

Les Dégustations

Les terroirs de prédilection

88/100

CHÂTEAU SAINT-MAUR

L'Excellence 2020

De facture moderne, ce vin possède les atouts des rosés de l'été. Puissant et rond, il est bien construit autour de notes de pamplemousse et d'agrumes. La finale revient sur une touche de salinité.
23 €// Bouteilles/an : 140 000

88/100

CHÂTEAU PAS DU CERF

2020

Grenache, tibouren et mourvèdre livrent un rosé ciselé, dense et juteux en milieu de bouche. La finale, malheureusement, retombe un peu.
13,50 €// Bouteilles/an : 50 000

88/100

DOMAINE DE TAMARY

2020

Assemblage de tous les cépages rouges et blancs de Provence produit sur les argilo-calcaires de La Londe-les-Maures. Belle ampleur et équilibre de la bouche, marquée par ses thiols mais d'une jolie énergie.
14,99 €// Bouteilles/an : 130 000

Coteaux d'Aix-en-Provence

Ici, les rosés sont plus structurés et racés grâce à un climat froid et des terroirs particuliers, dont certains de basalte. Le cabernet-sauvignon confère aux vins un volume presque tannique.

90/100

CHÂTEAU REVELETTE

2020

Extrafine, délicate, la bouche s'étire, dévoilant ici une touche de sauge, là de la menthe fraîche. Rigueur, élégance et franchise en bouche.
13,50 €// Bouteilles/an : 40 000

90/100

CHÂTEAU VIGNELAURE

2020

Grâce à ses 20 % de cabernet-sauvignon, on pourra déguster

ce rosé sur la durée. Puissance, densité, tout est en équilibre. Sa structure épiciée et sa franchise minérale nous ont séduits.
16 €// Bouteilles/an : 80 000

89/100

HECHT & BANNIER

2020

Joli parfum de fruit à chair blanche, abricot, confiture d'orange et épices. Charmeur, doté d'une belle tension, il finit sur une pointe minérale.
14 €// Bouteilles/an : 45 000

88/100

CHÂTEAU BEAULIEU

Basalte by Beaulieu 2020

Un rosé qui sort du lot avec sa minéralité sous-jacente qui le tient et l'entraîne sur une pente

fumée, celle des terroirs de basalte volcanique.

8 €// Bouteilles/an : 10 000

88/100

CHÂTEAU BONISSON

2020

Dans la droite ligne des bons rosés de Provence issus d'une vinification avec refroidissement des raisins avant le pressurage, ce vin arbore une robe argentée. Son fruit est teinté d'agrumes et d'épices douces.
16,20 €// Bouteilles/an : 10 000

88/100

CHÂTEAU DE CALAVON

2020

Le léger élevage partiel en barriques apporte plus de gras à la texture de ce 2020 et, malgré

une pointe de gaz, il révèle une juste finesse. La minéralité s'empare de la finale.

12,85 €// Bouteilles/an : 8 000

88/100

DOMAINE DE BÉLAMBRÉE

Les Éphémères 2020

Belle profondeur et densité. Le jus régulier et fin s'étire dans une bouche satinée offrant un beau compromis entre les notes de fruits frais et une fraîcheur délicate et simple. Les épices portent la finale.
N. C.

88/100

DOMAINE

DE LA MONGESTINE

2020

La vinification sans soufre et en cuves béton apporte originalité et profondeur. À l'aération, le vin devient plus digeste, offrant dynamisme et énergie.
10 €// Bouteilles/an : 50 000

Coteaux Varois-en-Provence

Les terroirs d'aspiration continentale et l'altitude apportent à ces rosés une fraîcheur indispensable. L'appellation reste plus rouge que ses voisines.

90/100

DOMAINE DU DEFFENDS

Rosé d'une Nuit 2020

Joli croquant de fruit, sapide et digeste, sur un jus frais avec une pointe de fraise. Des notes salines évoquent le terroir. Sa belle dimension et sa complexité sont engageantes.
12,90 €// Bouteilles/an : 30 000

90/100

DOMAINE

LES TERRES PROMISES

Apostrophe 2020

La légèreté de la fraise printanière donne au nez un air de simplicité que dément la bouche plus complexe, savoureuse. Fine, elle se construit aussi autour d'un fruit rouge.
13 €// Bouteilles/an : 17 000

Domaine Le Loup Bleu, à Puyloubier **89/100**

Une suavité charmeuse en bouche



Sylvie et Marc Dubois sont fiers de leur rosé de Sainte-Victoire.

Marc et Sylvie Dubois se sont construits une seconde vie depuis 2012 au pied de la montagne chère à Cézanne, la Sainte-Victoire. En reconversion bio, ils replantent leur vignoble de 8 hectares. Caroline, leur fille, se partage entre la propriété et la radiologie. Le volume presque moelleux de la bouche de ce rosé 2020 (12,80 €, 6 000 bouteilles/an) délivre une suavité charmeuse en bouche, adossée à une belle vivacité. **K. V.**



Rosés de Provence : ses terroirs de prédilection

On a beau dire, on a beau faire, la Provence reste la région emblématique dès qu'il est question de rosé. Mais y a-t-il des terroirs meilleurs que d'autres ? Le millésime 2020 permet d'ébaucher une hiérarchie.

Une dégustation de **Karine Valentin**

Il est plébiscité dans toute l'Europe depuis dix ans. Il a séduit les femmes, les jeunes, il a même conquis les plages et les piscines de luxe de la Floride. Mais où se situe aujourd'hui le rosé de Provence ? Existe-t-il un style propre à chaque appellation provençale ou bien reste-t-on sur l'image d'un vin hautement standardisé ?

Ces questions sont légitimes et certaines réponses nous sont apportées en dégustant ce millésime 2020 qui arrive sur nos tables. Il est vrai que la consommation de vin rosé continue à progresser. Il est devenu le vin de plaisir de l'été, débordant allègrement sur les autres saisons, et ce sans aucun complexe. A cela s'ajoute une formidable évolution dans les modes de production et de nombreux investissements dans les caves, si bien que le rosé provençal que l'on trouvait à 3 euros dans les

rayons de la grande distribution n'a plus rien à voir avec le rosé chic et statufiant à 25 dollars qui séduit aux États-Unis.

Les beaux atours du millésime 2020 laissent entrevoir, chez certains vigneron, comme une volonté de mieux affirmer l'identité de leur terroir.

Pour autant, existe-t-il de véritables terroirs à rosé ? « *Il semble qu'il existe de grands terroirs à blanc et de grands terroirs à rouge. Et le rosé ? Il se plaît dans les deux. Après avoir beaucoup étudié la question, nous croyons plus à la patte du vigneron pour mettre en valeur son rosé qu'à celle de la zone géographique. Le terroir correspond à la vigne, au sol, au climat, mais surtout à l'homme qui fait le vin, à sa vinification et au cépage. En Provence, notre savoir-faire, c'est d'abord l'assemblage des cépages* », souligne Brice Amato, du Conseil interprofessionnel des vins de Provence.