



I Vins rosés

ROSÉS

À BOIRE TOUT L'ANNÉE

Il n'existe pas de rosés spécifiques pour le début de l'été, le milieu ou la fin de la période estivale. On trouve en revanche des rosés à consommer **EN TOUTE SAISON**. Voici notre sélection pour la rentrée.

[PAR LAURENT VUILLAUME]

La tendance est aux rosés très clairs qui se boivent très jeunes et très vite. Mais certains rosés se consomment toute l'année et s'épanouissent sur la durée. Il y a aussi des rosés de garde voire de grande garde comme les marsannays ou les rosés-des-Riceys qui atteignent leur apogée vers leur 10^e année.

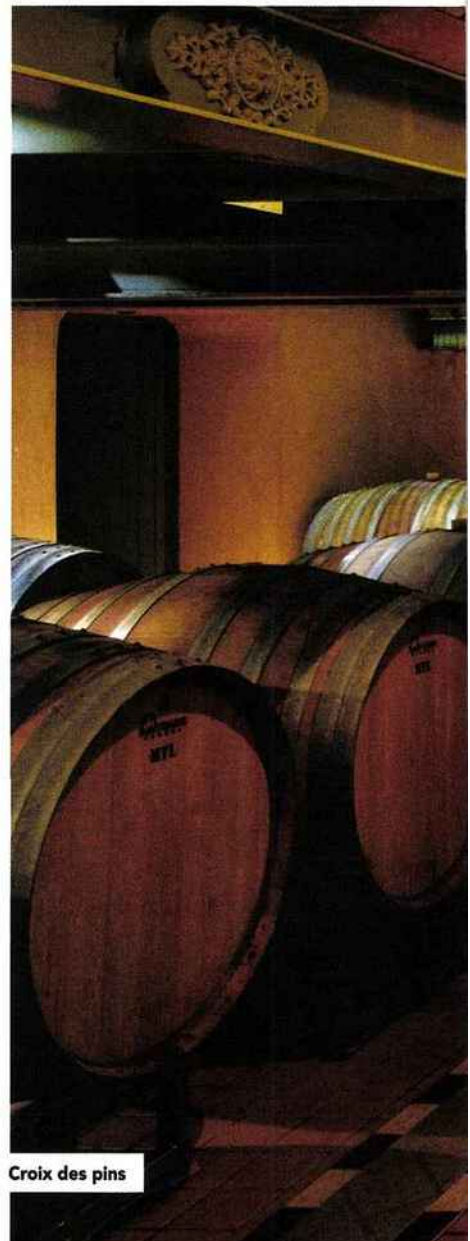
PAS UN ROSÉ MAIS DES ROSÉS

Comme pour les vins blancs ou rouges, la variété des rosés est importante et vouloir les regrouper d'après leur couleur est une erreur. Les cépages, les régions, les terroirs et les modes de production influencent les vins et façonnent leur singularité. En revanche, aucun rosé n'est fait par mélange de vin blanc et de vin rouge contrairement à l'idée répandue. Seule la champagne est autorisée à pratiquer cette méthode.

MACÉRER OU SAIGNER

Les vins rosés sont faits soit par macération, soit par saignée. La macération consiste à laisser macérer quelques heures des raisins rouges dans le pressoir avant de les presser, le jus qui s'écoule est alors très légèrement teinté. Ce jus est ensuite vinifié comme un vin blanc. La couleur est généralement claire et les arômes souvent assez proches des blancs.

