



PERLES DE ROSÉS.

Qu'il se déguste à l'apéritif, en version frappée ou fruitée, ou autour d'une assiette de grillades, plus racé, le rosé reste le favori de l'été. **Par Alexis Goujard et Antoine Gerbelle**

Longtemps spécialité viticole de la Provence et de la Loire, le rosé est aujourd'hui produit dans toutes les régions. De Brest à Nice, ce vin, associé au plaisir, au farniente, à la liberté, est le nouveau choucou des Français. Impossible, au cœur de l'été, de ne pas être impressionné par le nombre de magnums de rosé servis sur la Côte d'Azur. On le déguste frappé sur les transats du Nikki Beach à Ramatuelle, il brille, le soir, dans les paillotes de Corse et sur les tables des restaurants du Cap-Ferret. Mais comment choisir parmi ces multiples productions ? Contrairement aux autres vins, c'est sa couleur qui détermine l'acte d'achat d'un rosé. L'amateur a donc tendance à distinguer deux écoles. Les rosés à robe très pâle et aux légers arômes d'agrumes, qui s'affichent comme de purs vins de plaisir. Ils représentent la tendance à la mode. Et les rosés de « tempérament », qui revendiquent davantage leur origine, comme à Sancerre ou à Bandol. Selon les cépages dont ils sont issus, certains d'entre eux peuvent rivaliser avec des vins rouges ou blancs. Ce qui oriente le consommateur vers deux modes de consommation : le rosé d'apéritif et le rosé de gastronomie. La sélection qui suit propose des vins rosés de ces deux catégories.

CORSE

Domaine de Vaccelli

AJACCIO GRANIT 2013, 15,5/20
Situé tout au sud de l'appellation Ajaccio, le domaine de la famille Courrégés exploite un beau vignoble de 27 hectares. Le sol constitué d'arènes granitiques permet d'élaborer ce beau rosé racé, relevé par des notes dynamiques d'agrumes. La bouche est délicate, portée par de fins tannins et des saveurs douces amères. **15-17 €**

Clos Culombu

CORSE CALVI RIBBE ROSSE 2013, 15,5/20
Situé à Lumio, près de Calvi, le domaine d'Etienne Suzzoni livre ici une cuvée née sur des terres d'alluvions en bord de rivière. Elle est composée de deux cépages, le niellucciu et le sciaccarellu, assemblés à parts égales. Les notes sont suaves et épicées, la bouche, très généreuse, reste équilibrée. Idéal sur les poissons et les légumes grillés. **18 €**

Clos Canarelli

CORSE FIGARI 2013, 15,5/20
Issue de sciaccarellu, de niellucciu et de grenache, cette cuvée élaborée par Yves Canarelli surprend lorsqu'on la déguste à l'aveugle. Sa douceur de texture et sa rondeur en bouche signent à la fois la générosité de Figari et l'excellente maturité recherchée par le vigneron. Les saveurs de maquis au printemps et de fruits rouges accompagneront parfaitement une viande rouge grillée. **18 €**

Domaine de Catarelli

PATRIMONIO 2013, 15/20
D'une belle couleur orangée, ce rosé de table a du fond, de la trame et une bonne maturité. Il s'inscrit dans la lignée des rosés de gastronomie grâce à sa bonne longueur en bouche apportée par le niellucciu et le grenache. **8,50 €**

Domaine Gentile

PATRIMONIO 2013, 15/20
On retrouve la signature typique de Patrimonio dans ce pur niellucciu de saignée, avec ses accents toniques et salins et sa texture énergique et digeste. A boire sans urgence, sur trois ans. **13 €**

Domaine Abbatucci

VIN DE FRANCE FAUSTINE 2013, 15/20
Un très beau vin de sciaccarellu, barossa et vermentino intense, parfumé et fin. Son superbe fruit, mûr et frais, est éclatant de saveurs subtiles en bouche jusqu'à une finale étincelante. Parfait sur des antipasti de légumes. **15 €**

Domaine Leccia

PATRIMONIO 2013, 14/20
Voici un rosé cousu main par la maison Leccia : un pur niellucciu vinifié en levures indigènes avec une pointe de saignée. Sur une retenue élégante, développant des notes d'épices douces, il déroule une bouche limpide, enrobée de saveurs sucrées, avec un grain délicat et séducteur. Un bon rosé de grillades. **12 €**

