



BELLES BOUTEILLES | QUALITÉ



NOTRE SÉLECTION DE 17 ROSÉS 2020 DU SUD DE LA FRANCE

LE SOLEIL, LE ROSÉ, LE DÉCONFINEMENT... UN VERRE DE ROSÉ SUR UNE TERRASSE EN DÉJEUNANT. OUF, C'EST REDEVENU POSSIBLE.



> **Maison Mirabeau Étoile, côtes-de-provence**

90 % de grenache et 10 % de syrah composent ce joli rosé très clair, à reflets litchi, qui développe une belle complexité aromatique au nez. L'attaque est ample et crémeuse, suivie par une jolie tension enrobée dans de la rondeur et des amers élégants type pamplemousse rose et zeste d'orange. Des saveurs de pêche s'ajoutent aux agrumes, un ensemble que l'on avait également au nez. 18,50 € (cavistes)



> **Domaine Fondrèche**

N... (Nature), ventoux
 Afin de réduire les doses de cuivre, Fondrèche ne désherbe plus les vignes chimiquement depuis vingt ans. Les traitements sont réalisés avec des produits naturels (macération d'ortie, d'écorce de saule et de préle...). Assemblé à partir d'1/3 de grenache, 1/3 de syrah, 2/3 de cinsault sur des sols de sable, ce rosé cuivré nature, sans sulfites, est à la fois droit, mûr, charmeur et tendu dans un bel équilibre. Il exprime d'agréables notes de pêche et une finale légèrement citronnée, très fraîche. 12 € (cavistes)

> **Château Margüi coteaux-varois-en-provence**

Ce domaine fait désormais partie de la collection des Skywalker Vineyards, vignobles de George Lucas, situés à Marin County, en Californie, et à Passignano sul Trasimeno, en Ombrie. Très pâle avec son teint de pêche, ce rosé, qui résulte de l'assemblage de grenache noir, cinsault, cabernet sauvignon et syrah, allie fraîcheur, richesse, rondeur et tension. En bref, il réunit tous les ingrédients d'un rosé réussi à la fois floral et fruité, sur des notes de fraise et de mandarine. 16 € (chateaumargui.com)



> **Domaine Tariquet Rosé de Pressée, côtes-de-gascogne**

Ce rosé vinifié comme les vins blancs du domaine provient de merlot, cabernet franc, syrah et tannat, se pare d'une robe lumineuse à reflets groseille appétissants. Le nez est intense, et la bouche, gourmande, non dénuée de caractère, est à la fois fruitée, florale, acidulée. Super rapport qualité/prix, d'autant que le vin existe en BIB de trois litres ! 6 € (cavistes)





> La Bégude
L'Irréductible, bandol

Cette cuvée n'a probablement pas été baptisée au hasard. Elle ne transige pas en effet avec sa volonté d'être un rosé taillé pour la garde (contrairement à ses congénères), ne fléchissant pas non plus sur sa couleur soutenue tirant sur la framboise à reflets cuivrés, ce qui va à des rosées les plus pâles possible. À contre-courant des phénomènes de mode, donc, et des règles établies, il révèle une belle vinosité en bouche, et son charisme n'empêche en rien sa très belle fraîcheur. Saveurs gourmandes de fruits rouges et exotiques, légers tanins composent ce vin qui, à table, n'a pas froid aux yeux, se complaisant avec céleri rémoulade, gratin de courgettes et tomates au parmesan, choucroute...
 26 € (labegude.fr)



> Clos Canarelli
AOP Corse Figari

Ce vin bio et biodynamique est l'un des plus jolis rosés de ce millésime 2020. Rondeur, fruit, gourmandise, élégance, chair, tension, densité... Tout se fond en bouche dans une harmonie moelleuse tant et si bien que la bouche en redemande.
 22 € (comptoirdesmillesimes.com)

> Desprat Saint-Verny
Terre & Laves, côtes-d'auvergne

Un vin très minéral qui démarre par une mise en bouche ronde et agréablement fruitée. Belle personnalité pour ce rosé pâle à reflets melon, facile à boire, gouleyant.
 8,60 € (despratsaintverny.fr)



> Domaine d'Éole
Souffle d'Éole, sans sulfites ajoutés, IGP Alpilles

Sa couleur est plutôt soutenue, tirant vers celle de la mandarine. Au nez, il libère des arômes de fruits rouges type cerise, framboise, fraise des bois. Des notes que l'on retrouve en bouche aux côtés du gingembre. Un rosé rond, fruité, légèrement amer, long et épicé.
 18 € (cavistes et domainedeole.com)



> Domaine Ott
Château de Selle, côtes-de-provence

Cette propriété qui bénéficie d'un chai sublime se trouve à l'intérieur des terres, sur les hauteurs de collines calcaires où le vignoble profite d'un ensoleillement généreux. Ourlée de reflets d'argent, la robe pâle, couleur pêche, scintille, appétente. Après un nez frais, minéral, le vin s'élançait, impétueux en bouche, vivifiante et gourmande, sur les fruits exotiques (kumquat, mangue). Il est large, d'une très grande élégance poussée en finale par quelques nobles amers (pomelo), des notes gourmandes, de fraîcheur, d'épices et de tension, se prolongeant par une belle suavité persistante. On y revient, inlassablement, avec un plaisir grandissant.
 30 € (cavistes)