

BEAUJOLAIS BLANC
60 chardonnays toniques
à prix imbattable

**JEAN-CHARLES
DE CASTELBAU**
le v
la mo
et le sa

LES MEILLEURS ROSÉS DU SUD

50 grandes
bouteilles de
Méditerranée

SAVOIE
Tous les crus
premiers
de cordée

**QUIZ
D'ÉTÉ**
Quel crack
du vin
êtes-vous ?

TOSCANE Initiez-vous
aux grands sangiovese



50 GRANDS ROSÉS DE MÉDITERRANÉE

SÉLECTION DE FLACONS À DÉGUSTER CET ÉTÉ



Roberto Petronio

Oui, les bons rosés existent ! Au-delà de la mode actuelle pour ces vins d'été frais et légers, certains vigneron du pourtour méditerranéen sont capables de produire des rosés élégants et purs qui sauront égayer vos soirées estivales. Voici notre classement des 50 meilleurs d'entre eux.

Depuis quelques années, le rosé connaît un véritable engouement. Pourtant, au château de Pibarnon, à Bandol, on se souvient qu'il n'y a pas si longtemps, à peine quinze ans en arrière, il fallait presque forcer les clients à déguster le rosé, car les visiteurs ne juraient que par le rouge ! Aujourd'hui, dès les premiers rayons de soleil, le rosé s'invite en terrasse, au restaurant, dans les dîners entre amis. Pour le plus grand nombre, il évoque le Sud, la mer, les repas informels et surtout la Méditerranée. Nous avons donc sélectionné ici nos cinquante meilleurs rosés bercés par le climat méditerranéen, du Languedoc-Roussillon aux Alpes-Maritimes, en passant par le Var et les Bouches-du-Rhône, en remontant jusqu'à Tavel et ses alentours rhodaniens.

Une manne commerciale

Comme disait le chanteur Claude Nougaro, originaire de la Ville rose : « Sur la Côte d'Azur, ma cop s'assure ». Le rosé est devenu pour les Côtes de Provence une vraie manne commerciale qui se répand peu à peu sur les appellations limitrophes. Longtemps, ces vins ont été formatés par un goût de bombon anglais lié à l'utilisation de levures aromatiques. Ils sont encore légers. Alors existe-t-il de bons rosés ? La réponse est oui. Un bon rosé doit avoir du fruit et sentir le raisin. Il lui faut de la pureté, de la fraîcheur – à ne pas confondre avec la sous-maturité. Il a besoin d'énergie pour amadouer la chaleur estivale, mais il doit



CHATEAU SIMONE Un rosé de gastronomie issu de la minuscule appellation Pibarnon, en Provence.

aussi nous parler de sa région. Un bon rosé doit nous faire passer un moment agréable autour de la table. Qu'il soit vif ou simplement désaltérant, clair ou foncé, qu'il progresse grâce au travail de bons, voire de très bons vigneron, le rosé reste au vin ce que le hamburger est à la gastronomie : il peut être savoureux si les ingrédients sont de qualité, mais il ne donne que rarement un vin exceptionnel, car il provient souvent de vignes jeunes ou très productives.

Le compagnon idéal de l'été

Le rosé est le vin de la décontraction par excellence. Avec lui, nul besoin d'être un spécialiste. Dépourvu de tannins, il attire jeunes et moins jeunes, hommes et femmes. Il a un côté « fast good », car on se pose rarement la question de son apogée. Compagnon idéal de la chaleur estivale, il aime les plats simples et sophistiqués, la cuisine colorée, épicée ou décontractée. Laissez-vous capter par sa couleur, sa chaleur ou sa fraîcheur, il légitime vos vacances estivales. Les rosés plus corsés, propices au vieillissement, type Tavel ou Paléo, pourront jouer les prolongations durant les longues soirées d'automne. Bonne dégustation ! **R. P.**

LES CONDITIONS DE LA DÉGUSTATION

Les vins ont été dégustés dans les locaux de la Revue du vin de France au début du mois de mai 2012 par Roberto Petronio. Sauf mention contraire, tous les vins sont issus du millésime 2011.