Clos Signadore

PATRIMONIO A MANDRIA 2013, 14,5/20
Franc et sec, ce pur niellucciu finement épicé aux notes de fraise fraîche allie rondeur gourmande et fruité rafraîchissant. Un rosé franc du collier que l'on appréciera particulièrement sur une entrée à base de tomates. **16 €**

LANGUE-DOC-ROUSSILLON

Domaine Marc Kreydenweiss

COSTIÈRES DE NÎMES, LES GRIMAUDES 2013, 14,5/20
L'Alsacien des Costières fait peu de rosé (2000 bouteilles pour cette cuvée), et ce mourvèdre de galets roulés est l'une des très belles surprises de cette sélection. Un nez qui apprivoise des notes de rose, de poivre et de fraise. Une bouche très juteuse mais qui termine sur une finale sapide et vivifiante. Impossible de trouver aussi gourmand à ce prix ! **7,50 €**

Domaine du Pas de l'Escalette

LANGUEDOC ZE ROSÉ 2013, 14/20
Ce rosé issu d'un assemblage de grenache, carignan, cinsault et syrah est vinifié par Julien Zernott. Son grain subtil et son acidité salivante en font un beau rosé de soir sur des entrées asiatiques peu épicées, voire à l'apéritif. **9,50 €**

Ermitage du Pic Saint-Loup

LANGUEDOC PIC SAINT-LOUP 2013, 14/20

Les frères Ravaille, qui exploitent cette propriété familiale, ont su élaborer un bon rosé d'assemblage (grenache, mourvèdre, syrah, cinsault), tout en finesse et en délicatesse dans le toucher de bouche. Il dévoile une allonge vigoureuse et une acidité appétente. **8,50 €**

Le Roc des Anges

CÔTES-DU-ROUSSILLON-VILLAGES LES VIGNES MÉTISSÉES 2013, 15/20

Issu d'une quinzaine de cépages, ce beau rosé développe de subtils arômes floraux. On appréciera sa bouche fuselée par un fruit scintillant et sa finale finement boisée. A savourer sur un risotto au veau et à l'orange. **17 €**

Domaine Les Mille Vignes

VIN DE FRANCE 2013, 15/20

Situé dans la partie maritime de l'appellation Fitou, ce domaine créé par Jacques Guérin dans les années 1980 est repris aujourd'hui par sa fille Valérie. Ce rosé de l'Aude, mi-mourvèdre, mi-grenache, offre une superbe intensité épicée, avec des notes d'orange sanguine. L'acidité du mourvèdre apporte une belle fraîcheur. **25 €**

Mas Amiel

CÔTES-DU-ROUSSILLON-VILLAGES ALTAÏR 2013, 14,5/20

Ce grand nom des vins doux naturels de Maury impose peu à peu ses vins secs en rouge, blanc et rosé, comme cette cuvée Altaïr à la couleur rose bonbon. Elle montre toute sa franchise sur une bouche mêlant volume et vigueur salivante. Ce vin se montrera plus expressif et charmeur cet été. **15,50 €**

PROVENCE

Domaine de Terrebrune

BANDOL 2013, 15,5/20

Finesse remarquable, nez caillouteux et anisé allant vers une texture longue et cristalline du mourvèdre... Sous sa robe claire et brillante se cache une énergie saline unique pour un rosé de Provence. Attendez l'automne prochain pour le déboucher sur une salade de rougets aux citrons confits. **16,50 €**

Château Simone

PALETTE 2013, 15,5/20

Aucun rosé de Provence n'égale la vinosité du Palette de la famille Rougier. Cet assemblage de grenache, mourvèdre, cinsault et castet vinifiés en pressurage direct, pour partie en saignée, offre une couleur soutenue dans une bouche mêlant fraîcheur et concentration. A déguster avec des farcis provençaux et des pâtes à l'encre de seiche. On peut le conserver en cave deux à trois ans. **24 €**

Domaine de la Bégude

BANDOL L'IRRÉDUCTIBLE 2013, 15,5/20

Ce sublime domaine situé à 400 mètres d'altitude, au sommet de l'appellation Bandol, impressionnait déjà avec ses





rouges. Il en impose autant avec cette cuvée à la robe soutenue. Une fois en bouche, la structure du mourvèdre se dévoile et donne un rosé vigoureux, sphérique, avec une finale salivante. A savourer dans les deux ans sur des encornets farcis à l'italienne. **22 €**

