



DÉGUSTATION

Les vignobles des rives de la Méditerranée donnent des vins rosés de qualité et d'une fraîcheur bienvenue l'été. Balade gourmande en Provence, en Corse, dans le Roussillon et le Languedoc, terres riches de cuvées à découvrir et savourer tout l'été.

À PARTAGER CET ÉTÉ

Le palmarès des rosés de la Méditerranée

Par Philippe Maurange

Vin de soif et de plaisir, le rosé est à la mode. Qui en effet, l'été, n'a pas l'occasion de se régaler d'un verre de rosé servi bien frais ? Les chiffres le confirment. Sur 1,8 million d'hectolitres de vins produits en Provence chaque année, le rosé compte pour 75 % des volumes, dont 85 % sont déclarés en appellations d'origine contrôlée et 55 % en vins de Pays. La France est même devenue le leader mondial du rosé. Et la consommation française ne cesse d'augmenter, passant de 10,8 % en 1990 à 22,6 % en 2008 de la totalité des vins bus. À cela s'ajoutent des prix attractifs, avec une moyenne de 7 € la bouteille. Le rosé est un vin rémunérateur pour la production.

Recherche technique

Pour quelle raison le rosé connaît-il un tel engouement ? Une étude commandée par l'Interprofession des vins de Provence donne des indications. D'abord, l'étude montre que le rosé est le vin qui plaît à tout le monde par son caractère universel (58 % des personnes interrogées). Avec lui,

pas besoin d'explications pompeuses sur le terroir, l'origine, etc. On ouvre la bouteille et on la boit, sans complexe ! Les consommateurs le trouvent aussi rafraichissant (84 %), d'un bon rapport qualité/prix (61 %) et apprécient son goût agréable (71 %).

Ces résultats encourageants sont le fruit d'un long travail de recherche technique pour élaborer des vins de qualité. Car le rosé a longtemps eu la réputation d'un vin inachevé, voire grossier. Le premier "boom" du rosé intervient dans les années 60 à Saint-Tropez. D'illustres bambochards comme Françoise Sagan et Bernard Franck s'arsouillent alors au rosé. Facile à boire, le vin est alors souvent oxydé, à la couleur tuilée, mort avant d'être né et délivrant en prime un terrible mal de crâne... Aujourd'hui, l'amélioration des



La Provence produit 75 % des volumes annuels de vin rosé en France.

techniques de pressurage, le contrôle des températures durant les vinifications, la qualité des raisins produisent des rosés sans tare technique.

Un vin de fruit

Alors, qu'est-ce qu'un bon rosé ? Loin d'être un vin de terroir, le rosé est avant tout un vin de fruit. Sa couleur doit être appétissante et rafraichissante. Dépourvu de tanins (autrement, autant boire un bon vin rouge !), il doit s'imposer par son caractère fruité, élégant, léger, coulant et désaltérant. Parler pour le rosé de minéralité peut en effet paraître prétentieux. L'amateur de rosé sera également attentif aux excès de la technique, qui peut avoir des effets négatifs, en particulier certains levurages qui donnent au vin ce fameux goût détestable de "bonbon anglais". À tous, bonnes dégustations et bonnes vacances ! ●

LES CONDITIONS DE LA DÉGUSTATION

Les rosés de ce dossier ont été goûtés à l'occasion des dégustations organisées lors de notre grande tournée annuelle pour la préparation du Spécial Millésime (La RVF n° 532, juin 2009) du 10 au 20 mars 2009. Ils ont été dégustés à l'aveugle dans les différents syndicats d'appellation par Philippe Maurange pour les rosés de Provence, de Corse et du Roussillon et par Jean-Emmanuel Simond pour ceux du Languedoc. Au total, nous avons passé au crible plus de 500 bouteilles de rosés méditerranéens. La grande majorité de ces vins ont été dégustés après leur mise en bouteille. ●

LES ROSÉS DE LA MÉDITERRANÉE



PROVENCE

18/20

CHÂTEAU D'ESCLANS
Côtes de Provence
Garrus

Produit en petite quantité, ce rosé de luxe vinifié en demi-muids est devenue la star de la Provence. Notes fumées au nez, bouche délicieusement fruitée et caractère empyreumatique en finale. Seul défaut : son prix ! env. 80 €

