

# Vins



PROVENCE

**Figuière, Confidentielle 2019**  
Un côtes-de-provence végan (ça ne gêne rien) à entrée de bouche bien enrobée (melon, fleurs blanches, piment d'Espelette), une jolie longueur (presque mentholée), une persistance démontrant le potentiel de cave. Aérer à l'ouverture. 25,80 euros. [boutique.figuier-provence.com](http://boutique.figuier-provence.com)



**Château Sainte Roseline, La Chapelle 2019**  
Le pionnier des ambitieux crus classés de Provence tient son rang avec ce jus transparent (blanc), explosif au nez (fleurs blanches et melon mûr). Une bouche dense, iodée, florale. De la belle ouvrage pour plats d'été (paella). Environ 25 euros. [sainte-roseline.com](http://sainte-roseline.com)



**Château de Selle 2017**  
Quatre ans et ce classique des domaines Ott conserve son équilibre subtil entre petite pointe iodée, léger goût de tomate verte, fleurs blanches et agrume léger. Un petit cocktail légèrement épicé pour une fine cuisine asiatique par exemple. Environ 25 euros. [domaines-ott.com](http://domaines-ott.com)



**Château d'Esclans, Les Clans 2014**  
Des airs de vieux blancs de Bourgogne beurré pour ce « petit frère » du Garrus, prouvant que sept ans de cave peuvent magnifier un rosé taillé pour la garde : nez de jasmin, arômes d'abricots, de pêches, une pointe de poivre blanc. Environ 60 euros. [cavesdesclans.fr](http://cavesdesclans.fr)



LUBERON

**Domaine de Maslauris 2019**  
Un rosé de cinsault (majoritaire) aux raisins de hauts coteaux procurant de belles sensations d'agrumes, de fleurs séchées, de petits fruits rouges (groseille omniprésente). À réserver sur des parties d'apéritifs de tapas. Environ 10 euros. [maslauris.fr](http://maslauris.fr)



ARDÈCHE

**Domaine Terra Noé 2019**  
Ce sympathique projet participatif des vigneron ardéchois de Rochecolombe produit déjà un rosé terrien et sanguin pour le moins prometteur : beaux amers et arômes de framboise. Un vin simple mais agréable. 9 euros. [ardechevignobles.com](http://ardechevignobles.com)



CORSE

**Yves Leccia, E Croce 2019**  
Le vigneron innovant de Poggio-d'Oletta nous régale avec ce jus de lieu-dit fermenté et élevé en cuve inox, et exprimant une belle sève de fruits mûrs avec une dominante de fruits rouges cuits et un soupçon mentholé. 16 euros. [yves-leccia.fr](http://yves-leccia.fr)



BANDOL

**La Bégude, L'Irréductible 2015**  
Un jus bien foncé contrastant avec l'insupportable mode pâlotte; un nez de vin blanc (amandes et fleurs blanches); une belle évolution gustative sur du cuir, de la compote de fraise, des airs de vieux gamay. Plaisir pur étonnant. 55 euros. [domainedelabegude.fr](http://domainedelabegude.fr)



**Domaine de Terrebrune 2016**  
Avec ses rosés aussi patinés que ses rouges, la famille Delille fait naître de magnifiques cuvées au nez subtilement exotique (fleurs séchées et agrumes secs), et à la bouche ample et minérale (sel marin, menthol, poivre). Environ 34 euros. [terrebrune.fr](http://terrebrune.fr)



**Château de Pibarnon 2019**  
Robe déjà profondément saumonée. Belle bouche longue et amère, évoquant une dose d'américano avec son orange sanguine et son salin léger. Va manifestement évoluer vers un peu de fruits confits. Réserver à une cuisine épicée. Environ 23 euros. [pibarnon.com](http://pibarnon.com)



**Olivette, Absolue 2018**  
Jus complexe taillé pour la garde : dense, persistant, bien concentré, très joli nez sur le menthol et la rose, une mâche iodée, aux arômes de pâte de fruits (mais sans lourdeur). De quoi donner du répondant à table. 27 euros. [vinsdebandololivette.com](http://vinsdebandololivette.com)



