosé réussi à la fois floral et fruité, sur des notes de fraise et de mandarine.
16 € (chateaumargui.com)



> Domaine Tariquet Rosé de Pressée, côtes-de-gascogne

Ce rosé vinifié comme les vins blancs du domaine provient de merlot, cabernet franc, syrah et tannat, se pare d'une robe lumineuse à reflets groseille appétissants. Le nez est intense, et la bouche, gourmande, non dénuée de caractère, est à la fois fruitée, florale, acidulée. Super rapport qualité/prix, d'autant que le vin existe en BIB de trois litres !
6 € (cavistes)





> Romanin *IGP Alpilles*

Beaucoup de charme dans ce rosé certifié en biodynamie, droit et plutôt sec en attaque avant de s'arrondir en bouche pour se faire suave, fruité, sur des notes de fruits rouges, d'agrumes mais également de fleurs fraîchement coupées. Il accompagnera les belles salades estivales, élaborées avec l'huile d'olive du domaine, tant qu'à faire...
13 € (cavistes et boutiquechateauromanin.com)



> Domaine Saint-Andrieu *L'Oratoire, coteaux-varois-en-provence*

Ce domaine appartient à la famille Bignon-Cordier, également propriétaire du château Talbot, qui donne un grand cru classé de Saint-Julien. Il présente une robe pâle et brillante, dont la texture crémeuse d'aspect augure d'un vin charnu. Bingo ! Au nez, les notes agréablement grasses de l'amande fraîche, et, en bouche, à la matière s'ajoutent rondeur, énergie et de subtils amers (agrumes).
11,50 € (domaine-saint-andrieu.com)



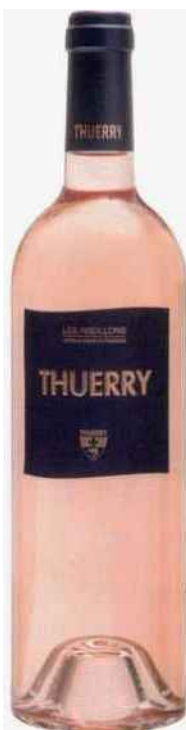
> Château La Castille *Glorius, côtes-de-provence*

L'attaque est vive, la bouche ample, pleine, intense, avec du pep's et beaucoup de charme. Le vin séduit par ses fruits juteux et croquants, à la fois mûrs et frais. Il se montre d'une belle longueur, persistant sur les arômes de mandarine, complexe en finale salivante. 12 € (cavistes)



> Château Minuty *Rose et Or, côtes-de-provence*

« La nature offre un millésime 2020 d'une qualité extraordinaire, peut-être l'un des plus beaux de ces trente dernières années, se réjouit la famille Matton, propriétaire de Château Minuty depuis 1936. Le rosé qui nous occupe est tiré de la gamme Or, une trilogie de vins patiemment élaborée au fil du temps par Jean-Étienne et François Matton. Les deux frères souhaitaient, avec cette collection élégante, marquer le pas, incarner leur génération. Une trilogie issue d'un travail parcellaire minutieux, devenue emblématique en une petite dizaine d'années. Rose et Or est arrivé en troisième position, après le Blanc et Or puis le Rouge et Or. La robe du 2020 est rose pâle et lumineuse, le nez embaume les fleurs blanches puis des arômes de fruits de la passion s'en mêlent. Un rosé fringant, harmonieux, souple, léger, fruité en finale longue, croquante et acidulée. Un vin charmeur et facile à boire, salivant. Bouillabaisse, cuisine thaïe et japonaise, salade de fraise au basilic sauront lui faire honneur.
24 € (boutique.minuty.com)



> Thuerry

Les Abeillons, coteaux-varois-en-provence

La propriété continue de se concentrer sur la nature et la qualité de ses vins. Elle a d'ailleurs obtenu la certification HVE (Haute valeur environnementale) en 2019 et entamé la conversion du vignoble en agriculture biologique, tout en intégrant des éléments de la biodynamie dans son itinéraire technique. Le domaine va également accueillir de nouvelles sculptures monumentales dans le cadre d'« Art et Vin 2021 ». La robe des Abeillons est très pâle, scintillante, brodée de reflets argentés. Puissant, généreux, le vin, composé de 80 % de grenache et 20 % de syrah, prodigue des arômes de pêche de vigne. Pas d'acidité intempestive, mais une agréable tension qui précède un milieu de bouche rond et plein. 13,90 € (cavistes)



> Roseline Prestige *côtes-de-provence*

Il s'agit là d'une cuvée de négoce proposée par le célèbre château Sainte-Roseline. Sur l'élégant flacon s'incruste une rose en relief. Un bouchon de verre ferme la bouteille. C'est quasi certain, on aura envie de la réutiliser une fois le vin terminé. Pour l'heure, il revêt une robe rose très pâle. Au nez, des arômes de fruits rouges et de bonbon anglais.

