

→ NOTRE SÉLECTION

Notre sélection des rosés de l'été

Le rose est de saison et figure comme une carte postale. Les vins rosés, symbole du soleil, du sable et de la mer, riment bien souvent avec vacances et farniente. Leur couleur rose velours provient de la brève macération de la peau des grains de raisin. Ils se boivent jeunes, frais (10°-12°) Vin de plaisir, de détente et de convivialité, le rosé (dont 44 % est en AOC) fait quasi l'unanimité pour accompagner les menus estivaux. Sa consommation en France est en nette augmentation depuis dix ans... avec une pointe de près de 20 % l'an dernier (+7,2 % CA réalisé rien qu'en 2011 sur le marché français des rosés avec la Provence leader avec 152 millions de bouteilles AOC).

■ Domaine Gavoty cuvée Clarendon 2010 Côtes de Provence

Un bel équilibre pour un rosé vineux, à la fois fin et puissant, aux accents de fruits rouges et aux senteurs florales. Bouche longue et fraîche avec une finale longue et somptueuse. Notre premier coup de cœur !



**Château Padère
Buzet 2011**
(Merlot 50 %, Cabernet Sauvignon 50 %)
Nez expressif, bouche équilibrée et ample avec des accents de pêche blanche, ce rosé par pressurage pneumatique est bien vinifié et authentique pour son premier millésime.



**Haute-Serre Rosas
Vinito 2010 vin de
Pays du Lot rosé :**
Un Malbec rosé aux reflets violets qui révèle le terroir sur un vignoble historique. Avec une bouche ample et vineuse et une finale longue.

**« Les hommes
sont comme les vins :
les bons s'améliorent
et les mauvais
s'aigrissent »**
(Cicéron)



**Château Minuty Rose
et Or 2011**
Côtes de Provence
S'appuyant sur un millésime superbe, ce rosé icône du domaine joue sur la richesse du Grenache (95 %) alliée à un zeste de Syrah (5 %). Une alchimie en magnum et jéroboam de fraîcheur et de concentration qui justifie notre second coup de cœur.

■ Château d'Esclans Garrus Cuvée « rosé premium » Côtes de Provence

Sur un site exceptionnel, un rosé élégant, subtil et unique remarquable par sa rondeur, son gras et sa finale très minérale. Notre premier coup de cœur bis... malgré son prix fort élevé.



**Château rosé
de Grezette 2011**
(80 % Malbec, 20 % Merlot selon les millésimes)
Ce second vin vif et frais bien vinifié à la robe pâle présente un nez expressif aux accents floraux d'acacia, une bouche ample et équilibrée sur le fruit (pêche, abricot, groseille).

■ **Domaine Grand Boise Sainte
Victoire rosé 2011 AOC Côtes
de Provence Sainte Victoire**
Syrah et Grenache issus de vieilles vignes en conversion à l'agriculture biologique qui livrent un vin d'une belle fraîcheur et de grande amplitude en bouche avec des accents de fruits rouges et une finale surprenante. Notre quatrième coup de cœur.



**La Bégude
L'irréductible 2011**
(60 % Mourvèdre, 35 % Grenache, 5 % Cinsault)
Ce rosé vineux, charnu en bouche et bien vinifié n'est plus sur ce millésime un Bandol, malgré sa forte proportion de Mourvèdre. Avec des arômes de fruits confits, de fruits rouges mûrs. Notre troisième coup de cœur.

■ **Vignobles Dom Brial Hélios
Côtes de Roussillon 2011**
Issu de Grenache noir et de Syrah, ce rosé gastronomique de saignée a un nez expressif sur le fruit, une bouche équilibrée avec des arômes de framboises.