

② LES IRRÉDUCTIBLES

Ces vigneron de tête défendent des rosés vineux et hauts en couleur

Les rosés ambitieux et puissants de ces domaines emblématiques sont plus qu'une mise en bouche : ils incitent à découvrir la complexité de leurs aînés rouges issus des mêmes terroirs.

DOMAINE HAUVETTE

Les Baux-de-Provence

Installée sur le versant sud des Alpilles, en appellation Les Baux-de-Provence, la rigoureuse Dominique Hauvette est une ardente militante de rouges concentrés mais d'une grande douceur. Mais sur les 16 hectares de son vignoble conduit en biodynamie (non certifiée), Dominique fait un pied-de-nez aux rosés palots et technologiques avec un Pétra haut en couleur, puissant et vineux, élevé longuement sur lies et commercialisé un an après la récolte. Si grenache, cabernet-sauvignon et carignan entrent dans les assemblages, le cinsault offre ici une énergie particulière que l'on retrouve avec plaisir dans la cuvée Améthyste.

Notre coup de cœur en rouge :

Améthyste 2013

IGP Alpilles

La part généreuse de cinsault donne un rouge gracieux, aux tanins d'un grand raffinement et aux saveurs florales pures. **17/20 38 €**

🍷 2017-2025

Notre coup de cœur en rosé :

Pétra 2015

Les Baux-de-Provence

Coloré, puissant et vineux, ce rosé poignant remplacera un beau rouge à table pendant les cinq prochaines années. **15,5/20 22 €**

CHÂTEAU SIMONE

Palette

Dans un cadre féérique où les 23 hectares de vignes parfois centenaires animent les coteaux de calcaire de Langesse (éboulis de la montagne) exposés au nord, face à la montagne Sainte-Victoire, "la Simone", comme on l'appelle dans la région, s'est construite une solide réputation auprès des amateurs de grands blancs. Avec sagesse, la famille Rougier, propriétaire de ce célèbre château depuis 1830 et à l'origine de la fondation de l'appellation provençale Palette en 1946, prend son temps pour élaborer des vins qu'elle commercialise lorsqu'ils sont prêts à boire, loin de toute pression commerciale. Bien sûr, le rouge original issu de grenache, de mourvèdre et de cépages complantés comme la syrah, le castet, le manosquin et le muscat se révèle franc sur une dizaine d'années. Mais le rosé, qui ne représente que 15 % de la production, est vinifié dans la même veine et réserve de belles surprises dans le temps.

Notre coup de cœur en rouge :

Château Simone 2013

Palette

Attendez la fin de l'année avant d'ouvrir ce 2013 au fruit franc et à la fine fermeté. Il s'affinera dans les six ans. **16,5/20 29,50 €**

🍷 2018-2024

Notre coup de cœur en rosé :

Château Simone 2015

Palette

Ce rosé de Palette sapide allie l'apaisement de sa vinification douce et la force de son terroir. Un an de bouteille lui est indispensable.

16/20 22 €

DOMAINE DE LA BÉGUDE

Bandol

À son arrivée dans la région en 1996, le Bordelais Guillaume Tari est déterminé à produire des grands bandols rouges élevés en barriques, une approche nouvelle dans cette appellation. Les mourvèdres et grenaches biologiques plantés à plus de 400 mètres d'altitude, au Camp-du-Castellet, livrent une générosité naturelle, enveloppée de tanins soignés. Devant la critique qui reprochait à certains millésimes, comme 1998, d'être alourdis, le vigneron a réduit le temps d'élevage de 36 à 18 mois en demi-muids. Les derniers millésimes sont éclatants. Mais la loi du marché est plus forte et conduit Guillaume Tari à produire davantage de son excellent rosé haut en couleur, à forte part de mourvèdre. Une contrainte vertueuse : il s'agit du meilleur rosé de Bandol.

Notre coup de cœur en rouge :

La Brûlade 2013

Bandol

Issu d'une parcelle caillouteuse,

Un tandem savoureux



CHÂTEAU SIMONE : ROUGE ET ROSÉ.

Deux frères de sang devenus les porte-drapeaux de Palette.

généreusement ensoleillée, ce rouge composé de 95 % de mourvèdre se révèle frais et fin. À mettre en cave.

16,5/20 44 €

🍷 2017-2030

Notre coup de cœur en rosé :

L'Irréductible 2015

Bandol

Riche en saveurs épicées, stimulant, cet Irréductible est un rosé à la chair sapide et poignante. Quel éclat ! **16,5/20 20 €**