Château Sainte Anne

BANDOL 2013, 15,5/20

Un rosé de garde. L'ouvrir cette année permettra de profiter de sa couleur ambrée, de ses touches feuillues et de ses notes de fenouil. Avec le temps, l'expression aromatique et tannique du mourvèdre en fait un très beau vin de table. A boire sur des rougets. **15,50 €**

Domaine Ray-Jane

BANDOL 2013, 15,5/20

Située au Plan du Castellet, la famille Constant y produit du vin depuis 1288. Elle livre ici un rosé de grande expression grâce à une maturation lente des raisins. Le vin révèle des arômes francs de fenouil et de garrigue qui parfument une matière vigoureuse, d'une acidité calée avec justesse pour éveiller les papilles. Bien typé, il sera particulièrement apprécié par les amateurs de vins terriens. **12 €**

Domaine de la Tour du Bon

BANDOL 2013, 15,5/20

Sur les terres chaudes du Brûlat du Castellet, Agnès Henry élabore un rosé à la fraîcheur stimulante et élégante. Empli

de saveurs généreuses de plantes et de fenouil, sur une bouche épurée, franche et longue. Parfait sur un saumon à la plancha. **14 €**

Domaine Hauvette

**LES BAUX-DE-PROVENCE
PETRA 2012, 15/20**

Le fenouil saupoudre une matière pleine et de haute concentration jusqu'à une finale terrienne, marque des Baux-de-Provence. Un rosé au nez subjugant, avec de douces saveurs de pain d'épices et de rose, qui s'accommodera parfaitement avec un couscous. **20 €**

Domaine du Gros' Noré

BANDOL 2013, 15/20

Si les rouges d'Alain Pascal, à La Cadière-d'Azur, affichent un style riche et puissant, son rosé se montre d'une grande délicatesse. La bouche est ciselée par des tanins fins et l'acidité vivifiante du mourvèdre, ponctuée de saveurs anisées. Ce beau rosé tout en finesse saura vous rafraîchir en début de repas. **14,50 €**

Domaine Croix-Rousse

**CÔTES-DE-PROVENCE, PIERRES
PRÉCIEUSES 2013, 15/20**

Les vins de Christophe Durdilly se distinguent par leur franchise naturelle et leur vinosité. Tel ce rosé orangé aux notes de cake aux fruits, avec une bouche épurée de tout artifice qui le rend très charmeur. **24 €**

Château de Roquefort

**CÔTES-DE-PROVENCE,
CORAIL 2013, 14,5/20**

Après un millésime 2012 où la quasi-totalité de ses 25 hectares de vignes du château avait été ravagée par la grêle, Raimond de Villeneuve peut de nouveau élaborer un Corail à base de grenache, carignan, cinsault et syrah, au nez subtil d'épices douces et de fruits rouges et d'une chair délicate et fraîche. Une valeur sûre. **12 €**

Château de Pibarnon

BANDOL 2013, 14,5/20

Le domaine avait connu une période creuse il y a quelques années, mais Eric de Saint-Victor a redressé la barre et livre aujourd'hui des vins à son meilleur niveau. Son bandol 2013, un rosé de haute concentration, révèle toute la puissance des terroirs de La Cadière-d'Azur. On retrouve des épices fortes et des fruits rouges mûrs dans ce bandol à la structure poignante du mourvèdre qui se révélera au début de l'été. **20 €**

La Bastide Blanche

BANDOL 2012, 14,5/20

Passé en biodynamie en 2005, le domaine de Louis et Michel Bronzo ne cesse de révéler au travers de leurs vins la diversité des terroirs de Bandol, qu'ils exploitent à merveille. Dans ce rosé, c'est le mourvèdre qui s'exprime, avec un fruit subtil allié à des notes épicées. Un vin digeste qui se mariera à merveille avec des plats provençaux. **12 €**

Château La Coste

**COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE
GRAND VIN 2013, 14,5/20**

Le vinificateur du Château La Coste, Matthieu Cosse, également vigneron à Cahors, affine le style des rosés et fait progresser cette vaste propriété appartenant à l'homme d'affaires irlandais Patrick McKillen. Ce rosé est élaboré à partir d'un grenache d'une quarantaine d'années des coteaux d'Aix-en-Provence, élevé un an sur lies. Des vins plaisants et savoureux, qui affichent beaucoup de mâche et une allonge bien fruitée. **17 €**

