

www.vodka-and-co.com

15/07/10

Vins rosés pour l'été - Sélection 2010

par Sébastien Foulard

La canicule frappe cet été 2010, soleil, barbecues et pour certains plages de sable fin. Dans tous les cas, ces moments pourront s'accompagner d'un verre de rosé bien frais. Comme l'année dernière, voici une sélection de la rédaction de vins rosés pour l'été !

Coups de coeur

Parmi l'ensemble des vins dégustés, trois se sont révélés particulièrement attractifs, par leur qualité mais aussi leur originalité : Famille Abeille 2009, Côtes de Provence Parfums de Foncalieu - Intense Grenache 2009, Les Cayolles Rosé 2009, Vin de Pays d'Oc

Évaluation du site

Vodka and co est un webzine qui a pour vocation d'informer un large public (grand public, amateurs et professionnels) de l'actualité de la vodka et des autres alcools.

Cible
Grand Public

Dynamisme* :1
* pages nouvelles en moyenne sur une semaine



Détails des dégustations

Famille Abeille Rosé 2009

Première fois que ce Côtes de Provence est diffusé en GMS et c'est E. Leclerc qui distribuera les 65 000 bouteilles, peu de chance que le stock tienne l'été. 5,85 euros - E. Leclerc

Couleur rose pâle, nez fruits rouges assez puissant, attaque fraîche, bouche avec beaucoup de matière, arômes de fruits rouges, noirs et exotiques, finale acidulée et puissante





Parfums de Foncalieu - Intense Grenache 2009

Un superbe packaging -bouteille élancée, étiquette épurée ornée des lettres "pf" roses et bouchon violet- pour ce rosé 100% grenache. 7 euros - cavistes

Couleur rose bonbon, nez floral (violette), bouche sucrée sur la framboise très mûre et la fraise. Vin à apprécier avec un dessert aux fruits, plaisir simple





Les Cayolles Rosé 2009

Vin de Pays d'Oc, sol argilo-calcaire, ce rosé est issu d'un assemblage de grenache et de cinsault. Exclusivité CHR distribuée par France Boissons

Couleur rose pâle saumon, nez frais et intense, fruits jaunes et fleurs, attaque vive, fruitée (fruits jaunes), très agréable, finale acidulée et structurée. Vin proche d'un vin rouge léger, belle structure, idéal sur des légumes grillées (aubergines, poivrons) avec du thon au barbecue





Chapoutier Belleruche Rosé 2009

Un Côtes du Rhône en toute simplicité, assemblage de grenache (majoritaire), de cinsault et de syrah. Clin d'oeil, l'étiquette est également lisible en braille. 6,50 euros - cavistes

Couleur rose assez dense, nez charmeur, fruité et acidulé, belle attaque, bouche fruitée (fruits jaunes avec une pointe fruits rouges) avec un bel équilibre, finale structurée. Vin de plat principal, magret aux airelles ou poulet basquaise





Château de Lastours Rosé 2009

Née en Corbières d'un assemblage 45% cinsault, 35% grenache et 20% syrah, ce rosé est issu d'un pressurage direct puis élevage 6 mois sur lies. 6,20 euros - cavistes

Couleur rose fuchsia, nez légèrement floral, bouche groseille et fraise, assez fine, finale acidulée et sucrée. Vin à déguster sur un dessert aux fruits rouges et/ou chocolat, structuré et fruité





Château de Berne Cuvée Spéciale Rosé 2009

Une belle bouteille carrée avec une étiquette noire, ce Côtes de Provence est issu de 80% grenache et 20% Cinsault. 13,90 euros - cavistes

Couleur rose pâle, nez fruits jaunes et vanille assez complexe, attaque douce, notes fruitées (fruits jaunes) et épices, vanille, cannelle et réglisse, bel équilibre. A accompagner d'une salade





Château de l'Escarelle Rosé 2009

Appellation Côteaux Varois en Provence, sol argilo-calcaire, ce rosé est issu d'un assemblage 70% grenache et 30% cinsault. Exclusivité CHR distribuée par France Boissons

