



## DÉGUSTATION De vins d'Été

# 12 vins rosés pim

**SYNONYME DE DÉCONTRACTION ET DE DOUCEUR DE VIVRE, LE ROSÉ NE CONNAÎT PAS LA CRISE. SA CONSOMMATION A DOUBLÉ EN 20 ANS, ON EN TROUVE DE PLUS EN PLUS EN GRANDE SURFACE ET CHEZ LES CAVISTES.**

Texte : Catherine Gerbod - Photos : Thierry Legay

Parce que la couleur d'un vin nous incite à imaginer sa personnalité avant même de l'avoir goûté, nous avons sélectionné ces 28 rosés de l'été parmi les 92 vins que nous avons dégustés à l'aveugle.

### DES GOÛTS ET DES COULEURS

Aucun vin ne se vend autant sur sa couleur que le rosé. Bien visible sur les rayonnages à travers le verre transparent, la robe du vin est sa première arme de séduction, loin devant l'étiquette ou la forme du flacon ! Du rose gris pâle presque blanc au rose outrageusement bonbon, la palette est très étendue. Mais pour faire notre choix, c'est bien sûr le goût qui nous a guidés. Le rosé étant un produit de plus en plus travaillé pour répondre aux souhaits des consommateurs que nous sommes, son goût fait l'objet d'une attention toute particulière, avec un recours aux technologies de vinification plus ou moins marqué.

### LE PLAISIR AVANT TOUT

Ce côté très "techno" où l'on sent que tout a été calibré pour nous séduire peut énerver lorsqu'il s'agit de vins blancs ou rouges, pas vraiment pour des rosés. Lorsque l'on succombe au rosé, le terroir, les cépages, la géologie du sol ou la méthode de vinification importent moins que l'humeur des invités ou la météo du jour... Priorité à la recherche d'une alliance idéale de fruité et de fraîcheur aussi plaisante qu'une glace par temps de canicule, priorité aux sensations qui vont nous projeter dans une ambiance de détente propre à l'été. C'est ce que nous avons pisté dans les vins dégustés !

#### Coteaux d'Aix-en-Provence

**2009 Pierre Chanau - 3,15 €**

C'est un vin tout en délicatesse avec sa couleur rose poudré, son nez exhalant les fruits rouges et la fraise des bois mais sans exagération, une bouche mêlant douceur et fraîcheur. Il se boit dès l'apéritif, puis avec des brochettes de gambas, des courgettes farcies au chèvre, de la cuisine thaïe, et se garde avec les desserts aux fraises. Un très bon rapport qualité-prix. **15/20**  
**Auchan**

#### Bordeaux rosé 2009

**Grand Théâtre - 3,60 €**

Sa robe ose le rouge soutenu ! Au nez comme en bouche, il joue sur le registre du fruit rouge : groseille, framboise, et même une pointe de cassis. Ce vin friand conjugue une texture veloutée agréable au palais et la fraîcheur qui sied aux rosés de l'été. Avec ses notes épicées, il entre en scène sur les grillades d'agneau aux herbes ou un poulet mariné aux épices. **14/20**  
**Cavistes**

#### Vin de pays de Méditerranée

**2009 Domaine L'Oppidum  
des Cauvins - 3,60 €**

Avec sa couleur très pâle, presque blanche, et ses 20 % de cépage muscat à petits grains, ce Rosé Fruité affiche un côté original. Le muscat apporte une pointe florale et un style croquant, léger et vif. A boire dès l'apéritif avec des tapas, il est aussi idéal pour les salades composées de l'été et les tartes aux légumes. **14/20**  
**Auchan**

#### Vin de pays d'Oc 2009

**Le Jaja de Jau - 4,5 €**

Une couleur rose orangé flashy, une étiquette créée par l'artiste Ben, un nez fruité avec un côté bonbon et fruits exotiques, une bouche très aromatique, généreuse et acidulée, ce rosé fait mouche. Issu exclusivement de syrah, il a du charme, de la décontraction, mais aucune mollesse. Résultat, c'est le rosé des repas entre copains. **15/20**  
**Cavistes**



