

Rosés. Premier producteur mondial en quantité et en qualité, la France vinifie 29 % des rosés. Des bios, des roses bonbon, des gris, des fruités, des minéraux...

Championne du monde



:: JALADE 2009, DOMAINE DE LA CLAPIÈRE

Ce vin de pays d'Oc est signé du domaine languedocien de la Clapière, une exploitation située non loin des parcs à huîtres de Bouzigues. Dans ce rosé, proposé à moins de 6 €, c'est le cinsault qui règne en maître. Ou presque puisque l'on note une petite pointe de cabernet-sauvignon. Le résultat est très floral, les spécialistes perçoivent même des notes de

:: ROSE DE LOIRE "LES PARMENIERS" 2009, DOMAINE DE LA BERGERIE

70 % groslot, 30 % cabernet franc, ce rosé de Loire nous emmène dans les coteaux du Layon. Le domaine de la Bergerie s'étend sur 36 ha. Yves Guegniard nous propose un rosé avec des notes de petits fruits rouges. Ce vin, légèrement acidulé, est un vin de plaisir.

> Vendu 7,30 € sur www.vinogusto.com.
Domaine à Champ-sur-Layon.
Tél. 02 41 78 85 43
ou www.yves-guegniard.com

:: CHAT 'O SOURIS 2009, DOMAINE PAUL MAS

On connaissait la souris verte, voilà donc un rosé qui joue au chat et à la souris sur son étiquette. Cette syrah rosé est l'œuvre du domaine Paul Mas, à Montagnac, dans le Languedoc, dans une région où la syrah, cépage très amateur de chaleur, s'épanouit pleinement. Et cela se sent. Le millésime 2009 est dominé par le fruit et fait preuve d'une belle intensité. Ici, on le conseille à l'apéritif ou devant un plat de sardines grillées. Effectivement, ça fait rêver.

> Tél. 04 67 90 16 10. info@paulmas.com
ou www.paulmas.com



:: CUVÉE COLLECTION, DOMAINE COMTE ABBATUCCI

Ce rosé corse est élaboré à partir d'une sélection de cépage barbarossa, assem-

blé avec du sciacarello et, selon les millésimes, de vermentino. Les vins du domaine du Comte Abbattucci, l'un des vieux de la région, ont la spécificité d'utiliser des vieux cépages parfois oubliés. Très attachée à la tradition, cette exploitation, qui s'étend sur 18 ha de coteaux d'arènes granitiques en Corse du sud, au cœur de la vallée du Taravo, est engagée dans une démarche de biodynamie.

> Tél. 04 95 74 04 55 ou
www.domaine-comte-abbattucci.com

:: CÔTES DU RHÔNE 2009, MAS POUPERAS

Cette cuvée porte le doux nom de "Pour toi je décrocherai la lune". Les propriétaires du domaine Mas Poupéras, situé dans les hauteurs de Vaison-la-Romaine, voulaient des étiquettes qui parlent aux consommateurs. Assemblé à partir de syrah et de grenache, ce rosé est charmeur et opulent, sans doute parce que les vignes sont "engarriguées" dans des sols "argilo-caillouteux".

> Moins de 7 €. Tél. 06 74 63 49 35.
contact@maspouperas.com ou
www.maspouperas.com

:: CÔTES DE PROVENCE CUVÉE MAGALI 2009, SAINT-ANDRÉ DE FIGUIÈRE

Cette cuvée signature du domaine Saint-André de Figuière est un best-seller. Entre Toulon et Saint-Tropez, près du Lavandou et en face des îles de Porquerolles, ce domaine est idéalement situé entre la mer Méditerranée et le massif des Maures. Il nous livre quelques très belles cuvées provençales issues de vignes travaillées en culture biologique, notamment cette élégante cuvée Côtes de Provence baptisée "Magali".