Château Sainte-Roseline

**CÔTES-DE-PROVENCE, LA CHAPELLE
DE SAINTE ROSELINE 2013, 14,5/20**

A peine rosé, ce vin de syrah et mourvèdre, discret à l'ouverture, a besoin d'air et de temps pour se développer. Même s'il garde son côté technique, c'est le genre de rosé que l'on débouche plutôt à la fin de l'été, pour profiter de sa concentration et de sa vigueur. **22,50 €**

Château Revelette

VIN DE FRANCE PUR 2013, 14/20

L'Allemand Peter Fischer, dont le vignoble, situé à Jouques, à 400 mètres d'altitude dans les coteaux d'Aix-en-Provence, a été frappé par la grêle en 2013, a su produire un excellent rosé. Cette cuvée Pur, à dominante de carignan, est un rosé de saignée qui offre une couleur soutenue, des parfums naturels d'épices orientales, de fraise, liés par une bouche juteuse et concentrée. Un vin gourmand d'un grand naturel. **12,50 €**

Château la Tour de l'Evêque

**CÔTES-DE-PROVENCE, PÉTALE DE
ROSE 2013, 14/20**

Les rosés de Régine Sumeire nous séduisent chaque année. Ce Pétales de Rose venu des schistes de Pierrefeu-du-Var se montre toujours peu coloré, un brin orangé, avec des arômes d'épices fines. Un bon rosé d'apéritif, sans exubérance, à la matière fine et fraîche. **13,50 €**

Château Barbeyrolles

**CÔTES-DE-PROVENCE,
PÉTALE DE ROSE 2013, 14/20**

Cuvée homonyme de la précédente, celle du Château Barbeyrolles appartient aussi à la famille Sumeire. Ce rosé est dominé par le mourvèdre, présent à 21 % dans cet assemblage grenache, cinsault, cabernet-sauvignon. Cette cuvée sanguine gainée par de petits tanins, avec une matière charnue, offre une sensation un rien sucrée en bouche. Un plaisir digeste à l'apéritif. **15 €**

Château d'Esclans

CÔTES-DE-PROVENCE 2013, 14/20

Sacha Lichine, ce Bordelais dont la famille possédait le Château Prieuré-Lichine, a grandi et vécu aux Etats-Unis avant de s'installer, en 2006, au Château d'Esclans. Son objectif est clair : produire le rosé le plus cher et le plus renommé de Provence. Son 2013 présente une robe qui rappelle un bonbon à la fraise, tout comme le nez, avec une complexité venue du demi-muid pendant l'élevage. Bien sec, c'est le rosé typique de terrasse. **21 €**



Domaine de la Courtade

CÔTES-DE-PROVENCE, 14/20
L'ALYCASTRE 2013, 14/20

Un rosé de mourvèdre, grenache et tibouren produit sur l'île de Porquerolles. Belle couleur orangée, nez franc de fruits secs, de poivre, sans arômes artificiels. Il n'a pas de grande longueur en bouche, mais il se montre franc, juteux et bien typé par la droiture des schistes. A boire sur des poissons grillés. **9 €**

Château La Martinette

CÔTES-DE-PROVENCE 2013, 13,5/20
Sur une vingtaine d'hectares, à Lorgues, Alexei Dmitriev et son équipe vinifient un rosé pâle, brillant et expressif, rempli de saveurs fraîches d'agrumes soulignées par une acidité franche. **12 €**

La Commanderie de Peyrassol

LE CLOS 2013, 13,5/20
Cuvée haut de gamme du domaine élaborée à seulement 3000 bouteilles, dans les meilleurs millésimes, le Clos se distingue par une couleur pâle, presque saumon. Le nez est expressif, marqué par des notes d'agrumes. Un rosé d'apéritif. **26 €**

SUD-OUEST

Domaine Ilarria

IROULÉGUY 2013, 15,5/20
Peio Espil, un des leaders de l'appellation Iroulégué, conduit ses vignes en agriculture biologique depuis une quinzaine d'années. Son rosé offre une fraîcheur minérale un rien austère au nez et dégage une bouche vigoureuse, sertie d'une acidité saillante et d'une fine perception tannique. Ce beau rosé de table se révélera dans les deux prochaines années, mais il peut se tester dès maintenant sur une pièce de bœuf. **9,50 €**