17/20

CHÂTEAU D'ESCLANS
Côtes de Provence
Les Clans

Beau rosé ambitieux et riche avec une matière fine et équilibrée. Boisé fin et discret avec une grande longueur. On est proche d'un grand blanc. env. 50 €

17/20

CHÂTEAU
LA TOUR DE L'ÉVÊQUE
Côtes de Provence
Pétale de Rose

Régine Sumeire nous régale une fois encore avec cette superbe cuvée, résultat de l'alliance d'une majorité de grenache aux cinsault, syrah, mourvèdre et en blancs sémillon et ugni. Ce rosé au bouquet d'épices harmonieux et vineux ravira vos repas d'été. 9,90 €

17/20

CHÂTEAU RASQUE
Côtes de Provence
Clos de Madame

Assemblage original 90 % syrah et 10 % rolle issu d'un terroir à dominante calcaire. Plus proche d'un grand blanc, son profil minéral est très séducteur. En bouche, les nuances d'agrumes s'imposent avec une matière grasse et ronde. Une très belle réussite. 22 €

17/20

CHÂTEAU SIMONE
Palette

Vineux, plein, avec toujours une signature par la couleur et une bouche pleine et élançée. Château Simone nous régale avec un rosé gras et opulent, tout en ayant une belle perception de fruit.

env. 19 €

17/20

DOMAINE TEMPIER
Bandol

Dans la plus pure tradition du domaine, le rosé s'inscrit parmi les très belles réussites de l'appellation. Toujours dans une recherche de vinosité, ce vin voué à la table offre un caractère plus épicé que fruité avec, en finale, une structure qui soutient son allonge. En plus, ces rosés vieillissent avec beaucoup de style. 18 €

17/20

CLOS SAINT VINCENT
Bellet Le Clos

Ce vin affiche une belle couleur saumonée et un nez de fruit (abricot) avec des nuances florales. La bouche est ample, généreuse et minérale en finale. Du caractère et de la personnalité pour ce rosé de braquet à 100 %. 15 €

16.5/20

CHÂTEAU
SAINTE ROSELINE
Côtes de Provence
Lampe de Méduse

Sans apport de cépage blanc, cette jolie cuvée se montre vineuse et de belle expression de fruit. La touche de cépage tibouren apporte une agréable nuance épicée. Vin très élégant doté d'une agréable pointe de minéralité en finale. Beaucoup de style. 11,95 €

COMMENT PRODUIRE UN ROSÉ ?

Il existe trois méthodes pour produire des vins rosés :

La saignée : on écoule une partie du jus de la cuve (au maximum 20 % du volume total) quelques minutes ou heures après l'encuvage et le foulage des baies. Cette opération permet d'augmenter la proportion d'éléments solides dans la cuve, de gagner en concentration et de produire un vin rouge plus corsé. Le jus écoulé (dit de saignée) est ensuite vinifié comme un vin blanc et donne des rosés assez colorés et vineux. C'est la méthode de vinification du claret de Bordeaux.

Le pressurage direct : la vendange est directement pressée après avoir été déversée dans le pressoir (le plus souvent pneumatique). Une légère macération dure uniquement le temps du remplissage. Les jus issus du pressurage sont ensuite vinifiés comme un vin blanc. Cette méthode donne des rosés légers et tendres, fruités et de couleur claire. C'est la méthode utilisée en Provence.

L'assemblage : aujourd'hui, seule la Champagne est autorisée à assembler du vin rouge à du vin blanc effervescent. En général, 2 à 3 % d'un vin rouge issu des vignobles de Bouzy, Ambonnay ou Verzenay suffisent à rosir le champagne et à lui apporter une certaine vinosité et un caractère aromatique propre, selon que le rouge a été élevé en barriques ou non. ●

16.5/20

DOMAINE
DE LA BASTIDE NEUVE
Côtes de Provence
Perle des Anges

Beaucoup de personnalité pour ce rosé aux notes d'herbes de garrigue et à la robe orangée. La bouche est complexe et vineuse avec beaucoup de style et de longueur. Un rosé de caractère influencé par la part de cépage tibouren dans son assemblage. Il fera de merveilleux accords avec des poissons cuisinés aux accents provençaux. 9,90 €

