



Languedoc
APPELLATION
D'ORIGINE PROTÉGÉE

REVUE DE PRESSE

Campagne rosés

CONTACT PRESSE

Marie Gaudel et Hélène Basso

helene.basso@clairdelune.fr - 04 81 13 15 22



Languedoc
APPELLATION
D'ORIGINE PROTÉGÉE

REVUE DE PRESSE
PRESSE NATIONALE

CONTACT PRESSE

Marie Gaudel et H el ene Basso
helene.basso@clairdelune.fr - 04 81 13 15 22

**MARMITON
(HORS-SERIE)**

Edition : Mai - juin 2024 P.99
 Famille du média : Médias spécialisés
 grand public
 Périodicité : Irrégulière
 Audience : N.C.
 Sujet du média : Tourisme-Gastronomie



Journaliste : Florent Leclercq
 Nombre de mots : 209

Rosés fruités, gourmands et charmeurs

Dès que les beaux jours s'annoncent, le rosé devient aussi la couleur de l'apéritif. En voici quelques exemples fort bien faits, savoureux et même originaux, avec une vraie rareté pour finir.
 Par Florent Leclercq

MALEPÈRE ROSÉ 2021, Domaine de la Sapinière.
 Assemblage de merlot, cabernet franc et grenache, cultivés en bio et minutieusement travaillé par cépage et par parcelle, il brille par son fruité et sa fraîcheur gourmande. Fin, équilibré et complexe, avec des notes de cassis et de griotte et une finale longue et sapide, il accompagne sans peine tout ce qui fait un bel apéro.

CHAMPAGNE ROSÉ Solera, Palmer & Co.
 Ce champagne est une rareté. Une solera de pinot noir du fameux terroir des Riceys (Aube) lui confère sa couleur et lui apporte de délicates notes épicées. Celles-ci se mêlent aux arômes intenses de fraise des bois, framboise, cassis et groseille. Porté par les bulles fines, le plaisir se prolonge longtemps en bouche.

LANGUEDOC, LE CLOS 2021, DOMAINE DE NIZAS.
 Dès qu'il l'a pris en main, François Lurton a mis ce nouveau domaine près de Pézenas en conversion bio. Le Clos, assemblage de syrah (40 %), grenache et mourvèdre, en exprime bien le potentiel. Avec ses notes de fleurs et de petits fruits rouges, sa bouche fraîche et gourmande, entre rondeur et délicatesse, il s'accorde aussi bien aux fruits de mer qu'aux charcuteries fines.

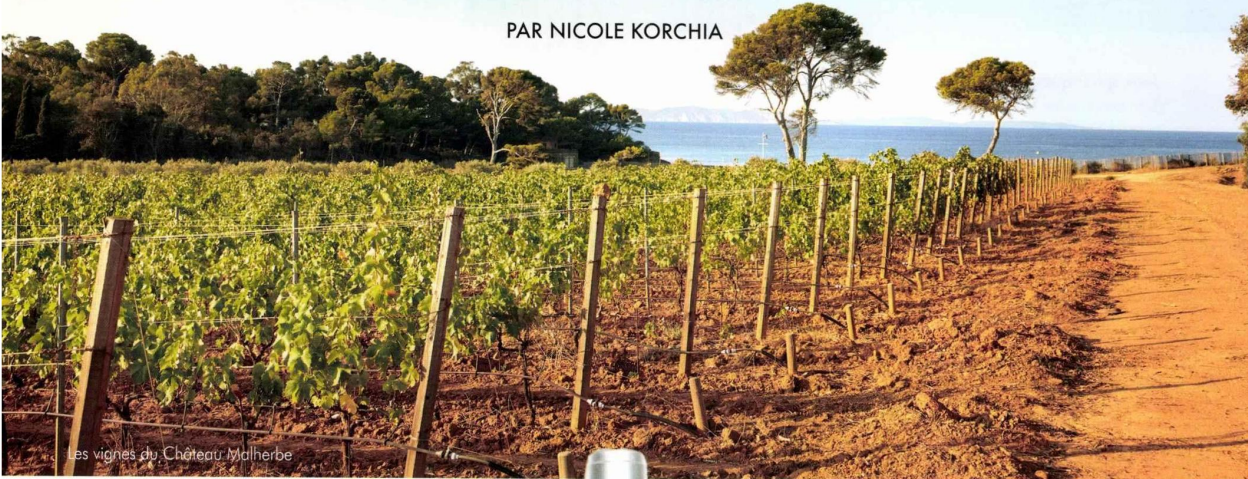
Prix en fin de magazine

s'inspirer

Finesse de rosés d'excellence

AUDACIEUSES, GASTRONOMIQUES, AROMATIQUES, CISELÉES, EXIGEANTES... CES BOUTEILLES QUI ÉVEILLENT NOS SENS PAR LEUR COULEUR TOUT EN DOUCEUR, SONT LES SYMBOLES DES BEAUX JOURS. PARTONS À LA RENCONTRE DE CES CONCENTRÉS DE BONHEUR !

PAR NICOLE KORCHIA



Les vignes du Château Malherbe



DOMAINE D'EOLE UNE VISION PURE ET NATURELLE

C'est sur des sols arides au pied des Alpilles que s'épanouissent ses cépages méridionaux caressés par le mistral. Presque confidentielle et prisée des œnophiles, la Cuvée Souffle d'Eole rosé 2023, sans sulfites ajoutés, est vinifiée en amphore de terre cuite. Notes de fraises des bois, pêche et chèvre-feuille, vivacité, fraîcheur et beaucoup d'atouts charme. Une ode à la minéralité ! 19€



CHÂTEAU SAINTE ROSELINE SITE ET CRU CLASSÉS

Issue des plus vieilles parcelles du vignoble, la Cuvée La Chapelle de Sainte Roseline rosé 2023, qui fait écho à la Chapelle du XI^e siècle abritée par le domaine, est une référence. L'expression aromatique évoque des notes agréables de litchi, de pêche blanche et de romarin. La bouche précise et intense s'étire sur une finale persistante. Un rosé généreux et suave. 27,90€



DOMAINE DE TOASC AU CŒUR DE L'APPELLATION BELLET

Ses vignes gorgées de soleil, plantées sur les hauteurs de Nice face à la Baie des Anges, donnent des vins qui illustrent la singularité de ce terroir. Avec autant de rondeur que de caractère **la Cuvée La Tramontane 2022**, 100 % Braquet, est une séductrice qui révèle un bouquet aromatique irrésistible. Harmonieux... 30€



CHÂTEAU MARGÜI EMBLÉMATIQUES COTEAUX VAROIS

Situé entre Aix-en-Provence, Saint-Tropez et Cannes, au cœur de la zone Natura 2000, ce vignoble cultive l'authenticité provençale et l'excellence. Précise et équilibrée, **la Cuvée Bastide 1784 de Margüi** se distingue par ses notes florales de pivoine et fruitées de fraise crémeuse, auréolées d'arômes d'épices. Un rosé enchanteur. 29€



CHÂTEAU MALHERBE UN CADRE IDYLLIQUE

C'est à Bormes-les-Mimosas sur un site préservé en front de mer, que s'étendent les parcelles de Pointe du Diable. Produit de manière confidentielle, **la Cuvée Pointe du Diable rosé 2023** reflète dans sa fraîcheur toute son influence maritime. Derrière sa robe pale et brillante se dévoilent un beau nez de fruits frais et d'agrumes, une bouche à l'attaque onctueuse, et une finale aux notes iodées. Éclatant ! 26,50€



DOMAINE PERRÉAL LE RESPECT DE L'IDENTITÉ

Le Jas rosé 2021, AOP Ventoux, puise sa complexité dans un assemblage de cépages 60% Mourvèdre, 40% Syrah. Porté par des saveurs d'oranges sanguines et de pêche ainsi qu'une belle densité, le résultat est gourmand. Un vin rosé unique et raffiné qui se garde de 5 à 10 ans. Lumineux ! 19€

DOMAINE DE L'OLIVETTE UN MAGNIFIQUE TERROIR

Quintessence de l'appellation Vins de Bandol, **la cuvée Olivette Absolue 2019** est un rosé d'une grande élégance. Composé à 90 % de Mourvèdre, il se savoure après 20 mois de garde. Son nez de fruits rouges accompagne une longue finale. Structuré et surprenant ! 32€



COMMANDERIE DE SAINT PIERRE LA GARRIGUE

UNE BELLE RENAISSANCE

Entre les champs d'oliviers et la garrigue, surplombant la Méditerranée, ce vignoble sur l'appellation de La Clape fait partie du Château de Marmorières. Aérienne et minérale, **la Cuvée Grand Maître 2022** séduit par la subtilité de ses arômes de pamplemousses rose et sa robe aux nuances nacrées. Un style, une réussite ! 30€





Comme tous les autres vins, les bons rosés sont dans la lumière de notre classe de maître. Après tout, ils sont depuis longtemps au générique de nos meilleurs moments

Sélection **Bettane+Desseauve**, par **Louis-Victor Charvet**
 photos **Fabrice Leseigneur**

Le rosé entre en scène

Château de Pibarnon, Nuances 2020, bandol

Installé sur les hauteurs de Bandol, Éric de Saint Victor a fait du mourvèdre la signature du château de Pibarnon. Les vignes forment un sublime amphithéâtre regardant la Méditerranée. Les 52 hectares nichés entre vallons et restanques célèbrent ce cépage civilisé, voué au temps et à la grande expression. Ce rosé 2020 né sur une seule parcelle tardive a été élevé en partie en foudre de 30 hectolitres pour lui apporter l'oxygène nécessaire et en jarre de grès neutre pour lui donner de l'éclat, de la tension et de la pureté. Exquis et coloré, taillé pour la gastronomie, il offre des notes de fruits rouges, de fruits des bois, complétées par une pointe d'agrumes au nez. La bouche est ample, fine et savoureuse, superbe d'expression.
 33 euros

Domaine de Terrebrune 2023, bandol

Le terroir très particulier de Terrebrune lui a toujours donné une aura particulière au sein de l'appellation bandol. Avec ses sols argilo-calcaires rouges du Trias, le goût de son vin affiche une personnalité unique, marquée par une grande tension en bouche et des notes minérales. Assemblage issu d'une sélection stricte de mourvèdre, de grenache et de cinsault, c'est avec un peu de garde, parfois même plus de dix ans, que ce grand rosé révèle tout son génie, mêlant avec beaucoup d'élégance des notes finement empyreumatiques avec des arômes fruités pleins de distinction.
 23 euros

Château de La Grille 2023, chinon

Les chinons rosés sont une rareté en soi. S'il est vrai que le cabernet franc n'est pas toujours le cépage le plus adapté en matière de rosé, celui-ci trouve entre les mains expérimentées et talentueuses de Jean-Martin Dutour et de Christophe Baudry, qui veillent sur la propriété, une expression gourmande et généreuse, à la fois expressive et très compréhensible. C'est un rosé un peu à part dans l'univers de la couleur et il plaira à coup sûr à l'amateur pointu par sa personnalité.
 12 euros

Château Bas 2023, coteaux-d'aix-en-provence

On aurait tort de ne pas s'intéresser à cette belle propriété située au cœur de l'appellation coteaux-d'aix-en-provence. Elle appartient à la famille Castéja, incontournable à Bordeaux pour ses grands crus classés et pour ses activités de négociant. Le lieu, magique et caché, produit des vins de belle facture, toujours irréprochables et de plus en plus définis sur le plan aromatique. Ce rosé sur la finesse confirme cette tendance et invite à s'intéresser de près à l'ensemble de la production, dans les trois couleurs. Très bon rapport qualité-prix.
 12 euros

Roseblood d'Estoublon 2023, coteaux-varois-en-provence

Créer des marques de vin rosé fortes est devenue une spécialité des plus beaux domaines en Provence. Ce n'est pourtant pas si simple et y parvenir demande de s'appuyer sur une histoire

solide, une expertise irréprochable et un vrai talent en matière de distribution. Le château d'Estoublon réunissait ces trois qualités avant de se lancer à la conquête de nouveaux horizons avec son rosé Roseblood. Il revendique pour la première fois l'appellation coteaux-varois-en-provence, avec un vin affirmé, toujours aussi facile et agréable à boire en raison de sa bonne fraîcheur et de ses arômes fins et précis.
 17,50 euros

Domaine Tariquet, Contradiction 2023, IGP côtes-de-gascogne

Nous raconterons bientôt à quel point la famille Grassa, propriétaire du domaine Tariquet depuis 1912, a réalisé de grandes choses pour la filière des vins et des spiritueux en France, en particulier dans le Sud-Ouest. En attendant, nous avons pris beaucoup de plaisir à déguster ce rosé étonnant élaboré à partir de marselan, cépage encore assez méconnu qui résulte d'un croisement entre cabernet-sauvignon et grenache noir. Rare en version rosé, il donne un vin à la robe soutenue, fruité et expressif, avec des touches intenses de poivre. Structuré en bouche par un petit tannin sans rusticité, il accompagnera bien quelques grillades au feu de bois. Parfait pour l'été.
 9 euros

Amista 2023, côtes-de-provence

En occitan, amista veut dire amitié. Un jour, Ariane de Rothschild et Valérie Rousseau, amies dans la vie, ont eu l'idée de créer un rosé. Elaboré sur le terroir du château Roubine, cru classé parmi les plus célèbres de Provence, ce vin de belle fac-

grenache dans l'assemblage lui donne des arômes complexes et une certaine suavité en bouche. Rond et croquant, il ne se départit cependant jamais de cet attribut qui a fait son succès, à savoir cette vivacité remarquable qui lui donne une grande buvabilité. En bref, c'est une définition du rosé d'apéritif.

