



œnologie

Vins rosés Vive l'été prolongé !

On aime leur couleur, leur fraîcheur, leur gourmandise, leur flacon et surtout leur esprit libre et décomplexé qui permet de les consommer avec ou sans glaçons, façon piscine sur un transat, en mode pique-nique entre amis, autour d'un barbecue festif, en tête-à-tête sous la tonnelle ou sous les étoiles. Petite tournée des cuvées de l'été!

PAR FLORENCE HERNANDEZ



Cuvée 281 Château Minuty, 2015

La star de l'été!

La dernière-née des cuvées d'exception de Minuty s'offre un habillage visionnaire qui sublime son flacon d'un rose pâle balayé par les bleus du ciel et de la mer. Avec un nez intense d'une grande complexité, la finesse de ses arômes de fruits à chair blanche, soutenue par des notes iodées dues au terroir maritime, confère à ce vin un caractère unique. Sa bouche marquée par une grande amplitude s'enrichit d'une jolie trame minérale permettant de beaux accords gastronomiques sur des poissons grillés. Une création à qui on prédit une *success story* très méritée. Et comme un bonheur ne vient jamais seul, 2016 célèbre les 80 ans de ce domaine familial qui à la cote... d'azur!

Château Minuty
2491 route de la Berle, Gassin (Var)
Tél. 00 33 4 94 56 12 09
www.minuty.com
Prix: 45 euros

Cuvée Excellence 2015 Château Saint-Maur

La consécration!

Situé sur le massif des Maures, 2015 salue le troisième millésime de ce vin qui apporte à cet élégant flacon galbé sa véritable consécration médiatique. Récolte des raisins de nuit, robe claire et pâle issue de la presse directe et délicate du raisin, nez intense de pamplemousse sur une bouche qui apporte de la fraîcheur sur des saveurs gourmandes de pêche et d'abricot. Idéal sur de la cuisine chinoise ou lors d'un farniente sur un transat!

Château Saint-Maur
700 route de Collobrières, Cogolin (Var)
Tél. 00 33 4 94 95 48 48
www.chateausaintmaur.com
Prix: 16 euros

La Vie en Rose Château Roubine

Le rosé des sens

Avec un nom qui nous emporte, difficile de ne pas tomber sous le charme de ce rosé "sens pour sens" plaisir, produit par un château qui figure parmi les dix-huit grands crus classés de Provence. Produite en quantité limitée, la nouvelle cuvée éponyme de ce château a la



robe lumineuse et sexy, et un nez plaisant, floral et charmeur! En bouche, le tibouren aux arômes de bonbons anglais lui apporte du gras, de la fraîcheur sur une finale veloutée et sans amertume. On raffole autant du contenu que du contenant (rehaussée d'entrelacs de fleurs sérigraphiées d'un blanc très féminin). La bouteille a tout pour séduire, surtout dans sa version magnum! Bon à savoir: la maison fait aussi maison d'hôtes.

Château Roubine
4216 route de Draguignan, Lorgues (Var)
Tél. 00 33 4 94 85 94 94
www.chateauroubine.com
Prix: 12 euros

Cuvée Constance 2015 Domaine Haut-Lirou

Un Pic Saint-Loup qui a du chien!

Avec sa robe or rose chatoyante, son nez suave qui charme par des arômes de fleurs blanches type aubépine, des épices douces qui rappellent la vanille et la bergamote, et une bouche ample qui rappelle ses 80% de syrah et qui se prolonge par une belle longueur sur une note fumée et saline. Un rosé intimiste produit à moins de 1900 bouteilles, idéal pour savourer une bouillabaisse, un poisson à la plancha ou des tempuras. Original!

Uniquement à la propriété
Domaine Haut-Lirou
Saint-Jean de Cuculles (Hérault)
Tél. 00 33 4 67 55 38 50
www.hautlirou.com
Prix: 14 euros

Rosé n° 8 Brut Ayala

Un sacré numéro!

Une cuvée éphémère dont le nom fait

référence à la fois à son millésime et au nombre d'années nécessaires à son élaboration. Issues des Grands et Premiers Crus de la Montagne de Reims, ses 14 700 bouteilles proviennent uniquement de la vendange exceptionnelle de 2008: représentatif du style frais et élégant des champagnes de la marque, avec sa robe rose pâle, claire et brillante, ses bulles fines et abondantes, son nez subtil, frais et raffiné sur des arômes de fraise, de framboise, d'orange sanguine et de cassis. Une bouche précise et tendue alliant finesse et fraîcheur sur des notes de fruits rouges et de bonbons anglais. Un must!

Chez les cavistes – prix: 50 euros

Moët Ice Imperial Rosé

For your ice only!

L'été s'est avéré *show* pour les amoureux de la marque qui innove une nouvelle fois en créant ce champagne rosé à la bouteille couleur de givre dont la particularité est de se déguster uniquement sur glace! C'est particulièrement bien frais qu'il donne le meilleur de ses saveurs fruitées et de son tempérament énergique, surtout s'il est servi dans un grand verre à cabernet avec trois glaçons s'il vous plaît!

Chez les cavistes – prix: 53 euros

Whispering Angel

Un vin divin!

Le murmure de l'ange est une production du Château d'Esclans, propriété du génial Sacha Lichine depuis 2006. Le Bordelais est connu dans le monde entier pour avoir mis en bouteille et après avoir vieilli en fûts de chêne le rosé le plus cher du monde, la cuvée Garrus! C'est sur son magnifique domaine qui s'étend sur un coteau près des gorges de Pennafort, à 25 kilomètres de Fréjus la Romaine, que cet angélique nectar au nez subtil d'agrumes, soyeux en bouche et à la teinte rose pâle a été vinifié par Patrick Leon (l'ancien œnologue de Mouton Rothschild) à partir du trio de cépages gagnants – grenache, Rolle et Cinsault – provenant de la région de La Motte. L'apéritif idéal pour un tête-à-tête romantique.

Domaine du Jas d'Esclans
3094 route de Callas La Motte (Var)
Tél. 00 33 4 98 10 29 29
www.esclans.com
Prix: 17 euros