16.5/20

DOMAINE
LAFRAN-VEYROLLES
Bandol

Les 30 % de saignée sur les mourvèdres apportent à cette cuvée une délicieuse intensité. Le caractère du rosé est bien présent au nez, avec de fines touches de fruits rouges mûrs. La bouche, en

revanche, se livre avec une matière concentrée et riche. Certainement l'un des rosés de Bandol les plus vineux de cette dégustation. 14 €

16.5/20

DOMAINE
DE LA MALHERBE
Côtes de Provence

Voilà un rosé de grande constitution qui allie avec beaucoup de grâce la vinosité et la finesse d'un vin de gastronomie. Sa couleur pâle mais brillante et d'un rose mesuré fait partie de sa réussite d'ensemble. 13,50 €

16/20

CHÂTEAU CRÉMAT
Bellet

Belle robe d'un rose soutenu. La bouche se montre pleine avec une matière ample et généreuse. Du caractère et de la longueur dans un registre vineux pour ce rosé de bonne constitution. env. 17 €



DÉGUSTATION

16/20

CHÂTEAU PRADEAUX Bandol

Les rosés de Pradeaux se distinguent par un profil aromatique complexe sur des notes de fruits secs, un peu désuet mais offrant un grand charme. Loin du style moderne et technologique, on est toujours marqué par leur intensité et leur allonge.

11,50 €

16/20

CHÂTEAU DU ROUËT
Côtes de Provence Belle Poule
Ce rosé issu d'un assemblage de saignées et de macération pelliculaire offre une très belle expression minérale au nez comme en bouche. Savoureux, avec de la matière et de la longueur, il se montre vineux, complet et d'un très bel équilibre.

8,90 €

16/20

DOMAINE DE LA BÉGUDE Bandol

Avec une très belle attaque en bouche sur des notes de fruits blancs et une touche de menthol, ce rosé se montre plein, dense et vineux. On aime ce caractère ample et ce profil marqué par le mourvèdre. Les amateurs pourront le garder en cave deux ans, ils seront surpris par sa capacité d'évolution.

14 €

16/20

DOMAINE DE LA CROIX
Côtes de Provence
Bonne bouche mêlant expression de fruit et finesse aromatique sur des notes d'épices douces. Ce domaine de La Croix-Valmer a produit dans ce millésime un très beau rosé plein de charme.

11 €

16/20

DOMAINE
LES TERRES PROMISES
Coteaux varois Apostrophe
Légère note oxydative au nez et en bouche, mais matière de belle intensité et présentant de la personnalité, loin du rosé technologique.

7 €

16/20

DOMAINE
SAINT-ANDRÉ DE FIGUIÈRE
Côtes de Provence
La Londe Confidentielle
Jolie finesse, matière élégante et aromatique tout en fraîcheur et en longueur avec de belles notes de menthol en finale.

21,85 €

16/20

DOMAINE
DE LA TOUR DES VIDEAUX
Côtes de Provence Farnoux
L'une des très bonnes affaires de ce dossier.

Attaque pleine, bouche construite sur la finesse et l'élégance dotée d'amers nobles en finale.

6,20 €

15.5/20

CHÂTEAU DE BELLET Bellet

Matière ronde et grasse, tapissante en finale, rosé de caractère vineux et riche avec beaucoup de longueur.

16 €

15.5/20

CHÂTEAU DE SELLE Côtes de Provence Cœur de Grain

Style et puissance aromatique dans ce rosé de caractère au style plein et long. Seul défaut, son prix un peu élevé...

21,05 €

15.5/20

DOMAINE DU BAGNOL Cassis

Expression fruitée et fraîche avec une bonne intensité de fruit en finale pour ce rosé long. Un bon classique de l'appellation.

env. 10 €

15.5/20

DOMAINE GAVOTY Côtes de Provence Cuvée Clarendon

Vinosité et ampleur de matière avec une finale pleine offrant beaucoup de gras. Proche de la constitution d'un grand blanc, il sera un délicieux compagnon de table.

12,60 €

15.5/20

DOMAINE GUILHEM-TOURNIER Bandol La Malissonne

Caractère et ampleur en bouche pour ce rosé vineux et concentré, net et franc. Les notes de fruits rouges dominant avec une finale expressive dans un registre complet et long.

