

19 Avril 2022

Publié par Alain Fourgeot

Trois rosés en petites lampées pour lancer le feuilleton de l'été ...



BOURGES. Retour des petites lampées après un petite pause... Et, l'heure étant printanière, ce sont trois jolis rosés qui ont été ouverts récemment. D'autres, bien évidemment, suivront dans les mois à venir... On commence par cette cuvée Mirabelle 2020 de [Château de la Jaubertie](#), magnifique domaine Bergeracois inscrit à l'inventaire des Monuments historiques, riche d'une cinquantaine d'hectares situés au bord de l'appellation Monbazillac. Pour ce rosé bio, ont été assemblés les deux cabernets, le sauvignon à hauteur de 65%, avant un élevage de six mois en barriques de chêne français, dont 50% neuves. Habillé d'un rose pâle très élégant, ce flacon offre un nez riche et intense, où se mêlent des effluves de foin, de fleurs, de fruits rouges et de ... prunes, sur une note légèrement boisée que l'on retrouve en bouche, acidulée et ronde, légèrement amandée, fraîche, toute en finesse et en équilibre. Assurément un rosé de gastronomie à déguster par exemple sur des sahisimis ... Chez les cavistes au prix de 12,75 euros.



– Direction le Languedoc et les Corbières avec ce 2021 de [Château de Lastours](#), quelque 850 hectares de vignes et d'oliviers, aujourd'hui propriété d'un enfant du pays, Thibault de Braquillanges. On nous apprend qu'il s'agit d'un assemblage de grenache, de syrah et de vermentino, vinifiés séparément avant assemblage lequel a été élevé quatre mois sur lies fines. Robe très pâle aux reflets or gris, nez délicat et légèrement poudré, herbes fraîchement coupées, fleurs blanches et fruits mêlés, une pointe d'agrumes. Attaque gourmande, de légers amers se fondant avec des notes de fruits acidulés donnant une jolie sensation de fraîcheur jusque dans la finale très bavarde. Prix caviste annoncé à 12,75 euros.



- On termine cette série de trois par une petite virée en Provence avec ce coteaux-varois 2021 du [Domaine de Cala](#), à Brignoles, quarante hectares de vignes et plus de cent cinquante de forêt, en pleine campagne varoise, propriété depuis 2015 du chef Joachim Splichal, lequel a régalé Los Angeles et la Maison Blanche pendant des décennies... Ses deux fils, Nicolas et Stéphane, l'épaulent aujourd'hui au domaine. Pour ce rosé, grenache (46%), cinsault (41%), rolle (10,5%) et syrah ont été élevés en cuves inox avant l'assemblage. Robe pâle aux reflets bleutés, nez riche développant des arômes d'agrumes, bergamote, de fruits jaunes et d'épices douces. Bouche gourmande et vive, retour des agrumes et de pointes salines, final salivante. Parfait sur des anchois crus légèrement relevés d'une bonne huile d'olive citronnée et escortés de quelques brins de fenouil... Dans les 11 euros.

Les petites lampées reviennent bientôt...