Elian Da Ros

MARANDAIS 2011, 15/20
Elian Da Ros s'impose aujourd'hui comme l'un des grands vigneron du Sud-Ouest. Ici, le cépage abouroui (90 %) est élevé pendant dix-huit mois en foudres (cuves de bois), puis gardé en bouteille quelques mois avant d'être mis en vente. Discret à l'ouverture, ce 2011 se dévoile peu à peu sur des notes d'épices orientales, de fruits rouges, de noyau, avec une bouche construite sur une vinosité puissante. Savoureux et long, il ira à merveille avec un tajine après un passage en carafe. **10 €**

Domaine Arretxea

IROULÉGUY 2013, 14,5/20
Domaine de référence au Pays basque, Arretxea livre un rosé fougueux. Un nez pierreux et de fruits rouges ouvre sur une bouche au grain délicat relayé par une tension salivante. A déguster sur un jambon local. **11 €**

Château Flotis

FRONTON L DE FLOTIS, 14/20
Repris depuis 2004 par trois vigneronnes associées à la famille Ribes, Château Flotis poursuit sa conversion en agriculture

biologique. Cathy, Katia et Myriam livrent ici un rosé à la robe intense, presque un clairnet de Bordeaux. Le nez révèle un bouquet d'épices et de baies venues de la nègrette (60 %), de la syrah et d'un peu de gamay. Grande fraîcheur en bouche grâce aux saveurs acidulées. Très gourmand et abordable. **6 €**

VALLÉE DE LA LOIRE

Ferme de la Sansonnière

VIN DE FRANCE ROSÉ D'UN JOUR 2013, 15/20
Autre belle surprise de cette dégustation avec ce véritable rosé de dessert. Une gourmandise sucrée (50 grammes de sucre) à base de cabernet-sauvignon et de grolleau gris, sans soufre ajouté. Sa couleur grenadine, ses notes de cerise et de raisin frais, sa bouche onctueuse et sa finale franche et parfumée en font un rosé idéal pour accompagner, par exemple, un sorbet à la fraise. **14 €**

Domaine Yannick Amirault

BOURGUEIL ROSÉ D'EQUINOXE 2013, 15/20
Réputés pour leurs rouges, Yannick et Benoît Amirault se démarquent aussi avec ce rosé bien typé de cabernet franc. Elevé dix mois en barriques, ce vin apaisant, à la texture savoureuse et à la finale longue trouvera, au bout d'un an en bouteille, un très bel équilibre vineux. Le bois s'intègre doucement, apportant un toucher de bouche très délicat. Un rosé rare (2000 bouteilles), qui pourra rester en cave afin d'être dégusté à l'été 2015. **10 €**

Domaine Vincent Pinard

SANCERRE 2013, 14,5/20
Vincent Pinard est l'un des plus talentueux vignerons de Sancerre en blanc comme en rouge. Parfumé d'épices et de fruits croquants, voici un beau rosé issu de pinot noir de la commune de Bué. Une cuvée bâtie sur la finesse et l'acidité plutôt que sur la concentration. Frais et désaltérant. **10,50 €**

Domaine Daniel Crochet

SANCERRE 2013, 14/20
L'esprit du terroir argilo-calcaire de Bué parle à nouveau avec cet autre sancerre issu de pinot noir élaboré cette fois par Daniel Crochet. Ce rosé offre une belle structure, avec un toucher de bouche fin et une finale très rafraîchissante. Désaltérant ! **10,50 €**

Le Petit Saint-Vincent

CABERNET DE SAUMUR CAB 2013, 14/20
Un pur cabernet franc très original, aux notes de rose fanée et de poivre, avec une allonge rappelant la rigidité du cépage et donnant du croquant à la texture. Finale percutante. A boire sur une viande rouge grillée. **7 €**

Domaine Saint-Nicolas

FIEFS VENDÉENS REFLETS 2013, 13,5/20
Thierry Michon est sans aucun doute le meilleur vigneron de Vendée. Son vignoble de 40 hectares se situe près des Sables-d'Olonne, sur l'excellent terroir de Brem-sur-Mer. Il signe ici un rosé d'assemblage mariant pinot noir, gamay, grolleau gris et nègrette. Le vin est rempli d'arômes de fruits rouges charmeurs. Tout en rondeur, il développe une belle sensation sucrée. **8,50 €**

Domaine Ogereau

CABERNET D'ANJOU 2013, 13,5/20
Situé à Saint-Lambert-du-Lattay, Vincent Ogereau est une référence de l'appellation Anjou. Avec ce rosé, il a élaboré une petite douceur sucrée de Loire (30 grammes de sucres résiduels par litre) portée par une fraîcheur poivrée qui séduira, à l'apéritif, les palais cherchant la rondeur et la gourmandise. **5,50 €**

Domaine Patrice Colin

COTEAUX-DU-VENDÔMOIS, GRIS BODIN 2013, 13,5/20
Un pur pineau d'aurais du Vendômois qui respire la rose et le poivre concassé. Pas d'une grande concentration, mais sa vivacité et sa pointe rustique aiguiseront les papilles. Une bonne entrée en matière avant de passer à table. **6,50 €**

POURQUOI LE ROSÉ EST-IL ROSE ?

