

www.lechroniqueur.fr

Pays : France

Dynamisme : 4



[Visualiser l'article](#)

## Les rosés de l'été...



Pic Saint-Loup et Costières de Nîmes pour ouvrir cette escapade qui sera principalement sudiste. Mais pas que...

**Pic Saint-Loup** avec ce **Haut Lirou** 2015 à 75% Syrah (et Grenache), un rosé à la robe pastel aux arômes qui rappellent la garrigue voisine, gourmand de fruits rouges que l'on croquera sur le champ, idéal pour un apéritif ou une belle salade de saison (8,00 €). Le **Costières de Nîmes** est un peu un héritage que l'on doit au **Mas du Notaire**, ce vin ample et un brin épicé est un 50/50 Syrah-Grenache, on apprécie la note mentholée qui vient conclure une belle déclaration (enregistrée chez le notaire évidemment !). A réserver pour un tajine ou un poisson grillé (8,00 €).

www.lechroniqueur.fr

Pays : France

Dynamisme : 4

[Visualiser l'article](#)

On connaît bien dans ces colonnes **le Mas Amiel** situé au cœur de l'appellation Maury (66460), un peu entre les Corbières et le mythique village de Rennes-le-Château. « **Narassa** » est un rosé Côtes du Roussillon issu d'un assemblage Grenache noir et gris, Carignan et Mourvèdre. Son côté fraise des bois siéra à notre envie de douceur, et son côté poivré lui donnera un genre exotique qu'il n'est pas. C'est un beau vin aux tanins sérieux, ample, avec une belle longueur, et que l'on destina à une cuisine élégante (17,60 €).

Valflaunès est dans le département de l'Hérault (34270), et c'est ici que l'on trouvera le **Domaine de l'Hortus** qui nous propose « Bergerie de l'Hortus » 2015, que l'on doit à un trio fameux et bien connu, Grenache, Syrah, Mourvèdre. Fruité et frais, ce rosé a la bouche vive, ce qui nous met dans d'excellentes conditions pour poursuivre et découvrir une fin citronnée, non sans avoir salué son penchant pour la fraise et peut-être le miel. Parfait avec un saumon ou une tarte au fromage de chèvre (11,00 €). En remontant un peu, il faudra passer les Cévennes, nous passerons par Bourg Saint-Andéol (07700) et **le Château Rochecolombe** qui nous a concocté un rosé Côtes du Rhône en bio 100% Syrah, un vin à la robe brillante, cerise en bouche, gras, épicé avec une note réglissée qui appelle une cuisine dite exotique (6,70 €).

www.lechroniqueur.fr

Pays : France

Dynamisme : 4



[Visualiser l'article](#)



Le **Domaine de la Garelle** est un **Côtes du Luberon** 2015 Syrah-Grenache qui aime marier fruits rouges et soupçons de caramel, le tout emballé dans une rondeur exemplaire, parfait pour un poisson grillé (5,50 €). Grenache, Syrah et Mourvèdre (déjà des classiques de la région) à l'appel pour ce **Costières de Nîmes** du **Château Roustan** 2015 à la robe saumonée, très framboise-groseille, frais et bien structuré, que l'on destina à une viande grillée ou une assiette de charcuteries (4,50 €). « Les Rastellains » ont été inventés par la **Cave de Rasteau** avec une large majorité pour le Grenache et les fruits sauvages. C'est efficace, d'une belle présence, et ce rosé accompagnera sans coup férir des plats du sud (4,70 €).

www.lechroniqueur.fr

Pays : France

Dynamisme : 4



Page 4/9

[Visualiser l'article](#)

Ils sont voisins de Provence, le plus au nord est ce **Coteaux du Ventoux** du **Domaine Fondrèche** (2015) issu d'un assemblage Cinsault (50%), Syrah et Grenache, un vin de chaleur et de soleil à son maximum (9,60 €), le second est un **Coteaux d'Aix**, il nous est proposé par le **Domaine de Valdition**, un classique Vallon des Anges 2015 (Cinsaut-Grenache) à 12,00 € ; quant au troisième, c'est le **Côtes de Provence** du **Domaine Sainte-Lucie**, c'est le MIP Classic 2015, un rosé qui tiendra son rang de l'apéritif au dessert (9,95 €).

Rosés encore pour continuer ce voyage estival sous la bannière des Syrah, Mourvèdre, Grenache, Cinsault, et même Gamay, à l'instar de ce **Beaujolais rosé** « Clos du Vieux Bourg » 2015 des **Domaines Piron** (Villié-Morgon), à la robe pâle, léger et frais naturellement, un brin floral, et dont l'équilibre siéra à toutes les salades d'été et autre tarte à la tomate (7,00 €).