GRANDS ROSÉS DE LA MÉDITERRANÉE (MILLÉSIME 2011)

50 CUVÉES POUR RAFRAÎCHIR VOTRE ÉTÉ

Provence		Corse		Vallée du Rhône	
2°	Château Simone, palette	12°	Domaine Comte Abbattucci, alaccio Faustine	1°	Château des Tours, vin de table Pratsy
5°	Domaine Ray-Jane, bandol	19°	Clos Canarelli, corso Figari	8°	Domaine de la Montorée, Tavel La Reine des Bois 2010
7°	Domaine de la Bégué, vin de France L'irréductible	20°	Château Pradeaux, bandol	9°	Domaine Charvin, côtes-du-rhône
11°	Domaine de Terrebroune, bandol	21°	Château de Pibarnon, bandol	15°	Domaine Mabry, Tavel Prima Donna
13°	Domaine Richeaume, vin de France	28°	Domaine Croix-Rousses, IGP Var Pierres Précieuses	17°	Domaine de la Jenasse, côtes-du-rhône
14°	Château Revelette, côteaux-d'Alx-en-Provence	30°	Château Mailherbe, Pointe du Diable	22°	Domaine Besquet des Papes, côtes-du-rhône
16°	Château de Roquefort, côtes-de-provence Corail	31°	Château Barbeau, Et Cas-Terra	25°	Le Rocé de Zaza, Domaine des Escarnailles, côtes-du-rhône
18°	Domaine Les Terres Promises, côteaux-varois L'Apostrophe	33°	Domaine Laitran-Veyrolles, bandol	27°	Château Mourgues du Grès, costières-de-nîmes
20°	Château Pradeaux, bandol	35°	Le Clos Saint-Vincent, bellet Le Clos	48°	Château d'Agout, Tavel
21°	Château de Pibarnon, bandol	36°	Domaine du Gard Temps, Le Rosé Tourbillon		
28°	Domaine Croix-Rousses, IGP Var Pierres Précieuses	40°	Domaine de la Courade, côtes-de-provence		
30°	Château Mailherbe, Pointe du Diable	41°	Domaine Tempier, bandol		
31°	Château Barbeau, Et Cas-Terra				
33°	Domaine Laitran-Veyrolles, bandol				
35°	Le Clos Saint-Vincent, bellet Le Clos				
36°	Domaine du Gard Temps, Le Rosé Tourbillon				
40°	Domaine de la Courade, côtes-de-provence				
41°	Domaine Tempier, bandol				
42°	Château Barbeyrolles, côtes-de-provence Édition limitée				
43°	Domaine La Bossière Blanche, bandol				
44°	Château Paradis, côtes-de-provence				
47°	Château Saint-Roseline, côtes-de-provence				
49°	La Chapelle de Saint-Roseline, Château Vignelaure, côteaux-d'Alx-en-Provence				
50°	Coteaux-d'Alx-en-Provence				
20°	Clos des Chapisses, vin de pays des côteaux du Salagou Carignan				
32°	Domaine Le Roc des Angès, côtes-du-roussillon				
34°	Les Vignes Métsées, Domaine Villa Serra, minervois				
38°	Mas de Martin, muscat de Hambourg				
39°	Amour et Psyché, Mas des Brousses, Côteaux-du-languedoc				
45°	Rosée des Brousses, Hecht & Benmer, languedoc				
48°	Domaine de Jonquières, vin de pays de l'Hérault				

DÉGUSTATION

Notre classement

1^{er} CHÂTEAU DES TOURS

Vin de table Parisy

Produit par Emmanuel Reynaud, célèbre producteur du château Rayas, ce rosé est un simple vin de table. Avec une robe tirant sur l'orange, son style magnifique est inimitable. Il est gras, plein et sent la fraise des bois. La nature du fruit est totalement atypique pour un rosé, mais quel plaisir gourmand ! Il possède du volume dans l'esprit d'un vin rouge. Nous sommes loin des rosés insipides et formâtes. Magistral.

Note de la cuvée : **15,5/20**

Bouteilles par an : **3 000**

Prix : **8,20 €**

2^e CHÂTEAU SIMONE

Palette

Derrière une pointe de réduction, c'est gras, ample et doux, avec une belle maturité du raisin. Ce rosé intense et plein présente plus le caractère d'un rouge que d'un rosé, mais sans les aspérités des tanins. Véritable rosé de gastronome, il a un fruit mature omniprésent et de la sève en bouche.

Note de la cuvée : **15,5/20**

Bouteilles par an : **15 000**

Prix : **21,50 €**

3^e DOMAINE ALAIN CHABANON

Coteaux du Languedoc Rosé Trémier

Couleur soutenue. Nous sommes ici face à un vrai beau rosé vineux. La bouche est pleine d'un fruit mature qui évoque la gelée de fraises. C'est gras, sans chaleur, car cela reste équilibré mais charnu. Ce rosé n'est pas un vin de soif, il invite à passer à table aussi bien avec des produits de la mer que de la terre. Somptueux !

