

Au sommaire

Team France
UDSF

Dégustations

Le persan

Spiritueux

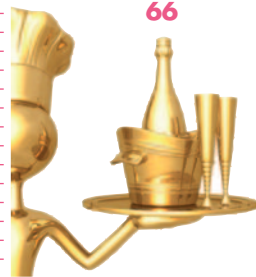
Meilleurs
Jeunes
Sommeliers

Collection
CONTACT PRO®

Le magazine des

CAVISTES & SOMMELIERS

Numéro
66



PRINTEMPS 2021



**60
VINS
ROSÉS**

pour les cavistes
et les restaurateurs

**INTERVIEW
HOMMAGE
Jacques PUISAIS**



“
Que les vins testés
soient disponibles
chez les cavistes et
sur la table des
restaurants.
”

DOSSIER

MÉTHODOLOGIE

Au terme de plusieurs séances de dégustation échelonnées durant le mois d'avril, **140 vins rosés ont été testés** selon la méthodologie généralement utilisée lors des grands concours (notes données sur 100 points maximum). Tous les vins retenus (**notes au dessus de 86 sur 100**) auraient donc pu **obtenir une médaille d'argent ou d'or** au cours desdits concours internationaux. Les vins ont été classés parmi 6 grandes catégories de prix afin d'avoir une vision cohérente. Nous espérons que les cavistes et sommeliers pourront tirer quelques enseignements des notes de dégustations et pourquoi pas valider ou contredire ces choix via les réseaux sociaux.

Les vins rosés

Depuis toujours, la dégustation fait partie de la ligne éditoriale de ce magazine. Mais, jusqu'à présent, il s'agissait de simples compte-rendus de verres et flacons dégustés au fil de l'eau et mis en avant avec la volonté de valoriser tous les terroirs, toutes les techniques autour d'un fil conducteur essentiel, que les vins testés soient disponibles chez les cavistes et sur la table des restaurants.

60 VINS SÉLECTIONNÉS

Avec ce numéro printanier, l'optique du dossier dégustation des vins rosés a évolué. Pour la première fois, les vins sont notés et classés par gammes de prix publics. Au terme de plusieurs

séances (plus d'une centaine de vins dégustés), ce sont donc 60 flacons très précisément qui ont été retenus avec, forcément, une grande... subjectivité. Chacun percevra peut-être des oublis ou bien trouvera des imperfections. La dégustation est un art délicat qui apporte une grande variété de jugements. Et ne parlons pas des "petits farceurs" chers à Jacques Puisais. Selon le jour, l'humeur, la météo et mille autres petits détails, la séance peut accoucher de résultats différents. Nous avons aussi privilégié les vins qui auront une chance d'être achetés et pas simplement des bêtes à concours. Bonne lecture de ce dossier "rosés' new-look..." ■



ROSÉS DE 11 À 14,50 EUROS

LE PLUS CLASSE

AOP CÔTES DE PROVENCE

CHÂTEAU SAINTE-ROSELINE

Roseline Prestige 2020

• Tél. 04 94 47 53 06 • 83460 LES ARCS-SUR-ARGENS

- Cépages : cinsault 50%, grenache 45% et syrah 5%
- Sols argilo-calcaires

Par-delà le joli flacon et son bouchon original, cette cuvée se savoure dès le premier nez avec des notes intenses de fruits jaunes et d'agrumes. Pour ceux qui avaient subodoré des arômes floraux, on les retrouve parfaitement en bouche avec la rose et les fleurs de sureau. Vive et élégante, la bouche marie finesse et longueur. On peut savourer cette belle cuvée dès cet été ou la garder un an de plus. ■



91 pts 13,10 €

COUP DE CŒUR

IGP ALPILLES

CHÂTEAU ROMANIN

Rosé 2020

• Tél. 04 90 92 69 57 • 13210 SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

- Cépages : grenache 70%, crounise 30%
- Sols sablo-caillouteux et brun calcaire d'origine colluviale
- Elevage sur lies fines pendant 6 mois en cuves inox avec opération de bâtonnage

Le nez très aromatique nous emmène sur les chemins des agrumes (mandarine, pomelo) mais aussi de la fraise et d'une petite touche de fruits exotiques, comme l'ananas. Ronde et généreuse, la bouche est à nouveau marquée par ces notes d'agrumes. Puissante et structurée, elle se décline avec une longue finale aux accents salins et aux doux amers ciselés. ■