16 euros

Figüière, Confidentielle 2022, côtes-de-provence La Londe

Cette propriété parmi les plus célèbres de Provence appartient à la famille Combard qui prend soin d'un large vignoble idéalement situé au pied du massif des Maures, en bordure maritime, sur des sols schisteux. Elle signe ce rosé ambitieux, assemblage de cinsault, grenache et mourvèdre, élégant par ses notes minérales, mais aussi gourmand par ses saveurs délicatement fruitées et sa large matière. Déjà délicieux, il gagnera à être attendu encore un ou deux ans, comme les nombreux rosés qui se destinent à la table.

26,60 euros

Vignobles Lorgeril, Ô de Rosé 2023, languedoc

Même dans une nouvelle bouteille sérigraphiée, le rosé signature de la famille Lorgeril n'a rien perdu des qualités qui font son succès sur les tables d'été. Issu principalement de parcelles situées le plus souvent altitude, cet assemblage dominé par le grenache (60 %), complété par de la syrah et une touche de viognier, donne un rosé précis et digeste, plaisant par ses saveurs de fruits blancs et jaunes (pamplemousse). On sent beaucoup de savoir-faire et une vraie maîtrise dans la vinification, étape cruciale dans l'élaboration des rosés élégants et subtils.

9,90 euros

Domaine de La Bégude, Thyrsus 2022, IGP méditerranée

C'est sans doute l'un des plus beaux domaines de France. Avec sa situation incroyablement dans les hauteurs de l'appellation bandol, niché dans les contreforts boisés et faisant face à la Méditerranée, le vignoble de La Bégude est une mosaïque de petites parcelles qui ont chacune leurs spécificités de terroir. En plus d'élaborer des grands bandols dans les trois couleurs, le domaine propose ce rosé 100 % mourvèdre élevé quatre mois en amphores et élaboré selon des principes de vinification nature. Couleur soutenue, grande expression aromatique de fruits noirs et rouges, fines touches d'épices, parfums de garrigue, il régale par sa bouche éclatante de fruits et de gourmandise. C'est une autre manière de lire les terroirs bandolais, avec un vin plus immédiatement appréciable.

28 euros

Chêne Bleu, Le Rosé 2023, IGP vacluse

Dans les hauteurs de Crestet, au cœur des contreforts du mont Ventoux qui domine le paysage, les Rollet ont créé l'un des do-



maines les plus extraordinaires du sud de la vallée du Rhône. Sur un vignoble tenu avec soin et avec des installations permettant d'assurer une vinification extrêmement précise, ils élaborent ce rosé de garde étonnant et toujours réussi. Contrairement à nombre de rosés, celui-ci s'appuie sur un assemblage issu de vignes assez âgées de grenache, cinsault et syrah, ce qui lui confère une certaine concentration et une intensité aromatique capable de tenir tête à une gastronomie distinguée. À boire dès à présent, mais bien meilleur avec quelques années de garde.

23 euros

Champagne Alexandre Bonnet, La Forêt 2020, rosé-des-ricceys

Une fois de plus, nous ne résistons pas à recommander ce que propose ce domaine situé dans le joli village des Riceys, aux portes de la Bourgogne. La commune est d'ailleurs la seule de la Champagne viticole à pouvoir revendiquer trois appellations différentes (champagne, coteaux-champenois et rosé-des-ricceys). Dans ce secteur, sur les sols marneux-calcaires du Kimméridgien, on peut ainsi produire à partir de pinot noir ce rosé de macération unique en son genre,

très coloré et intense dans ses parfums, subtil et raffiné grâce à sa texture en bouche qui fait penser tantôt à celle d'un rouge, tantôt à celle d'un blanc. Production confidentielle, avec seulement 3 572 bouteilles produites, ce rosé est un vin à part que l'on pourra garder de nombreuses années en cave. Pour les plus impatientes, un passage en carafe permettra déjà d'en profiter.

40 euros

Champagne Bollinger, La Grande Année 2015

Chez Bollinger, la sortie d'un grande-année est toujours un événement qui présente une nouvelle version de sa cuvée de prestige en blanc et en rosé, ici dans le millésime 2015. Onze secteurs différents (dont 81 % sont classés en grand cru) entrent dans l'assemblage de ce rosé d'une grande intensité aromatique, extrêmement vineux, plein et profond en bouche, singulier par sa texture soyeuse et la présence d'une certaine forme de gras en bouche qui lui donne beaucoup de style et d'allonge. L'ensemble finit sur des notes d'agrumes et de zeste d'orange.

290 euros



MADAMELIFESTYLE





UNE ODE À LA LÉGÈRETÉ. De gauche à droite. Rosé sable-de-camargue La Félicité 9°, **Grands Domaines du Littoral**, 6,50 € (domainedejarras.com). The One, AOP côtes-de-provence, **Clos de Caille**, 23,90 € la bouteille de 1 litre (closdecaille.com). Rosé du **Languedoc** Ô de rosé, **Lorgeril**, 13 € (lorgeril.wine).

NAPPE EN LIN LAVÉ, CARAVANE, BOL GARRIGUE, JARS, CÉRAMISTES, PLATS ÉMAILLÉS DE SOPHIE SPINOSI, LA MAISON DE COMMERCE, CORAUX, AXS DESIGN. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



SPÉCIAL BORDEAUX PRIMEURS 2023 ET ROSÉS D'ÉTÉ 2024

Les meilleurs rosés de l'été

Par **Carla-Elle Rogosky**

Une sélection
de cuvées
rafraîchissantes
et gourmandes
pour les beaux jours.

LANGUEDOC et ROUSSILLON

♥ CHÂTEAU DE CORNEILLA

Cavalcade,
côtes-du-roussillon, 2023
Cet assemblage de grenache et mourvèdre, élevé trois mois sur lies, révèle un nez intense de pâte de pêche, sublimé par sa robe aux reflets mordorés. Sa bouche, moelleuse, évoque une texture de guimauve qui fond. Une palette de fruits jaunes, entre abricot mûr et verger en fleurs, lui donne un volume étiré.
12 €
jonqueresdoriola.fr

♦ CHÂTEAU DE SÉRAME

Grande cuvée,
corbières, 2023, AB
Entre l'Aude et le Canal du Midi, le château de Sérame profite d'un terroir marqué par la présence fluviale passée qui a déployé des sédiments sur les sols argilo-calcaires. Élevé sur lies avec des bâtonnages fréquents, le vin offre une couleur soutenue de peau de pêche. En bouche, il se montre tout aussi velouté que sa robe, déployant une rondeur juteuse de fruits jaunes.
17,30 €
laboutiquedexea.com

♦ CHÂTEAU FABRE GASPARETS

Les Amouriès, corbières, 2020, AB

Cette cuvée Les Amouriès fait référence au nom d'une parcelle de mourvèdre, cépage majoritaire de cet assemblage (80 %), associé au grenache. Le vin développe une texture concentrée distincte dont la couleur intense donnait déjà quelques indices. L'aromatique complexe mêle des épices, notamment des notes légèrement terreuses de paprika, à des touches de fruits confits. Celle-ci est soutenue par une finale vibrante où la tannicité douce atteste d'un vin habile, au-delà des frontières entre vins rosés et vins rouges.
17,50 €
famillefabre.com

COMMANDERIE SAINT-PIERRE

LA GARRIGUE Grand Maître, Languedoc, 2022

Dans les hauteurs de La Clape, le vignoble de la Commanderie, jouit de deux terroirs distincts, l'un à l'est face à la mer et l'autre exposé plein sud au cœur de la garrigue. Grenache, cinsault, syrah et grenache blanc composent cet assemblage, créant un rosé à la robe or gris hors du commun. En bouche, c'est un véritable bouquet, mêlant lavande, lilas et iris, avant de dévoiler une aromatique plus profonde qui crée une sensation texturée.
15 €
woillemont.com

CÔTÉ MAS

Vignes de Nicole, pays d'Oc, 2023

Côté Mas est l'un des nombreux domaines des vignobles de l'entrepreneur et fils de vigneron Jean-Claude Mas. 30 % des propriétés, qui s'étendent désormais sur plus de 940 hectares dans tout le Languedoc, sont conduites en agriculture biologique tandis que les cuvées aux profils multiples sont brillamment conçues. Celle-ci offre

un bouquet de petites baies acidulées, où la rose se mêle à la gourmandise avec une aromatique de fraise des bois,

dans laquelle de petits éclats zestés apparaissent et portent sapidité.

8,90 €
cote-mas.fr

♦ DIVINEO

Pétale de grenache, vin de France, 2022, AB

Concept encore inédit à ce jour, Divineo repose sur l'idée d'un vin conçu à quatre mains, en unissant deux vigneron de différents terroirs. Issue de raisins languedociens cultivés par Clodéric Prade, cette cuvée de pur grenache noir est ainsi élevée en fûts pendant quatorze mois en Bourgogne par Julien Petitjean. Juteuse et florale, elle décline plusieurs nuances aromatiques, de la violette à la muscade, en offrant une texture drainante particulièrement plaisante.
20 €
Disponible chez une sélection de cavistes

♦ DOMAINE DE LA SAPINIÈRE

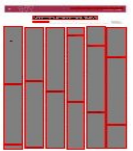
malepère, 2023, AB

Héritage familial dont l'activité viticole avait été délaissée, le domaine est mené par Dominique et Joelle Parayre depuis 1997, décidés à faire revivre le terroir. Composé de cabernet franc, merlot, cabernet sauvignon et grenache, ce rosé offre une palette aromatique intense. Entre notes terreuses et fruit charnu, il déploie un volume de bouche sphérique qui persiste et s'étire, marqué par une touche d'orange sanguine et de réglisse.
12 €
domainedelasapiniere.com

♦ DOMAINE DE NIZAS

Le Clos, Languedoc, 2023, AB





Entre l'Hérault et la Montagne Noire, le terroir de Pézenas est assurément singulier. C'est ici que François Lurton a choisi d'établir son savoir-faire. Syrah, grenache et mourvèdre composent ce rosé d'assemblage au nez intense de mandarine. Dès son entrée en bouche, le vin est vif et présente une acidité tonique qui plaira aux amateurs de cuvées rafraîchissantes.

14 €

vins-francoislurton.com

DOMAINE LA TOUR BOISÉE

Une histoire de Famille, minervois, 2023

Issus de parcelles situées à 220 mètres d'altitude, sur des coteaux argilo-calcaires, le grenache et la syrah de cette cuvée sont pressés directement avant un élevage de six mois en cuves Inox. De ce fait, la bouche présente une sensation de croquant distincte, révélant des notes de framboise et de zeste d'orange qui se dissipent en une finale fraîche.

