



Au nom du rosé

Compagnons des déjeuners sur l'herbe et des apéros au soleil, ces nectars signent le retour des beaux jours ! Voici notre sélection de bouteilles à moins de 20 euros, à déguster avec de jolis plats d'été.

par **Rachelle Lemoine**

Voilà plus de dix ans que le rosé gagne du terrain. En France, premier pays producteur, il se classe en deuxième position en termes de volumes consommés, derrière le rouge, et bien devant le blanc. Ce vin « facile à boire » a conquis de nouveaux consommateurs, notamment au sein d'une population jeune et féminine. Paradoxalement, il est aussi l'un des plus difficiles à réaliser. Des vendanges à la vinification, les vignerons ont une idée en tête : préserver tous ses arômes, et lui tailler une robe sur mesure. Vous découvrirez au fil de ces pages 20 bouteilles. Entre celles qui se dégustent à l'heure de l'apéritif et celles qui subliment un bon repas, voilà avec l'embarras du choix ! —





spécial vins

nos experts

Pour réaliser cette sélection, plus de 100 cuvées de rosés ont été dégustées à l'aveugle, et notées sur 20 (3 points pour la robe, 6 pour le nez et 11 pour la bouche). Seules les 20 premières ont été retenues. Notre jury s'est réuni lors de deux séances de dégustation chez Zebulon, restaurant bistronomique près du Palais-Royal (Paris 1^{er}). Il était composé de :



Jean-Marie Fréchet
Notre oeno-conseil est fondateur d'Oenolis et copropriétaire de plusieurs restaurants à Paris, dont Zebulon.



Catherine Gerbod
Auteure et journaliste passionnée, elle collabore au bimestriel *Cuisine et Vins de France*.



Virginie Reynaud
Cette sommelière officie à la Tour d'Argent, célèbre restaurant parisien.



Sébastien Durand-Viel
Journaliste spécialisé (pour *Régol* notamment) et auteur, il est cofondateur de l'Académie du Vin (La Défense).



Sébastien Burel
Consultant du caviste Vintage & Cie, il enseigne le marché du vin à Sciences-Po Paris.



Christophe Macra
Ce lauréat du prestigieux titre Master of Wine a cofondé la cave Apogé (La Défense).



Yolaine de Chanaud
Rédactrice en chef adjointe, elle chapeaute les pages Art de vivre du *Parisien Magazine* - Aujourd'hui en France Magazine.



Rachel Lemoine
Journaliste spécialiste des vins, elle écrit régulièrement dans nos pages.

entre 7 € et 11 €

A l'apéro

Ces rosés pimpants ont tout pour séduire.

Friand

Terre de Malbray 2016, sancerre, Pascal et Nicolas Reverdy

16/20

Un pur pinot noir au nez frais et aux arômes de fraise. La bouche offre un grain fruité plein de vivacité, et un poil de rondeur. Une finale revigorante. Avec du jambon speck.

9 € au domaine.
Tél.: 02 48 79 37 31.



Classique

Juliette 2016, côtes-de-provence, château L'Arnaude

15,7/20

Après un nez d'agrumes, l'attaque est pure et se poursuit par une matière fruitée, offrant rondeur et belle longueur. Parfait avec des anchois frais à l'ail.

9,90 € au domaine.
chateaularnaude.com



Sincère

Prose 2016, cheverny blo, domaine des Huards

16,3/20

Ce domaine du Loir-et-Cher, propriété de la famille Gendrier depuis 1846, est un pionnier de la biodynamie. Son terroir dominé par le calcaire, atypique pour l'appellation cheverny, offre aux vins fraîcheur et complexité. Le fruité délicat et la vivacité en bouche de cette cuvée feront merveille avec un fromage de chèvre.

10 € au domaine. www.domainedeshuards.com



Savoureux

Granit rose 2016 blo, côte-roannaise, Pothiers

15,3/20

Ce pur gamay exhale des notes d'agrumes et de pêche. Expressif en bouche, il dévoile un fruité savoureux. Sa finale tonique s'ajustera à une friture de poissons.

