

Terre de Vins

WWW.TERREDEVINS.COM

200 ROSÉS
POUR L'ÉTÉ

CUISINE
L'Alsace
aux fourneaux

CÔTES DU RHÔNE
Les villages
côté blancs

ESCAPADE
Au fil de la Loire
de Chinon à Saumur

TONY PARKER
OBJECTIF PROVENCE

Grand amateur de vin, le champion investit
dans le vignoble. Entretien exclusif



Des rosés bien campés


ANIMÉE PAR SANDRA GAY-MOULINES (DIRECTRICE DU SYNDICAT VITICOLE DE L'APPELLATION TAVEL) ET JÉRÉMY ARNAUD, L'ASSOCIATION INTERNATIONALE DES ROSÉS DE TERROIRS EST NÉE EN 2020. SON BUT EST DE FÉDÉRER PRODUCTEURS CONVAINCANTS, CHEFS, SOMMELIERS ET AUTRES DISTRIBUTEURS CONVAINCUS QUE LES ROSÉS NE SONT PAS QUE DES VINS D'ÉTÉ. LE NOMBRE D'ADHÉRENTS GRIMPE EN FLÈCHE TOUT EN ÉTANT SOUMIS À COOPTATION. VOILÀ LE FRUIT DE NOTRE PREMIÈRE DÉGUSTATION ENSEMBLE ET IL NOUS TARDE LA SECONDE.

WWW.ROSESDETERROIRS.COM

PROVENCE

BOUCHES-DU-RHÔNE



Château de Roquefort **AB** 
CÔTES DE PROVENCE
Corail 2021
14 €
18/20

Voilà un rosé qui n'a rien cédé à la modernité diaphane et revendique fièrement sa couleur avec son élégante robe ocrée. Il porte haut le caractère de son terroir sauvage, la minéralité caillouteuse du massif de la Sainte-Baume et la fraîcheur de ses vignes d'altitude. Raimond de Villeneuve est un hédoniste méticuleux qui pratique le style chic mais décontracté. Cette cuvée est accessible à tous, elle n'en est pas moins un modèle d'assemblage et de vinification : les cépages rouges (syrah, grenache, carignan et mourvèdre) pour la texture et le fruit, la clairette et le rolle pour le floral et la vivacité, alliant complexité et légèreté. La finale est longue, poivrée, avec une amertume savamment dosée. La classe.



Bouillabaisse de baudroie au jus de crabe.

VAR

Château de Pibarnon **AB**
BANDOL

Nuances 2019

30 €

17/20

De l'idée d'un rosé emblématique du domaine, taillé pour la garde, est né Nuances, 95 % de mourvèdre sur une parcelle d'altitude. Il est commercialisé la deuxième année après un élevage en foudre et en jarres de grès. La maturité et l'équilibre sont parfaits, la persistance est imposante, sur un fond épicé très oriental.



Pastilla au pigeon.

Domaine de la Tour du Bon

BANDOL

Bandol Rosé 2019

17 €

16,5/20

Sur une belle robe ocre rose se déploie une aromatique complexe de rose ancienne, de cerise acidulée, de fruits blancs, très poivrée, avec une pointe bitter qui amène de la fraîcheur. Un jus minéral et vif qui établit un beau compromis entre la densité solaire de l'appellation et la fluidité (35 % de cinsault) d'un rosé moderne.



Brouillade d'oursins en coque.

RHÔNE SUD

GARD

Cave Les Vignerons de Tavel

TAVEL

Trésor des Sables 2021

8,15 €

17/20

Huit cépages, choisis pour leur aromatique ou leur texture, à la manière de Châteauneuf, donnent cette cuvée étonnante de précision, de gourmandise et de personnalité. Les cinq cépages rouges amènent couleur, moelleux, épices, arômes sanguins et les blancs (clairette, picpoul, bourboulenc) la vivacité et le floral.



Tielle sétoise.

Château d'Aqueria

TAVEL

2021

13,45 €

15,5/20

Le domaine vient d'être racheté par la famille Guigal, signe positif pour l'appellation. Cette cuvée très colorée – marqueur maison – est un assemblage de cépages rouges et un peu de blanc. Dominée par des arômes vineux de fruits rouges, de violette et d'épices soutenus par le gras du grenache (45 %), elle reste délicate et fraîche.



Mi-cuit de thon rouge au sésame.



Cellier des Chartreux



TAVEL

Domaine Les Hautes Roches 2021

9,50 €

17,5/20

La cave est une institution de presque un siècle, née en même temps que le syndicat des crus Côtes du Rhône. 83 adhérents travaillent 750 hectares pour produire des côtes-du-rhône et des IGP Pays du Gard, régulièrement cités dans le magazine. Un seul des adhérents possède une parcelle en AOC Tavel, il est donc soigneusement vinifié à part. Sa cuvée de grenache (50 %), de syrah et de carignan en saignée de cuve, établit un compromis gourmand entre le vineux (fruits rouges acidulés, mûre, orange amère) et le floral (violette, cédrat) avec une grande éloquence aromatique et un équilibre sans bavure. Un tavel moderne puissant et fluide.



Filet mignon aux fruits du moment.

Domaine Corne-Loup

TAVEL

2021

11,50 €

16/20

Depuis la disparition de leur père, ses deux filles pilotent le domaine : la tradition, mais pour des vins digestes et frais. L'équilibre de cette cuvée de rouges (un peu de clairette) entre gras et vivacité est impeccable. Le grenache amène une assise gourmande de fruits rouges, sur un fond minéral, pour une longue finale.



Caillettes ardéchoises aux herbes.

LOIRE

CHER

Domaine Fournier Père et fils

SANCERRE

Pinot Noir Rosé 2020

16,60 €

15,5/20

Issu d'un pinot noir planté sur des « terres blanches », sol d'argile très calcaire, ce rosé à l'éclatant fuchsia en a la rectitude et la minéralité. Plus sobre que les rosés du Sud, moins exubérant, il y gagne en élégance avec un fruité délicat – rose, fruits acidulés – qui laisse une belle place à un très agréable toucher en bouche.



Maquereaux grillés sauce groseille.

CHAMPAGNE

AUBE

Jacques Defrance

Rosé des Riceys 2014

20,15 €

16/20

Le pinot noir de cette appellation confidentielle du sud de la champagne, vinifié comme un rouge, avec un assemblage méticuleux des jus, très évolué mais qui reste frais et droit, nous propose un dialogue à distance avec les oxydatifs andalous sur sol crayeux : arômes d'amontillado, figue sèche, datte, noix. Une étonnante rareté.



Jambon ibérique de Bellota.