9 €

domainelatourboisee.com

MAS SEREN

Étincelle nomade, cévennes, 2023, AB

Le Mas Seren est mené par la vigneronne Emmanuelle Schoch. Chaque parcelle est élevée séparément en cuves Inox avant d'être assemblée. Ici, c'est une dominante de cinsault (90 %), complété par la syrah, qui compose ce rosé dont le nez est un bouquet de roses. À cette image, la bouche joue davantage sur une délicatesse fleurie que sur l'extraction, sans rechercher de caractère structurant.

12 €

mas-seren.fr

VIGNOBLES FONCALIEU

Esprit Artisan, vin de France, 2023, AB

Rareté que ce rosé 100 % souvignier gris, cépage résistant lentement introduit et croisement de cabernet sauvignon et bronner. Vinifié par

la cave coopérative de Foncalieu, il évoque une orange que l'on pèle, mêlant de l'amer au caractère juteux. À cette image, l'entrée de bouche est vive et agrumée. Elle développe ensuite un caractère fleuri plus végétal, étirant le vin et patinant sa finale qui fond avec équilibre.

9 €

lesvignoblesfoncalieu.com

LOIRE

DOMAINE DE LA PORTE Saint-Jean, Roserica, vin de France, 2023, biodynamie

Sylvain Dittière s'est installé à Montreuil-Bellay en 2011, avec sa compagne Pauline Foucault, fille du regretté Charlie Foucault. Non loin de Saumur, ils fondent un domaine qui n'a depuis cessé de gagner en reconnaissance, celui de la Porte Saint-Jean. Première édition pour ce pur cabernet franc en pressurage direct, partiellement vinifié en fûts. Le vin possède des effluves de fenouil sauvage et de cerise noire. Son toucher de bouche est marqué par une matière cirée qui développe de gourmands arômes de fraise épicée et une finale salivante.

17,50 €

lacabote.com

DOMAINE DE L'ERMITAGE

La Montaloise, menetou-salon, 2023

Ce pur pinot noir, issu de vieilles vignes, offre un nez à la fois saillant et terreux, marqué par des notes de rhubarbe et qui rappelle le terroir frais de menetou-salon. L'entrée de bouche présente un côté fougueux, associant une texture grainée à un fruit charmeur et croquant. Le vin se développe en créant une sensation de grande fraîcheur et un mouvement linéaire, assuré, qui lui porte une délicieuse sapidité.

15 €

domaine-ermitage.com

DOMAINE DES HAUTS BAIGNEUX

Rosé de Silex, Touraine azay-le-rideau, 2021

Méconnue, la petite appellation azay-le-rideau n'en est pas moins riche d'identité, tel que l'a compris le duo de vignerons Nicolas Grosbois et Philippe Mesnier, reprenant le domaine en 2012. Sur leurs 17 hectares, grolleau, côt et gamay sont cultivés en biodynamie. Cette cuvée est issue d'une parcelle de grolleau, élevé douze mois en fûts d'acacia, visant à porter structure au caractère juteux du cépage. Pari réussi avec un rosé qui offre à la fois fluidité et verticalité, grâce à une trame tannique fine qui le rapproche d'un vin rouge subtilement infusé.

16,90 €

hautsbaigneux.fr

DOMAINE JEANNE GERMAIN ET FLORENT BOUVET

Cabrose, saumur rosé, 2023, biodynamie

C'est en 2019 que Jeanne Germain s'est lancée dans ses propres vinifications. Deuxième édition pour cette cuvée de cabernet franc rosé dont 30 % sont issus d'une saignée. Élevé cinq mois en Inox, le vin pénètre en bouche avec une fraîcheur suave aux notes d'anis et de fraise des bois. Évitant le côté variétal, il se déploie dans un volume maîtrisé avec quelques éclats d'amers.

15,15 €

vins-etonnants.com

FOURNIER PÈRE ET FILS

Les Belles Vignes, sancerre, 2023

Fondé à Chaudoux dans le Sancerrois en 1926, le domaine Fournier fait partie des Vignobles Villebois depuis 2021. S'il s'étend sur les appellations menetou-salon et pouilly-fumé, le cœur de son identité réside à sancerre. Ce pur pinot noir possède un caractère vineux, marqué par une concentration de bouche verticale. Son aromatique, sur l'orange sanguine et la cerise amère, se développe lentement en halo.

17,75 €

tresorsdebacchus.com



Edition : 22 juin 2024 P.11-12

Famille de média : PQN (Quotidiens nationaux)

Périodicité : Irrégulière

Audience : 2416000



Journaliste : -
Nombre de mots : 3662

Notre sélection de rosés de toute la France

Rémi Barroux, Stéphane Davet, Laure Gasparotto et Ophélie Neiman ont goûté près de deux cents rosés, de Provence et d'ailleurs. Ils en ont retenu cinquante-deux, à tous les prix. De quoi passer un bel été

PROVENCE

Domaine Vallon des Glauges, « Oddo », côteaux-d'aix-en-provence, 2023

On apprécie particulièrement le savoir-faire qui se cache derrière ce joli vin rose pâle, d'une générosité gourmande. Rond mais ponctué de notes d'agrumes, cet assemblage harmonieux de quatre cépages (grenache, syrah, cinsault et counoise) s'impose avant par sa singularité que par son élégance. 13,50 €. [Vallon-des-glauges.com](#)

Château Maïme, « Héritage », côtes-de-provence, 2023

La cuvée « Héritage » du château Maïme est fidèle au rendez-vous de l'été. Aux trois cépages, grenache, cinsault et syrah, le domaine a eu la riche idée d'adopter un peu de rolle. Belle réussite pour cette cuvée aux arômes marqués d'agrumes qui offrent acidité bienvenue et fraîcheur attendue. 16,80 €. [Chateau-maïme.com](#)

Château Sainte-Roseline, « Lampe de méduse », 2023

La bouteille en forme de lampe de méduse n'est pas facile à ranger dans l'armoire à vins mais son contenu sera vite bu et avec plaisir. A la base, une belle partition de cépages – grenache, cinsault, tibouren, mourvèdre, syrah – offrant un bouquet de fleurs de rose, de fraise mûre et des notes d'agrumes, qui se révèlent dans une belle finale. Bio. 17,90 €. [Boutique-sainteroseline.com](#)

Domaine La Suffrène, bandol, 2023

Outre sa robe d'un rose soutenu, caractéristique de ces vins, cette cuvée se montre originale avec des pointes d'anis et de fenouil – qui seront parfaites sur une belle dorade ou des petits rougets. Elle offre aussi de beaux amers, des agrumes qui portent son acidité légère. 18,50 €. [Domaine-la-suffrene.com](#)

Château Peyrassol, côtes-de-provence, 2023

Cœur de gamme du domaine, cette cuvée représente bien l'esprit Peyrassol : fruits et fleurs s'expriment avec délicatesse. En bouche, on retrouve la même finesse, particulièrement rafraîchissante sur la finale, avec des notes anisées. Un équilibre sans faille. Bio. 19 €. [Peyrassol.com](#)

Abbaye de Pierredon, « Donna Rosa », alpilles, 2023

Le tour de ce rosé, issu de quatre cépages à la fois blanc (rolle) et rouges (syrah, grenache et cinsault), n'est pas banal, tant sa minéralité vive domine. Ses saveurs se révèlent cristallines, pures et persistantes. La fraîcheur domine l'ensemble, qui se marie parfaitement à des plats végétariens. Bio. 19 €. [Abbayepierredon.com](#)

Château de Saint-Martin, « Grande Réserve rosé », côtes-de-Provence, 2023

La patine de l'histoire – un domaine familial depuis 1740 – et une extrême régularité qualitative ont fait de cette bouteille un classique, cultivé dans la commune de Taradeau (Var). L'élégance de sa robe « rose sèche » est confirmée par un soin tirant vers le jasmin, puis la

bouche affirme l'équilibre entre grenache, tibouren, syrah, cinsault et carignan, recouvrant la vivacité des agrumes d'un gant de velours. 20,90 €. [Chateau-desaintmartin.com](#)

Amistà, côtes-de-provence, 2023

Troisième millésime très réussi pour cette cuvée originale, créée par deux amies : Ariane de Rothschild et Valérie Rousselle. Avec leur chef de cave respectif, celui de Château Clarke, à Bordeaux, pour la première, et celui de Château Rouhine, en Provence, pour la seconde, elles ont conçu un assemblage d'une très grande finesse. Bio. 22 €. [Wineclub.edmondrothschild-heritage.com](#)

Domaine de la Bégué, bandol, 2022

Son intense robe corail n'est pas synonyme de coup de soleil, mais d'une vinosité appellante aux accords gastronomiques. Sur un « terroir de caillasses » perché à 400 mètres, la famille Rouleau tire du mourvèdre (75 %) et du cinsault (25 %) un jus profond mais frais, très à l'aise avec des poissons « à la provençale » ou cuisinés en tartare, relevés de piment et d'agrumes. Bio. 22 €. [Domainedelabeguede.fr](#)

Chêne bleu, « Le Rosé », vacuise, 2022

Devenu un domaine de référence grâce à son haut degré de responsabilité (le premier au monde à être certifié du prestigieux label Butterfly Mark, depuis 2023) et à l'élégance profonde de ses cuvées de rouge, la propriété familiale Chêne bleu réussit aussi ce rosé charnu, dominé par le grenache. Frais, mais d'une complexité et d'une longueur en bouche laissant suggérer une belle capacité de vieillissement, on lui confiera poissons, crustacés et pièces d'agneau grillées. Bio. 23 €. [Chenebleu.com](#)

Domaine La Courtade, 2023

Ce vin de l'île de Porquerolles est toujours aussi séduisant. Composée de 35 % de grenache, 35 % de tibouren, 20 % de rolle et 10 % de cinsault, la bouteille propose des arômes de pêche blanche, de cacao, de grillé et, ce que l'on apprécie particulièrement, une jolie finale aux notes salines. On aime bien aussi la cuvée « Les Terrasses » (17 €) de ce domaine qui se tourne vers la biodynamie. Bio. 25 €. [Lacourtade.com](#)

Château Saint-Maur, « L'Excellence », côtes-de-provence cru classé, 2023

Le millésime 2023 confirme encore toutes les qualités de ce rosé aux arômes francs de pêche, de groseille et de framboise. Il réussit le tour de force d'être aussi gourmand et rond qu'élégant et long. Sans doute est-ce grâce à la salinité qui le sous-tend, et à ses nuances acidulées qui attisent l'appétit. Un ensemble harmonieux issu d'un assemblage de sept cépages locaux. 26 €. [Domainesvsgerzannier.com](#)

Château Clos de Caille, côtes-de-provence, 2023

Cinsault, grenache et syrah : ces cépages, qui marquent de nombreux rosés provençaux, sont présents dans la cuvée de ce domaine en phase de montée en puissance dans les trois crus locaux. On aime la finesse et la fraîcheur,

la structure complexe et aromatique de cette bouteille. Pour un repas de fête, on peut opter pour la cuvée « Clarisse » (53 €), 27 €. [Closdecaille.com](#)

Château de Pibarnon, bandol, 2023

Comme à son habitude, Eric de Saint Victor réussit parfaitement ses bandols. Celui-ci, charnu et aérien, composé en majorité de mourvèdre accompagné de cinsault, sera parfait pour tant de plats : agneau cuit dans son jus, thon grillé, anchoïade, Risotto safrané, plats thaïs... Que dire de plus ? 27 €. [Pibarnon.com](#)

Château La Calisse, « Patricia Ortelli », côteaux-varois-en-provence, 2023

Souvent enthousiasmés par les rouges et les blancs de ce domaine réinventé, en 1990, par Patricia Ortelli, on craque aussi pour ce rosé fusionnant syrah et grenache, avec ce qu'il faut d'élégante rondeur et de petits fruits rouges aguicheurs. Bio. 27 €. [Chateau-la-calisse.fr](#)