La saignée consiste à procéder comme pour un vin rouge : mettre les raisins rouges en cuve, faire partir la fermentation et pratiquer ensuite une saignée (c'est-à-dire vider la cuve de son jus) quand on a obtenu la couleur et les arômes souhaités. Les rosés ainsi élaborés s'apparentent davantage aux vins rouges, grâce à des arômes plus prononcés et une couleur plus soutenue. ■



Croix des pins



Vins rosés |

MAS JULIEN - COTEAUX DU LANGUEDOC - ROSÉ 2016

15/20 D'abord fortement marqué par la grenadine à l'ouverture, ce rosé profond aux reflets bleutés s'ouvre avec complexité sur des notes d'agrumes et d'épices. Les saveurs de fruits rouges explosent en bouche et la finale nette et tendue qui l'accompagne donne envie de s'attabler. **De 15 à 19 €**

DOMAINE DE TORRACCIA - CUVÉE ORIU CORSE PORTO-VECCHIO 2016

15/20 Cette cuvée n'est produite qu'à partir de cépages corse. Au nez d'épices, de fruits rouges et d'agrumes succède une bouche fine et ciselée portée par de beaux amers en finale. Un rosé de gastronomie que l'on pourra déguster toute l'année avec un poisson au four. **15,00 €**



MAS CRISTINE - CÔTES DU ROUSSILLON 2016

15/20 Au nez très frais et appétent succède une bouche tout en finesse et en légèreté. Ce côtes-du-roussillon possède un bel équilibre entre un fruité mûr et beaucoup de fraîcheur. On s'en réglera encore à l'apéritif bien après la fin des vacances. **7,90 €**

DOMAINE GENTILE - PATRIMONIO 2016

15,5/20 Nez très fin pour ce patrimoine aux saveurs de fruits, d'agrumes et d'herbes aromatiques. En bouche, ce vin issu d'une saignée du cépage nielluccio est ample, structuré et s'allonge sur une finale fraîche et minérale. À servir dès maintenant sur un tian niçois, une grillade ou, dans quelque temps, sur une cuisine plus épicée, par exemple des langoustines au safran. **De 19 à 20 €**



I Vins rosés

DOMAINE YVES LECCIA ROSÉ PATRIMONIO 2016

15,5/20 Présentant des notes de grillé à l'ouverture, le vin s'ouvre ensuite sur les fruits rouges (cerise, groseille) et de superbes notes épicées. Avec une présence et une structure peu communes, ce rosé appelle la table et tiendra tête à des charcuteries corses pour vos apéritifs tout au long de l'année. **De 14 à 15 €**

CHÂTEAU MIRE L'ÉTANG CUVÉE CORAIL LANGUEDOC 2016

14,5/20 La robe se pare d'un ton rosé foncé, tel un tavel. Juteuse et sapide, la bouche offre de la mâche autour d'arômes de fraise des bois et de framboises macérées. Un rosé de dessert, à proposer avec un fraisier ou une soupe de fruits rouges en fin d'été. **De 7 à 8 €**

MAS DE LA DAME - ROSÉ DU MAS LES BAUX-DE-PROVENCE 2016

14,5/20 Couleur soutenue pour ce baux-de-provence aux notes de fruits rouges et d'agrumes. Sa structure le destine à la table : son milieu de bouche bien présent et sa finale fruitée et sapide en feront un bel accord avec des anchois frais, par exemple. **8,80 €**

ENCLOS DES ANGES CORSE CALVI 2016

15,5/20 La couleur tire franchement sur le rouge plutôt que le rosé. Le nez évoque des saveurs grillées, de framboise à l'eau-de-vie et de fraise des bois. Plus proche de celle d'un clairnet que d'un rosé, la bouche se montre très équilibrée entre un fruit net et une structure marquée. Malgré les 13,5 % d'alcool, on ne sent aucune pesanteur ni lourdeur. Vin de gastronomie, on le dégustera dès maintenant sur des viandes



Clos Sainte-Magdeleine



d'été et sur les premiers plats automnaux en lieu et place d'un rouge léger. Une bouteille au style affirmé. **De 19 à 22 €**