Couleur rose très pâle, nez floral (rose) et pêche, impression poudrée, bouche délicate, fruits blancs et agrumes, bonne structure, finale acidulée sur le pamplemousse. Vin vineux, agréable et structuré à accompagner d'un plat simple et sans sauce





Domaine de Marie Rosé 2009

La Bastide de Marie se niche entre Gordes et Bonnieux, au coeur du Parc Naturel du Lubéron. Ce rosé, 60% grenache et 40% cinsault, est issu d'une macération des raisins avec pressurage et 5 mois en cuves. 7,50 euros - cavistes

Couleur rose orangé pâle, nez fruits roses / rouges, attaque légère, arômes groseille, cassis et finale sur l'orange. Vin bien structuré, fruité et léger





Pineau d'Aunis Trésor d'Antan 2008

Cépage oublié aussi appelé chenin noir, le pineau d'aunis a été réhabilité par des vignerons passionnés de la région de Vendôme (Val de Loire) et embouteillé par Alliance Loire. 5,50 euros - cavistes et GMS

Couleur rose orangé pâle, nez frais, attaque légère, notes de fruits rouges acidulés. On reconnaît bien le pineau mais il manque de caractère et de puissance





Fildefere 2008

Bouchage limonade, ce rosé surprend par son packaging "pique nique". Signé du Château du Cléray-Sauvion, ce vin de Pays de Loire 100% syrah va se révéler un bon vin de soif. La bonne surprise de ce tasting. 7 euros - cavistes

Couleur rouge grenadine, nez un peu fumé, fruits exotiques (papaye), bouche douce et fine, très florale, finale citronnée. Vin frais et puissant, pour grillades





Paul **Mas** Rosé de **Syrah** 2009

Vin de Pays d'Oc 100% Syrah, ce rosé confectionné par Jean-Claude **Mas** est un vin de saignée élevé sur lies. 5,90 euros - cavistes
Couleur rose foncé presque rouge, nez fruité et épicé (mûre, cassis, poire), bouche épaisse avec beaucoup de matière mais qui demanderait un peu plus d'arômes





Domaine de la Croix Cuvée Eloge 2009 Cru Classé

Assemblage de cinsault, grenache et mourvèdre, ce rosé de la presqu'île de Saint-Tropez (Croix Valmer) a été créé par Michel Rolland et Pascale Andrieux. 13 euros - cavistes

Couleur rose pâle, nez expressif de fruits blancs et rouges (poire, framboise), bouche légère, décevante car peu fruitée vs nez. Vin prometteur au nez, agréable et sans prétention





Maison Magrez Côtes de Provence Rosé 2009

Ce Côtes de Provence est issu des trois cépages méditerranéens, 75% grenache, 20% syrah et 5% cinsault. 3,90 euros - Cave Bernard Magrez

Couleur rose pâle, nez fruité (petits fruits rouges), bouche légère et fruitée avec les mêmes arômes qu'au nez, belle cohérence, finale alcooluse. Petit vin sympa, sans prétention, adoucir la finale avec un plat frais





Chantal Comte - Château de la Tuilerie Rosé 2009

Situé au cur des Costières de Nîmes, avec 98 hectares de vignes, ce rosé est 100% syrah. 8,80 euros départ propriété

Couleur rouge pâle, nez fruits rouges légèrement floral (rose), attaque douce, bouche fruitée mais finale trop rapide





Monton Cadet Rosé 2008

Rosé issu d'un assemblage de cépages traditionnels du terroir Bordelais : le merlot (65%), le cabernet franc (20%) et le cabernet sauvignon (15%). 13,50 euros - GMS

Couleur rose sombre, nez très fruité, groseille et gelée, attaque vive, arômes de fruits rouges acidulés, finale un peu courte





Château Fayau Rosé 2009

Issu d'un assemblage 60% merlot, 20% cabernet sauvignon et 20% cabernet franc, et élevé 10 mois en cuve, ce Bordeaux Rosé peut se garder 18 mois avant débouchage. 3,05 euros départ propriété

Couleur rosé, ambré comme si évolué, nez fruité acidulé assez prononcé et agréable, structure légère en bouche, fruité presque prune, finale un peu light





Kathryne Martinet et Sébastien Foulard