Figuière, « Confidentielle », côtes-de-provence-la-londe, 2022

Dans le registre des rosés à ambition « haut de gamme », propice aux dérapages tarifaires, cette cuvée ne fait rien regretter de l'investissement. A la fois saline, d'une minéralité probablement due aux schistes du terroir de La Londe, et d'une puissance n'hésitant pas à taquiner le pamplemousse confit et les épices douces, cette bouteille s'accordera aussi bien aux saveurs grillées estivales qu'aux saucés plus automnales. Bio. 27,60 €. [Figuiere-provence.com](#)

Minuty, « Rose et Or », côtes-de-provence, 2023

Le style Minuty, aux cuvées multiples, reste une belle référence. Mais la bouteille « Rose et Or » du millésime 2023 sort du lot, affichant une minéralité précise fondée sur une texture fine et soyeuse. Ce rosé est à la fois digeste et élégant, aux notes d'agrumes et de garrigue, typique de son terroir des côteaux de Gassin et de Ramatuelle, qui dominant le golfe de Saint-Tropez. 28 €. [Minuty.com](#)

Château Rouhine, « Inspire », côtes-de-provence cru classé, 2022

A la fois complexe et intense, cette cuvée premium de l'excellent Château Rouhine impressionne par son côté vineux. Assez structurée pour se classer parmi les rosés de gastronomie, elle dévoile des arômes de pêche cuite et autres fruits jaunes très mûrs. Beaucoup de puissance en bouche et de personnalité en bouteille. Avec, quel que soit le millésime, l'assurance de pouvoir le garder en cave deux ou trois ans. Bio. 29 €. [Vignoblesderouhine.com](#)

Château Sainte-Marguerite, « Fantastique », côtes-de-provence, 2023

Il fallait du culot pour s'autocultiver ainsi. Fantastique ? Peut-être pas, mais ce cru classé (bio et végan) mérite les éloges pour sa gourmandise affroliante, accentuée par une texture légèrement perlée, jouant brillamment de l'acidulé et du floral. Bio. 29,90 €. [Saintemargueriteprovence.com](#)

Château Margüi, « Bastide de Margüi 1784 », côteaux-varois, 2023

Un délice remarquable ! Si on goûte ce grand vin sans regarder sa couleur, on se demande s'il est blanc, rouge ou rosé, tant il est complexe. Ses arômes de petits fruits rouges alliés à ses saveurs poivrées et épicées forment une structure noble et ample. La finale sur des amers élégants en fait un compagnon parfait pour l'ensemble du repas. Bio. 30 €. [Chateaumargui.com](#)

Château Galoupet, côtes-de-provence cru classé, 2023

Voilà une bouteille qui contribue à hisser le rosé au rang de grand vin. Ce millésime 2023 restitue dans la bouteille (au demeurant joliment ventru et sculptée) le résultat de cinq ans d'un travail parallèle méticuleux : précision aromatique (pêche, mangue), structure raffinée et soyeuse, longueur saline et harmonieuse. Issu d'un assemblage de six cépages, intelligemment choisis et adaptés au terroir, ce vin est éblouissant ! Bio. 55 €. [Chateauagaloupet.com](#)

Château d'Esclans, « Garrus », côtes-de-provence, 2022

Il n'y a pas si longtemps, Garrus était le rosé le plus onéreux du monde. Si son prix a depuis été dépassé, tout en restant conséquent, la cuvée concoctée par Sacha Lichine continue d'éblouir. Pêche, fraise égrasée, acacia, jasmin, ananas rôtis : les arômes n'en finissent pas de se déployer. Le tout avec élégance et une longueur envoiement. Bio. 55 €. [Esclans.com](#)

BOURGOGNE ET BEAUJOLAIS

Maison Piron, beaujolais, 2023

Voici le vin décomplexé par excellence. Accessible à tous niveaux, notamment par son prix doux, ce rosé de gamay, le cépage fétiche du Beaujolais, se montre plein de fruits (surtout d'exotiques). De l'apéro décontracté au repas familial, il s'adapte à tout, y compris au fromage grâce à sa texture fraîche. 750 €. [Maison-piron.fr](#)

Maison Jean Loron, « Rift 69 », beaujolais, 2023

A base de gamay noir, ce beaujolais rosé se présente sans chichi, avec beaucoup de fraîcheur et un beau panier de fruits – rouges, blancs et agrumes. Il accompagnera parfaitement salades, charcuteries et fromages de qualité. 7,95 €. [Loron.fr](#)

La Chablisienne, « Bourgogne rosé », 2023

La maison est connue pour... ses chablis – en blanc, donc. Laissez-vous tenter par une autre couleur, un rosé pâle mais pas trop, et vous dégusterez un (vrai) vin à la typicité affirmée. Monocépage de pinot noir (on est en bourgogne), cette cuvée offre une belle acidité qui évoque les agrumes, le citron, avec des notes de fruits rouges. Ce vin est précis, frais et assez long en bouche. 8 €. [Chablisienne.com](#)

Terres secrètes, « Alphonse », mâcon rosé, 2023

Cette cave des Vignerons des Terres secrètes, sise à Prissé, dans le Mâconnais, offre une belle cuvée avec ce gamay noir à jus blanc. Il s'agit d'une « édition limitée JO 2024 ». Profitez donc de ce vin porté plutôt sur les fruits exotiques, le litchei en particulier. Sa fraîcheur en fera un beau compagnon pour les chaleurs estivales. 8,10 €. [Terres-secretes.com](#)

Le Bouc et la Treille, « La Gargagnolle », côteaux-du-lyonnais, 2023

On a un coup de cœur pour ce gamay rosé, pour trois raisons : l'exhale des parfums d'agrumes, le pamplemousse en tête, qui se muent ensuite en zeste sur la langue ; sa finale de pinovine il donne un charme fou ; c'est un rosé qui ne ressemble pas aux autres. Attention, par souci d'écologie, les bouteilles sont consignées. Bio. 9,50 €. [Lebucetlatreille.fr](#)

La Petite Gallée, « Le Tour - Rosé », côteaux-du-lyonnais, 2023

Avec seulement 2200 bouteilles pour cette cuvée, gageons que la production de Robert et Patrice Thollet sera bientôt épuisée. Les chanceux auront la chance d'apprécier un gamay vif et précis, aromatique sans en faire trop, juteux en finale. Bref, un rosé de soif idéal. Biodynamie. 10,50 €. [Domainethollet.com](#)

Château de la Greffière, « Cuvée Alphonse », mâcon-milly-lamartine, 2023

Très délicat au nez, floral, il s'exprime davantage en bouche, où il s'arroundit avant de s'achever sur un arôme de fleur de cerisier. Ce gamay élevé huit mois en fût s'exprime avec grâce. Un grand oui. Bio. 12 €. [Chateau-delagreffiere.com](#)

Manuel Olivier, hautes-côtes-de-nuits, 2023

Il s'agit, fait assez rare, d'un rosé de saignée. C'est pourquoi sa robe est intense, d'un rose franc. Et elle annonce la couleur : le vin s'exprime clairement au palais, avec des arômes de fruits rouges déployés dans un jus ample. Le nez plus ultra pour des grillades. 13,90 €. [Vindeburgogne-manuelolivier.com](#)

BORDEAUX

Château Desmirail, « Rosé », 2021

Qu'il est plaisant de goûter un rosé qui ne soit pas de l'année. Ce vin du Château Desmirail, une référence de margaux, prouve que certains peuvent se faire attendre (un peu). Il s'agit d'un rosé de saignée à la couleur soutenue (55 % cabernet sauvignon, 45 % merlot), au goût complexe, bien équilibré avec des touches florales, du fruit, une pointe d'amande fraîche. Bravo pour le prix aussi. 8 €. [Shop.desmirail.com](#)

Château Peybonhomme-les-Tours, « Rosita Bomba », 2023

Les vins de Rachel Hubert contiennent de nous séduire, quelle qu'en soit la couleur. Cette cuvée « Rosita Bomba », outre l'étrange très sympa, nous propose un bel assemblage de cabernet franc et de merlot. Les fruits

rouges y sont juteux. Les fraises bien mûres et l'ensemble laisse une belle impression charnue. Un vrai vin de gastronomie. 10 €. [Hubert-vignerons.com](#)

Giscours, « Le Rosé X Giscours », bordeaux, 2023

Quand une propriété renommée de Margaux se penche sur le rosé avec le même soin que sur son cru classé, cela donne un poivre résultat, aux notes de poivre croquant et de mirabelle portées par un sacré tonus. Ou comment faire sortir le bordeaux par le haut en été. 29 €. [Giscours.com](#)

RHÔNE

Domaine Boisson, côtes-du-rhône, 2023

Ce rosé en tenue pas de se faire passer pour un provençale : sa couleur soutenue parle pour lui. Dans le verre, il déploie une farandole d'arômes gourmands, un véritable panier de fruits dominé par l'abricot et la fraise sucrée, type mara des bois. En bouche, sa texture tout en rondeur appelle l'apéritif décontracté. Un rosé bien fait et à prix doux. Bio. 8 €. [Domaineboisson.com](#)

Château La Genestière, tavel, 2022

Voilà le charme de tavel qui frappe en plein cœur. Sa couleur d'abord, sombre, évoquant un rouge légal. Il ne faudrait pas pour autant lui donner une musculature débridée. Au contraire, il se dévoile mûre piano, sur deus notes de framboise et de cerise, avec une bouche légèrement vineuse sans aucune lourdeur et une finale fruitée. Un rosé-rouge qui ne parle pas fort mais sait se faire entendre, qu'on imagine bien en fût s'exprime avec grâce. Un grand oui. Bio. 12 €. [Chateau-genestiere.com](#)

Domaine La Garrigue, « Douce Impatience », vacqueyras, 2023

On apprécie particulièrement cette bouteille équilibrée, affichant un fruité de baies rouges, évoquant la groseille et la cerise griotte. Il s'en dégage une certaine gourmandise olfactive mais qui se révèle tonique en bouche, grâce à une belle acidité non dénuée d'élégance. 14 €. [Domaine-la-garrigue.fr](#)

Domaine de Montvac, « Le Roséclat », vacqueyras, 2023

Voilà une toute nouvelle cuvée. Soit un rosé de macération né d'un assemblage de grenache et cinsault et élevé en amphore. Il en ressort un vin à la couleur assumée, au nez de fruits rouges expressif, présentant un air de famille avec le clair. Très gourmand sans jamais devenir envahissant, tendre en finale sans être lourd, un bon équilibre. Bio. 17 €. [Domainedemontvac.fr](#)

LANGUEDOC

Famille J.-M. Cazes, « L'Ostal », pays-d'oc, 2023

Parmi les nombreuses cuvées de la famille, choisissons « L'Ostal », un assemblage de syrah (75 %) et de grenache (25 %), offrant un vin aux notes de fruits exotiques (d'agrumes, mangue, passion) et d'ananas. Parfait pour déjeuner à l'ombre ; sa longue finale vous emportera jusqu'à la sieste. 10 €. [Jmcazes.com](#)

Château de Lascaux, « Eclat de garrigue », languedoc, 2023
Des arômes de groseille, de foin, de garrigue avec une belle allonge sur la langue servent de première approche. Puis ce rosé se dévoile petit à petit. À l'image de la grotte du même nom, il ne se livre pas d'un bloc mais se laisse découvrir, pourvu qu'on lui prête attention. Biodynamie. 12 €. [Chateau-lascaux.com](http://chateau-lascaux.com)

Mas Cal Demoura, « Qu'es Aquo », languedoc 2023
Ce rosé de grande classe possède la robe lumineuse propre à sa couleur, la pureté d'un vin blanc et la chair d'un rouge. Bref, ce « trois-en-un » est si remarquable par son amplitude, son élégance et sa complexité qu'il s'adapte aux repas les plus fins. Sa longueur laisse augurer un vin de garde. Bio. 19 €. [Caldemoura.com](http://caldemoura.com)