## pants à moins de 5,95 €

### Côtes de Provence 2009 Baron Gassier - 4,70 €

Il séduit par son bel équilibre entre fraîcheur et gourmandise. Les notes de fleurs et de fruits rouges perceptibles au nez mettent en appétit. En bouche, il dévoile une matière veloutée qui enveloppe le palais tout en dynamisant les papilles de notes de pamplemousse. Parfait avec des poissons grillés, des salades niçoises ou un sauté de poulet au gingembre. 14/20

Grandes surfaces

### Cabernet d'Anjou 2009 Alliance Loire - entre 4 et 5 €

Dans la famille des rosés, le cabernet-d'anjou fait partie des tendres qui offrent le moelleux d'un peu de sucre résiduel. Lorsqu'une acidité rafraîchissante compense la douceur du sucre, ces vins ont une agréable suavité, telle cette Cuvée Secrets de Chai, onctueuse et fraîche, idéale sur les desserts aux fruits rouges mais aussi avec des plats exotiques. 15/20

Grandes surfaces

### Vin de pays du Lot 2009 Chambert Gourmand - 5,50 €

Sa couleur intense détonne dans le monde saumoné des rosés. Mais il est né dans le vignoble de Cahors, réputé pour ses vins aux reflets noir violacé issus du malbec. Au Château de Chambert, on vinifie ce cépage en un rosé à la forte personnalité. Pas de tanins mais de voluptueux arômes de fruits rouges et une grande fraîcheur. Pour viandes rouges ou plats épicés. 15/20

Cavistes

### Vin de pays d'Oc 2009 Domaine de la Clapière - 5,50 €

Avec sa robe rose pâle aux reflets gris, cette cuvée Jalade donne l'image d'un vin élégant. Et c'est ainsi qu'il se révèle à la dégustation. Après une attaque assez ronde, il joue la vivacité d'arômes de pêche et d'agrumes. Il aime les poissons grillés, les salades composées avec du poulet, ou du crabe et pamplemousse. 14/20

Nicolas

### Coteaux du Languedoc 2008 Les Complices de Puech-Haut - 5,40 €

Baptisée Folie de Courbessac, cette cuvée nous livre sans réserve l'exubérance de saveurs fruitées. C'est ce côté rond et pulpeux qui séduit et donne envie de plats aux saveurs relevées : agneau au cumin, magrets marinés aux épices ou sauté de bœuf asiatique avec une pointe de gingembre ou de coriandre. 14/20

Magasins U

### Vin des sables 2009 Domaine Le Pive - 5,50 €

Les terres sableuses et la proximité de la mer font l'originalité des vins de Camargue. Le rosé pâle, appelé vin gris, y est une tradition. Si le soleil intense favorise l'expression aromatique des raisins, les embruns et le sol préservent la fraîcheur. Ce rosé gourmand, notamment grâce à la présence de merlot, est doté d'une agréable pointe d'acidité. A ouvrir dès l'apéritif. 14/20

Cavistes

### Touraine-Mesland 2009 Clos Château Gaillard - 5,95 €

Issu de gamay, ce vin de Loire affiche une couleur appétissante et un style charnu. Les fans absolus de rosé objecteront qu'il ressemble un peu à un vin rouge mais ce touraine-mesland offre bien l'alliance fruits rouges et fraîcheur, typique des rosés. Il est issu de vignes cultivées en biodynamie, méthode qui contribue à faire des vins naturellement intenses en arômes. 15/20

Franprix

**Coup de cœur**  
Coteaux Varois Domaine  
du Looou 2009 - 4,95 €  
Certains rosés débattent des couleurs  
extravagantes et des arômes de bonbons  
pour nous emballer. Ce vin-là n'a pas besoin  
de ces artifices. Fin et sincère, il  
nous offre des arômes fruités subtils alliés  
à une fraîcheur désaltérante, le tout  
à un prix très raisonnable. 16/20  
Auchan



