

VENTES PRIVÉES

10 SITES POUR ACHETER
VOS VINS EN CONFIANCE

STING VIGNERON

Message in the bottle !

NOUVELLE FORMULE

+ d'actus
+ de rubriques
+ grand format

11 000
cuvées dégustées
1630
vins retenus

SPÉCIAL MILLÉSIME 2016

LES PLUS BEAUX VINS DE L'ANNÉE

L'AFFAIRE 1855.com

L'étrange
silence de
la Justice

- Les meilleurs vins bio et biodynamiques
- Les cuvées à acheter en priorité

PINEAU DES CHARENTES : ET SI C'ÉTAIT LE PORTO FRANÇAIS ?

AIR FRANCE, EMIRATES, CATHAY, BRITISH...

Le juteux business du champagne en avion

JEAN-LUC BALDÈS MARCEL RICHAUD : ILS FÊTENT LEURS 40 MILLÉSIMES !

NUMÉRO SPÉCIAL - 240 PAGES





Le rosé est le porte-drapeau de la Provence (ici, le château du Galoupet, près de Hyères).

D.R.

PALMARÈS

Nos 106 meilleurs vins rosés à déboucher tout l'été

Sur la côte comme à Paris ou à Lyon, les premiers rayons du soleil donnent irrésistiblement envie de savourer un rosé. À table ou à l'apéritif, subtil ou plus complexe, laissez-vous tenter. Par **Alexis Goujard**

Sur les terrasses du *Café Jean* à Biarritz, aux comptoirs du marché des Carmes à Toulouse ou au très chic *Byblos* de Saint-Tropez, c'est le même rituel chaque année, à l'arrivée des beaux jours : les premières bouteilles de rosé sont débouchées.

Cet engouement pour le rosé a débuté en Provence, qui lui consacre l'essentiel de sa production. Mais aujourd'hui, chaque vignoble met en avant des rosés typés et l'art, pour l'amateur, consiste à choisir le vin qui restituera avec le plus d'éclat ses cépages et son climat.

En effet, quelques techniques de vinification, comme l'utilisation de certaines levures, des débourbages trop violents et des filtrations très serrées, ont tendance à dénaturer le goût proche du raisin que l'on attend d'un rosé. Les vins aux notes de bonbon, de pomelos et aux

couleurs presque aussi pâles que l'eau affichent leur caractère technologique, très vite lassant.

Les amateurs de vins gourmands leur préféreront des rosés frais, digestes et joliment fruités. C'est le cas de la plupart des vins présentés ici. Nous sentons néanmoins cette année une volonté des vignerons de valoriser leurs rosés en élaborant des cuvées plus ambitieuses, complexes et vineuses. Certains domaines effectuent des macérations plus longues ou ajoutent une part de "saignée", tel le château Rouquette-sur-Mer avec sa puissante Cuvée Marine. D'autres jouent l'originalité avec des cépages plus rares, à l'image de l'intense carcajolo nero corse du domaine Comte Abbattucci.

Faites confiance aux étiquettes

Cette année, la fermentation et l'élevage sous bois ont été expérimentés par de

nombreux domaines. Un exercice subtil à réaliser : car les vins peuvent être sublimes comme, par exemple, l'intense et savoureuse cuvée Les Vignes Métissées du Roc des Anges (Roussillon) ou le ciselé Gris Bodin de Patrice Colin (Coteaux du Vendômois), mais ils peuvent également très vite basculer dans la lourdeur ! D'où l'intérêt de potasser la sélection que nous vous livrons aujourd'hui, qui distingue pour la première fois les vins bio et biodynamiques. Dernier conseil, précipitez-vous pour réserver les vins produits en petite quantité (moins de 10 000 bouteilles), il n'y en aura pas pour tout le monde. Heureusement, des valeurs sûres sont largement distribuées chez les bons cavistes et belles tables en France et ailleurs. Notamment le précis et délicieux Corail du château de Villeneuve (Côtes de Provence).

GRANDE PROVENCE

Découvrez les meilleurs assemblages de grenache, cinsault, syrah et rolle

Réprésentant près de 90 % des volumes, le rosé est le porte-drapeau de la Provence. À dominante de mourvèdre, les meilleurs rosés de Bandol sont une référence. Ce cépage apporte des notes épicées et une structure en bouche affirmée et typée pour s'inviter à table ou à l'automne. Leur plus belle expression se révèle après un an de bouteille. Mais c'est en Côtes de Provence, Coteaux varois en Provence et Coteaux d'Aix que vous ferez les meilleures affaires, avec des rosés dont les assemblages varient principalement avec des grenaches, cinsault, syrah, rolle qui nous enchantent pour leur équilibre délicat et facile d'accès. Dans des volumes confidentiels, le braquet de Bellet, planté dans les hauteurs de Nice, donne des notes de rose et de poivre et une vigueur incomparable. Autre rareté, Palette milite pour des rosés pleins et vineux, tandis que Les Baux-de-Provence se distinguent par des rosés charnus et très fruités.

16/20
CHÂTEAU DE ROQUEFORT
Côtes de Provence Corail 2016
La production de cette cuvée a augmenté, mais elle reste précise, exprime la générosité du terroir avec une trame ciselée grâce à la fraîcheur de son sol. 
12,50 € // Bouteilles/an : 150000

16/20
DOMAINE DE LA BÉGUDE
Bandol L'Irréductible 2016
Un grand classique de Bandol dans un style droit et vineux avec une grande énergie rocailleuse du fruit. Beaucoup de sagesse. 
20 € // Bouteilles/an : 4500

15,5/20
CHÂTEAU DU GALOUPET
Côtes de Provence Tibur 2015
Dense, avec une structure tenue par la fermeté tannique du tibouren et de l'élevage sous bois. Cinq ans de garde ne lui font pas peur.
17,30 € // Bouteilles/an : 2300

15,5/20
CHÂTEAU MALHERBE
Côtes de Provence 2016
Moins coloré que ses prédécesseurs, ce rosé (90 % de grenache) s'offre en finesse et droiture qui lui donne son caractère maritime. 
20 € // Bouteilles/an : 10600

15,5/20
CHÂTEAU DE PIBARNON
Bandol 2016
L'énergie vigoureuse et la puissance du millésime lui donnent de la structure. Pour des plats épicés. 
21 € // Bouteilles/an : 32000

15,5/20
CHÂTEAU VANNIÈRES
Bandol La Patience de Vannières 2014
Un clin d'œil aux origines bourguignonnes des vigneronnes dans ce rosé élevé en fûts, vineux, finement

toasté et persistant.
35 € // Bouteilles/an : 1000

15,5/20
CLOS SAINT-VINCENT
Bellet Le Clos 2016
Une expression florale et aérienne du braquet niçois tonique et désaltérant. 
19 € // Bouteilles/an : 5500

15,5/20
DOMAINE CROIX-ROUSSE
IGP Var Pierres Précieuses 2016
Très beau rosé vineux et terrien, complexe et bâti pour la table tout en gardant beaucoup de fraîcheur en finale. 
19 € // Bouteilles/an : 3000

15/20
CHÂTEAU CRÉMADE
Palette 2015
Vineux et dense, il conserve une fraîcheur florale persistante. Un 2015 qui n'a pas dit son dernier mot.
16,50 € // Bouteilles/an : 6000

15/20
CHÂTEAU MARGILLIÈRE
Coteaux varois en Provence Bastide 2016
Tout en légèreté, digeste, il respecte le fruit. Très rafraîchissant. 
9,50 € // Bouteilles/an : 15000

15/20
DOMAINE LA FERME BLANCHE
Cassis 2016
De la couleur et beaucoup de goût dans cet assemblage cassiden de

grenache, cinsault et mourvèdre. 
13 € // Bouteilles/an : 26000

15/20
DOMAINE LES LUQUETTES
Bandol 2016
Très bon bandol vivifiant et rafraîchissant avec une fine structure qui lui donne du relief.
13 € // Bouteilles/an : 15000

15/20
DOMAINE DE L'OLIVETTE
Bandol 2016
Assemblage mourvèdre, grenache et cinsault généreusement fruité et juteux. À servir avec un couscous.
14,80 € // Bouteilles/an : 105000

15/20
DUPÉRÉ BARRERA
Côtes de Provence En Caractère 2016
Très juteux et épicé, il sera une gourmandise rayonnante cet été.
9 € // Bouteilles/an : 10000

15/20
L'AFFECTIF
Les Baux-de-Provence 2016
Issu des vignes du domaine des Lauzières, voici un rosé joliment coloré, dégageant beaucoup de franchise et un élan goûteux. 
14 € // Bouteilles/an : 2000

15/20
LA BASTIDE BLANCHE
Bandol 2016
Toujours un plaisir de déguster ce rosé de caractère dont la finesse et l'énergie s'étendent en longueur. 
14 € // Bouteilles/an : 48000