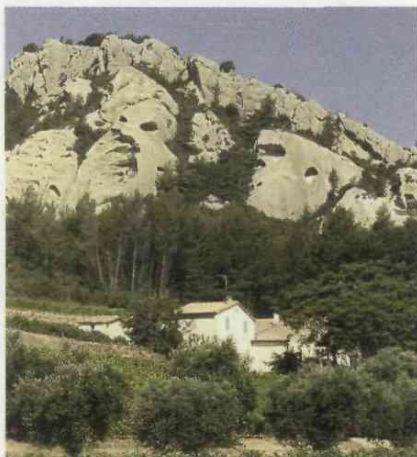
13,50 €

NOTRE COUP DE CŒUR À BANDOL

DOMAINE DUPUY DE LÔME

Des vins frais et croquants

Ce très ancien domaine familial de l'appellation Bandol, situé sur la commune de Sainte-Anne-d'Evenos, vient d'être relancé par deux de ses propriétaires, Benoît Cossé et Geoffroy Perouse. Avec l'aide de l'œnologue Claire Michel, ils ont restructuré le vignoble en préservant les vieilles vignes et en replantant notamment des blancs. Les terres se divisent en deux zones distinctes : l'une sur la commune de Sainte-Anne-d'Evenos, avec un terroir particulier de grès sur le lieu-dit La Toulouzanne ; l'autre sur la commune du Beausset-Vieux, dans le secteur dit Le Grand Chameau, avec des sols d'origine marno-argileuse. En 2005, les propriétaires construisent un chai et un cuvier pour vinifier leur premier millésime, 2006. Le rosé 2008 (11 €) est une belle réussite, avec une expression de fruit pure, et un équilibre frais et croquant en finale. Il gagnera en complexité après une année de bouteille. Un domaine à suivre dans les prochaines années également pour ses vins rouges.



LES ROSÉS DE LA MÉDITERRANÉE



15,5/20

DOMAINE DE LA PESSÉGUIÈRE Coteaux varois

Belle vinosité et richesse en bouche, attaque pleine et de belle longueur. Rosé complet et richement fruité. Excellent rapport qualité/prix. **4,60 €**

15,5/20

DOMAINE SORIN Bandol

Rosé de caractère, vineux et riche, avec une matière pleine, fin et élégant. Avec une belle allonge en finale, il est fait pour la table. **11 €**

15,5/20

DOMAINE DES TERRES BLANCHES Les Baux de Provence

Matière complète et riche, non dénuée de potentiel. Style affirmé entre notes de fruits et fine minéralité, rehaussé d'un caractère épicié. **9,30 €**

15/20

CHÂTEAU DE BEAUPRÉ Coteaux d'Aix-en-Provence

Rosé de beau caractère, bouche droite et équilibrée relevée par une touche de minéralité en finale. **6,95 €**

15/20

CHÂTEAU CALISSANNE Coteaux d'Aix-en-Provence Calisson

Assez intense en attaque avec de belles notes mentholées en finale. Milieu de bouche élégant, avec de la fraîcheur en finale. Un rosé de style. **18,95 €**

15/20

CHÂTEAU FERRY-LACOMBE Côte de Provence Sainte-Victoire Fidis

Vineux, plein et dense avec une bouche ronde et suave. Belle expression de fruit et longueur en finale. **9,20 €**

CINQ ROSÉS POUR ÉPATER VOS AMIS

Cinq bouteilles qui traduisent le potentiel des rosés produits sur l'arc méditerranéen.

1. CHÂTEAU LA TOUR DE L'ÉVÊQUE
Côte de Provence Pétales de Rose 2008
2. CLOS VENTURI
Vin de Corse 2008
3. DOMAINE MADELOC
Collioure Cuvée Foranell 2008
4. CHÂTEAU PRADEAUX
Bandol 2008
5. PRIEURÉ DE SAINT-JEAN-DE-BÉBIAN
Coteaux du Languedoc
Bébian... en rose 2008



15/20

CHÂTEAU DU GALOUPET Côte de Provence

Ce rosé offre de la vinosité sur des notes de fruits blancs et une touche florale en finale. **10,20 €**

15/20

CHÂTEAU PEYRASSOL Côte de Provence

Dans un profil droit et franc, ce rosé de Peyrassol, dans sa version prestige, offre une agréable sensation gourmande sur le fruit. Dans un style universel, il saura séduire le plus grand nombre. **13,30 €**

15/20

CHÂTEAU PIBARNON Bandol

Ce grand classique de l'appellation propose un rosé très fruité avec une ampleur de bouche désaltérante. Vinifié et élevé en cuve, il possède beaucoup de fraîcheur et se distingue par un équilibre délicat. **18 €**