# 16 vins rosés char

## Vin de Pays d'Oc 2009 Les Javelles - 6 €

Ce vin a capturé en bouteille la volupté du grenache, un cépage qui ne craint pas les fortes chaleurs et lui donne une jolie couleur orangée, une texture soyeuse et une saveur fruitée intense. Pour être aussi désaltérant, il a été vinifié à la façon d'un vin blanc. Son charme opère dès l'apéritif, puis avec une salade de poivrons et de l'agneau aux aubergines et romarin. 15/20

Cavistes

## Côtes de Provence 2009 Rosé de légende... - 6,50 €

A nom ambitieux, rosé de Provence réussi : nez alléchant d'agrumes avec une pointe exotique, bouche soyeuse et aromatique, finale fraîche. Il est signé des vigneronnes de Gonfaron, coopérative dont on salue aussi le concept de classification : sur l'étiquette, trois critères évalués de 1 à 9. Celui-ci a 6 en intensité aromatique, 5 en structure, 4 en puissance. On valide ! 14/20

Cavistes

## Côtes de Provence 2009 Locus Ameno - 7,90 €

C'est une bouteille à énigmes ! Son nom évoquant un paysage imaginaire idéal théorisé par le poète Horace ne parlera qu'aux férus de culture latine, sa contre-étiquette ne livrera d'informations qu'aux possesseurs d'un téléphone pouvant scanner le "flash code" et accéder à Internet. Le plus simple est de le boire et profiter de son style franc, gouleyant et généreux. 14/20

Cavistes

## Côtes de Provence 2009 Château de Saint-Martin 7,95 €

Entre Côte d'Azur et Haut-Var, ce vaste domaine fait de nombreuses cuvées de rosés, dont La Grive au Grain, au style fin et racé. Rond, soyeux, désaltérant, ce vin surprend par sa longueur en bouche. De beaux accords possibles avec du veau en paupiette à la mozzarella et au pesto de roquette, ou des boulettes aux olives. 16/20

Auchan

## Côtes de Provence 2009 Pampelonne - 6 €

En portant le nom d'une célèbre plage de Ramatuelle, ce vin est bien placé pour nourrir le fantasme de farniente qui dort en tout amateur de rosé ! Avec son nez de bonbon anglais, son style suave et bien acidulé, il a de quoi susciter d'agréables moments épicuriens : il fait merveille avec des courgettes farcies au chèvre ou des salades au roquefort. 15/20

Monoprix

## Vin de Corse 2009 Domaine Vico - 6,95 €

Les vins de l'île de Beauté ne cessent de monter en qualité. Mais se procurer les bonnes bouteilles sans y aller souvent difficile. Distribué nationalement, celui-ci offre un superbe voyage même à des centaines de kilomètres des vignes corses : finesse aromatique, acidité ciselée, notes fruitées avec pointe de réglisse, tout y est superbement équilibré. Un régale. 17/20

Auchan

## Côtes du Roussillon 2009 Mas Amiel - 7,90 €

Connu pour ses vin doux naturels de Maury, le Mas Amiel a inventé un rosé intense en couleur et en goût. La bouche de ce Plaisir rosé évoque les fruits rouges et les épices. Les vignes enracinées dans un sol de schiste ont pourvu les raisins d'une appréciable fraîcheur. Superbe avec des gambas au chorizo, des poivrons rouges farcis, des filets de rougets à la tapenade. 15/20

Monoprix, cavistes

## Coteaux du Languedoc La Clape 2009 Château L'Hospitalet - 7,95 €

Beau terroir baigné de soleil dont pas moins de treize vents se partagent le ciel, La Clape jouit d'un microclimat idéal pour doter les vins d'une forte personnalité. La Réserve de Gérard Bertrand est parfumée, épicée, dense et persistante. Offrez-lui des travers de porc caramélisés aux épices ou une tarte au lapin et gorgonzola. 16/20