LOIRE

Domaine Ray, « Tradition rosé », saint-pourcain, 2023
A Saulcet, au cœur d'une appellation de saint-pourcain gagnant enfin ses lettres de noblesse, ce petit domaine de 15 hectares propose aussi des vins d'orange, de noix, du vinaigre balsamique et du limoncello. Une fantaisie qu'on retrouve dans ce rosé à la robe intensément saumonée, qui fait chatoyer, à un prix imbattable, des saveurs de framboise et de bonbon anglais, propres à souffler sur les braises des barbecues et de la convivialité. 7,20 €. [Vins-saintpourcain-caveray.fr](http://vins-saintpourcain-caveray.fr)

Château de la Grille, chinon, 2023
Un chinon gaillard, fruité à souhait avec ce soupçon d'épices, dû au terroir lié au cabernet-franc si typique ici. Il a beau être rosé, ce vin ne perd rien de son identité de lieu. C'est ce qui en fait toute l'originalité, la force et aussi la délicatesse, si bien qu'il dépasse largement le cadre de la saisonnalité. On le retrouvera volontiers en hiver avec une volaille. 12 €. [Baudry-dutour.fr](http://baudry-dutour.fr)

Domaine de l'Ermitage, « La Montalaise », menetou-salon, 2023
Avec ses nuances de griotte et ses saveurs florales, ce rosé issu de pinot noir se révèle irrésistible. Frais, élégant, épicé, il impose sa matière dentelée et délicate avec fluidité. C'est le genre de bouteille qu'on aime avoir sous la main en toute occasion. 15 €. [Domaine-ermitage.com](http://domaine-ermitage.com)

Joseph Mellot, « Le Rabault », sancerre, 2022
Propriétaire de domaines sur toutes les appellations de Centre-Loire (menetou-salon, reully, pouilly-famé, etc.), l'entreprise Joseph Mellot s'enracine d'abord dans le Sancerrois. Réputée en rouge, la cuvée « Le Rabault » existe aussi en rosé, 100 % pinot noir. Croquante, fruitée, mais avec assez de vinosité pour ne pas se contenter de légèretés apéritives. Après les charcuteries et le pavé de saumon, la bouteille tiendra jusqu'au crottin de Chavignol et la tarte aux fraises. 17,50 €. [Josephmellot.com](http://josephmellot.com)

SUD-OUEST

Vigné-Lourac, « Les Reflets », gaillac, 2023
D'abord, on le trouve mignon comme tout, avec ses notes florales ornées d'une touche de fraise des bois à peine mûre, sa bouche aérienne, sa finale tendre, son élégance perlée. Puis on découvre son prix et on le trouve encore meilleur ! À base de braucol, syrah et cabernet sauvignon, travaillés avec agilité. 7,71 €. [Caves-gayrel.fr](http://caves-gayrel.fr)

Domaine Tariquet, « Contradiction », côtes-de-gascogne, 2023
Après avoir fait triompher l'aromatique cépage colombard dans des vins blancs au franc succès,

la maison Tariquet imposera-t-elle ce rosé qui mise tout sur le marselan, cépage méconnu à la croisée du cabernet-sauvignon et du grenache noir ? Avec cette cuvée à la robe foncée, le domaine reste fidèle à son créneau de toujours : parler sur le fruit et la convivialité, sans oublier une touche d'épices. 9,50 €. [Tariquet.com](http://tariquet.com)

Ollier Taillefer, « Les Collines », faugères, 2023
Ici, on a affaire à la magie de faugères, cette appellation aux multiples combes et sols qui permettent des vins d'une fraîcheur étonnante, surtout s'ils sont bien conçus, comme c'est le cas avec cette cuvée « Les Collines ». Les jeunes vignes de grenache, syrah et mourvèdre viennent y puiser les conditions d'une tension fruitée particulièrement sensuelle. Ce millésime arbore des notes épicées qui ne font qu'ajouter à son charme. Bio. 10 €. [Olliertaillefer.com](http://olliertaillefer.com)

La Colombière, « Les Frontons flingueurs », fronton, 2023
Coup de cœur pour ce vin bourré d'humour, mais pas seulement. C'est un rosé franc, direct. Dès la première note, il a la précision d'un sniper et une sincérité désarmante. « J'ai connu une Toulousaine qu'en buvait au p'tit déjeuner », précise l'étiquette. On veut bien le croire, tant ce 100 % négrette est fruité et digeste. Biodynamie. 12,50 €. [Chateaulacolombiere.com](http://chateaulacolombiere.com)

AUTRES RÉGIONS

ALSACE

Cave de Ribeauvillé, « Allegro », 2023
Ce n'est pas forcément la couleur la plus attendue venant de l'Alsace. Ce rosé, récolté sur les coteaux de la grande faille géologique de Ribeauvillé, à base de pinot noir, est bien sympathique. Beaucoup de fraîcheur, une belle attaque qui laisse place aux arômes de fraise des bois, framboise et même pêche blanche. 9,75 €. [Boutiquevins-ribeauville.com](http://boutiquevins-ribeauville.com)

CORSE

Domaine San Micheli, corse-sartène, 2023
Le domaine de la famille Polidori est l'un des plus anciens de Sartène et ce rosé est à l'image de sa réputation : impeccable. Une belle couleur, un jus plein de tonus qui mêle fenouil, menthe, groseille, framboise. On apprécie par-dessus tout sa finale, pourvue de légers amers qui lui donnent beaucoup de fraîcheur. Assemblage de sciaccarella et niellucciu. 14,40 €. [Domainesanmicheli.com](http://domainesanmicheli.com)

SAVOIE

Domaine Carrel & Senger, « Jardin d'altitude », 2023
On ne retrouve pas l'edelweiss, plante reine des Alpes, dès les premières gorgées. Mais ce rosé de Savoie (80 % gamay et 20 % mondeuse) propose de beaux arômes de fleurs de montagne, des pointes de gentiane, de pi-voine et de colchique. Les fruits, notamment rouges et pêche de vigne, avec une touche fumée, ne sont pas en reste pour composer ce bien joli vin. 8,90 €. [Domainecarreltsenger.com](http://domainecarreltsenger.com)

VIN DE FRANCE

Divineo, « Pétale de grenache », 2022
Des vignes en Languedoc, une vinification en Bourgogne. Farfieu ? Pas à voir le résultat. Parmi les huit cuvées finalisées, on trouve ce rosé élevé quatorze mois en fûts bourguignons. Loins des rosés « piscine », ces « pétales » respirent d'une puissance complexité, mariant fraîcheur d'agrumes et entêtant parfum de violette. 20 €. [Vindivineo.com](http://vindivineo.com)



► 1 juin 2024 - N°100

SPÉCIAL LUBERON

1

2

3

1. Aciana, AOP Luberon, 18 €, Château de Sannes
 2. Les Clés de Mille, AOP Luberon, 10,30 €, Château de Mille
 3. Oris, AOP Luberon, 14,80 €, Marrenon

NOTRE SÉLECTION LANGUEDOC

1

2

3

4

5

6

7

8

9

1. Côtes des Roses, AOP Languedoc, 13,90 €, Gérard Bertrand – 2. Rosé 2023, AOP Languedoc, 16 €, Château de Lastours – 3. Cavalcade, AOP Côtes du Roussillon, 12 €, Château de Corneilla – 4. Gallica, AOP Côtes du Roussillon, 16 €, Domaine Lafage – 5. Les Collines, AOP Faugères, 11 €, Ollier Taillefer – 6. Cuvée 1582, 11 €, Domaine de Verchant – 7. Le Petit Balthazar, Pays d'Oc, 6,90 €, Pay d'Oc – 8. Favet 9-10, Sable de Camargue, 16,90 €, Domaine Royal de Jarras – 9. Pink Flamingo, Gris de Gris, Camargue, 11,90 €, Grands Domaines du Littoral

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



Eat BU & APPROUVE

L'important C'EST LE ROSÉ

Chaque année, à la belle saison, on le redit : le vin rosé – ou plutôt les vins rosés – mérite mille fois qu'on s'y attarde. Il n'a jamais eu autant le vent en poupe, et pourtant, de nombreux clichés persistent. Voici, en quelques pages et pas mal de bouteilles, de quoi sérieusement argumenter en sa faveur.

PAR SANDRINE GOEYVAERTS
ILLUSTRATIONS: NATHALIE ELBAZ-FORISSIER



A l'heure où nous écrivons ces lignes, le monde du vin subit de grands changements. Climatiques d'abord, qui impactent directement les récoltes et donc la production, mais aussi d'habitudes de consommation. Indubitablement, et c'est un constat que l'on établit partout, nous buvons de moins en moins de vin. Sauf un, qui résiste encore et toujours.

Le rosé, best-seller

En effet, les ventes de rosés progressent. Ils s'apprennent même à conquérir des marchés encore relativement fermés comme la Chine. Sur papier glacé, ce vin a tout pour séduire : des tons pastel, une iconographie poudrée et joyeuse qui séduisent les jeunes. Pour autant, il fait parfois partie de ces plaisirs un peu coupables en société car beaucoup d'amateurs rougissent d'avouer leur petite faiblesse pour le rosé. Aucune bonne raison à ça. Techniquement, on trouve pléthore de vins très bien réalisés, et de moins en moins de piquettes grenadine bues glacées qui avaient pour seul mérite de rafraîchir. À nous les vins bien définis, gourmands ou corsés, fleuris et gastronomiques. Mais le terroir ? Contrairement à ce que l'on a pu penser, les rosés peuvent le retranscrire magnifiquement. C'est avant tout une question de soin apporté : vinifications douces, plus naturelles et moins interventionnistes, pour conserver au maximum un effet « terroir », et donc un goût original. Parfois, il est aussi fait usage de foudres ou de barriques lors de longs élevages, qui permettent au vin de se stabiliser et de gagner en profondeur et en caractère.

Couleurs rosés

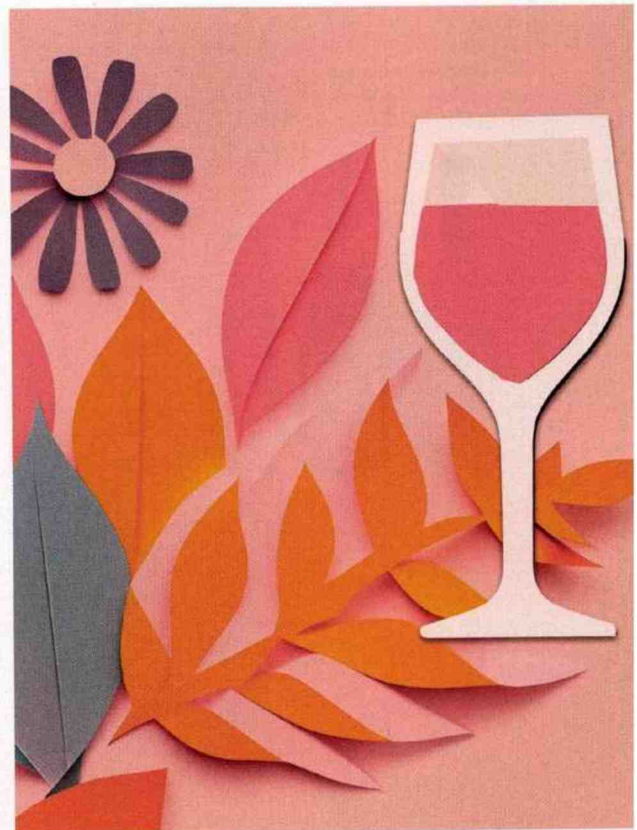
Certes, les rosés très clairs sont bien représentés car les consommateurs et consommatrices les plébiscitent. Mais selon les cépages et la façon dont ils sont travaillés, ils peuvent présenter une kyrielle de robes différentes, allant de nuances franchement roses, presque fuchsia, en passant par toutes les déclinaisons de l'orangé et du corail. On n'oublie pas non plus les claires, qui, bien que traditionnels à Bordeaux, inspirent des vignerons d'autres régions à sortir des rosés presque rouges. Quoi qu'il en soit, ne commettez pas l'erreur – trop fréquente encore – de considérer que plus ils sont clairs, moins ils auront de goût, ou qu'à contrario, plus ils seront foncés, moins ils seront faciles à boire. Ce n'est pas toujours le cas. Laissez-vous surprendre !

