



dossier spécial | vins d'été



Entre 9 et 15 €

Dans la cour des grands

Cette sélection prouve que les rosés, eux aussi, peuvent jouer sur la complexité. Corses ou provençaux, ils gagnent leur titre de noblesse!

EXOTIQUE

Rosé 2015 bio,
Château La Verrerie
NOTE: 13,7/20

Son nez complexe de fruits et de fleurs laisse place à une bouche ample et fraîche qui évolue vers des saveurs de pêche blanche et de litchi. En accord parfait avec une salade thaï au bœuf.

> 9,50 € chez les cavistes.
chateau-la-verrierie.com



JUTEUX

Caprice, minervois
2015, Mas Roc de Bô
NOTE: 14,7/20

Une cuvée gorgée de fruits croquants soutenus par une certaine acidité et une fraîcheur qui lui donnent un bel équilibre. Un vin de plaisir à partager avec une salade de fraises légèrement poivrée.

> 9,90 € au domaine.
www.chateaucabezac.com



AROMATIQUE

Ajaccio 2015,
domaine Comte Peraldi
NOTE: 15,3/20

Mandarine, cédrat, fruits rouges... Son nez fruité laisse place en bouche à une belle matière, souple et volumineuse, et une amertume rafraîchissante en finale. A servir avec des charcuteries corses.

> 9,60 € au domaine.
www.domaineperaldi.com



GOULEYANT

YL, île-de-beauté 2015,
Domaine Yves Leccia
NOTE: 14,5/20

Issue de vignes en conversion biologique (100% niellucciu), cette cuvée exhale de beaux arômes de fruits rouges. La bouche est ample mais reste fraîche et gouleyante, avec une finale acidulée. Avec de la coppa, c'est un délice!

> 13,80 € au domaine.
www.yves-leccia.fr



STRUCTURÉ

Côteaux-d'aix-en-provence 2015 bio,
Château de Beaupré
NOTE: 15,3/20

Ce vin exprime une belle structure fruitée en bouche, tendue par une bonne acidité et une finale sur les agrumes. Il escorte avec classe du thon à la sauce vierge (aux tomates, aux herbes fraîches et au citron).

> 9,20 € au domaine.
www.beaupre.fr



ÉLÉGANT

By.Ott, côtes-de-provence 2015
NOTE: 15,2/20

Son nez expressif d'abricots en compote et de fruits exotiques, où pointent des saveurs pâtisseries, s'accompagne d'une bouche ample, presque veloutée, aux notes d'épices douces. La finale, sur de beaux amers, reste rafraîchissante. A servir avec des magrets de canard grillés au barbecue.

> 14 € chez Nicolas.
www.domaines-ott.com



GOURMAND

Coteaux-d'aix-en-provence 2015 bio,
Domaine d'Eole
NOTE: 14/20

Un rosé comme la Provence sait les faire: fruité et ample, il offre une vraie gourmandise avec une finale rafraîchissante. A servir avec des côtes d'agneau grillées aux herbes de Provence, bien sûr.

> 12,50 € au domaine ou sur
www.domainedeole.com



FLORAL

Côtes-de-provence 2015,
Château Peyrassol
NOTE: 15,5/20

Cette cuvée a trouvé l'équilibre entre une matière aux délicates notes de violette et beaucoup de minéralité. La bouche est fine et délicate, avec une tension rafraîchissante. Et que met-on dans l'assiette? Des beignets de fleurs de courgette!

> 14,65 € au domaine et sur
www.peyrassol-boutique.com



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.

PHOTOS © JÉRÔME LAURENT, SP

**ÉCLATANT**

Fiumeseccu, calvi 2015, Domaine Alzipratu
NOTE: 16,7/20

Issue des arènes granitiques qui constituent le sous-sol du domaine, cette cuvée joue la finesse avec un fruité éclatant aux notes de pamplemousse et de fruits rouges. La bouche ample et acidulée fait monter d'un bel équilibre grâce à une note finale florale et saline. A essayer avec des rougets grillés.

> 9,55 € au domaine ou sur www.domaine-alzipratu.com

**MIELLEUX**

Patrimoine 2015, Domaine Orenga de Gaffory
NOTE: 15,5/20

Ce rosé corse (cépage nielluccio) exprime une intensité aromatique de fruits mûrs. La bouche est veloutée, ronde et fraîche, et offre une longue finale sur le miel et les épices. A savourer avec des raviolis au brocciu.

> 9,50 € au domaine ou sur www.orengadegaffory.com

VIF

Ajaccio 2015, Clos Ornasca
NOTE: 16,3/20

A base de sciacarellu et de nielluccio, deux cépages noirs corses, cette cuvée exhale des notes citronnées révélant une bouche rafraîchissante, vive et minérale. On l'apprécie particulièrement avec des chipirons à la plancha au piment doux.

> 9 € au domaine ou sur www.closornasca.com

**FRIAND**

Lubéron 2015 bio, Château La Canorgue
NOTE: 16,3/20

D'une expression fruitée au nez (pêche de vigne, fraise, framboise), ce vin offre une bouche friande et gourmande, avec de la matière et une longue finale sur le fruit. Il s'invite aux côtés d'escalopes à la romaine, roulées avec du jambon cru.

> 9 € au domaine, www.chateaulacanorgue.com

**SAVOUREUX**

Etoiles d'Aquino, côteaux-varois 2015, Domaine de la Bergerie d'Aquino
NOTE: 17/20

Le point commun entre le vin et le cachemire? Eric Bompard (photo)! Le Monsieur Cachemire français a acquis en 2014 la Bergerie d'Aquino (75 hectares de terres, dont 10 de vignes), et en a fait un joyau de la Provence verte, ce petit territoire abrité par le département du Var. Niché au nord de l'emblématique massif de la Sainte-Baume, le domaine bénéficie d'un terroir exceptionnel et d'un isolement propice à une conduite agricole respectueuse de l'environnement. D'emblée, le nouveau propriétaire pose les jalons: « Le domaine est magnifique. Je souhaite faire quelque chose de parfait. » Et cela semble plutôt bien parti puisque son rosé Etoiles d'Aquino remporte la deuxième meilleure note de notre palmarès. Son nez subtil et élégant exprime de beaux arômes fruités (pomelos, nectarine, pêche de vigne) et la bouche se fait savoureuse, délicate et vive, avec une belle rondeur et une finale légèrement saline. Lors d'un déjeuner ensoleillé, il accompagne à merveille un ceviche de poisson.

> 9,20 € au domaine, dans les magasins Le Repaire de Bacchus et sur www.aquino.fr



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.

PHOTOS © SP