Monoprix



## meurs de 6 € à 11,50 €

### Côtes de Provence 2009 Château La Gordonne - 8 €

Sous sa couleur rose pâle et son nez délicatement fruité, cette cuvée Vérité du Terroir cache une belle intensité et une structure élégante. On aime son côté pulpeux, son équilibre qui laisse s'exprimer à parité arômes fruités et fraîcheur. Pour des bouchées de lotte au bacon, des verrines au chèvre frais, poivrons et tapenade ou des crevettes marinées aux agrumes et épices. 16/20  
**Cavistes**

### Coup de cœur Bandol 2009

Dupuy de Lôme - 8,95 €  
Le nez épice et fruité de cette Cuvée Banneau est une franche invitation. En bouche, il est tout aussi direct : riche, gras et très équilibré. Sa personnalité traduit fort bien l'alliance de puissance et de gourmandise qui rend les meilleurs vins de Bandol résistibles. 17/20  
**Auchan**

### Côtes de Provence 2009 Les Valentines - 9,50 €

On ne connaît pas Clémentine mais le résultat de ses caprices nous charme, à peine a-t-on mis le nez au-dessus du verre : agrumes, pêche de vigne, épices. En bouche, il est volumineux, soyeux, aromatique, équilibré, avec une pointe minérale au final. Il donne envie d'une pissaladière aux anchois, de poisson à la plancha, de pan bagnat... et d'une chaise longue. 17/20  
**Auchan**

### Côtes de Provence 2009 Château des Demoiselles 10,60 €

Sélection des raisins, précision des vinifications font de rosés comme ces Demoiselles des vins aussi performants pour l'apéritif et les pique-niques décontractés que les repas élaborés. Il allie habilement tendresse, vivacité, densité des arômes et légèreté. A boire avec des brochettes de gambas, un tajine de daurade au fenouil... 16/20  
**Cavistes**

### Côtes de Provence 2009 Saint André de Figuière 8,50 €

Cette cuvée Magali n'est qu'élégance : la couleur pâle aux reflets gris, le nez de pêche blanche et poire avec de délicates notes florales, la texture caressante qui délivre la fraîcheur de saveurs d'agrumes. Il appréciera une cuisine inventive : brochettes de calamars et jambon cru, gambas au chutney d'abricot... 16/20  
**Monoprix et cavistes**

### Côtes de Provence 2009 Le Cloître de Sainte Roseline 8,99 €

La couleur ne dit pas tout d'un rosé ! La robe rose pâle de celui-ci raconte seulement l'élégance. Mais en bouche, il est bien présent avec du gras, de la rondeur. Sa palette dominée par les notes d'agrumes le destine à faire équipe avec du saumon fumé, des asperges vertes ou des brochettes de poulet et citron confit. 16/20  
**Franprix**

### Baux de Provence 2009 Château Dalmeran - 10,50 €

Pour certains, le rosé n'est pas un vrai vin. Cette bouteille peut les faire changer d'avis. Issu de petits rendements et d'un élevage sur lies fines, le vin affiche une belle densité qui le rend apte à accompagner tout un repas. Il sera parfait avec la cuisine méditerranéenne qui convoque tomates, herbes aromatiques, agneau, aubergines, chèvre, olives ou jambon cru. 16/20  
**Cavistes**

### Vin de Corse 2008 Clos Poggiale - 11,50 €

Ce vin se démarque par son aspect un peu rustique. Ce "défaut" lui va très bien, on aime ce côté sanguin, vineux qui donne envie de saucissons et de terrines au bon goût de produits du terroir. Ouvrez-le aussi sur un poulet basquaise ou une rouelle de porc à la tomate et à la sauge. Son prix est un peu élevé mais nous l'avons parfois vu en promotion. Surveillez les rayons ! 15/20  
**Grandes surfaces**

