



MAGAZINE / VIGNE ET VIN

Des rosés en Vallée du Rhône



« Les tons rosés, si différents, racontent la diversité et la richesse de vins du Rhône » PHOTODR



GRENACHE ET SYRAH

Les rosés de la Vallée du Rhône, toujours un peu plus colorés que ceux de Provence gardent leurs notes fruitées et se marient volontiers aux mets d'été.

Couleurs d'été

Le champion des rosés de la Vallée du Rhône est bien entendu Tavel. Premier rosé en appellation de France, rosé de gastronomie par excellence, il ne sacrifie pas à la mode des rosés de Provence et garde sa spécificité. Rosé charnu, fruité il doit sa profonde personnalité et son tempérament ardents à ses sols de lauzes, de galets et de cailloutis.

Le Tavel, cru de la Vallée du Rhône, est en quelque sorte le pendant rosé du Châteauneuf-du-Pape.

En dehors de Tavel, la Vallée du Rhône n'a pas vocation à produire beaucoup de rosés. Bien entendu les Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages produisent des AOC sur les trois couleurs, tout comme les Vivarais, Grignan les Adhémar, Costières de Nîmes, Ventoux, Luberon et Duché d'Uzès.

Même si les rosés de la Vallée du Rhône restent souvent un peu plus colorés, la mode, les a également gagnés. Les rosés du Rhône offre des tons souvent pâles mais leur structure reste en général relativement assurée.

Note de dégustation

Trois rosés aux couleurs et structures très différentes.

IGP Collines Rhodaniennes

Aucune des appellations Côtes

du Rhône septentrionales n'est reconnue en rosés. C'est pourquoi, la Cave de Tain l'Hermitage, grande spécialiste de la syrah, concocte en IGP ce petit rosé vif et léger.

La cuvée « *Les Beaux Jours* » est issue de la seule syrah. Ne sont conservé que les talents fruités du cépage. Une couleur un peu tenue, syrah oblige, un nez pétillant de petits fruits rouges, une fraîcheur bien agréable...Gourmand ! (3.40 euros)

● *Cave de Tain - 26602 Tain l'Hermitage - Tél. 04 75 08 20 87*

Côtes du Vivarais

La Cuvée « *Grotte Chauvet* » fait bien sûr référence à la merveilleuse découverte paléolithique de Vallon Pont d'Arc. Par pressurage direct, « *Les Vignerons Ardéchois* » élaborent cette cuvée avec une forte majorité de grenache à peine teintée d'un peu de syrah. Une jolie robe claire, un nez fleurs et fruits blancs. La bouche en garde le fruit avec un joli trait d'agrumes qui vient rafraîchir le palais et mettre en équilibre une rondeur originale...Bien fait ! (6.30 euros)

Costières de Nîmes

Gallician est un des hauts lieux des Costières. Le terroir caillouteux domine ici cette plaine sableuse ou fleurissent les vins gris. La Cuvée « *Mas du Notaire* » peut revendiquer sa qualité de rosé de gastronomie. Elle est issue, pour moitié, de grenache et de syrah. Une robe très mode s'épanouie dans une séduisante bouteille bordelaise. Un nez fin et puissant aux arômes de poire mûre.

Une bouche ample aux saveurs fruitées, une finale longue agrémentée d'une fraîcheur minérale...Élégance harmonieuse ! (8.00 euros)

● *Mas du Notaire - 30600 Gallician - Tél. 04 66 35 03 00*

P.G.