> Disponible par carton de 6 bouteilles à 53,40 € sur www.figuere-provence.com

:: LE ROSÉ DE LAFON-ROCHET 2009

C'est le premier rosé du Château Lafon-Rochet, connu pour produire un grand cru classé de Saint-Estèphe. Michel et Basile Tesson s'inspirent des rosés des Côtes de Provence, vinifiés avec des raisins rouges mais comme des blancs (pressurage direct). Leur objectif est d'en faire l'un des meilleurs rosés de la région. La récolte s'est donc faite à la main, "avec exactement la même attention que pour les vins de Lafon-Rochet". Issus de parcelles de cabernet sauvignon d'une moyenne d'âge de 35 ans, sur un sol d'argilo-calcaire, les raisins ont été ramassés à la main, triés, puis pressés directement avec leur rafle, pour subir une fermentation à froid (entre 16° et 22°). Le résultat est plein de fraîcheur. C'est un rosé haut de gamme et pourtant vendu 5 € seulement.

> Tél. 05 56 59 32 06
ou www.lafon-rochet.com

:: MARSANNAY 2009, RENÉ BOUVIER

Marsannay est la seule appellation de Bourgogne à produire des vins dans les trois couleurs. Même si le pourcentage baisse au profit des vins rouges, le petit village de la Côte de Nuits concurrence parfois les vins plus chauds de la Méditerranée. C'est le cas de ce rosé réalisé par Bernard Bouvier. Tout sur le fruit mais avec cette longueur très bourguignonne, cette cuvée baptisée Anthocyane en référence aux pigments naturels qui donnent la couleur au vin, est à moins de 9 €.

> www.grandsbourgognes.com



:: ROSÉ "LES DOMANIER" 2008, OTT SÉLECTION



Si le rosé a longtemps été le blanc-cassis de l'été, il n'en est plus rien aujourd'hui. Depuis quelques années, il est considérablement monté en gamme. C'est peu de le dire. Et particulièrement dans les Côtes de Provence, où les vins ont pris une bien meilleure orientation. L'exemple qui parle de lui-même est ce 2008 Les Domaniers du puits Mouret, assemblage de grenache, cinsault et syrah. De ses origines alsaciennes, Marcel Ott a gardé toute sa vie le goût des choses saines, simples et authentiques. Ce rosé fait la différence grâce à sa belle ampleur saline. Très consistant, il laisse en plus le plaisir se prolonger, ce qui n'est évidemment pas pour nous déplaire.

> domaines-ott.com

:: BORDEAUX ROSÉ 2009, CHÂTEAU ROLLAN DE BY

Dans le Médoc, on fait aussi du rosé. Jean Guyon, le propriétaire de Rollan de By persiste et signe avec un deuxième millésime qu'il juge "charnu et tout en rondeur". Assemblé à partir de cabernet sauvignon (85%) et de merlot (15%), ce bordeaux à la robe rose saumonée est "tout en rondeur et en séduction", indique l'œnologue maison, Christophe Coupez. Ses arômes floraux s'épanouissent pour finir en une longue touche épicée. Volumineux, le Rollan de By Rosé 2009 s'étire longuement.

> Tél. 05 56 41 58 59.
infos@rollandebly.com ou
www.rollandebly.com

CUVÉE MARIE-CHRISTINE, CHÂTEAU DE L'AUMÉRADE, CÔTES DE PROVENCE ROSÉ 2009

Inspiré par une pâte de verre de Gallé, le flacon de la cuvée Marie-Christine a été dessiné en 1950 pour conditionner un vin qui a désaltéré les voyageurs du Train bleu ou des grands paquebots de croisière. Cheval de bataille de la maison Fabre, fruit d'un assemblage de cinsault (50%), grenache (40%) et syrah, ce côtes de provence cru classé était le vin préféré de Greta Garbo. Rien d'étonnant à ce qu'une quarantaine de médailles, or ou argent, ait récompensé cette cuvée provençale. Idéal avec la cuisine méditerranéenne ou thaïlandaise, ce vin séduit par sa fraîcheur et ses arômes d'agrumes, sa bouche longue et intense (7,70 €). Tél. 04 94 28 20 31.