On apprécie toujours les vins de la **maison Brusset** (84290 Cairanne) installée au pied des Dentelles de Montmirail. Ce « Laurent B » est un Côtes du Rhône brillant, épicé, avec des senteurs de prairie, et des appels de coing, une merveille avec un carpaccio de bœuf (7,00 €).

Un peu plus au sud nous arriverons du côté de **Bandol** avec un plébiscite pour le Mourvèdre (Grenache et Cinsault) pour **Les Beaumes** 2015, le rosé corail et fruits rouges, « flatteur » certes, mais surtout corsé, gavé de soleil, donc que l'on destinera à une cuisine née sous le soleil, genre moussaka pourquoi pas (10,00 €).

La **maison Vidal Fleury** (69420 Tupins et Semons) est la plus ancienne de la Vallée du Rhône. On la connaît pour ses Côtes Rôties et autres productions des Côtes du Rhône septentrionales, mais on sait qu'elle œuvre excellemment du côté de **Tavel**. Le voici donc avec sa robe rouge sang, avec ses arômes de cassis, de tabac (à fumer), de poivre, sa rondeur, ses tanins souples et son côté boisé en fin de bouche. Un beau Tavel à 14,80 €.

www.lechroniqueur.fr

Pays : France

Dynamisme : 4



[Visualiser l'article](#)

« Le Petit Moulin » nous vient du **Moulin de la Roque**, c'est un rosé **Côtes de Provence** à la robe rubis à se faire braquer, fruits rouges, frais, élégant, un excellent rapport qualité-prix (5,80 €) qui conviendra à des moules marinières ou à une anchoïade.

Vite, le bateau nous attend, direction Aléria en Corse chez les **Vignerons de l'île de Beauté** pour déguster « **Le Prestige du Président** » 2015, un rosé Sciaccarellu à 80% (avec Syrah) : robe saumonée, gourmandise en bouche instantanée, quelques soupçons d'estragon et de thym, c'est ample avec une belle fin, on sortira le jambon (corse) ou un poisson que l'on fera griller sur la plage à côté de la paillote. (7,50 €).

## Cinq rouges des Côtes de Nuits à la Clape



Régions différentes, donc expositions, cépages, terroirs et usages différents. Cinq rouges avec leurs spécificités, et qui trouveront leur place lors de dîners estivaux puisqu'il n'y a pas que le rosé dans la vie...

**Côte de Nuits Villages** pour ce Bourgogne du **Domaine Laurent Jeanniard**, un domaine créé en 2006 à Corgoloin et fort aujourd'hui de huit hectares. Nous sommes bien sûr en présence d'un Pinot noir à 100%, à la robe légèrement violacée, aux arômes fruités avec une touche discrète de bois, voilà un rouge charpenté et plutôt tenace en fin de bouche, parfait pour une viande rouge (12,00 €).

« Bizard »... comme c'est « Bizard », oublions Louis Juvet et revenons du côté de **Grignan-les-Adhemar** dans la Drôme provençale au **Château Bizard**, peut-être un voisin de Madame de Sévigné, avec « Le Fornas », principalement grenache noir, en millésime 2014, à la robe rubis, cassis-framboise en bouche, un

www.lechroniqueur.fr

Pays : France

Dynamisme : 4

[Visualiser l'article](#)

rouge franc, viril, qui a dû aller se promener dans la garrigue toute proche, et que l'on aimera boire avec quelques grillades (10,00 €).

Entre Gigondas et Beaume de Venise, voici le terroir de **Vacqueyras** et du **Domaine Grandy** pour y déguster ce rouge issu des cépages Grenache, Syrah et Mourvèdre, à la robe foncée et aux arômes épicés, tannique, persistant en fin de bouche, on le dit « enjôleur » et on y croira, un bienfait avec une terrine de lièvre ou quelques fromages relevés ( 8,85 €).

Oh ! **le Joly Rouge** que voilà ! Millésime 2014 pour cette **AOC Languedoc** de Virgile Joly, ostensiblement fruits rouges, un vin ample et généreux, avec une belle finale sur le frais, et c'est bien en été quand il faut accompagner une assiette de charcuteries ou une viande grillée. Par Virgile Joly et Cie (7,50 €).

**AOC La Clape** pour conclure cette escapade en 5 rouges au **Château Camplazens** et une cuvée « la Garrigue », assemblage Grenache (80%) et Syrah, un rouge foncé et corsé, qui nous parlera chocolat et minéralité, une belle manière de vivre un terroir attachant en accompagnement d'une cuisine méditerranéenne par exemple (10,00 €).