Des atouts indéniables

La Provence reste le leader mondial de la production de rosé : 42 % des vins rosés AOP français et 6 % des vins rosés mondiaux y sont produits. Lié à une région ou à une appellation avec une histoire très forte, comme les rosés de Tavel ou de Provence, cultivant l'originalité dans des

régions moins dévolues à sa production, ce vin a mille et une histoires à raconter. Et sa constitution même est un atout. Peu ou pas tanniques, les rosés ont en commun une caractéristique que l'on recherche de plus en plus : la fraîcheur. Nos vies allant à mille à l'heure, les repas de plus en plus végétalisés leur offrent l'occasion de briller seuls ou en accompagnement d'une cuisine plus légère et moins ancrée dans un décorum figé. En somme, ils sont faciles à vivre, se prêtent à moult moments de dégustation, qu'il s'agisse d'un apéro improvisé, d'un lunch informel ou d'un cocktail un peu chic.

Et ailleurs qu'en Provence ? En Champagne aussi, on trouve de magnifiques vins rosés : des bulles fruitées irrésistibles, ou plus profondes et sensuelles. Alors maintenant, vous voilà bien embêtés : si les vins rosés sont si variés et présentent autant de caractères différents, comment opter pour votre préféré ? En piochant dans notre sélection, où nous les avons regroupés selon six typologies. Mais rien ne vous empêche de tous les goûter... avec modération bien sûr !



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



LES GOURMANDS

Il paraît que c'est un péché. Eh bien, tant pis ! Nous y succomberons quand même ! Ces rosés se distinguent par leur gourmandise, leur rondeur et leur accessibilité.

CHAMPAGNE LALLIER, CHAMPAGNE ROSE BRUT
 Le nez est délicat, autour des framboises et du chèvrefeuille. C'est en bouche que se révèle tout le potentiel gourmand de cette cuvée, ronde, nantie d'une bulle à l'extrême délicatesse. À assortir avec un bar grillé. **49 €.** champagne-lallier.com

MAISON LACHETEAU, CABERNET-D'ANJOU, SOUPÇON DE FRUIT ROSE 2023
 Faites sonner le grolleau, ce cépage si caractéristique de la Loire, qui offre ici tout son fruit et une pointe d'épices à ce vin charnu, doux et facile à boire ! À accompagner d'une tarte aux abricots. **5,20 €.** groupegcf.fr

CHÂTEAU LA COSTE, COTEAUX-D'AIX-EN-PROVENCE, ROSE 2023
 Sa robe pêche pâle pourrait nous faire croire qu'il est réservé. Que nenni ! Voici des brassées de fleurs blanches, des fruits en pagaille, et une bouche suave tout autant que fraîche, qui adorera se glisser à côté d'artichauts en barigoule. **18 €.** boutique-chateau-la-coste.com



CHAMPAGNE JOSEPH PERRIER, CHAMPAGNE CUVÉE ROYALE BRUT ROSE
 Un petit pourcentage de rouge de Cumières, venant d'une parcelle dénommée « La Chèvre », donne dimension, profondeur et singularité à ce rosé magnifique et sensuel. Il faudra lui accorder une pièce de bœuf. **57,90 €.** josephperrier.com

CHÂTEAU DE LASCAUX, LANGUEDOC, ÉCLAT DE GARRIGUE 2023
 Cinsault, mourvèdre et grenache composent ce vin à la sensualité réelle. Le nez embaume la rose ancienne, tandis qu'en bouche une trame soyeuse se développe autour de notes de fruits et d'épices. À servir sur un tian. **12 €.** chateau-lascaux.com

CLOS DES NINES, LANGUEDOC, NIÑO 2023
 On aime tant quand un duo se complète à merveille, aucun ne prenant l'ascendant, chacun apportant ses forces. Ici le cinsault, floral et fruité, assure la séduction, et le mourvèdre, le caractère et la trame veloutée. On aimera l'accorder à des souvlakis. **10 €.** closdesnines.com

CHÂTEAU DE L'AUMERADE, CÔTES-DE-PROVENCE, MARIE-CHRISTINE ROSÉ 2023
 Une robe étincelante et rose à souhait, un nez coquin, où les fraises et les framboises rivalisent, ce joli vin a de sérieux atouts. En bouche, le pomelo se montre gourmand à souhait. Parfait avec une tarte aux légumes. **15,50 €.** aumerade.com

ESTOUBLON, COTEAUX-VARIS-EN-PROVENCE, ROSEBLOOD 2023
 Évoquant sur sa bouteille la rose et le serpent, cette cuvée se veut un hymne à la beauté et à la séduction. Gagné ! On est conquis par sa bouche élégante, son nez printanier et sa fraîcheur, qui s'accordera à un saumon gravlax. **17,50 €.** shop.estoublon.com



LES FRUITÉS

Croquez la pomme, convoitez l'abricot... Presque tout est permis dans ce jardin des délices, où fruits tropicaux et du verger abondent, sans négliger non plus le registre des agrumes, bien représentés.

MOUTON CADET, BORDEAUX ROSE BIO X MATHILDE 2023

Ce sont les agrumes qui jouent la majorité de la partition, bien que de-ci de-là, on perçoit de jolies notes de fraises des bois, confirmées en bouche. Il fera un excellent compagnon de grillades, comme des brochettes de volaille. **12,90 €.** moutoncadet.com

DOMAINE CLARENCE DILLON, BORDEAUX ROSE 2023

Au nez, le pamplemousse titille agréablement, avec ses promesses d'infinie fraîcheur. La bouche joue autour de la nectarine bien mûre. On retrouve en finale son caractère frais et direct. Avec une salade niçoise, un accord étonnant. **12 €.** domaineclarencedillon.com

CHAMPAGNE ABELÉ 1757, CHAMPAGNE BRUT ROSE

Ce brut dévoile des arômes intenses de fraise et de framboise, avec des notes subtiles de bigarade. En bouche, sa vivacité et sa fraîcheur le rendent presque incontournable à l'apéritif, avec des toasts de caviar d'aubergines. **55 €.** abele1757.fr



CHAMPAGNE LANSON, CHAMPAGNE ROSE

CRÉATION 67

Il se porte comme un charme ! Ses arômes de fraise des bois, de framboise et de groseille, soutenus par une bulle fine et traçante, son nez pétulant, en font un champagne à apprécier, pour l'originalité, sur une pizza margherita. **54 €.** lanson.com

PRODUCTEURS PLAIMONT, CÔTES-DE-GASCOGNE,

ELIA ROSE 2023

Des petits fruits rouges en veux-tu en voilà : groseilles, fraises, cassis, ils sont en nombre dans ce vin du Sud-Ouest facile et souple, qui accompagnera en toute simplicité – mais avec efficacité – un jambon-melon. **7,60 €.** plaimont.com

CHÂTEAU ASPRAS, CÔTES-DE-PROVENCE, LES TROIS

FRÈRES 2023

Les pêches et les abricots rivalisent de séduction dans ce vin bien né, avant une petite touche de framboise bienvenue, qui lui amène un soupçon d'acidité. En bouche, on décèle un peu d'umami, offrant une finale persistante. Parfait sur une paella. **16 €.** aspras.com

FIGIÈRE, IGP MÉDITERRANÉE, ROSE 2023

De l'orange, sanguine et solaire, pour ce vin au joli dessin : vous faire succomber, à peine l'agrumes goûté, grâce à des pêches du verger mûres à souhait. La finale fraîche et légère incite à baguenauder autour d'un ceviche de crevettes. **9,90 €.** figuere-provence.com

DOMAINE MONPLÉZY, LANGUEDOC, EMOCIÓN 2023

Prenez garde, la grenade est au rendez-vous, se mêlant à une framboise sexy, juteuse à souhait. En bouche, l'harmonie se poursuit, avec une belle trame fine au service de ce caractère fruité qu'on adore. À déguster avec un vitello tonnato. **12,60 €.** domainemonplezy.fr

© Illustrations réalisées à l'aide de L'IA générative d'Adobe Firefly.

Eat BU & APPROUVE

LES CORSES

Pour accompagner des plats plus relevés ou riches, ou juste parce que l'envie est là, voici une sélection de rosés avec beaucoup de caractère. Certains pourraient même remplacer des rouges.

DOMAINE LAFOND, TAVEL LA RELEVE 2022
 C'est une cuvée marquante, signée de la nouvelle génération du domaine. Rosé de garde et sans intrants, ce vin singulier déploie des arômes de cerise concentrée, d'épices, et une bouche solide bien que fraîche. À servir avec une salade César. **9,40 €.** domaine-lafond.com

DOMAINE DE TERREBRUNE, BANDOL, ROSE 2019
 Patience et longueur de temps, même en matière de rosés ! Ce bandol à la régularité exemplaire le démontre encore : pomelo, acacia, une subtile amertume tannique, tout concourt à en faire un vin sublime. À servir sur du canard. **29 €.** terrebrune.fr

CHÂTEAU DE SÉRAME, CORBIÈRES, GRANDE CUVÉE 2022
 En plein Languedoc, on trouve des rosés racés, comme celui-ci, dont la structure tannique soutient un fruit bien présent, avec une persistance longue. Au final, un vin bien balancé, qui aimera s'acoquiner avec une tagliata de bœuf. **17,30 €.** laboutiquedexea.com



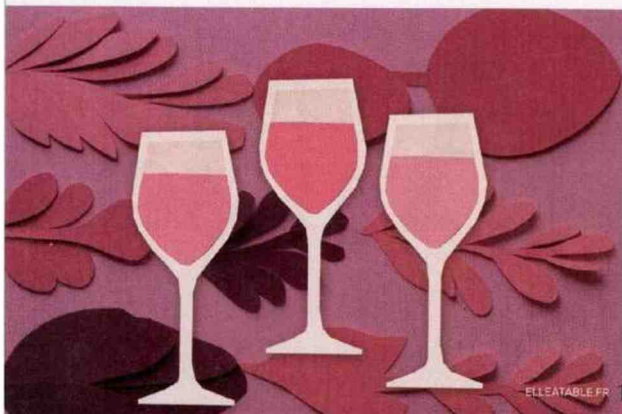
CHÂTEAU DE LASTOURS, LANGUEDOC, GRAND VIN ROSE 2023
 Grenache, cinsault et vermentino s'accordent à merveille pour offrir un nez séduisant de fruits rouges et d'agrumes, puis une bouche ronde, pleine, et qui ne manque pas de caractère. Il fera merveille avec des pâtes au pesto rosso. **16 €.** chateaudelastours.com

DOMAINE DE TOASC, BELLET ROSE, 2023
 Une appellation pas si courante et un cépage inédit, le braquet, pour ce rosé corsé et charnu, offrant un nez plutôt monolithique et une trame tannique affirmée mais séduisante, qui se fera aisément une place aux côtés de côtelettes d'agneau. **19 €.** domainedetoasc.com

GRAND CORBIN DESPAGNE, BORDEAUX, HERITAGE VINUM CLARUM 2023
 À la fois ancien et moderne, puisqu'il s'inscrit dans la grande lignée des clairets, tout en revisitant un peu ses codes. Un vin tendre comme un baiser, où la passion l'emporte, légèrement tannique. À servir sur des tomates farcies. **12 €.** grand-corbin-despaigne.com

CHAMPAGNE PALMER & CO, CHAMPAGNE SOLERA BRUT
 La technique de la solera, ou « vin perpétuel », enrichit ce rosé aux notes fruitées et sages d'épices douces, qui lui donnent complexité, chair et maturité. À boire sur des cailles farcies. **49,50 €.** boutique.champagnepalmer.fr

CHAMPAGNE MAILLY GRAND CRU, CHAMPAGNE L'INTEMPORELLE ROSE 2018 BRUT
 Vouloir être à la mode, c'est déjà avoir un temps de retard, ce que ne renierait pas cette Intemporelle, cuvée inscrite dans la durée. Cerise noire, notes épicées et fumées, un délice à marier à des spare ribs marinés. **98 €.** champagne-mailly.com



© Illustrations réalisées à l'aide de l'IA générative d'Adobe Firefly.