RHÔNE

**Domaine de l'Odylée, Rosé d'automne 2019**  
Comme son petit nom l'indique, un breuvage chaud, épicé, dense, à déguster au coin du feu, et qui recèle une belle palette flirtant avec les arômes persistants de certains côtes-du-rhône (menthol, cuir, mûres). Un rosé gaulois. 18 euros. [lodylee.com](http://lodylee.com)



**Guigal, Tavel 2015**  
Le célèbre négociant d'Ampuis commercialise un très beau représentant de cette appellation 100 % rosée (la seule de France) : robe saumon pâle, arômes omniprésents de fraises écrasées et de menthe, du répondant en finale. 12 euros. [guigal.com](http://guigal.com)



LANGUEDOC

**Château Mourgues du Grès, Capitelle 2018**  
Belle couleur rose foncée tranchant avec la mode ambiante. Sensation persistante de fruits rouges bien mûrs (fraises). Un costières-de-nîmes ayant su vieillir et taillé pour donner la réplique à des plats expressifs (grillades de thon). Environ 11 euros. [mourguesdugres.com](http://mourguesdugres.com)



**Mas Jullien 2018**  
Un rosé de saignée (à partir d'une cuve de rouge après macération) signé de la star Olivier Jullien, basé sur le couple cinsault-mourvèdre. Reconnu comme un des grands rosés de garde : vineux, onctueux, notes d'épices et de fleurs séchées. À table! Environ 20 euros.



BORDEAUX

**Le Puy, Rose-Marie 2018**  
Ce pur jus de fruits rouges naturel et totalement régressif (grenadine, fraises des bois) enivre par sa structure aussi légère qu'enchanteresse. L'élevage en foudre lui permet de tenir un chemin de quelques années de bonheur. 33 euros. [chateau-le-puy.com](http://chateau-le-puy.com)



CAHORS

**Le Pigeonnier 2015**  
L'ovni de notre sélection : un IGP côtes-du-lot élaboré dans les laboratoires du château Lagrézette. Nez déroutant de schiste fumé et de mirabelle; bouche austère et fine (jasmin, safran, épices orientales). 20 euros. [chateau-lagrezette.com](http://chateau-lagrezette.com)



FRONTON

**Château Baudare, Secret des anges 2019**  
Un rosé de saignée élaboré par la famille Vigouroux, élevé longuement sur lie, soin qui lui apporte du gras, peu de couleur, des arômes d'agrumes, de fruits exotiques. Légèreté résultant du peu acide cépage négrette. 10 euros environ. [baudare.com](http://baudare.com)



BERGERAC

**Château de la Jaubertie, Mirabelle 2019**  
Domaine local historique ayant brillamment réussi sa conversion bio. La preuve avec cette cuvée en pelure d'orange aux accents d'épices douces et d'agrumes confits, dont la densité se dégustera sur trois ou quatre années. 12,50 euros. [chateau-jaubertie.com](http://chateau-jaubertie.com)



**Château Monestier La Tour, Cadran 2018**  
L'œnologue Stéphane Derenoncourt veille sur ce rosé clair du Périgord (merlot-cabernet-sauvignon), vif, mentholé, floral, sans exubérance. Avec ce zeste de poivre blanc conféré par l'âge. Un compagnon d'apéritif. 15 euros. [chateaumonestierlatour.com](http://chateaumonestierlatour.com)



Le domaine de Terrebrune dans le Var.  
BRICE PORTOLANO

temps. « Faire un rosé structuré est difficile : il faut de petits rendements, sélectionner les cépages qui expriment le mieux le terroir, récolter à maturité parfaite, trouver les amers qui vont construire le goût sur le temps », détaille Reynald Delille. Nous voilà bien loin de la grosse cavalerie des rosés ayant monopolisé le marché, pour le plaisir simple et immédiat des étés au bord de la piscine. Mais ces rosés de garde, à dénicher chez les bons cavistes ou directement auprès des domaines, combleront les amateurs et les connaisseurs d'un bonheur durable. ●

BENOIST SIMMAT

L'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION