

Quelques rosés pour le printemps



Champagne

Cuvée Rosé Brut Chassenay d'Arce



La robe rose mangue aux reflets dorés plaît à l'oeil comme les effluves de fruits rouges légèrement épicés plaisent au nez. La bouche vineuse nous parle illico de groseille, de framboise et de fraise. La bulle nous pique les papilles pour les aguicher, et ça leur plaît aussi cette espiègle taquinerie aussi affûte leurs perceptions, la fraîcheur, l'équilibre, les saveurs, tout y est. Voilà une cuvée bien sympa qui fera effet lors des apéros printaniers.

Assemblage de 64% de Pinot noir, 33,9% de Chardonnay et 2,1% de Pinot blanc. Vinification en cuve inox, blocage partiel de la malolactique. Avant la mise en bouteille incorporation de 13% de vin rouge. 4 ans de vieillissement sur lattes, dosage



10g/L 27,80€ <https://chassenay.com/>

Les Riceys Brut Nature Rosé André et Michel Drappier

Sa robe rose rouge luit comme un intense vermillon. Elle



se parfume de rose ancienne, de pivoine et de patchouli nuancés de curcuma, voilà qui émeut nos sens. Sa bouche aux lèvres rondes comme une bulle espiègle nous fait découvrir ses facéties d'agrumes, le croquant de ses baies aux goûts de cerise, d'orange sanguine, de framboise et de bergamote, aussi épicés que son caractère. Mais quel est donc ce léger relief tannique qui force notre palais et aguiche nos papilles d'une caresse gourmande et fruitée. Baiser chavirant...

100% Pinot Noir qui poussent dans des calcaires du Kimméridgien. Macération carbonique de 48h en grappes entières. 20% de vins de réserve, élevage de mois 50% en foudre et 50% en cuve inox, puis encore 3 mois en bouteille, dosage 0g/L, dégorgement le 09/2021 46€ www.champagne-drappier.com



Languedoc



Château de Lastours 2021 **BIO**

La robe rose nacre offre un nez qui s'exprime avec raffinement évoquant la pêche blanche, la poire douce et le carambole relevés d'un soupçon d'anis et de romarin. La bouche prend le même chemin y ajoutant quelques agrumes, histoire de bien nous rafraîchir tout en nous séduisant avec sa texture veloutée. Un rosé certes presque transparent mais qui s'impose grâce à son élégance. Nos papilles ne s'y trompent pas, sa subtilité faite de notes graciles et parfumées les charme.

Assemblage de Grenache, Syrah et Vermentino poussent au sein de la garrigue. Vendange tôt le matin, pressée pour en extraire les premiers jus qui sont ensuite clarifiés et maintenus à basse température durant tout le processus de fermentation, élevage de 4 mois sur lies fines. Léger collage à la mise. 15€ www.chateaudelastours.com

Bergerie de l'Hortus 2021 Languedoc Famille Orliac



La robe saumon pâle se parfume de fruits blancs et rouges bien épicés. La bouche s'annonce d'emblée bien fraîche et croquante. Elle nous révèle tout de go ses saveurs de pêche, de poire, de melon à chair blanche, de cerise et de groseille, a corbeille se poivre avec subtilité tout en se soulignant d'un trait de réglisse. Ce rosé convient autant à l'apéritif qu'au repas.

Assemblage de Syrah, Grenache et Mourvèdre qui poussent entre 150 à 200 m dans des sols bruns formés sur des dépôts alluvionnaires. Mélanges d'éclats calcaires durs provenant des falaises et de matériaux issus de calcaires tendres constituant le soubassement de la rivière. Pressurage direct. Débourbage à froid. Fermentation de 3 à 4 semaines. Élevage de 4 mois en cuve. Mise en bouteille à la fin de l'hiver. 12€

www.domaine-hortus.fr

Loire



Chinon rosé 2021 Couly-Dutheil

La robe rose cerise hume les gelées de rose, de fraise et de framboise légèrement poivrées. La bouche nous donne d'entrée une impression douce, la douceur du fruit, celle des cerises et des groseilles confites qui viennent épauler celle des baies senties. Douceur, mais aussi fraîcheur du fruit évoluent en duo. Il y a du croquant et de la joie. On aime ça.

100 % Cabernet franc qui pousse sur des terrasses alluviales faites de sable et graviers apportés par la Vienne. Macération de 12h après égrappage et tri intégral de la vendange. La fermentation des moûts démarre spontanément grâce aux levures indigènes. Elevage en cuve. 8,90€ www.coulydutheil-chinon.com

Rhône



Bellissime 2021 Côtes du Rhône Alain Jaume

Arore abricot aux joues bien roses, au nez qui mélange fruits rouges et jaunes, qui s'épice d'une pincée de poivre blanc. La bouche nous enjôle avec ses saveurs d'abricot et de pêche confits, la fraîcheur est celle du fruit rehaussée par l'amertume des zestes de citron. Du poivre et du thym terminent l'exercice, laissant à la longueur le plaisir de faire le notre avec une succession de fruits acidulés qui se distille avec grâce et continuité.

Assemblage de Grenache, Syrah et Mourvèdre qui poussent dans des terrasses alluviales mélangées d'argiles et de cailloutis calcaires. Rosé issu de saignée et de pressurage direct, vinifié en cuve inox à basse température. Mise en bouteille précoce, 5 mois après récolte. 8,40€ www.vignobles-alain-jaume.com

Jeanne B. 2021 Côtes du Rhône Domaine Brusset



La robe rose cerise exhale une senteur de cerise aussi, elle se développe entourée d'un taf de fumé, puis de l'aérien écran surgissent d'autres baies. La bouche préfère nous offrir quelques herbes, thym, romarin et sauge qui installent sur la langue leur amertume savoureuse pourvoyeuse de fraîcheur. Cette dernière s'accorde avec celle des fruits qui en profitent pour revenir en force. Groseille et framboise, puis prunelle et cassis, encore mûre et grenade se succèdent, staccato joyeux bien apprécié par nos papilles toujours en quête de gâterie.

Assemblage de Grenache, Cinsault et Syrah qui poussent dans des coteaux argilo-sablonneux. Vendange manuelle, pressurage direct, débourbage à froid. Fermentation lente à 16°C. Pas de fermentation malolactique. Élevage de 6 mois en cuve. 8,50€ www.domainebrusset.fr

S avoie

Rosé 2021 Savoie Château de la Violette HVE

La robe rose cerise clair poudre de poivre blanc quelques poignées de fraise et de groseille. La bouche à la texture soyeuse nous mets d'emblée à l'aise par son confort, le fruit se love dans cette trame fraîche aux tanins très discrets, la fraîcheur apporte du peps et souligne la saveur des framboise et des baies de goji qui viennent s'ajoutées aux baies senties. Le fruité acidulé accompagnée d'une note saline nous laisse sa délicatesse longtemps en mémoire.

Les Gamay, Pinot noir et Mondeuse poussent dans les colluvions calcaires du piémont du Mont Granier. Vendange manuelle en fin de journée suivi d'une macération d'une nuit dans le pressoir avec un pressurage pneumatique. Vinification en cuves inox à basse température. 6€ www.domaine-de-la-violette.com

Sud-Ouest

Mirabelle 2020 Bergerac rosé Château de la Jaubertie

Robe saumon à l'écaille dorée, le nez très confit avec ses pâtes de cerise et de framboise qui se mélange au coing. La bouche offre un léger relief tannique, ce qui renforce la sensation de fraîcheur. Fraîcheur bien équilibrée par l'impression douce instillée par le fruité. Du toast et du grillé complètent avec la saveur saline la complexité de ce rosé, sans oublier les herbes délicates qui terminent ce bel exercice.

Assemblage de 65% de Cabernet Sauvignon et 35% de Cabernet Franc. Vendange manuelle et Macération à froid de 18 h, vinification et élevage de 6 mois en barriques dont 50% neuves. 12,75€ www.chateau-jaubertie.com

Il n'y a plus qu'à espérer que le printemps comme l'été nous donne l'envie de déguster une foule de rosés

Ciao

Marco