## Un trio de Gascogne



Pourquoi pas trois Mousquetaires habillés de blanc qui mettraient en avant, faute d'épées, Colombard et Gros Manseng, cépages plutôt locaux. Colombard à 70% (et Gros Manseng) comme pour cette « Terre de Nuit » des **Producteurs Plaimont** à la robe pâle aux reflets verts, un blanc gourmand à croquer, frais de naissance,

www.lechroniqueur.fr

Pays : France

Dynamisme : 4



Page 7/9

[Visualiser l'article](#)

quasiment un « vin de soif » comme on disait autrefois dans la région, et qui avance non masqué avec ses fruits de la passion (6,00 €).

Gros Manseng en cépage unique avec le **Château de Millet**, pour cette fois-ci un blanc tendance moelleux au nez ultra-complexe avec quelques passages de fruits exotiques sur les terres du Gers, de quoi proposer de la rondeur, un bel équilibre et une aptitude à l'exotisme. Idéal avec un foie gras, même en été ! (6,80 €).

Enfin, toujours Colombard et Gros Manseng, plus un invité surprise, le sauvignon blanc pour ce « Haut-Marin Fossiles » présenté par le **Domaine de Menard**, un Côtes de Gascogne 2015 très fruits blancs et fleurs blanches, bien structuré, qui conviendra à un tajine de poulet citronné (environ 5,00 €).

## Domaine La Croix Belle



Nous voici à Puissalicon dans le 34, au cœur de l'appellation **Côtes de Thongue** avec deux rosés, et un rappel de la production maison en rouge et blanc.

50/50 Syrah et Grenache pour ce rosé 2015 **Caringole** en Côtes de Thongue à la robe pâle et au parfum de rose, un rosé qui rappellera le bonbon acidulé de notre enfance, un vin tout en douceur et sympathie qui fera merveille avec une cuisine du sud (5,50 €)... L'autre rosé, « **Champ des grillons** » 2015, est un assemblage de Grenache, Syrah et cabernet Sauvignon. Plus subtil que le précédent, il se fait remarquer par sa note épicée qui sera le beau contraste d'une cuisine faite de légumes accompagnant un poisson grillé. Une belle soirée à venir (7,70 €).

www.lechroniqueur.fr

Pays : France

Dynamisme : 4



[Visualiser l'article](#)

Le Domaine de la Croix Belle propose une merveilleuse collection de rouges à l'instar de ce « N°7 » (issu de 7 cépages) ou du « Champ du Coq » en Syrah et Grenache, ou encore de blancs, et nous citerons le splendide « Chardonnay ». Un domaine à découvrir sur la route des vacances...

## Vidal Fleury, rive droite du Rhône



On l'a dit, il s'agit de la plus ancienne maison de vins de la Vallée du Rhône, installée sur la rive droite près d'Ampuis, au cœur de la Côte-Rôtie et du Condrieu. La maison propose bien sûr la panoplie septentrionale des Saint-Joseph et autres Crozes-Hermitage, mais également des **cuvées classées Côte du Rhône**, à l'instar de ce rouge et de ce blanc. Rouge 2013 Grenache et Syrah principalement (avec Mourvèdre et Carignan), un rouge à la robe d'un rubis intense qui nous balade de griotte en fondant au chocolat, un tantinet épicé avec quelques touches de cerise, un vin bien structuré qui conviendra à une belle pièce de viande (8,90 €).

Le Viognier a fait 88% au premier tour du côté du blanc, un plébiscite (plus Grenache et Clairette). Ici, la robe est du genre jaune pâle, les fruits sont plutôt secs, la fleur est blanche, l'air est frais, la tendance générale fait dans le vif, le nerveux, le « mordant », on aime cette belle fin qui n'en finit plus, et un tartare de thon fera sûrement l'affaire, avant le passage du Comté (9,80 €).

## La Clape en Languedoc



www.lechroniqueur.fr

Pays : France

Dynamisme : 4



[Visualiser l'article](#)



Plus avant dans cette rubrique, nous avons mis sur la table un rouge de l'appellation **la Clape en Languedoc**, le **Château Camplazens**. Voici deux autres productions de ce terroir proche de la méditerranée dans le département de l'Aude. « Les Olivettes », c'est l'association de la Syrah avec Grenache, Mourvèdre et Carignan réalisée par le **Château de Marmorières**. C'est un rouge pourpre, voire violacé, très cerise en bouche avec des tanins bien élevés genre institution suisse, les arômes et la fraîcheurs mettent en avant l'harmonie avérée de ce rouge que siéra à un poulet à la provençale (7,00 €).

Syrah 60%), Grenache et Carignan pour la cuvée « Le Moulin » du **domaine Sarrat de Goundy**. Là encore, la robe est profonde, on la dira grenat, le fruit rouge domine avec de la réglisse planquée subtilement, là aussi il y a de la fraîcheur pour le plaisir de découvrir une bouche ronde, gourmande, généreuse et pleine de souplesse. Et de longueur. Et encore de la longueur... (6,90 €).