7,90 € au domaine.
www.domainedespothiers.com



Vif

Luberon 2016 blo, château La Verrerie

14,2/20

Un panier de fruits rouges relevé de notes florales et d'agrumes laisse place à beaucoup de fraîcheur en bouche. A marier à des crevettes sautées à l'ail.

11 € chez les cavistes.
www.chateau-la-verrierie.com



Croquant

Marine 2016, côtes-du-cap-corse, domaine Pieretti

16,8/20

Cette cuvée (70 % de niellucciu, 30 % de grenache) enchante l'odorat avec ses arômes de fruits (rouges, à noyau, exotiques...) acidulés. L'attaque, fraîche, laisse place à une matière fine et croquante. Sa finale persistante, florale et un brin épicée, réveillera des tapas de la mer.

15,40 € au domaine.
Tél.: 04 95 35 01 03.



Floral

Première 2016, côtes-de-provence bio, Figuière

16,2/20

Un rosé délicat et aérien qui fait montre d'un bel équilibre entre une grande fraîcheur et une jolie matière en bouche aux saveurs d'eau de rose. Sa finale, assez persistante, dévoile une pointe d'amertume très rafraîchissante. A servir avec une planche de charcuteries.

12,50 € au domaine.
figuiere-provence.com



Léger

Héritage 2016, côtes-de-provence, château Maïme

16/20

Un nez vif aux belles notes fruitées qui se prolongent en bouche par une matière fluide et aromatique. La finale est élégante et rafraîchissante. Délicieux avec des légumes croquants accompagnés de fromage blanc aux fines herbes.

14,50 € au domaine.
chateau-maïme.com



Epicé

Les Abeillons 2016, coteaux-varols-en-provence, château Thuerry

15,8/20

Après un nez aux notes d'amandes, l'attaque se fait fraîche, avec de beaux arômes de pamplemousse. La bouche laisse apparaître une délicate structure aux accents épicés, avec une finale d'une belle persistance. Avec un houmous et du pain pita, ce rosé vous fera voyager !

12,50 € au domaine.
chateauthierry.com



coup de cœur

Eclatant

Côtes-de-provence 2016 bio, domaine Longue Tubi

17,2/20

Lorsque Catarina et François Buisine (photo) achètent, en 2001, 20 hectares de vignes à Flassans-sur-Issole (Var), ces ingénieurs agronomes dans le vin connaissent déjà très bien leur sujet. Ils choisissent malgré tout de prendre leur temps. « Nous avons une cave de vinification depuis 2012 seulement », confie François. Grâce à un terroir d'altitude, la maturation des raisins se fait ici plus lentement, et profite de nuits plus fraîches, bénéfiques au développement aromatique. Résultat ? Une cuvée pleine de peps et de gourmandise, aux saveurs d'agrumes et de garrigue. En bouche, le fruit se fait éclatant, avec une belle vivacité. Couleur locale oblige, ce vin joyeux fera la paire avec une tapenade maison.

12,50 € au domaine. www.longuetubi.fr





A table

Plus corsés, ces vins s'accordent aux plats d'été.

Puissant

Cuvée Adagio 2016, languedoc, château Rouquette-sur-Mer

16,8/20

Fruitée et puissante, cette cuvée a du caractère. Son parfum de grenadine et de fruits à noyau dévoile une bouche grasse et structurée, prolongée par une saveur de fraise des bois. Avec des brochettes de bœuf, quel succès!

9,10 € au domaine. www.chateaurouquette.com

Acidulé

La Rose des vents 2016, coteaux-varois-en-provence, domaine La Rose des vents

16,8/20

Au nez, ses notes d'orange et de mandarine invitent à la gourmandise. La bouche révèle une structure fruitée et acidulée d'une belle intensité, avec beaucoup d'équilibre et de fraîcheur. Merveilleux avec des ailerons de poulet marinés au gingembre et au citron.

6,60 € au domaine. www.domainelarosedesvents.fr



Gourmand

Petit Bourgeois 2016, vin de pays du val-de-loire, Henri Bourgeois

16/20

Un pur pinot noir aux accents acidulés dès le nez, très aromatique, aux jolis effluves de rose. Cette cuvée, à la fois tendue et vineuse, offre une belle fraîcheur gourmande et une finale très agréable. Elle s'acoquinera parfaitement avec des gambas grillées.