A l'exception de la région Champagne, la seule autorisée à réaliser des vins rosés par mélange de vins rouges et de vins blancs, il existe différentes techniques pour obtenir du rosé. La plupart d'entre eux sont réalisés par pressurage direct du raisin, c'est-à-dire que les baies sont légèrement foulées, puis macèrent entre deux et vingt heures dans une cuve avant d'être pressées. Le jus fermente à basse température et suit le même type de vinification que le vin blanc. Cette méthode donne des rosés de couleur saumonée, très pâle. L'autre technique utilisée est appelée « saignée ». Elle permet d'obtenir davantage de couleur et de structure. Ici, les raisins macèrent dans une cuve entre dix et quarante-huit heures, mais on interrompt le processus en effectuant la fameuse saignée. Le vigneron écoule de la cuve une partie du jus, qui a déjà pris une teinte rosée. Ce jus coloré est transféré dans une autre cuve et mis à fermenter : il donnera un rosé coloré appelé « rosé de saignée ». Ce qui est resté dans la cuve initiale deviendra du vin rouge

VALLÉE DU RHÔNE

L'Anglore

TAVEL 2012, 16/20
Ce tavel ne lésine pas sur la couleur, mais son équilibre entre vinosité et fraîcheur est excellent. Sa belle intensité aromatique d'un fruit pur (fraise écrasée, poivre...) et vivant fera merveille sur un filet mignon aux aïrelles. **17 €**

Château de la Selve

IGP COTEAUX DE L'ARDÈCHE, L'AUDACIEUSE 2013, 15/20
Cette cuvée de l'Ardèche détonne dans l'univers des rosés. Elevée dix mois dans des barriques du Château d'Yquem, elle dégage une puissance au nez presque intimidante, mais révèle une complexité rare (épices blanches, rhubarbe) avec une bouche veloutée et une allonge saline qui se marieront avec des tendrons de veau au cumin. **14,60 €**

Château la Canorgue

LUBERON 2013, 14,5/20
Nathalie et Jean-Pierre Margan ont un talent rare pour élaborer des cuvées précises et procurant beaucoup de plaisir. A l'image de ce rosé frais, aux saveurs de plantes et de fraise écrasée saupoudrées de poivre et de feuilles de menthe. **9 €**

Château de Manissy

TAVEL TERRA BENITA 2013, 14,5/20
Situé à Tavel, ce domaine appartenant aux Pères missionnaires de la Sainte Famille est géré par le vigneron Florian André qui cultive les vignes en agriculture biologique. Cette Terra Benita dégage des notes de réglisse et de fruits rouges sur une très belle chair pulpeuse, riche, soulignée par une acidité qui lui confère quelques années de garde. **12 €**

Domaine de la Mordorée

TAVEL LA REINE DES BOIS 2013, 14,5/20
Christophe Delorme, adepte des vinifications modernes où le bois s'impose souvent dans ses différentes cuvées, livre ici un rosé dont la réserve aromatique montre le potentiel. Un vin techniquement bien vinifié et impressionnant de richesse qui se dévoilera à la fin de l'été. **14,50 €**

Domaine Gourt de Mautens

IGP VAUCLUSE 2011, 14,5/20
Le vigneron de Rasteau, Jérôme Bressy, livre ici un rosé incroyablement puissant. Son vin joue sur l'épaisseur d'une chair vigoureuse portée en finale par une amertume venue de l'élevage. Au bout de trente minutes de carafe, il sera parfait pour accompagner des viandes rouges grillées. **40 €**

Bastide du Claux

LUBERON POUDDRIÈRE 2013, 14/20
Une pointe du vin est macérée quelques heures, intensifiant les arômes et les saveurs. Les épices jaillissent d'un fruit éclatant et charnu. Un très bon équilibre pour commencer à l'apéritif et poursuivre, à table, sur des maquereaux grillés. **9 €**