PIERRE ET BERTRAND COULY CHINON ROSÉ 2016

15/20 Chinon très frais et agréable sur des notes fruits et d'agrumes, sans aucune verdeur ou astringence. Belle présence en bouche et finale fraîche. On se réglera de ce rosé sur des poissons épicés ou, comme le conseille le domaine, sur des poissons fumés. **8,35 €**

CLOS DES VINS D'AMOURS - CUVÉE FLIRT CÔTES-DU-ROUSSILLON 2016

14/20 Très claire pour l'appellation, la robe rosée dévoile des reflets saumonés. Issu majoritairement de grenache complété de syrah, ce côtes-du-roussillon rosé présente un nez explosif d'épices et de fruits rouges presque noirs. La bouche est à l'avenant, plus épicée que fruitée, avec un gras et une présence surprenants. On réservera cette cuvée non pas à un tête-à-tête romantique, mais à un plat épicé, comme un curry. **8 €**

CHÂTEAU DALMERAN BAUX-DE-PROVENCE 2016

15/20 Beau rosé de saignée à la couleur pourtant claire, issu d'un château très connu pour ses grands rouges des Baux-de-Provence. Assemblage de grenache, de cinsault et de



Domaine du Clos des Vins d'amour



Vins rosés |



un nez à la fois grillé et fruité, une bouche ronde et fine, et une finale vive et fraîche sur le pamplemousse rose. À associer à une daurade royale, par exemple. **6 €**



Château-Saint-Maur

cabernet-sauvignon, il présente des arômes délicats de cerise et une bouche généreuse qui permet de l'envisager sur des viandes blanches. **13,50 €**

CLOS SAINTE-MAGDELEINE CASSIS 2016

15/20 On voit la mer depuis les vignes et ça se sent : ce rosé d'appellation Cassis présente un nez étonnamment salin avant de s'ouvrir sur les petits fruits rouges et les fruits à noyaux. Frais et ciselé, le vin s'étire sur une finale structurée, presque tannique. On le consommera pour lui-même ou pour accompagner un loup juste grillé. **De 15 à 17 €**

BASTIDE BLANCHE BANDOL ROSÉ 2016

15,5/20 Cette cuvée, issue majoritairement de mourvèdre, présente une belle complexité entre notes de fruits, de fleurs fanées et d'épices douces. La bouche est à la hauteur avec une finesse de

texture, une complexité aromatique et une structure qui invitent à l'associer à une grillade de viande blanche marinée. **De 13 à 15 €**

DOMAINE DE TOASC AOP BELLET ROSÉ 2016

15/20 Ce vignoble méconnu est situé dans la ville de Nice et profite à la fois de l'altitude (entre 200 et 400 m), du soleil et de l'influence de la mer. L'appellation Bellet ne compte que 50 hectares, pression immobilière oblige. Ce rosé, issu à 60 % du cépage braquet, possède