15/20

CHÂTEAU ROMANIN Les Baux de Provence

Bonne personnalité, expression de fruit nette et franche terminant sur une touche minérale longue. Élégant et fin, avec du style. **10 €**

15/20

DOMAINE COULOMB
Coteaux varois Grand-Père
Fraîcheur de matière et finesse en finale pour ce rosé séduisant et fin entre fruité tendre et minéralité. **4,40 €**

15/20

DOMAINE LA ROSE DES VENTS Coteaux varois Seigneur de Broussan

Bonne attaque en bouche, matière de belle tenue en finale. Du fruit, mais aussi de la minéralité et du caractère. Très complet. **7,30 €**

15/20

DOMAINE DU PATERNEL Cassis

Bouche savoureuse avec une matière parfumée sur des

notes florales et harmonieuses en finale. **10,90 €**

15/20

DOMAINE DES PLANES
Côte de Provence L'Admirable
Bouche désaltérante avec une très agréable sensation de fraîcheur. **11,90 €**

15/20

DOMAINE DE VALCOLOMBE Coteaux varois

Style tendu, matière fine et élégante, esprit minéral. Rosé de bon équilibre en finale. À boire durant l'été. **7 €**

14,5/20

CAVE DE LA ROQUE
Bandol Grande Réserve
Style plein et savoureux, mais la fraîcheur et la délicatesse en bouche sont préservées. Bel équilibre et bon rapport qualité/prix. **10,80 €**

14,5/20

CHÂTEAU PEY-NEUF Bandol

Caractère vineux et concentré en attaque. Vin riche et



DÉGUSTATION

plein, légère trame tannique en finale. Beau rosé de table à prix abordable. **10,50 €**

14/20

ABBAYE DE SAINT-HILAIRE
Coteaux varois
Cuvée Clapiers

Du caractère et de la matière en attaque avec un style dense, affirmé et de bonne longueur. **5,90 €**

14/20

CHÂTEAU
SAINTE MAGDELEINE
Cassis

Style très fruité et équilibré, matière fluide et souple sur la fraîcheur, rosé parfait à boire dans la saison. **13 €**

14/20

COTEAUX DE BELLET
Bellet

Typique du cépage braquet avec ses notes d'épices et de menthol en bouche, il exprime tout le potentiel des rosés de Bellet. Délicat et parfumé, un régal à table. **12 €**

14/20

DOMAINE D'ÉOLE
Coteaux
d'Aix-en-Provence

Bon rosé de fruit finement minéral en finale, équilibré et avec de la finesse. **9 €**

14/20

DOMAINE DE L'OLIVETTE
Bandol

Bon rosé de fruit tendre et souple à boire pour la fraîcheur de son fruit et sa fluidité en finale. Parfait pour les plats froids. **12,50 €**

ECHELLE DE NOTATION

20 sur 20 :	Vin de rêve
17,5 à 19,5 :	Vin exceptionnel
15,5 à 17 :	Grand vin
13,5 à 15 :	Bon vin
11,5 à 13 :	Vin correct

14/20

DOMAINE DE LA SANGLIÈRE
Côtes de Provence
Prestige

Attaque sur un registre mentholé et frais, matière de belle amplitude. Un rosé sans lourdeur au bon rapport qualité/prix. **8,70 €**

14/20

MOULIN DES COSTES
Bandol

Expression de fruit croquant en attaque, l'ensemble se dévoile sous un profil délicat et fin. Excellent rosé de soif pour l'apéritif. **13,50 €**

13,5/20

CHÂTEAU ROCHE REDONNE
Bandol La Lyre

Rosé de style souple et très fruité, agréable et tendre en bouche, avec une agréable fraîcheur de dégustation. **13 €**

13/20

DOMAINE DES BAGUIERS
Bandol

Beau rosé complet et vineux avec une expression du fruit fraîche et délicate, parfait pour des repas estivaux. **11 €**

CORSE

16,5/20

CLOS VENTURI
Vin de Corse

Beau rosé très complet entre notes de fruits rouges, épices et minéralité. Longueur sur la fraîcheur et bel ensemble complet et dense en finale. Un vin de caractère. **12 €**

16/20

CLOS TEDDI
Patrimonio

Caractère boisé au nez. Bouche de belle amplitude, matière civilisée sur des notes de menthol en finale. Un rosé harmonieux et complet. **8,50 €**

ROSÉ PAR COUPAGE : STOP !