93 pts 13,- €

COUP DE CŒUR

AOP BELLET

DOMAINE DU TOASC

Rosé

• Tél. 06 50 59 04 19 • 06200 NICE

- Cépages : braquet 70%, grenache 30%
- Rendements : 35 hl/ha

L'appellation Bellet a deux grandes particularités : d'abord, d'être en grande partie située sur la commune de... Nice. Ensuite, de disposer d'un cépage autochtone rarissime, le braquet. Très aromatique, il donne à ce rosé des notes florales superbes autour de la rose et on peut penser que les arômes marqués de violette sont aussi promus par le grenache. Original, pour ne pas dire unique, ce vin apporte de la diversité dans l'univers des rosés que l'on dit "gastronomiques". ■



91 pts 13,- €

COUP DE CŒUR

AOP CÔTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

CHÂTEAU CALISSANNE

Calisson de Calissanne- rosé 2020

• Tél. 04 90 42 50 23

• 13680 LANÇON-EN-PROVENCE

- Cépages : grenache 45%, cinsault 30%, syrah 15% et mourvèdre 10%
- Vieilles vignes sur coteau calcaire
- Elevage 4-5 mois sur lies fines

On perçoit très vite les arômes floraux avec ensuite une belle complexité faite d'agrumes mais aussi de notes plus subtiles comme l'amande et des touches de petits fruits rouges. La bouche est ronde et demande davantage un plat d'été qu'un simple apéritif. Ce sont les notes d'agrumes qui dictent doucement leur loi notamment avec de superbes amers typés pomelo rendus encore plus beaux par la longue finale. ■



92 pts 13,90 €

NOTRE SÉLECTION DE ROSÉS POUR LES CAVISTES & LA RESTAURATION

plus
de 17 euros
(prix public)

AOP CÔTES DE PROVENCE



LA MADRAGUE

Cuvée Claire

- Tél. 04 94 49 04 54 • 83420 LA CROIX VALMER
- Cépages : grenache 60%, cinsault 30%, rolle 10%

17,-

€

Le nez évoque les fruits frais (pêche) et les fruits exotiques. On trouve aussi des arômes amyliques (bonbon anglais) dans leur plus belle expression. La bouche est tout aussi complexe et magnifiquement équilibrée. Une très belle cuvée.

94 pts

AOP CÔTES DE PROVENCE

CHÂTEAU MALHERBE

Pointe du Diable - Rosé 2020

- Tél. 04 94 64 80 11 • 83230 BORMES-LES-MIMOSAS
- Cépages : grenache et sémillon



17,90

€

L'appellation Côtes de Provence autorise quelques cépages blancs et le sémillon apporte ici toute sa richesse aromatique. Le nez est en effet très complexe avec des notes d'agrumes mais aussi de fruits blancs et de garrigue. Belle longueur et salinité.

93 pts

AOP CÔTES DE PROVENCE



MAISON MIRABEAU

Cuvée Etoile - rosé 2020

- Tél. 04 94 37 40 02 • 83570 COTIGNAC
- Cépages : grenache 90% et syrah 10%

18,50

€

Le bouquet magnifique est presque une invitation au voyage : pomelo rose d'Espagne, fruits à chair blanche ou zestes d'agrumes, les variations olfactives sont nombreuses. La bouche est à l'avenant avec une acidité agréable et une finale saline superbe.

93 pts

AOP BELLET

DOMAINE DU TOASC

Rosé Tramontane 2019

- Tél. 06 50 59 04 19 • 06200 NICE
- Cépage : braquet 100%



20,-

€

Grâce à son cépage endémique, le braquet, ce rosé gastronomique a pu supporter un élevage pour un tiers en barrique demi muid de cinq passages. Au final, ce vin marqué par la violette, la rose et les épices offre rondeur et caractère. Un très beau vin !

92 pts

AOP CÔTES DE PROVENCE



CHÂTEAU SAINT-MARTIN Cru Classé

Grande Réserve rosé 2020

- Tél. 04 94 99 76 76 • 83460 TARADEAU
- Cépages : grenache, tibouren, syrah, cinsault et carignan

17,90

€

Magnifique, le nez s'ouvre avec des arômes d'épices douces mais aussi une pointe de réglisse. En bouche, ce grand cru se distingue par une très jolie tension et une finale où les épices dominent autour de la cannelle et du clou de girofle.

91 pts

AOP CÔTES DE PROVENCE

CHÂTEAU DE BERNE

La Grande Cuvée 2020

- Tél. 04 94 60 49 78 • 83780 FLAYOSC
- Cépages : grenache, carignan, syrah et cinsault



22,-

€

Cette grande cuvée bénéficie d'un élevage de 5 mois en fûts de chêne et d'acacia et, si le résultat est déjà superbe, peut-être conviendra-t-il de déguster à nouveau ce rosé "de garde" l'an prochain. Belles notes florales avec une finale longue sur le pomelo.

90 pts