

Vins tendance, vin de l'été, vins de la convivialité... les rosés sont aussi de vrais vins de gastronomie, qui offrent une réelle diversité. Sur les 135 vins sélectionnés les dégustateurs de l'Amateur en ont retenu 38, les meilleurs...



## Dégustation rosés 38 vins pour le plaisir

### COUP DE CŒUR

#### Domaine Duseigneur Lirac

Ce rosé de saignée offre un nez intense de framboise et de groseille qui laisse place à une bouche équilibrée et fraîche. Un vin polyvalent qui se boira autant sur du poisson que sur des fromages de chèvre.

#### Château Bel Evêque, Corbières

Il dévoile une riche palette aromatique, la bouche est fraîche et gourmande. Il peut se déguster à l'apéritif et à table avec des grillades ou des viandes blanches.

#### Château Rollan de By Bordeaux

Bouche riche, soutenue, avec beaucoup de chair. Un instant de fraîcheur, parfait à l'ouverture d'un déjeuner. Voilà un vin d'équilibre prouve que le rosé peut être bordelais

**L**e vin rosé a sa plus grande place du printemps à l'automne. C'est une catégorie de vin intéressante en période estivale, car les vins rouges, plus imposants et puissants, accompagnent moins cette période chaleureuse. La chaleur appelle des vins frais. Les rosés sont des vins tendance qui ont toute leur place, et pas seulement pour les vacances. Les plus complexes sont de vrais vins de gastronomie !

Pour cette dégustation, nous avons voulu mettre en avant la diversité des rosés en présentant des vins de tous les styles et des différentes régions françaises. Ce panorama est cependant bien incomplet et d'envergure limitée à l'organisation d'une telle sélection. Il serait bien sûr à compléter par d'autres vins des nombreuses appellations que nous n'avons pu déguster. Car, au total, nous avons dégusté 135 vins.

Chaque région a son style, ses cépages, ses vinifications et leur propre esprit. La sélection de Provence, très valeur sûre, s'avère sans grande surprise. Certains noms reviennent, logique du travail bien fait. La sélection du Languedoc Roussillon apparaît plus hétérogène. Cohérence ou disparité ? Certains pourront dire que ce sont des rosés de style commercial ou "techno". Si ces vins sont agréables à boire et conçus pour plaire, pourquoi les ignorer ? Il faut avoir l'humilité



(De g. à dr.) Suzanne Méthé de l'Amateur de Bordeaux, et les membres du comité de dégustation : Jacques Boudin, Jean Luc Jamrozik, Marie Roginska et Denis Garret, réunis le 27 avril au restaurant l'Atelier des compères (Paris VIII<sup>e</sup>) pour déguster 135 rosés.

de reconnaître que les vins de caves coopératives peuvent rivaliser avec ceux produits par les petits domaines.

La sélection permet d'avoir des vins pour toutes les occasions, petites ou grandes ! L'ensemble de la dégustation représente une belle gamme qui assume fraîcheur, équilibre et une bonne acidité. Le rosé en général doit se consommer dans l'année. Il peut être gardé pour arrondir son équilibre, mais attention, il pourrait perdre de sa fraîcheur.

**BORDEAUX**

**COUP DE CŒUR**

**Château Rollan de By**

**Bordeaux rosé**

**16/20 6 €**

■ Le Château Rollan de By est situé à Bégadan dans le Médoc. Il est la propriété de Jean Guyon depuis 1989. Le vignoble compte aujourd'hui 83 ha en production, planté principalement sur des sols argilo-calcaires.

Ce rosé résulte d'un assemblage de 60 % Cabernet Sauvignon et 40 % Merlot.

À la dégustation, il offre une robe rosée assez pâle. Au nez, du fruit et de jolies notes florales. La bouche est riche et pleine, soutenue avec beaucoup de chair. Très agréable, c'est un vin gourmand. Un instant de fraîcheur parfait à l'ouverture d'un déjeuner.