Château Mire L'Étang

DOMAINE DE LA CROIX CUVÉE ÉLOGE CÔTES-DE-PROVENCE CRU CLASSÉ 2016

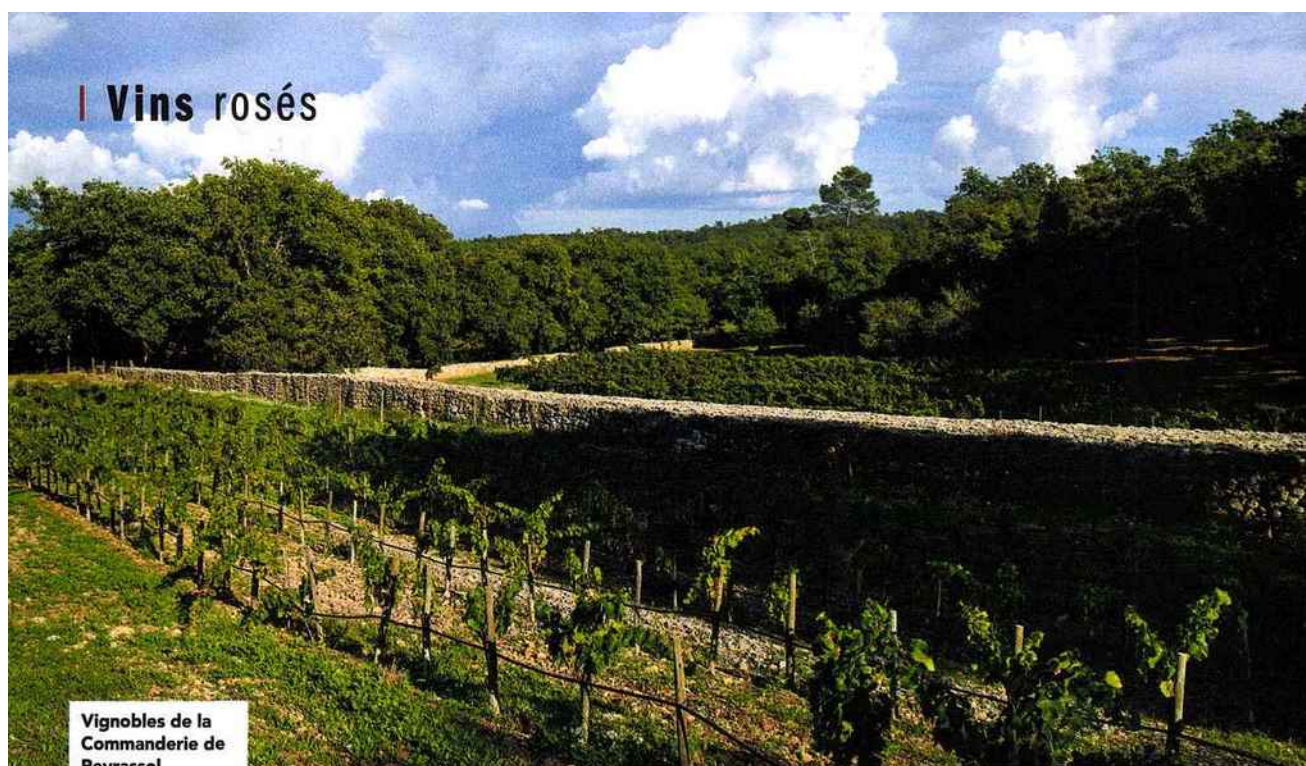
15,5/20 Une majorité de grenache pour cette cuvée expressive aux notes de petits fruits rouges, de zestes d'agrumes et de groseilles. Très frais en bouche, ce vin présente un joli gras qui lui permettra d'accompagner vos apéritifs, mais également une entrée de poisson cru, comme un tartare de dorade. Belle réussite pour ce rosé de la presqu'île de Saint-Tropez. **16 €**

ESTANDON - CÔTES-DE-PROVENCE CUVÉE ZÉNITH 2016

14,5/20 Couleur très claire pour ce rosé qui tire vers le blanc. Les arômes de pêche blanche, de litchi et de fleurs blanches dominent un nez tout en finesse. La bouche se révèle plus droite et tendue que large, et on flirte clairement avec le vin blanc. À réserver à une bouillabaisse ou à une bourride. **13,50 €**

CHÂTEAU DE SAINT MAUR L'EXCELLENCE CÔTES-DE-PROVENCE 2016

15/20 C'est le cœur de gamme de la propriété. Composé essentiellement de grenache et de syrah, le vin se montre, à travers sa robe claire aux reflets légèrement bleutés, d'une fine structure. On se réglera de ses saveurs de fruits à noyau sur un carpaccio de bœuf. **18,90 €**



Vignobles de la
Commanderie de
Peyrassol

COMMANDERIE DE PEYRASSOL CÔTES DE PROVENCE CUVÉE LE CHÂTEAU 2016

15/20 Le vin dévoile un nez fruité, sur les fruits rouges et jaunes à noyau. On pourra boire ce beau rosé structuré sur son fruit et sa fraîcheur en l'accompagnant d'une salade de tomates de fin d'été. **De 10 à 13 €**