Note de la cuvée : **15/20**

Bouteilles par an : **4 500**

Prix : **11,50 €**

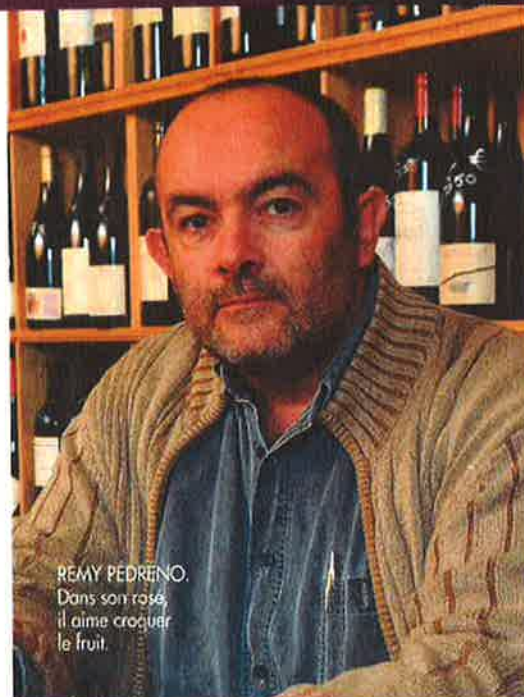
ROC D'ANGLADE ROSÉ

LANGUEDOC

RÉMY PÉDRÉNO

De l'eau de roche en bouche

Rémy Pédréno élabore un rosé de type blanc de noirs – un jus blanc issu de raisins noirs –, car il aime croquer le fruit avec des raisins vivants. Pendant la vendange, seul son palais le guide pour juger de la maturité des raisins. « *Je garde uniquement le premier jus, et j'écarte le jus de presse, trop concentré en sucre et en couleur. Mon rosé doit être comme de l'eau de roche en bouche* », précise Rémy. Un rosé produit chaque année avec les mêmes parcelles, où les raisins ont plus de jus que de peau, et donc moins d'alcool et moins de tanins mais plus d'acidité.



RÉMY PÉDRÉNO.
Dans son rosé,
il aime croquer
le fruit.

4^e MAS JULLIEN

Coteaux du Languedoc

De couleur grenadine, ce rosé a une fraîcheur portée par un raisin mûr. Bien épicé, il développe une belle nervosité en milieu de bouche et un fruit qui s'installe jusqu'en finale, prenant du gras et, surtout, nous faisant longuement saliver.

Note de la cuvée : **15/20**

Bouteilles par an : **4 000**

Prix : **12 €**

5^e DOMAINE RAY-JANE

Bandol

Chose rare, voici un rosé qui a fait sa fermentation malolactique. Le nez est dominé par une note de pierre à fusil, puis de fenouil sauvage. C'est à la fois plein et ciselé, mais avec un fruit très gras. Harmonieusement équilibré, issu de très vieilles vignes, ce vin offre un fruit magnifique et une véritable empreinte du sol. Superbe.

Note de la cuvée : **15/20**

Bouteilles par an : **9 300**

Prix : **11,30 €**

6^e DOMAINE DE LA RECTORIE

Collioure

Un rosé qui prend des airs de clairot par sa robe profonde. Un vin charnu, puissant, avec un fruit mature, d'une grande générosité et bien équilibré. Il faudra manger pour l'accompagner, car c'est un vin qui a du fond et de la longueur. Très beau rosé de caractère.

Note de la cuvée : **15/20**

Bouteilles par an : **6 000**

Prix : **14 €**

7^e DOMAINE DE LA BÉGUDE

Vin de France L'Irréductible

Robe soutenue, nez somptueux, d'une maturité singulière pour un rosé. Nous retrouvons cette richesse presque inhabituelle par son ampleur. Le fruit est présent par cette chair et ce poids en bouche. Il peut accompagner une viande blanche, voire une viande rouge froide. Ce rosé, qui n'a pas eu l'agrément en appellation Bandol, est plus destiné aux grands amateurs de vin qu'aux buveurs de rosé. Exemple.

Note de la cuvée : **15/20**

Bouteilles par an : **10 000**

Prix : **18 €**

8^e DOMAINE DE LA MORDORÉE

Tavel

La Reine des Bois 2010

Robe couleur grenadine. Il y a une très grande finesse d'attaque, un fruit pur dans ce rosé distingué comme nous aimerions en rencontrer plus souvent. Un vrai tavel qui s'exprime tout en finesse et en nuances, mais avec raffinement. À boire ou à garder quelques années en cave.

Note de la cuvée : **15/20**

Bouteilles par an : **8 500**

Prix : **13,80 €**

9^e DOMAINE CHARVIN

Côtes du Rhône

Cette année, il y a plus de mourvèdre dans l'assemblage, d'où un nez d'une belle complexité avec une petite note de sauge, de romarin et de laurier. De couleur peu soutenue, il est doux mais intense. Très joli retour sur une note de fenouil, c'est