



# LES ROSÉS DE L'ÉTÉ 2014

LA SELECTION BETTANE + DESSEAUVE



XIAONING DORRA

# Les rosés

## de l'été 2014

Par Alain Chameyrat

**L**es rosés sont à la mode, leur proportion dans la consommation ne cesse d'augmenter. N'en déplaise à certains amateurs qui regardent le rosé d'un peu haut, la France est le premier producteur mondial dans cette couleur avec près de 30 % du volume mondial. En France encore, la consommation de ce vin a progressé de 30 % en 10 ans au point qu'une bouteille de vin vendue sur quatre est un rosé (source Agrimer). Cette croissance ininterrompue du rosé en France en fait un phénomène culturel atypique. Bien qu'il soit très adapté aux cuisines italiennes et espagnoles, ces pays ne consomment respectivement que 6 et 3 % du rosé mondial quand nous en buvons 36 %. Il nous faut donc en importer. Les acteurs majeurs dans cette couleur sont la Provence,

puis la Loire, le Rhône, Bordeaux et le Languedoc. Côté cuisine, le rosé est le plus arrangeant des vins. Il s'accommode de presque tout quand un rouge ou un blanc entrera en conflit avec la vinaigrette et beaucoup de légumes. Il est l'ami de la plupart des poissons, des grillades, des entrées et, même, des desserts aux fruits. Quand un plat est constitué de beaucoup d'ingrédients hétérogènes, ce cabillaud au lard accompagné d'artichauts au lait de coco et au poivre de Sichuan, c'est encore le rosé qui se sortira le mieux de la confrontation impossible. Côté cave, la plupart sont à boire dans l'année, sauf les champagnes dont les pinots savent vieillir et les bandols qui gagnent à être attendus un an voire deux, magie du mourvèdre qui est leur principal cépage.



\* **Les Berrycuriens**  
Reuilly, Les Chatillons  
2013  
**8,60 €** **15/20**  
Fringuant, frais et épicé, on a de  
une énergie sur un fruité cro-  
quant.  
02 48 51 30 17

\* **Domaine Alain  
et Matthieu Mabilot**  
Reuilly, 2013  
**8 €** **15,5/20**  
Tout en élégance avec ses  
accents de fruits rouges et de poi-  
vre gris, ce pinot gris a du style.  
02 54 04 02 09

\* **Domaine de la Petite  
Roche**  
Rosé d'Anjou, 2013  
**4,20 €** **14/20**  
Grolleau, gamay sont les deux  
mentors de ce rosé délicat, frais,  
avec une sucrosité toute conte-  
nue. Belle bouteille d'apéritif.  
02 41 59 43 03

\* **Domaine Vacheron**  
Sancerre, 2013  
**env. 15 €** **15/20**  
Le fruit est déjà bien dégagé et  
le vin claque bien en bouche  
avec un joli retour de fruits  
rouges.  
02 48 54 09 93

\* **Nathalie et David Drussé**  
Saint-Nicolas-de-Bourgueil,  
2013  
**5,40 €** **13,5/20**  
Agréable rosé de soif, délicat et  
facile à boire, rafraîchissant.  
02 47 97 98 24



Le vignoble du Château d'Aquéria.

*Vallée du Rhône*

\* **Château Beaubois**  
Costières de Nîmes,  
Élégance 2013  
**9 €** **13,5/20**  
Un rosé délicat et joliment par-  
fumé, notes de petits fruits  
rouges s'associe à une bouche  
ronde et fine.  
04 66 73 30 59

\* **Château Mourgues  
du Grès**  
Costières de Nîmes,  
Capitelles de Mourgues  
2013  
**8 €** **14,5/20**  
Un rosé vinifié et élevé en bar-  
rique pendant 4 mois. C'est un  
élevage très juste qui a créé un  
vrai rosé de repas avec plus de  
complexité et de fond qu'un  
rosé de base. Bien fait.  
04 66 59 46 10

\* **Château Mas Neuf**  
Costières de Nîmes,  
Rhône Paradox 2013  
**8 €** **13/20**  
Rosé de plaisir. Tanin léger,  
corps vineux et gourmand.  
Délicieuses notes de fruits  
rouges.  
04 66 73 33 23

\* **Château d'Or  
et de Gueules**  
Costières de Nîmes,  
Trassegum 2013  
**9 €** **14/20**  
Mourvèdre et syrah vinifiés en  
barrique. Le vin est ample et  
expansif en bouche, épicé avec  
une belle texture.  
04 66 87 32 86

\* **Roc d'Anglade**  
IGP du Gard, 2013  
**14 €** **14/20**  
Équilibré et élégant. On perçoit  
en bouche des tannins acidulés  
qui lui donne du caractère. Par-  
fait avec des rougets en esca-  
bèche.  
04 66 81 45 83

\* **Pierre Amadieu**  
Gigondas, Romane-  
Machotte 2013  
**11,50 €** **14/20**  
Rosé généreux et parfumé. Vini-  
fié avec une approche tannique  
fine et gourmande. Arome d'ai-  
relle.  
04 90 65 84 08

\* **Domaine  
de la Citadelle**  
Luberon, Les Artèmes  
2013  
**12 €** **13,5/20**  
Plus vineux que le Châtai-  
gnier. Voilà un rosé riche en  
saveur et en tannin fin. Idéal  
avec des tomates de variétés  
anciennes.  
04 90 72 41 58

\* **Marrenon Vignobles**  
Luberon, Pétula 2013  
**7,50 €** **13,5/20**  
De la matière sur un fond épicé.  
Rosé de structure avec une  
grande vinosité. Excellent avec  
des tapas.  
04 90 07 40 65

\* **Château d'Aquéria**  
Tavel, 2013  
**10,50 €** **16/20**  
Profond et complexe, le tavel  
d'Aqueria a encore fait l'unani-  
mité cette année. Légèrement  
caramélisé au nez, des notes  
épicées. C'est un rosé de terroir,  
très grenache, vineux et plein.  
Bref, un bon tavel de repas.  
04 66 50 04 56

\* **Domaine  
de la Mordorée**  
Tavel, La Dame Rousse  
2013  
**11,50 €** **15/20**  
Une des cuvées phares de l'ap-  
pellation, c'est riche et expressif  
avec une vraie profondeur.  
04 66 50 00 75

\* **Famille Perrin**  
Ventoux, La Vieille Ferme  
2013  
**5,10 €** **13,5/20**  
Excellente maîtrise technique  
pour un rosé de corps, vineux  
et sur le bonbon anglais. (Voir  
notre Saga en page 44).  
04 90 11 12 00