

**Vente à prix fixe : rosés, rouges et blancs font rimer  
Provence avec vacances**

par iDealwine 10 juin 2015 à 15h51



**Quand arrivent les beaux jours, le soleil, le ciel bleu, les premiers barbecues, il flotte comme un air de vacances et une grosse envie d'un bon rosé. Faites votre choix dans notre superbe sélection !**

Le rosé est devenu un véritable phénomène. En France il représente près de 30% de la consommation de vin ! Malheureusement les prix raisonnables justifient souvent une certaine médiocrité qui passe plus facilement quand on est au soleil au bord de la mer et que crissent les cigales !

Pour cette vente, nous avons donc été particulièrement attentifs à ne sélectionner que de très bons rosés (après en avoir goûté beaucoup !) et nous avons complété ce choix par de jolis rouges provençaux et quelques blancs qui accompagneront magnifiquement vos poissons grillés de cet été.

Pour vous aider dans vos achats voici quelques repères.

### **Les rosés d'apéritif**

Une quasi exclusivité de la Provence qui a "inventé" ce style de rosés généralement peu colorés, délicats et faciles à boire.

Nous avons retenu quelques grands classiques que nos clients fidèles connaissent bien comme le domaine de **Rimauresq** (en version domaine mais également la cuvée « R », un peu plus vineuse, mais toujours délicate) et le **Clos Cibonne** dans sa version « générique ». Cette année, deux nouveautés dans cette famille. Tout d'abord le magnifique **Château Léoube** (en version classique et la cuvée « Secret de Léoube » plus dense) dont les vins sont vinifiés par la famille Ott qui a grandement contribué au renouveau des vins provençaux depuis plus de quarante ans. Ensuite le **Château de Roquefort**, tout à l'ouest de l'appellation Côtes de Provence, au-dessus de Cassis, qui produit de délicieux vins bio sur un terroir très frais.

## Les rosés classiques de repas

On est ici sur des rosés généralement un peu plus colorés et plus vineux, qui s'accordent parfaitement à un bel apéritif avec tapas par exemple, mais aussi à tout un repas, y compris avec des viandes grillées au barbecue. Vaste choix dans notre sélection, avec des vins de provenances très diversifiées.

Dans les appellations provençales on pourra choisir les cinq **rosés de Bandol** auquel le cépage mourvèdre donne une certaine "tenue". Tous de très haut niveau, que ce soit le délicieux vin de **La Tour du Bon** (à un prix très raisonnable), les grands classiques historiques comme **Château de Pibarnon** et **Château Pradeaux** mais aussi La Bégude ou le bandol du **domaine des Terres Promises**.

En dehors de Bandol vous pourrez vous tourner vers le Roussillon avec deux très jolis rosés, Les Sorcières d'Hervé Bizeul au **Clos des Fées** et le Collioure du **domaine de la Rectorie**, deux vins assez puissants pour tenir sur tout un repas.

Et si vous voulez frimer devant vos amis avec un vin du millésime... 2015, faites le choix de la cuvée Mathilda en provenance des domaines **Chapoutier en Australie**, vendangé fin février dernier, hémisphère sud oblige !

## Les rosés atypiques

Si trouvez que les rosés de Provence "classiques" sont trop légers pour votre palais exigeant nous vous avons sélectionné plusieurs cuvées sortant de l'ordinaire. Tout d'abord, comme chaque année maintenant, la **cuvée "Tibouren" du Clos Cibonne**. Un rosé produit avec près de 90% de ce cépage rare et typiquement provençal, le tibouren, que le domaine est pratiquement le dernier à utiliser. Un rosé vineux, moyennement coloré, mais goûteux et prêt à accompagner un vrai repas. Autre rosé doté d'une belle personnalité, la **cuvée "Baron G" du Château de Bellet** de l'appellation éponyme, située sur les hauteurs de Nice. Une micro appellation et un cépage qui n'existe qu'ici, le braquet, qui donne un rosé assez coloré et surtout possédant une gamme aromatique riche et complexe, agréablement épicée.

Pour finir, à **Tavel**, la cuvée Dame Rousse du **domaine de La Mordorée** vous surprendra par son côté très vineux, presque un caractère de rouge léger, qui accompagnera avec une belle fraîcheur toutes les sortes de viandes grillées.

Enfin, cette vente propose une superbe sélection provençale de vins rouges et blancs. Comme le rouge (et le blanc) du **domaine de Trévallon** (IGP Les Apilles), sans doute le meilleur rouge provençal, issu à part égale de cabernet-sauvignon et de grenache. A Bandol, un quatuor de choc en rouge avec le **domaine Tempier**, le domaine de **La Tour du Bon**, le **Château Pradeaux** et le domaine de La Bégude.

Parmi les **autres rouges provençaux**, à notre avis trop peu connus et qui sont sans doute un terrain de découvertes à faire pour l'amateur de nouveautés, notons les domaines de Rimauresq, le Château de Roquefort, le Château Léoube, les superbes rouges « natures » du **domaine Milan**, les Côtes de Provence et Coteaux Varois du domaine des Terres Promises, sans oublier l'exceptionnelle cuvée « Baron G » du Château de Bellet.

Avec pour compléter le tout, une courte mais très qualitative **sélection de vins blancs**, que ce soit le bandol de La Tour du Bon, la cuvée Genêts du Château de Roquefort, la cuvée « Baron G » du Château de Bellet et les blancs peu ou pas soufrés du domaine Henri Milan aux portes d'Aix-en-Provence.

Grande nouveauté cette année : la Provence s'élargit au sud avec l'arrivée de la **Corse** et des superbes **patrimoios** rouges et blancs d'**Yves Leccia** du domaine E Crocce.

Et pour finir, un petit clin d'œil à notre couleur vedette, avec une jolie petite sélection de **champagnes rosés** pour ceux qui seraient passés à côté de notre dernière vente "spéciale champagnes" !

Une vente qui se termine le mardi 23 juin pour que vous ayez largement le temps d'encaver ces délicieux vins pour les servir pendant vos vacances, en pensant à vous précipiter sur les quelques magnums de rosés présents dans cette vente qui donneront une belle allure à vos tablées estivales.