



Club des dégustateurs de grands vins

Cours sur le vin et ateliers de dégustation à Montréal, le 10 Juin 2018

Pétale de Rose, Château la Tour de l'Évêque, Régine Sumeire, Côtes-de-Provence 2017

Cépages : 44% Cinsault, 24% Grenache, 13% Syrah, 5% Mourvèdre, 5% Rolle, 4% Sémillon, 4% Ugni Blanc, 1% Cabernet Sauvignon

Prix : 20,95\$

Alcool : 13,5%

Culture : Agrobiologique

Sucre : moins de 1,2 g/litre

Servir : 11-12°



La consommation de vin rosé devenant de par le monde de plus en plus populaire, beaucoup de producteurs décident d'en faire. En fait qui veut, mais ce n'est pas tout le monde qui peut en faire du bon. Sachez en effet que l'élaboration d'un vin rosé est plus difficile à réaliser qu'un vin blanc ou rouge. L'expérience et l'expertise sont indispensables.

Cela tombe bien, car madame Régine Sumeire possède ces deux attributs. Elle démontre avec ce beau millésime qu'elle est au sommet de son art qu'elle peaufine depuis 1985. Voici les étapes d'élaboration pour ce vin, tel qu'on peut le lire sur le site internet du producteur :

"Vendanges manuelles, les raisins sont triés et mis directement dans le pressoir sans foulage. Seule une légère pressée est effectuée pour obtenir le maximum de délicatesse et de parfum au cœur même du grain de raisin. Vinification par gravité. Fermentation en cuve inox sous température contrôlée. La cuvée Pétale de Rose est issue exclusivement de 1^{er} jus."

Malgré son prix à la hausse, ce vin rosé de haute qualité demeure l'un des plus constants parmi ceux disponibles au Québec.



Notes de dégustation:

Déjà dans sa jolie bouteille de verre élancée, on voit la jolie robe saumon très clair de ce vin; passablement aromatique avec ses parfums gourmands d'agrumes, de fleurs (rose) et de petits fruits rouge (fraise) et de sucre d'orge; il manifeste sa présence en bouche dès l'attaque; les saveurs sont précises et persistantes; son niveau d'acidité naturelle bien conservée lui confère de la droiture et une belle fraîcheur; il sera au meilleur à table avec de la nourriture comme les salades d'été, les poissons et crustacés, ainsi que les viandes blanches grillées.



*Château
la Tour de l'Evêque*