La bouche montre une belle tension agrémentée de notes fruitées et juteuses. Aïoli, fruits de mer, homard grillé sauce à l'estragon sauront lui répondre.

12,90 € (cavistes)



> La Commanderie de Peyrassol *La Bastide Peyrassol, côtes-de-provence*

Il se drape dans une robe qui rappelle la couleur tendre d'un pétale de rose, délivre des parfums floraux et fruités au nez, des notes de fruits rouges frais et croquants en bouche, rehaussés par des épices douces, délicates. Gourmand et léger, il se déguste avec plaisir, et et montre qu'il peut avoir du caractère en compagnie d'un poulet moelleux au curry indien relevé.

15 € (vignobles-austruy.com)

> Bernard Magrez

Muraires-Douce Vie « Tentation », côtes-de-provence

Le domaine provençal de Bernard Magrez – plus connu pour ses grands crus classés de bordeaux – ne produit que des vins rosés. Meilleurs d'année en année. Pour preuve cette Douce Vie tentatrice d'un joli rose tendre, flatteur, gouleyant, qui se boit avec plaisir, sur la fraîcheur. 6,95 € (en grande distribution)



> La Bégude *L'Irréductible, bandol*

Cette cuvée n'a probablement pas été baptisée au hasard. Elle ne transige pas en effet avec sa volonté d'être un rosé taillé pour la garde (contrairement à ses congénères), ne fléchissant pas non plus sur sa couleur soutenue tirant sur la framboise à reflets cuivrés, ce qui va à des rosées les plus pâles possible. À contre-courant des phénomènes de mode, donc, et des règles établies, il révèle une belle vinosité en bouche, et son charisme n'empêche en rien sa très belle fraîcheur. Saveurs gourmandes de fruits rouges et exotiques, légers tanins composent ce vin qui, à table, n'a pas froid aux yeux, se complaisant avec céleri rémoulade, gratin de courgettes et tomates au parmesan, choucroute...
26 € (labegude.fr)



> Clos Canarelli *AOP Corse Figari*

Ce vin bio et biodynamique est l'un des plus jolis rosés de ce millésime 2020. Rondeur, fruit, gourmandise, élégance, chair, tension, densité... Tout se fond en bouche dans une harmonie moelleuse tant et si bien que la bouche en redemande.
22 € (comptoirdesmillésimes.com)



> Desprat Saint-Verny *Terre & Laves, côtes-d'auvergne*

Un vin très minéral qui démarre par une mise en bouche ronde et agréablement fruitée. Belle personnalité pour ce rosé pâle à reflets melon, facile à boire, gouleyant.
8,60 € (despratsaintverny.fr)



> Domaine d'Éole *Souffle d'Eole, sans sulfites ajoutés, IGP Alpilles*

Sa couleur est plutôt soutenue, tirant vers celle de la mandarine. Au nez, il libère des arômes de fruits rouges type cerise, framboise, fraise des bois. Des notes que l'on retrouve en bouche aux côtés du gingembre. Un rosé rond, fruité, légèrement amer, long et épicé.
18 € (cavistes et domainedeole.com)



> Domaine Ott *Château de Selle, côtes-de-provence*

Cette propriété qui bénéficie d'un chai sublime se trouve à l'intérieur des terres, sur les hauteurs de collines calcaires où le vignoble profite d'un ensoleillement généreux. Ourlée de reflets d'argent, la robe pâle, couleur pêche, scintille, appétente. Après un nez frais, minéral, le vin s'élance, impétueux en bouche, vivifiante et gourmande, sur les fruits exotiques (kumquat, mangue). Il est large, d'une très grande élégance poussée en finale par quelques nobles amers (pomelo), des notes gourmandes, de fraîcheur, d'épices et de tension, se prolongeant par une belle suavité persistante. On y revient, inlassablement, avec un plaisir grandissant.
30 € (cavistes)

