



TV MAG

SPÉCIAL VIN

Le rosé, vin de la belle saison

PAGES 20, 21 ET 22

CUISINE

Melon et pistou, truite de Sainte-Croix

PAGE 23



Le rosé, vin de la

Un choix de 15 crus à moins de 20 euros pour mettre du soleil dans les assiettes.

Sa simple évocation nous prend par la main et nous emmène là où le soleil brille. Même si le vin rosé est consommé l'hiver dans les stations de montagne, il reste l'emblème des vacances à la mer. Symbole de la cuisine méditerranéenne, des apéros et déjeuners au soleil, des chaudes soirées estivales, il est le roi des barbecues. S'il aime les plats sudistes, les salades en tout genre, une assiette de jambon cru, les saveurs colorées des currys indiens et des plats asiatiques, les arômes intenses comme l'ail, le thym, le gingembre, le poivre ou le piment le ravissent. Il ne lutte pas avec les épices mais les exacerbe. À condition bien sûr de ne pas le consommer tout juste sorti du frigo, sous peine de n'avoir que de l'acidité en retour.

Le succès du vin rosé en France et dans le monde est tel que trois appellations provençales ne jurent que par lui. Les côtes-de-provence, les coteaux-d'aix-en-provence et les coteaux-varois-en-provence produisent en effet environ 166 millions de bouteilles par an dont 91 % de rosés ! Un record jamais égalé. Même si la Provence n'est pas la seule région française à façonner de bons rosés. ●

Valérie Viallet-Faust



Notre sélection



Miraval, côtes-de-provence
Un teint de pêche, des parfums floraux et de fruits rouges... Il détient tous les ingrédients du rosé réussi, léger, réjouissant, fruité, à la finale légèrement citronnée. Avec ce petit truc en plus... Sûrement parce que le vin d'Angelina Jolie, de Brad Pitt et des Perrin est une star qui a séduit le monde entier.

17,50 € (vinatis.com)



Minuty, Prestige, côtes-de-provence
La constance dans la qualité, telle est la clé du succès des vins de Minuty et de la famille Matton. Et cela fait vingt-cinq ans que Prestige charme par sa belle personnalité, sa robe diaphane à reflets roses, son nez de fleurs blanches et ses généreuses saveurs d'ananas, de fruits rouges.

18,50 € (boutique.minuty.com)



Commanderie de Peyrassol, la Bastide Peyrassol, côtes-de-provence
Philippe Austruy, propriétaire du domaine depuis vingt ans, a voulu célébrer l'événement en créant notamment ce nouveau rosé. Sa robe couleur pétale de rose annonce sa légèreté au palais, dynamique. Un vin au goût de pêche, de grenade, mais aussi d'épices douces.

15 € (vignobles-austruy.com)



belle saison



ORLEANS - STOCK ADORÉ.COM

**Maslauris, L'Inopiné, lubéron**

Un avocat parisien a beaucoup investi dans ce beau domaine conduit en agriculture biologique pour façonner de jolis vins, dont ce rosé fort séduisant. Exubérant au nez (agrumes, fruits rouges et exotiques), il déploie une robe rose tendre à reflets bleus, manifeste élégance, finesse, vivacité, une finale légèrement anisée. **13 € (cavistes)**

Abbaye Sainte-Madeleine-du-Barroux, Lux Caritatis, ventoux

Opulent, onctueux, ample, salivant, ce vin façonné par les moines du Barroux, issu d'un terroir escarpé, fera merveille avec un fromage de chèvre et autres mets de caractère qui aimeront s'allier à ses nobles amers en finale, sa grande fraîcheur minérale. **16,20 € (boutique.barroux.org)**

**Domaine Fondrèche, N..., ventoux**

Cela fait douze ans que le vin rouge de ce domaine est vinifié, élevé et mis en bouteille sans soufre ni intrants. C'est au tour du rosé de subir le même sort. Une robe cuivrée à reflets d'argent et un nez de pêche précèdent la bouche équilibrée, qui s'affirme avec délice, droiture et notes citronnées. **12 € (cavistes)**

