



Dégustation



Vin de France Villa La vie en Rose, négrette - 6,90 €
L'élégance du rosé du négociant Lionel Osmin est dans son raisin, la négrette, à son aise dans le Sud-Ouest. Ce cépage donne le fruit rouge habituel doublé ici d'une pointe de violette et d'épices douces. On l'imagine sur des pâtes au pistou, même si cette recette vient de l'autre Sud... à l'est. **Au domaine.**

IGP Vacluse Aureto, Autan 2015 - 7,50 €
Le cinsault prend le dessus sur le grenache dans ce rosé qui profite de son terroir frais du Vacluse. Aureto signifie d'ailleurs «brise légère». Produit par un vaste domaine, fleuron de l'œnotourisme dans le Rhône, le vin dégage une belle tension et du gras. Le rosé consensuel et parfait pour les apéritifs de l'été. **Site du domaine.**

Luberon Marrenon, Pétula 2015 - 7,70 €
Bel assemblage de syrah complétée de grenache noir pour ce rosé ensoleillé du plus gros producteur du Luberon. En individualisant des parcelles, la coopérative invente ce rosé à la touche de fraise des bois et fruit de la passion. Éclatant de simplicité, il a la légèreté d'un vin tranchant et une finale plus acidulée. **Au caveau.**

Côtes de Provence Les Millésimes de ces Dames 2015 - 48 € les 6 bouteilles
Dans cette toute jeune gamme d'étiquettes originales de vins produits par des femmes et sélectionnés par une femme, nous avons plébiscité ce rosé bio, syrah, grenache et cinsault, légèrement ourlé de velours et parfumé de pêche. **Site Internet.**

16 ROSÉS... CLASSE !

Sélection et texte : Karine Valentin

Pic Saint-Loup, Haut-Lirou 2015 - 8,50 €
Le luxe de ce rosé passe par une majorité de syrah dans l'assemblage, c'est le rosé qui se prêtera au mieux à toutes les tapas de l'été. Il se livre doucement avec une belle tenue en bouche, une tension parfaite et cette pointe de gras indispensable pour donner de la profondeur au vin de couleur pâle. **Site du domaine.**

Les Baux-de-Provence, Mas de la Dame 2015-8,70 €
La Dame est la propriété de deux femmes, deux sœurs, deux héritières d'un des vignobles emblématiques de l'appellation. Ne vous fiez pas à la robe soutenue et au parfum intense de leur rosé, c'est un vin comme un voile, à la bouche souple qui s'ouvre sur une belle fraîcheur. Offrez-lui des rougets. **Au domaine.**

Cabardés Château de Pennautier, Terroirs d'Altitude 2015 - 10,60 €
Au nord de Carcassonne, les raisins du Sud-Ouest, merlot et cabernet, et ceux du Sud-Est, grenache et syrah, s'allient pour donner des rosés sensibles. Celui-ci bénéficie en plus de la fraîcheur de l'altitude... Pulpeux mais énergique. **Site du domaine.**

Coteaux d'Aix-en-Provence Domaine d'Éole 2015-75 € le carton de 6
Toute la puissance sauvage des Alpes et des coteaux de cette Provence foisonnante s'exprime à travers la richesse du rosé d'Éole, rafraîchi par le mistral. Un nez de fraise, une bouche équilibrée au charme appuyé par une robe soutenue. **Site du domaine.**





Côtes de Provence Château la Martinette 2015 - 13 €

La propriété de Lorgues, repapée et dirigée par le Russe francophile Alexei Dmitriev, offre la finesse et le velouté d'un rosé pâle comme un blanc, *Aurore sur la Moskova*, mais son prix nous dépasse (35 €). Un ton en dessous mais aussi éclatant, ce rosé au nez de fenouil et citron confit à la touche florale et épicée. *Domaine et cavistes.*

Côtes de Provence By Ott 2015 - 14 €

Les Domaines Ott sont répartis en trois propriétés provençales : Mireille, Romassan et Selle. C'est dans les caves de cette dernière qu'est assemblée la nouvelle cuvée Ott, au même niveau d'excellence que Louis Roederer, la maison mère. Un vin tendu et croquant de fruit et finement épicé en finale. *Au domaine.*

Côtes de Provence Château Peyrassol 2015 - 14,65 €

La propriété provençale, vaste entité œnologique ponctuée d'œuvres d'art, propose une ribambelle de cuvées de la plus sage à la plus élitiste. Le rosé de cinsault, grenache, mourvèdre, rolle et syrah s'ouvre en apéritif, puis sur des beignets de fleur de courgette, une dorade et une soupe de fraises. *Site du domaine.*

Côtes de Provence Château Malherbe, Pointe du Diable 2015 - 15,50 €

Les Ferrari posent les bases d'un solide provençale rouge. On connaissait moins leur rosé (30 % de la production). Mais on se rattrape avec cette cuvée racée au nez de fraise et fruits rouges. Sa vinification poussée donne un vin sphérique. *Au domaine.*



Ce sont les élégants de votre été, les grands rosés produits dans le sud de la France avec le grenache en majesté servi par la syrah, le cinsault, le mourvèdre, la négrette et confrères.



IGP Côtes de Thongue Domaine la Croix Belle N° 7, 2015 - 15 €

Dans le Languedoc, un petit vignoble passe l'été sans faire de remous... Les Côtes de Thongue ont pourtant de beaux atouts, parmi lesquels ce domaine qui produit un rosé associant 7 raisins. Cela donne ce vin rond, frais et poivré. *Domaine et cavistes.*

Côtes de Provence Château Saint-Maur Excellence 2015 - 17 €

Dans son flacon dodu, voici un typique du bord de mer. Cogolin est non loin de l'eau, le rosé y puise son énergie tenue par une maturité de raisin parfaite en 2015. Du gras, du velours, des agrumes, une touche épicée sur une finale courtoise. *Site du domaine.*

Bandol Château de Pibarnon 2015 - 20 €

En attendant la superbe *Nuance*, le rosé qu'Éric de Saint-Victor a imaginé pour l'hiver, on a un avant-goût du talent du bonhomme avec ce mourvèdre enrobé de cinsault et de grenache. À eux trois, ils donnent un rosé puissant et frais, sur la fraise des bois, les agrumes et les épices ponctuées de menthol. *Domaine et cavistes.*

Coteaux d'Aix-en-Provence Grand Vin du Château La Coste 2015 - 25 €

Mathieu Cosse a mis tout ce qu'il pouvait de grenache dans son Grand Vin pour lui donner le plus de caractère possible. Il ne s'offre pas tout de go, il faut le laisser venir, il dévoile alors sa puissance, sa savoureuse constitution et sa finale éclatante. *Site du domaine.*

Photos Thierry Lagay et D.R.