9 € au domaine. www.henribourgeois.com

Elégant

Côtes-du-rhône 2016, domaine Jaume

14,3/20

Son bouquet floral et épicé précède une attaque vive. En bouche, la matière fruitée est veloutée et délicate, avec une finale tout en fraîcheur. Une cuvée élégante à servir avec des côtes d'agneau.

7,50 € au domaine. boutique-domainejaume.com



Minéral

Cuvée tradition 2016, corse-sartène, domaine San Micheli

17/20

Comptant parmi les plus anciens domaines de l'appellation corse-sartène, San Micheli appartient à la même famille depuis le XVIII^e siècle. Depuis 1974, Jean-Paul et Bénédicte Phélip veillent sur ce vignoble de 22 hectares, situé dans la vallée de l'Ortolo, au pied de la chaîne montagneuse de Cagna. Composée de 80 % de sciaccarellu et de 20 % de vermentino, deux cépages corses, la cuvée tradition révèle un beau caractère avec son nez fruité intense et ses notes d'épices et de garrigue. La bouche est fraîche avec une belle structure, équilibrée par la minéralité, indissociable de son sol silico-granitique. Un nectar à la hauteur d'une bouillabaisse maison!

10,50 € au domaine. domainesanmicheli.com

coup de cœur





spécial vins
à table



Energique

Bandol 2016 bio, domaine de Terrebrune

16,8/20

Le domaine de Terrebrune est cultivé en bio, « par respect pour la qualité exceptionnelle du terroir », souligne Reynald Delille, le maître des lieux. Datant d'environ 200 millions d'années (période du Trias), le sol apporte une remarquable minéralité et une grande finesse aux vins. Ce rosé, lui, enchante par son énergie. Ses notes d'agrumes laissent place à une bouche ample et complexe, avec une belle matière fruitée délicatement épicée. Un vrai délice avec des filets de daurade grillés.

17 € au domaine. www.terrebrune.fr



Poivré

Le Pas du Moine 2016, côtes-de-provence-sainte-victoire (en conversion bio), château Gassier

16,3/20

Un bouquet de fruits frais et d'agrumes embaume le nez et se poursuit en bouche par une matière savoureuse, où se mélangent saveurs d'épices et de poivre. Cette cuvée de caractère formera un duo de choc avec une salade de supions à l'ail et au persil.

13,50 € au domaine. www.chateau-gassier.fr



Atypique

Corse-calvi 2016, Enclos des Anges

15,8/20

Son nez puissant aux notes épicées révèle en bouche un vin charpenté, au fruité charnu et à la trame tannique assumée. Doté d'une forte personnalité, ce rosé de saignée (son jus a macéré au contact des peaux du raisin afin qu'elles lui apportent une coloration plus soutenue) se défendra bien face à une côte de bœuf grillée.

11,50 € au domaine. Tél.: 06 19 85 16 39.



Complexe

Premium 2016, côtes-de-provence, château Roubine

15,7/20

Un premier nez aux notes gourmandes de fruits frais et d'agrumes se poursuit par un joli bouquet floral. Une complexité aromatique que l'on retrouve en bouche, où se mêlent des saveurs de pêche blanche, de fruits rouges, de pamplemousse. Sa fraîcheur en fait le compagnon idéal d'un homard grillé.

15 € chez les cavistes. www.chateauroubine.com/vente



Vibrant

Equinoxe 2016, les-baux-de-provence bio, domaine de Lauzières

15,7/20

Cette cuvée (en biodynamie) offre un fruité vibrant. Son nez aux notes d'agrumes et de fruits rouges a tout pour plaire. L'attaque, ample, dévoile une matière juteuse et acidulée d'une belle rondeur. La finale est longue et vive. De quoi accompagner les petits farcis de la région.

12 € au domaine. domainedelauzieres.com



entre 11 € et 17 €

photos © SP. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.