VEREDUS ROSÉ 2009 CORBIÈRES

La reconquête de la qualité dans les Corbières concerne aussi les rosés. Ainsi



le château Veredus, qui se dresse à Crustades, entre Narbonne et Bordeaux, est cerné par un vignoble planté, sur des sols argilo-calcaires, de carignan (34 ha), grenache (14 ha), syrah (12 ha) mourvèdre (9ha) et cinsault avec lequel est vinifié ce millésime 2009 qui a été vendangé de nuit. Idéal pour accompagner un barbecue ou une paella, ce Veredus rosé se caractérise par sa robe saumon clair, l'élégance de son nez, une attaque en bouche franche sur des notes de fruits blancs (6 €). Tél. 04 68 27 10 80.

MAS AMIEL, ROSE 2009

Le célèbre vignoble des côtes du roussillon succombe lui aussi à la mode des rosés avec ce millésime vinifié avec du grenache noir (50 %), du carignan et de la syrah vendangés sur des coteaux schisteux exposés nord-sud. La saignée sur cuve et le pressurage direct, l'élevage sur lies fines, expliquent la qualité d'un vin reconnaissable à sa robe fuschia, à son nez de fraises des bois et à sa bouche fraîche et vigoureuse. Il accompagnera un risotto au chorizo, des langoustines rôties, des encornets farcis ou un rouget grillé (8,50 €). Tél. 04 68 29 01 02.



CHÂTEAU CHAMBERT, ROSÉ 2009

Référence dans le cahors, le Château de Cham- bert propose un rosé, fruit d'un assemblage de malbec (80 %) et de merlot issu d'un terroir argilo-calcaire pierreux situé à 300 m où les vignes ont en moyenne vingt ans avec un rendement de 40 hl/ha. Idéal pour accompagner des grillades ou des tapas, ce rosé de saigné, élevé six mois en cuve inox, séduit par son nez fruité, ses notes minérales et épicées prolongées par une bouche soyeuse et fraîche (5,50 €). Tél. 05 65 31 95 75.

PATRICK LEBAS ET ANTONIO MAFRA

WINE & BUSINESS CLUB LYON

Pour sa dernière soirée avant l'été, le Wine & Business Club Lyon a proposé à ses invités de débattre d'une thématique d'actualité "L'entreprise verte est-elle rentable?".

Dans le cadre du partenariat entre Orange Business Services et le Wine & Business Club, Alicia Moya, directrice Publicité et Partenariats communication Orange Business Services, et Alain Marty, président fondateur du Wine & Business Club, ont animé les débats en présence de trois spécialistes : François Bernet, directeur Développement durable de Toupargel, Didier Hamm, directeur général de Lafuma, et Anne Joly, journaliste à *Bref* et *Entreprises Rhône-Alpes*.

Afin de célébrer dignement le départ d'Eric Obeuf de la

direction générale du Sofitel Lyon Bellecour, Bruno Alart, président du Wine & Business Club Lyon, l'ensemble des membres du bureau et les équipes d'Alain Desvilles, chef étoilé, ont orchestré un dîner convivial et raffiné. Côté vin, Fabrice Sommier a fait découvrir aux invités une sélection des plus beaux millésimes du Château de Pibaron, bandol, en présence de son propriétaire, Eric de Saint-Victor.

- *Prochain rendez-vous le mardi 21 septembre en présence de Bruno Bonnell, Pdg de Robopolis et auteur de "Viva la Robolution" (JC Lattès).*

- *Tout renseignement sur le Wine & Business Club Lyon : www.winebusinessclub.com*



François Corteel, Fernand Galula, Olivia Cuir, Eric Obeuf, Alain Marty, Bruno Alart, Olivier Sucrot, Fabrice Sommier et Silvio Iacovino.