CHÂTEAU DE PIBARNON ROSÉ BANDOL 2016

16,5/20 S'il peut évidemment se déguster seul à l'apéritif, le rosé du château de Pibarnon, assemblage de mourvèdre et de cinsault, possède un fruit, une structure et une tension qui légitiment sa présence à table. Jeune, il accompagnera parfaitement une tombée de petits légumes provençaux mi-cuits sur un chèvre frais. Au bout de quelques mois, avec les notes finement safranées qui apparaîtront, on lui associera une viande blanche sans avoir peur de jouer avec l'ail, sublime exhausteur de goût. **De 19 à 21 €**

CHÂTEAU L'AFRIQUE AOP CÔTES DE PROVENCE 2016

14,5/20 La robe offre une belle teinte framboise et saumon sur un dégradé totalement translucide. La concentration est moyenne lorsqu'on agite le vin dans le verre, puis les arômes de fruits déclinent une palette ensoleillée avec des notes de cerise, de prune, de bergamote et de framboise à l'aération. L'attaque en bouche est grasse et riche, mais la trame devient vite plus fraîche avec une acidité désaltérante appuyée



par quelques perles de gaz. Un rosé assez riche pour accompagner un repas toute l'année. **De 10 à 13 €**

COMMANDERIE DE PEYRASSOL CUVÉE LE CLOS AOP CÔTES DE PROVENCE 2016 SOPHIE THEURIAU

16/20 Issu majoritairement du tibouren, cépage typiquement provençal, cette cuvée est le haut de gamme du domaine. Au nez complexe d'agrumes et d'épices succède une bouche d'une rare finesse pour un rosé. La finale minérale semble ne jamais devoir s'arrêter. À savourer pour lui-même. **28,90 €**

CHÂTEAU RÉAL MARTIN « GRANDE CUVÉE ROSÉ » AOP CÔTES DE PROVENCE 2016

16,5/20 Le vin arbore une jolie robe rosée et saumonée aux reflets argent. La fraîcheur semble au rendez-vous par une brillance cristalline. Le nez, fin et délicat, développe des arômes de fruits acidulés, groseille, framboise, puis de cerise à l'aération. En bouche, les saveurs agréables de bonbon anglais enrobent une structure minérale et fraîche. Un côtes-de-provence aérien qui accompagnera tout un repas aux saveurs méditerranéennes. **12 €**

CHÂTEAU LA MARTINETTE « ROLLIER DE LA MARTINETTE » AOP CÔTES DE PROVENCE 2016

15/20 La robe affiche un rosé très pâle, loin de la couleur de l'oiseau dont cette cuvée porte le nom, avec des reflets argent. La matière semble d'une concentration moyenne dans le verre. Au nez, la finesse et la délicatesse



Le vignoble du
Château Pibarnon

Vins rosés |



sont de mise autour d'une trame fruitée (cerise, fraise), mais également d'une note florale et de senteurs de garrigue. L'attaque est gourmande et acidulée dans un style ensoleillé plutôt agréable. Un rosé de repas plus que d'apéritif, idéal sur des poissons de roche rôtis en croûte de tapenade ou de tomates confites. **9,95 €**

CHATEAU DE LA VIVONNE - AOP BANDOL 2015

16/20 Sur des nuances jouant entre la framboise et le saumon, la robe d'un rosé assez soutenu laisse deviner une belle puissance. Au nez se libèrent des arômes de fruits rouges confiturés (fraise, framboise, cerise), presque de pâte de fruit. La puissance se confirme avec une matière riche, veloutée, fruitée, avec un milieu de bouche plus frais et plus incisif. La générosité perdure sur la longueur. À ouvrir pour un barbecue et, par exemple, avec des travers de porc au miel et à la moutarde. **14,50 €**