**Kylie Minogue, côtes-de-provence**

La chanteuse pop australienne aurait découvert la fraîcheur du rosé de Provence lors de l'enregistrement de son 14^e album dans la chaleur des nuits de Nashville. Elle propose désormais diverses cuvées dont ce rosé vif, de caractère, aux notes de pamplemousse rose et de clémentine. **13,95 € (en exclusivité chez Carrefour)**

**Muraires, Douce Vie « Tentation », côtes-de-provence**

Plus connu pour ses grands crus classés de bordeaux que pour ses vins du Languedoc ou de Provence, Bernard Magrez ne produit que des vins rosés aux Muraires. Celui-ci, désaltérant, offre un nez de garrigue et de fruits rouges qui participe au plaisir de sa dégustation. **7 € (grande distribution)**

**Château Thuerry, Les Abeillons, coteaux-varois-en-provence**

Il résulte de vieux grenaches (80%), d'où ses notes intenses de pêche de vigne. Un rosé ample, croquant, plein, généreux, doué d'une belle tension, de notes d'agrumes. Avis aux amateurs, nouvelles sculptures monumentales à venir dans le cadre de la manifestation « Art et vin 2021 ». **14 € (chateauthierry.com)**

**Abbaye Notre-Dame-de-Fidélité, ExSulta, coteaux-d'aix-en-provence**

Après trois vins rouges bien installés, les sceurs bénédictines de Jouques lancent leur premier rosé avec le millésime 2020. Dominé par une belle maturité du fruit, il s'ouvre en bouche avec harmonie, souplesse, légèreté. La finale est acidulée, salivante, épicée. **12,50 € (divinebox.fr)**



PHOTOS: ORLEANS/STOCK ADORÉ.COM, LIMEL, MOULET, SERVICE DE PRESSE, DEEPAK.COM, LAURENT MOURE, IRLIND PRESCHESKY



VIN

Notre sélection

**Domaine Royal
de Jarras, Tête de
Cuvée Gris de Gris,
sable-de-camargue**

Il provient d'une viticulture biologique et se distingue par sa fraîcheur, ses belles sensations iodées, aériennes, qui nous entraînent au cœur de la Camargue, de ses marais salins, de ses vastes étendues sauvages balayées par le galop des blancs chevaux.

9 € (twil.fr)

**Gérard
Bertrand,
Source of Joy,
languedoc**

Ce rosé cristallin certifié AB et vegan fleure bon la fraise et la cerise écrasées qui impactent également les saveurs en bouche, câline, dense, très fraîche. Elle se termine joliment par des notes de fruits rouges agrémentées d'une pointe saline.

17 € (gerard-bertrand.com)

**Miramar bio, fronton**

Lionel Osmin a racheté la marque Miramar, déposée en 1926 pour toute l'architecture Belle Époque de la côte atlantique, qu'elle représente. Un 100 % négrette bio au nez de fruits rouges. La bouche ample, riche, opulente, se prolonge par une finale joyeuse et pimpante.

12 € (lacavedesbandiers.fr)

**Domaine
Tariquet, rosé
de pressée,
côtes-de-
gascogne**

Belle couleur groseille assumée, lumineuse, appétissante, senteurs d'épices douces... La bouche, florale, exprime également la vivacité de la framboise, brodée de suavité, de légèreté, de gourmandise et de fraîcheur. À ce prix-là, pas question de s'en priver.

5,25 € (caves-direct.com)

**Château
de Parenchère, La
Roseraie, bordeaux**

Son nom rend hommage à la roseraie du domaine, datant du XVIII^e siècle. De couleur chair, il exhale des parfums de rose, de fraise des bois, se révèle de belle fraîcheur, de bonne longueur, agréable à boire, avec ses notes fumées, de fruits rouges, d'écorces d'agrumes.

8,80 € (parenchere.com)



PHOTOS : SERVICE DE PRESSE