La Provence est le premier bassin européen de production de rosé. Mais en adoptant, fin janvier, un projet de règlement autorisant le mélange de vins rouges et blancs pour produire du vin de table rosé, l'Union européenne a mis la région en ébullition. Remonté, François Millo, directeur de l'Interprofession des vins de Provence, a jugé que cette réforme légalisait la contrefaçon. Il n'était pas le seul en colère. La majorité des producteurs européens de rosé (France, Italie, Espagne, etc.) refusaient eux aussi la nouvelle réglementation, accusée de favoriser l'industrialisation de la viticulture. Seul le négoce européen, voyant là l'avantage de produire de grands volumes à moindre coût, soutenait ce projet européen. Un vote définitif du texte devait avoir lieu à Bruxelles fin juin... Jusqu'à cet ultime rebondissement : le 8 juin dernier, la commissaire européenne à l'Agriculture a fait marche arrière, annonçant qu'elle renonçait à libéraliser la production de vin rosé par coupage. ●

16/20

DOMAINE DE TORRACCIA
Patrimonio

Le rosé de la famille Imbert offre une grande richesse en bouche avec une matière vineuse et pleine. Pour la table. **10,16 €**

15,5/20

CLOS FORNELLI
Vin de Corse
La Robe d'Ange

De la mâche et de la vinosité pour ce rosé de belle tenue dans un style plein et expressif entre minéralité et notes de fruits rouges. **10 €**

15,5/20

DOMAINE
YVES LECCIA VIGNERON
Patrimonio

Bouche ample, notes de fruits rouges et de fleurs. Très bon rosé classique, à boire sur des plats froids. **10 €**

15,5/20

DOMAINE DE PIETRELLA
Ajaccio

Très complet et typé avec une marque vineuse sur des notes d'épices. Belle ampleur de bouche, vin complet et

long d'excellent rapport qualité/prix. **5,70 €**

15,5/20

DOMAINE SANT'ARMETTU
Sartène Rosumarinu

Bouche fine et élégante avec une matière délicate et généreuse offrant une expression de fruit tout en finesse. Accompagnera bien une cuisine méditerranéenne. **10 €**

15/20

CLOS D'ALZETO
Ajaccio

De la vinosité et du caractère pour ce vin plein et charmeur avec une expression ample et généreuse en finale. Belle réussite. **7,60 €**

15/20

DOMAINE GIUDICELLI
Patrimonio

Matière pleine, rosé de forte constitution, ample et riche, qui s'associera à table. **11 €**

14/20

DOMAINE GENTILE
Patrimonio

Vineux et minéral au nez et en bouche, belle expression en finale. **12,20 €**

LES ROSÉS DE LA MÉDITERRANÉE

DÉGUSTATION


ROUSSILLON

16/20
DOMAINE MADELOC
Collioure
Cuvée Foranell

Nez complexe, notes de fruits secs et d'épices. Bouche grasse et ample, grande complexité aromatique, superbe longueur sur des notes finement oxydatives. Le rosé le plus complet et le plus complexe de la dégustation. Ne passez pas à côté ! **7 €**

15/20
CHÂTEAU DE JAU
Vin de pays d'Oc Syrah
Le Jaja de Jau

Nez intense très fruité, bouche vineuse, pleine, de belle intensité. Beau rosé qui accompagnera à merveille un poisson grillé. **4,50 €**

15/20
LES VIGNERONS CATALANS
Côtes du Roussillon
Art de Vivre

Un rosé vineux et complet aux belles notes d'épices qui s'appréciera tout particulièrement à table. **3,90 €**

14,5/20
CHÂTEAU LAURIGA
Côtes du Roussillon

Ce rosé se distingue par son volume de bouche et son expression de fruit franche. C'est vineux, mais sans perdre de sa fraîcheur. Typé pour la table. **5,50 €**

14,5/20
DOMAINE
DE VILLECLARE
Vin de pays des Côtes catalanes
Jonquères d'Oriola

Vineux et de belle intensité aromatique, très élégant et complexe. Matière délicate aux nuances florales et minérales. Bonne mise en bouche à table. **4,55 €**