CHATEAU LA ROUVIERE - AOP BANDOL (DOMAINES BUNAN) 2016

16,5/20 Paré d'une robe rosée de bonne intensité sur une teinte plutôt saumon, avec un dégradé argent, le vin apparaît riche et gras dans le verre. Après un premier nez discret mais fin, des arômes de fruits rouges confits arrivent avec un peu d'aération. Face à cette puissance olfactive, des notes de réglisse et de freesia

apportent de la fraîcheur. La bouche offre un bel équilibre entre la rondeur de la matière fruitée et la fraîcheur incisive de l'acidité. Bâti pour accompagner tout un repas, ce bandol se mariera avec bonheur avec un gigot d'agneau en croûte d'olives noires. À boire toute l'année. **De 16 à 18 €**

DOMAINE LA SUFFRÈNE 2015 « SAINTE-CATHERINE » AOP BANDOL

16,5/20 La robe saumonée présente des reflets cuivrés. L'âge du vin donne plus de plénitude à cette couleur. Au nez, la trame fruitée s'exprime dans un registre légèrement confiture avec des notes de gelée de framboise ou de groseille et de confiture de fraise et de figue. La minéralité apparaît à l'aération ainsi qu'une note de zeste d'agrumes. En bouche, l'attaque est souple sur une matière veloutée et fruitée où l'on retrouve les saveurs de fruits rouges. La finale se montre plus incisive et plus fraîche, sur une note de réglisse. Un vin fait pour tout un repas ou pour les amoureux du rosé toute l'année. Idéal sur un poulet basquaise, par exemple. **15 €**

CHATEAU LA SAUVAGEONNE GÉRARD BERTRAND - VOLCANIC 2016

14,5/20 Adossé aux reliefs du Causse du Larzac, ce rosé à la robe rose pâle brillante bénéficie d'une palette aromatique croquante, combinée de fraise, groseille, vanille, et de pivoine, poivre blanc. La bouche est gourmande minérale, homogène et structurée

avec en finale de beaux amers. Parfait avec des petits rougets de roche au beurre d'anchois.

HÉDONISM HEDO GÉRARD BERTRAND - 2016

14/20 Un vin authentique pleinement savoureux élégant. Le nez est fringant sur fraise Tagada délicat. La bouche est riche puissante au retour fruité é moussillant à savourer entre amis sous la tonnelle, grillades charcuterie. ■
Dégustations par le comité de dégustation de GAULT&MILLAU.



Mas de la Dame

LE ROSÉ DES RICEYS DÉFIE LE TEMPS

L'AOP Rosé des Riceys produit les vins rosés de gastronomie les plus aptes à la longue garde. Les Riceys est une commune viticole de Champagne, la plus vaste et la plus valorisée : elle possède sa propre appellation à son nom. Seuls 300 hectares sur 800 sont délimités pour pouvoir produire un rosé fabuleux avec les meilleurs raisins de pinot noir. Les autres servent classiquement à élaborer du champagne. En réalité, on ne compte que 30 hectares utilisés pour ce rosé de saignée et 60 000 bouteilles produites annuellement.

Grand vin de garde, ce rosé n'est jamais meilleur qu'au bout 10 à 20 ans de cave. Il développe alors ce fameux « goût de riceys » qu'on ne trouve nulle part ailleurs (un savant mélange difficile à définir de l'aveu même des producteurs). Capable de défier le temps, il se garde et se complexifie sur plus de 30 ans et parfois 70 ans. C'est le cas du « 1947 », le premier millésime à porter officiellement ce nom, dégusté avec Pascal Morel, président de l'appellation.

Complexes et puissants, ces rosés peuvent accompagner, de par leurs notes de fruits rouges, de terre humide, de sous-bois, parfois de liqueur de fruit, les plats les plus nobles de gibier.

Sites web : vigneron-les-riceys.com