**CONCLUSION DE L'AMATEUR**

**Un vin d'équilibre, qui prouve que le rosé peut être aussi bordelais.**



05 56 41 58 69  
www.rollandebuy.com

**Le Rosé de Floridène**

**Bordeaux rosé**

**16/20 8 €**

■ Le Clos Floridène est situé à Pujols sur Ciron, près de Barsac dans les Graves. Il est la propriété de Denis et Florence Dubourdieu depuis 1982. Son nom est d'ailleurs la contraction des deux prénoms des fondateurs. Le vignoble de 31 ha est posé sur un plateau calcaire.

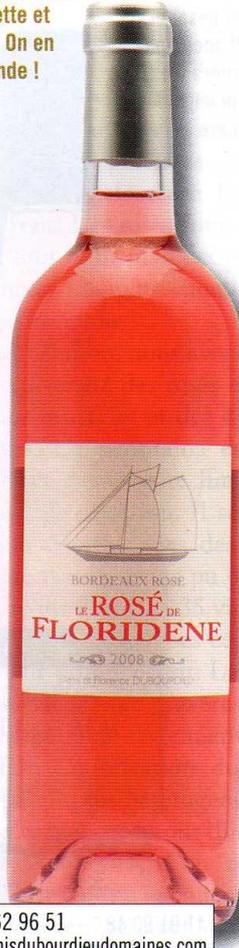
Le premier rosé obtenu en 2004 après la saignée d'une cuve trop généreuse s'est vite imposé. Il provient de parcelles particulièrement propices à l'obtention de raisins fruités et peu tanniques.

Il est le résultat d'un assemblage de 60 % de merlot et 40 % de cabernet-sauvignon.

À la dégustation, sa robe est rose pâle. Très floral et délicat au nez. La bouche, une fois l'effet du gaz dissipé, est soyeuse.

**CONCLUSION DE L'AMATEUR**

**Très élégant, une finale nette et précise. On en redemande !**



05 56 62 96 51  
www.denisdubourdieu.com

**Malartic Lagravière**

**Bordeaux rosé**

**15/20 7,50 €**

■ Situé sur le plus ancien terroir viticole bordelais à Léognan, le Château Malartic Lagravière est racheté en 1996 par Michèle et Alexandre Bonnie. La surface du vignoble est de 53 ha posé sur des sols de graves sèches sur calcaire coquillé et veines d'argile. Issu d'une composition de 65 % merlot, 30 % cabernet-sauvignon et 5 % cabernet-franc.

Merlot et Cabernet franc, le Rosé de Malartic est l'alliance parfaite entre la structure, la fraîcheur et la gourmandise. La capsule à vis qu'on a très peu vu sur l'ensemble de la dégustation a un intérêt pour ce genre de vin. Belle robe intense couleur rose framboise. Un premier nez de pivoine, très floral puis fruité. La bouche est intense.

C'est assurément un rosé de viande et de table.

**CONCLUSION DE L'AMATEUR**

**Il livre une bouche racée gourmande et épicée dans la signature d'un esprit clair.**



05 56 64 75 08  
www.malartic-lagraviere.com

**Château du Seuil**

**Bordeaux rosé**

**14/20 7 €**

■ Le Château du Seuil situé en partie à Cérons dans les Graves sur la rive gauche de la Garonne. Le vignoble qui s'étend sur 25 ha a aussi des parcelles près de Rions, sur l'appellation Première Côtes de Bordeaux. Le domaine appartient à un Bob et Sue Watts, qui l'ont acquis en 1988. Ils travaillent aujourd'hui en collaboration avec leur fille Nicola Allison et son mari Sean.

C'est un assemblage de 50 % cabernet-sauvignon, 30 % merlot et 20 % cabernet franc.

La robe rosée est soutenue. Au nez, il offre une palette aromatique qui flirte entre les épices et les notes florales. Il livre une bouche de fruits mûrs. Gourmand sans être pommadé, assez vineux. C'est un rosé plutôt dans l'esprit clair.

**CONCLUSION DE L'AMATEUR**

**C'est assurément un vin de caractère et d'une certaine noblesse. La finale signe un vin de mets.**



05 56 27 11 56  
www.chateauduseuil.com