14/20
DOMAINE JOLIETTE
Vin de pays des Côtes catalanes
Cuvée Philippe

Plus en verve au nez et en bouche, matière équilibrée et élégante sur des parfums de menthe et d'anis. Belle expression d'ensemble entre légèreté et fraîcheur. Bon rosé désaltérant, facile à boire à tout moment. **5,05 €**

13/20
CAVE DE L'ABBÉ ROUS
Collioure
Cuvée des Peintres

Bon rosé de fruit franc et direct, expression pleine et savoureuse en bouche. Parfait vin de plaisir, simple et accessible. **7,30 €**

LANGUEDOC

16/20
DOMAINE ALAIN CHABANON
Languedoc Rosé Trémier

Charnu, assez plein et corsé, matière ample, mûre, jolies notes d'agrumes, beaucoup de caractère et d'allonge. C'est un rosé sérieux, pour la table, qui appelle des accords hauts en couleur. **8,70 €**

16/20
MAS D'AUZIÈRES
Languedoc Les Éclats

Très croquant, il offre une chair florale, intense, au grain fin et précis. Excellent équilibre, fraîcheur et une vraie justesse de définition, doublée d'une belle persistance. **10 €**

16/20
PRIEURÉ
DE SAINT-JEAN DE BÉBIAN
Coteaux-du-languedoc
Bébian... en rose

Ce rosé de table charnu présente une vraie sève et une grande allonge. Sérieux, structuré, très séduisant. **8,25 €**

15,5/20
MAS DE MON PÈRE
Malepère Brin de Folie

Rosé irréprochable, au nez délicat, tout en gourmandise et précision aromatique, d'un superbe naturel d'expression. Fruit très croquant et mûr, sans lourdeur. C'est délicieux, long et finement épice, idéal à l'apéritif et tout au long du repas. **6 €**

15/20
CHÂTEAU
LA VOULTE-GASPARETS
Corbières

Rosé parfumé, qui allie intensité de saveurs et gras. Floral et poivré, il appelle une cuisine méditerranéenne. **6,50 €**

15/20
CHÂTEAU MIRE L'ÉTANG
Coteaux-du-languedoc Corail

Volume et matière ample pour ce rosé dense, très charnu, structuré pour la table et les viandes grillées. Très réussi. **6,20 €**

15/20
CHÂTEAU DE LA NÉGLY
Coteaux-du-languedoc
La Clape Les Embruns

Rosé séduisant par son caractère frais et suave, sa douceur de fruit, sa trame soyeuse, de belle finesse. Bien construit, il sera plus indiqué pour l'apéritif. **7 €**

15/20
CHÂTEAU D'OUPIA
Minervois

Charnu, plein et équilibré, rosé de belle finesse et d'une longueur appréciable. À l'opposé des caricatures de type "bonbon anglais". **5,40 €**

15/20
DOMAINE DE LA BOUYSSÉ
Corbières Floréal

Une adresse qui compte dans les Corbières. Rosé à

la bouche structurée, vineux et charnu, qui garde une bonne fraîcheur. **7 €**

15/20
DOMAINE PIERRE CLAVEL
Coteaux-du-languedoc
Mescladis

Vin au nez encore réservé, avec une vraie douceur de texture. Plein de fruit, sans aspérités, d'une grande netteté de saveurs. **5,60 €**

15/20
DOMAINE DU GRAND ARC
Corbières La Tour Fabienne

Bonne structure acide, masquée par une attaque souple et charnue. Vin dense, matière assez serrée, poivrée, un peu raide encore, dans un style net et précis. **4,60 €**

14,5/20
CHÂTEAU
ROUQUETTE SUR MER
Coteaux-du-languedoc
La Clape Adagio

Rosé charnu et plein, avec une légère amertume qui se révèle désaltérante. Il séduit par son profil svelte mais dense, son intensité de fruit et ses accents iodés. **8,15 €**

14,5/20
DOMAINE
DU PAS DE L'ESCALETTE
Coteaux-du-languedoc Ze Rozé

Rosé fin, tendu, assez vif, désaltérant, pas très long mais facile d'accès, à boire bien frais à la régale. **8,50 €**

14,5/20
MAS DE LUNÈS
DOMAINES JEANJEAN
Coteaux-du-languedoc

Essentiellement issu de grenache, rosé d'expression assez profonde, avec de la sève et un caractère presque tannique. Parfait avec une cuisine estivale. **5 €**