Languedoc
APPELLATION
D'ORIGINE PROTÉGÉE

REVUE DE PRESSE
PRESSE REGIONALE

CONTACT PRESSE

Marie Gaudel et H el ene Basso
helene.basso@clairdelune.fr - 04 81 13 15 22

Notre sélection pour voir la vie en rosé

Alors que la consommation de vin diminue, celle des rosés progresse. De couleur plus ou moins claire, voire presque blancs, de pressée ou de saignée, le plus souvent disponibles en grande surface, les rosés ont la cote. Comment expliquer le succès de ce vin fragile, qui nécessite un matériel coûteux et un vrai savoir-faire ? À l'inverse des rouges et blancs, associés à la sociabilité, le savoir et l'expertise, le rosé renvoie l'image d'un produit de l'instant, plaisant et convivial, rafraîchissant et léger. Et si l'on en boit désormais toute l'année, le rosé reste encore associé aux beaux jours... qui se font attendre. Pour patienter, voici notre première sélection.



Domaine Clos des Nines AOP languedoc bio 2023 cuvée « Nino »

Entre Sète et Montpellier, Isabelle Mangeart conduit un domaine de 10 ha, d'un seul tenant, où elle produit une dizaine de cuvées. Parmi elles, ce mariage de cinsault (80%) et grenache aux nez de fraise écrasée avec des notes de litchi. Frais et fruité, avec une longueur intense, ce rosé est parfait pour des lasagnes de légumes. 10€

Notre sélection pour voir la vie en rosé

Alors que la consommation de vin diminue, celle des rosés progresse. De couleur plus ou moins claire, voire presque blancs, de pressée ou de saignée, le plus souvent disponibles en grande surface, les rosés ont la cote. Comment expliquer le succès de ce vin fragile, qui nécessite un matériel coûteux et un vrai savoir-faire ? À l'inverse des rouges et blancs, associés à la sociabilité, le savoir et l'expertise, le rosé renvoie l'image d'un produit de l'instant, plaisant et convivial, rafraîchissant et léger. Et si l'on en boit désormais toute l'année, le rosé reste encore associé aux beaux jours... qui se font attendre. Pour patienter, voici notre première sélection.



Domaine Clos des Nines AOP languedoc bio 2023 cuvée « Niño »

Entre Sète et Montpellier, Isabelle Mangeart conduit un domaine de 10 ha, d'un seul tenant, où elle produit une dizaine de cuvées. Parmi elles, ce mariage de cinsault (80%) et grenache aux nez de fraise écrasée avec des notes de litchi. Frais et fruité, avec une longueur intense, ce rosé est parfait pour des lasagnes de légumes. 10€



Edition : 16 juin 2024 P.32
 Famille du média : PQR/PQD (Quotidiens régionaux)
 Périodicité : Hebdomadaire
 Audience : 1816969
 Sujet du média : Lifestyle



Journaliste : -
 Nombre de mots : 204

côté cave

Le vin de la semaine par Camille : Le Monde en Rose Domaine le Nouveau Monde - AOC Languedoc 2023

Le domaine

Tout près de Béziers, le domaine le Nouveau Monde est un bastion familial que gèrent Anne-Laure et Sébastien Borrás, qui ont repris l'exploitation en 2003. Anne-Laure, œnologue de formation, et Sébastien, ancien restaurateur, ont hérité du savoir-faire de leurs aïeux et cultivent les

20 hectares de leur vignoble selon les principes du bio. Engagés dans la préservation de l'environnement, ils produisent des vins qui sont le reflet sincère de leur terroir et de leur bon sens paysan.

La vinification

Assemblage de syrah, grenache et mourvèdre cultivés sur les graves

géologiques anciens du plateau de Vendres, la cuvée Le Monde en Rose est de ces rosés qui peuvent accompagner un repas sans faillir.

Sa robe rose pâle peut en faire douter et pourtant, le nez exhale la fraise des bois, la framboise et les fruits blancs. En bouche, le vin dévoile une gourmandise

acidulée, portée par une rondeur et une fraîcheur remarquables. Les petits fruits rouges dominent le palais, soutenus par une structure fine et persistante qui laisse dans son sillage une agréable sensation épicée.

Environ 13 €
 34350 Vendres
www.nouveaumonde.com



Notre sélection pour voir la vie en rosé

Alors que la consommation de vin diminue, celle des rosés progresse. De couleur plus ou moins claire, voire presque blancs, de pressée ou de saignée, le plus souvent disponibles en grande surface, les rosés ont la cote. Comment expliquer le succès de ce vin fragile, qui nécessite un matériel coûteux et un vrai savoir-faire ? À l'inverse des rouges et blancs, associés à la sociabilité, le savoir et l'expertise, le rosé renvoie l'image d'un produit de l'instant, plaisant et convivial, rafraîchissant et léger. Et si l'on en boit désormais toute l'année, le rosé reste encore associé aux beaux jours... qui se font attendre. Pour patienter, voici notre première sélection.



Domaine Clos des Nines AOP languedoc bio 2023 cuvée « Niño »

Entre Sète et Montpellier, Isabelle Mangeart conduit un domaine de 10 ha, d'un seul tenant, où elle produit une dizaine de cuvées. Parmi elles, ce mariage de cinsault (80%) et grenache aux nez de fraise écrasée avec des notes de litchi. Frais et fruité, avec une longueur intense, ce rosé est parfait pour des lasagnes de légumes. 10€

Notre sélection pour voir la vie en rosé

Alors que la consommation de vin diminue, celle des rosés progresse. De couleur plus ou moins claire, voire presque blancs, de pressée ou de saignée, le plus souvent disponibles en grande surface, les rosés ont la cote. Comment expliquer le succès de ce vin fragile, qui nécessite un matériel coûteux et un vrai savoir-faire ? À l'inverse des rouges et blancs, associés à la sociabilité, le savoir et l'expertise, le rosé renvoie l'image d'un produit de l'instant, plaisant et convivial, rafraîchissant et léger. Et si l'on en boit désormais toute l'année, le rosé reste encore associé aux beaux jours... qui se font attendre. Pour patienter, voici notre première sélection.



Domaine Clos des Nines AOP languedoc bio 2023 cuvée « Niño »

Entre Sète et Montpellier, Isabelle Mangeart conduit un domaine de 10 ha, d'un seul tenant, où elle produit une dizaine de cuvées. Parmi elles, ce mariage de cinsault (80%) et grenache aux nez de fraise écrasée avec des notes de litchi. Frais et fruité, avec une longueur intense, ce rosé est parfait pour des lasagnes de légumes. 10€

Notre sélection pour voir la vie en rosé

Alors que la consommation de vin diminue, celle des rosés progresse. De couleur plus ou moins claire, voire presque blancs, de pressée ou de saignée, le plus souvent disponibles en grande surface, les rosés ont la cote. Comment expliquer le succès de ce vin fragile, qui nécessite un matériel coûteux et un vrai savoir-faire ? À l'inverse des rouges et blancs, associés à la sociabilité, le savoir et l'expertise, le rosé renvoie l'image d'un produit de l'instant, plaisant et convivial, rafraîchissant et léger. Et si l'on en boit désormais toute l'année, le rosé reste encore associé aux beaux jours... qui se font attendre. Pour patienter, voici notre première sélection.



Domaine Clos des Nines AOP languedoc bio 2023 cuvée « Niño »

Entre Sète et Montpellier, Isabelle Mangeart conduit un domaine de 10 ha, d'un seul tenant, où elle produit une dizaine de cuvées. Parmi elles, ce mariage de cinsault (80%) et grenache aux nez de fraise écrasée avec des notes de litchi. Frais et fruité, avec une longueur intense, ce rosé est parfait pour des lasagnes de légumes. 10€

Notre sélection pour voir la vie en rosé

Alors que la consommation de vin diminue, celle des rosés progresse. De couleur plus ou moins claire, voire presque blancs, de pressée ou de saignée, le plus souvent disponibles en grande surface, les rosés ont la cote. Comment expliquer le succès de ce vin fragile, qui nécessite un matériel coûteux et un vrai savoir-faire ? À l'inverse des rouges et blancs, associés à la sociabilité, le savoir et l'expertise, le rosé renvoie l'image d'un produit de l'instant, plaisant et convivial, rafraîchissant et léger. Et si l'on en boit désormais toute l'année, le rosé reste encore associé aux beaux jours... qui se font attendre. Pour patienter, voici notre première sélection.



Domaine Clos des Nines AOP languedoc bio 2023 cuvée « Niño »

Entre Sète et Montpellier, Isabelle Mangeart conduit un domaine de 10 ha, d'un seul tenant, où elle produit une dizaine de cuvées. Parmi elles, ce mariage de cinsault (80%) et grenache aux nez de fraise écrasée avec des notes de litchi. Frais et fruité, avec une longueur intense, ce rosé est parfait pour des lasagnes de légumes. 10€

Notre sélection pour voir la vie en rosé

Alors que la consommation de vin diminue, celle des rosés progresse. De couleur plus ou moins claire, voire presque blancs, de pressée ou de saignée, le plus souvent disponibles en grande surface, les rosés ont la cote. Comment expliquer le succès de ce vin fragile, qui nécessite un matériel coûteux et un vrai savoir-faire ? À l'inverse des rouges et blancs, associés à la sociabilité, le savoir et l'expertise, le rosé renvoie l'image d'un produit de l'instant, plaisant et convivial, rafraîchissant et léger. Et si l'on en boit désormais toute l'année, le rosé reste encore associé aux beaux jours... qui se font attendre. Pour patienter, voici notre première sélection.



Domaine Clos des Nines AOP languedoc bio 2023 cuvée « Niño »

Entre Sète et Montpellier, Isabelle Mangeart conduit un domaine de 10 ha, d'un seul tenant, où elle produit une dizaine de cuvées. Parmi elles, ce mariage de cinsault (80%) et grenache aux nez de fraise écrasée avec des notes de litchi. Frais et fruité, avec une longueur intense, ce rosé est parfait pour des lasagnes de légumes. 10€

Notre sélection pour voir la vie en rosé

Alors que la consommation de vin diminue, celle des rosés progresse. De couleur plus ou moins claire, voire presque blancs, de pressée ou de saignée, le plus souvent disponibles en grande surface, les rosés ont la cote. Comment expliquer le succès de ce vin fragile, qui nécessite un matériel coûteux et un vrai savoir-faire ? À l'inverse des rouges et blancs, associés à la sociabilité, le savoir et l'expertise, le rosé renvoie l'image d'un produit de l'instant, plaisant et convivial, rafraîchissant et léger. Et si l'on en boit désormais toute l'année, le rosé reste encore associé aux beaux jours... qui se font attendre. Pour patienter, voici notre première sélection.



Domaine Clos des Nines AOP languedoc bio 2023 cuvée « Niño »

Entre Sète et Montpellier, Isabelle Mangeart conduit un domaine de 10 ha, d'un seul tenant, où elle produit une dizaine de cuvées. Parmi elles, ce mariage de cinsault (80%) et grenache aux nez de fraise écrasée avec des notes de litchi. Frais et fruité, avec une longueur intense, ce rosé est parfait pour des lasagnes de légumes. 10€

Notre sélection pour voir la vie en rosé

Alors que la consommation de vin diminue, celle des rosés progresse. De couleur plus ou moins claire, voire presque blancs, de pressée ou de saignée, le plus souvent disponibles en grande surface, les rosés ont la cote. Comment expliquer le succès de ce vin fragile, qui nécessite un matériel coûteux et un vrai savoir-faire ? À l'inverse des rouges et blancs, associés à la sociabilité, le savoir et l'expertise, le rosé renvoie l'image d'un produit de l'instant, plaisant et convivial, rafraîchissant et léger. Et si l'on en boit désormais toute l'année, le rosé reste encore associé aux beaux jours... qui se font attendre. Pour patienter, voici notre première sélection.



Domaine Clos des Nines AOP languedoc bio 2023 cuvée « Niño »

Entre Sète et Montpellier, Isabelle Mangeart conduit un domaine de 10 ha, d'un seul tenant, où elle produit une dizaine de cuvées. Parmi elles, ce mariage de cinsault (80%) et grenache aux nez de fraise écrasée avec des notes de litchi. Frais et fruité, avec une longueur intense, ce rosé est parfait pour des lasagnes de légumes. 10€

Découvrez les meilleurs rosés du Languedoc sans vous ruiner !

Le 28 juin prochain, les principaux producteurs célèbreront le Rosé Day. Champion toute catégorie, avec 35 % de la consommation et près de 30 % de la production mondiale, la France est même obligée d'en importer pour satisfaire la demande.

Entre 2002 et 2015, la consommation a progressé de 45 %. Le mouvement, qui a décollé avec la canicule de 1983, s'est accompagné d'une montée en gamme.

Les vignerons ont appris à surveiller les thermomètres et les couleurs comme le lait sur le feu. Aujourd'hui, ils maîtrisent les techniques pour proposer des vins de bonne tenue dont certains peuvent tenir la dragée haute à de grands blancs ou rouges.

On parle souvent du rosé de Provence, mais on oublie que le Languedoc en produit deux fois plus. Et de très bons. La preuve avec notre sélection.



Château de Lastours AOC languedoc bio, cuvée « Grand Vin » 2023

Assemblage de grenache, cinsault et vermentino vendangés au lever du jour au bord de la Méditerranée, cette cuvée allie élégance et complexité. Nez d'agrumes et de pêche de vigne, bouche onctueuse avec une finale persistante sur touche salée, ce rosé de gastronomie est parfait pour accompagner des côtes d'agneau grillées. 16 €



Château de Lascaux AOC languedoc bio, cuvée « Éclat de Garrigues » 2023

Assemblage de cinsault (65 %) et mourvèdre vendangés de nuit, sur un terroir d'altitude, ce rosé tout en finesse séduit par sa fraîcheur. L'aromatique fait ses gammes sur les petits fruits rouges et les notes florales. Gourmande, sa bouche révèle une petite touche acidulée. Idéal pour accompagner un tagine au citron confit. 12 €



Domaine Le Nouveau Monde AOC languedoc bio 2023

Anne Laure et Sébastien Borrás travaillent un domaine de 20 ha, situé à l'ouest de Béziers, où ils produisent cet assemblage de syrah, grenache et mourvèdre, à parts égales, élevé neuf mois en cuve ciment. Fin et élégant, nez gorgé de fruits rouges frais et d'épices douces, bouche fraîche, finale iodée, idéal pour accompagner un canard au curry rouge. 13€



Languedoc
APPELLATION
D'ORIGINE PROTÉGÉE

REVUE DE PRESSE

PRESSE WEB

CONTACT PRESSE

Marie Gaudel et H el ene Basso
helene.basso@clairdelune.fr - 04 81 13 15 22

Domaine de l'Aster - Anglicae 2023



NOM DE LA CUVÉE : ANGLICAÉ

APPELLATION : LANGUEDOC

MILLÉSIME: 2023

CÉPAGES : SYRAH GRENACHE(56 %) CINSAULT(44 %)

TERROIR : ÉBOULIS BASALTIQUES - ARGILO - CALCAIRE - MIOCÈNE - VILLAFRANCHIEN

VENDANGES : MANUELLES

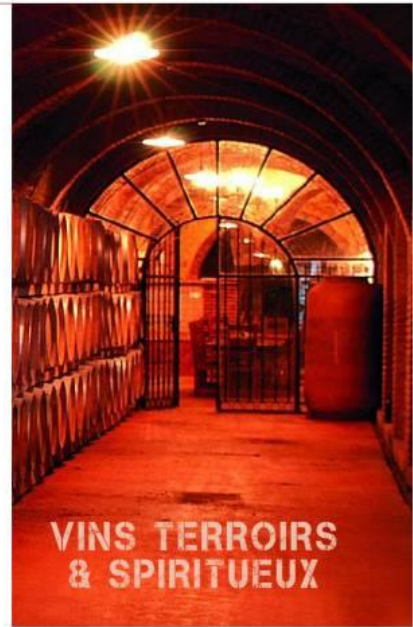
VINIFICATION : RAISINS ÉGRAPPÉS , PRESSURAGE DIRECT, DÉBOURBAGE, BASSE TEMPÉRATURE, SOUTIRAGE, FERMENTATION 16°C

ÉLEVAGE : CUVE

TARIF CAVEAU : 8.40 € TTC

<https://www.domaine-aster.com/>

Domaine de l'Aster - Anglicae 2023



NOM DE LA CUVÉE : ANGLICAÉ

APPELLATION : LANGUEDOC

MILLÉSIME: 2023

CÉPAGES : SYRAH GRENACHE(56 %) CINSAULT(44 %)

TERROIR : ÉBOULIS BASALTIQUES - ARGILO - CALCAIRE - MIOCÈNE - VILLAFRANCHIEN

VENDANGES : MANUELLES

VINIFICATION : RAISINS ÉGRAPPÉS , PRESSURAGE DIRECT, DÉBOURBAGE, BASSE TEMPÉRATURE, SOUTIRAGE, FERMENTATION 16°C

ÉLEVAGE : CUVE

TARIF CAVEAU : 8.40 € TTC

<https://www.domaine-aster.com/>

Domaine de l'Aster - Anglicae 2023



NOM DE LA CUVÉE : ANGLICAÉ

APPELLATION : LANGUEDOC

MILLÉSIME: 2023

CÉPAGES : SYRAH GRENACHE(56 %) CINSAULT(44 %)

TERROIR : ÉBOULIS BASALTIQUES - ARGILLO - CALCAIRE - MIOCÈNE - VILLAFRANCHIEN

VENDANGES : MANUELLES

VINIFICATION : RAISINS ÉGRAPPÉS , PRESSURAGE DIRECT, DÉBOURBAGE, BASSE TEMPÉRATURE, SOUTIRAGE, FERMENTATION 16°C

ÉLEVAGE : CUVE

TARIF CAVEAU : 8.40 € TTC

<https://www.domaine-aster.com/>



<https://luxeinthecity.fr/2024/04/13/les-meilleurs-vins-roses-de-nos-vignobles-francais/>

13/04/2024

Yanis Bargoin

LES MEILLEURS VINS ROSÉS DE NOS VIGNOBLES FRANÇAIS

Commanderie de Saint Pierre la Garrigue – Grand Maitre Cru d'Exception 2022

Prix: 30€

La Commanderie de Saint Pierre la Garrigue produit un rosé d'exception, cultivé sur des sols argilo-calcaires bénéficiant d'un climat méditerranéen idéal. Avec des cépages Grenache Noir, Grenache Blanc et Syrah, soigneusement vinifiés en barrique de chêne français et bâtonnés pendant deux mois, ce vin dévoile au nez des arômes puissants d'agrumes et en bouche une minéralité subtile avec des notes iodées et de pamplemousse rose. Parfait avec des fruits de mer, cuisine asiatique et fromages à pâte dure, à servir à 10°C.



Disponible chez les cavistes et en ligne sur [woillemont.com](https://www.woillemont.com)

LES ROSÉS S'INVITENT À VOTRE TABLE !



Commanderie Saint Pierre La Garrigue – Grand Maître

Ce rosé à la couleur pétale de rose offre un nez puissant aux notes d'agrumes. En bouche, le vin dévoile une minéralité remarquable relevée par des arômes légèrement fumés et de pamplemousse rose. Un rosé d'une grande finesse à savourer avec un plateau de fruits de mer, une cuisine asiatique ou des fromages à pâte dure.

Rosés, été et farnienté

À l'approche de l'été, et avec l'apparition du soleil, nous avons qu'une seule envie, se prélasser au soleil. En terrasse, au bord de la piscine ou autour d'un barbecue, l'appel d'un verre de rosé se fait sentir ! De nombreuses régions proposent des rosés de qualité que l'on peut déguster à toutes les occasions. Voyage au cœur des vignes...

- Languedoc, une région de puissance -



1. Côte de Rose, Gérard Bertrand, 6,99 €. www.e.leclerc
2. Miss Anaïs Rosé, 5,65 €. www.e.leclerc
3. Rosé Miraflores, Lafage, 7,95 €. www.bienmanger.com

Viens... je t'emmène !

Blog curieux et gourmand

[Ma sélection de 8 vins rosés pour ce mois de juin – Viens... je t'emmène ! \(viensjetemmene.org\)](https://viensjetemmene.org)

Claire Bracconi

31/05/2024

Ma sélection de 8 vins rosés pour ce mois de juin

Parce que les beaux jours vont bien finir par arriver, voici ma sélection de 8 vins rosés pour profiter d'instantanés conviviaux en famille ou entre amis.

Soleil de Schiste

Cet AOP Languedoc, de la cave de Roquebrun, est composé de Syrah et de Grenache noir. C'est un vin généreux et ensoleillé, idéal pour vos apéritifs ou à table, avec par exemple une viande grillée.



Les rosés de votre été 2024, les meilleurs rapports qualité/prix



Qu'ils viennent de Bordeaux, de Provence, d'Ardèche, de Corse, de Loire... les rosés sont indissociables des bons moments estivaux. Voici notre sélection de plus de 30 rosés parfaits pour l'été 2024, parmi lesquels, nos 10 coups de coeur.



Coup de ♥ de la rédaction

Languedoc Cuvée Gris 2023 Château Mire L'Étang

Grenache, Cinsault, Syrah

Nez intense, fruité (agrumes, pêche jaune), soutenu par des Notes de fleurs blanches. Une bouche onctueuse, vive et gourmande avant une finale tendue sur une belle longueur.

Chez les cavistes et en ligne , 9,80 € la bouteille

**Languedoc Soleil de schiste Rosé 2023 La Cave de Roquebrun**

Syrah, Grenache noir

Un nez de fruits rouges, de notes florales délicates. Une bouche fraîche et équilibrée aux arômes de fruits rouges.

Disponible en ligne , 8,90 € la bouteille

**Languedoc Excès Rosé 2023 Castelbarry**

Grenache, Cinsault, Syrah

Un nez aux fragrances florales et fruitées. Une bouche très gourmande, vive et acidulée, généreuse et longue.

Disponible en ligne , 8 € la bouteille



Coup de ♥ de la rédaction

Languedoc Château de l'Engarran Rosé 2023

60% Cinsault, 40% Grenache

Un nez d'agrumes aux notes mentholées. Une bouche veloutée et gourmande aux arômes de fruits et baies roses et une finale vive et fraîche avec une belle longueur.

Chez les cavistes et en ligne , 10 € la bouteille

Vin gris et rosé d'été : ma sélection gourmande



Avec leur belle robe qui varie du saumon au rubis, les **vins gris et rosés** plaisent pour leur fraîcheur et leur légèreté. Des pépites à déguster lors des apéritifs printaniers ou des pique-niques et barbecues d'été.

Chaque occasion a son rosé. Chaque mets a son rosé. Vous trouverez sur le blog une multitude [d'articles sur les rosés et les vins gris](#). J'ai sélectionné pour vous ici quatre **vins gris et rosés d'été**. Des **vins français** issus de régions différentes, avec des caractéristiques qui leur sont propres.

Pour un vent de fraîcheur sur votre été, suivez le guide !

Lac des Figuiers 2023 du Château de Lancyre

Château de Lancyre est un domaine familial du Languedoc qui dispose aujourd'hui de 75 hectares de vignes. Riche d'une histoire de plusieurs siècles et d'une passion pour le vin transmise de génération en génération, le château produit des vins blancs, rouges et rosés qui s'exportent à l'international et séduit les amateurs de France et d'ailleurs.

Le Château de Lancyre signe ici un **vin rosé idéal pour l'été** : le Lac des Figuiers 2023. Composé de 50% de Syrah, 50% de Syrah et 10% de Cinsault, il se caractérise par une belle robe saumon. Le nez est à la fois fruité et floral. La bouche a beaucoup d'éclat, la finale est acidulée et d'une belle longueur.

C'est un vin rosé fruité idéal à déguster à l'apéritif avec des dips de légumes sauce ciboulette, mais aussi des sushis, un risotto de poulet ou encore des grillades.

Prix TTC : 9€

[Visiter le site du Château de Lancyre](#)

