

**LA REVUE DU vin DE FRANCE**  
larvf.com

**NOUVELLE FORMULE**  
+ d'actus  
+ de rubriques  
+ grand format

**LE VIN À LYON**  
28 ADRESSES EN OR :  
BONNES TABLES,  
BISTROTS, CAVISTES

**BORDEAUX**  
**L'ANNÉE**  
**DU MÉDOC**  
COUPS DE CŒUR DANS LES GRAVES !

**GEVREY-CHAMBERTIN**  
Face-à-face  
inattendu

**Exclusif !**  
Le coup de gueule  
du 1<sup>er</sup> exportateur  
de vin français

**Les 100 MEILLEURS ROSÉS DE FRANCE**

**Liban**  
23 rouges  
et blancs  
typés sud

Latour-Martillac :  
un superbe rapport  
qualité/prix en 2016.

**LE SALON DE LA RVF**  
200 vignerons à Paris  
Le programme complet

M 08279 - 6115 - F : 6,95 € - RD



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

## 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**

**S**ur 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 leau 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

**R**éprésentant 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 Coral 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 : 150 000**

**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 : 4 500**

**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 : 2 300**

**15,5/20**  
**CHÂTEAU MALHERBE**  
 Côtes de Provence 2016  
 Moins coloré que ses prédécesseurs, ce rosé (90 % de grenache) souffre en finesse et droiture qui lui donne son caractère maritime. ✪  
**20 € // Bouteilles/an : 10 600**

**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 : 32 000**

**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 : 1 000**

**15,5/20**  
**CLOS SAINT-VINCENT**  
 Bellet Le Clos 2016  
 Une expression florale et aérienne du braquet niçois tonique et désaltérant. ☾  
**19 € // Bouteilles/an : 5 500**

**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 : 3 000**

**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 : 6 000**

**15/20**  
**CHÂTEAU MARGILLIÈRE**  
 Coteaux varois en Provence  
 Bastide 2016  
 Tout en légèreté, digeste, il respecte le fruit. Très rafraîchissant. ✪  
**9,50 € // Bouteilles/an : 15 000**

**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 : 26 000**

**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 : 15 000**

**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 : 105 000**

**15/20**  
**DUPÉRÉ BARRERA**  
 Côtes de Provence En Caractère 2016  
 Très juteux et épicé, il sera une gourmandise rayonnante cet été.  
**9 € // Bouteilles/an : 10 000**

**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 : 2 000**

**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 : 48 000**

14,5/20

**CHÂTEAU DES BORMETTES**

Côtes de Provence L'Argentière 2016  
 Ce rosé puissant et chaleureux a encore une marge de progression.  
 9,90 € // Bouteilles/an : 45 500

14,5/20

**CHÂTEAU SAINT-ESPRIT**

Côtes de Provence Quintessence 2015  
 Vineux, élevé sous bois, un rosé aux saveurs de marmelade. Pour la table.  
 15 € // Bouteilles/an : 1 500

14,5/20

**DOMAINE LA SUFFRÈNE**

Bandol Sainte Catherine 2015  
 Une expression suave et ronde du rosé de Bandol.  
 15 € // Bouteilles/an : 5 000

14,5/20

**LA BASTIDE DES OLIVIERS**

Coteaux varois en Provence  
 Cuvée Justine 2016  
 Pâle, finement pressé, avec un grain de texture ferme et du caractère. 🍷  
 9,50 € // Bouteilles/an : 5 000

14,5/20

**LES VIGNOBLES GUEISSARD**

Bandol Cuvée G 2016  
 Fort et structuré, il garde un équilibre friand et gourmand.  
 12,50 € // Bouteilles/an : 27 000

14/20

**CAVES D'ESCLANS**

Côtes de Provence  
 Whispering Angel 2016  
 Depuis dix ans, ce rosé s'impose parmi les grandes marques. Consensuel et facile.  
 17 € // Bouteilles/an : env. 4 millions

14/20

**CHÂTEAU DE BEAUPRÉ**

Coteaux d'Aix-en-Provence  
 Collection du Château 2015  
 Vineux finement boisé. Bien étoffé pour se marier à table. 🍷  
 13,50 € // Bouteilles/an : 10 600

CHÂTEAU FONTAINEBLEAU

**Valérie Courrèges**  
 Un nouveau souffle dans ce château provençal

**F**ondateur d'Econocom, un groupe spécialisé dans les services numériques aux entreprises, Jean-Louis Bouchard a eu la vista en nommant Valérie Courrèges directrice de sa propriété située au Val, en Coteaux varois en Provence. Dès 2013, cette talentueuse œnologue entame la conversion du vignoble de 27 hectares en biodynamie et le restructure, tout en ayant une vision précise des vins. À partir de 2016, les vins prennent une dimension ambitieuse, comme le rosé (15/20, 14,50 €, 22 400 bouteilles/an), un assemblage de grenache (60 %) et cinsault fin et soigné. À suivre de près. 🌱



La jeune quadragénaire a instauré la conversion du domaine en biodynamie.

14/20

**CHÂTEAU DE CALAVON**

Coteaux d'Aix-en-Provence 2016  
 Assemblage original de grenache noir et gris, syrah et rolle. Plutôt citronné et vif que rond et généreux.  
 11,10 € // Bouteilles/an : 10 000

14/20

**CHÂTEAU LA LIEUE**

Coteaux varois en Provence 2016  
 Friand et facile d'accès. Toujours une bonne affaire. 🍷  
 7,30 € // Bouteilles/an : 106 000

14/20

**CHÂTEAU LES VALENTINES**

Côtes de Provence 2016  
 Ce rosé moderne respire le soleil de la Londe-les-Maures, en restant technique et grand public. 🍷  
 14,50 € // Bouteilles/an : 100 000

14/20

**CHÂTEAU PEYRASSOL**

Côtes de Provence 2016

Sept cépages sont assemblés dans ce rosé savoureux, technique mais sans esbroufe technologique.  
 15 € // Bouteilles/an : 13 000

14/20

**CHÂTEAU ROUBINE**

Côtes de Provence Inspire 2016  
 Bien ficelé avec une expression tannique du tibouren (50 %).  
 25 € // Bouteilles/an : 13 000

14/20

**DOMAINE DES ESCARAVATIERS**

Côtes de Provence 2016  
 Un rosé standard, joliment fruité et équilibré.  
 8,30 € // Bouteilles/an : 35 000

14/20

**DOMAINE DE MARCHANDISE**

Côtes de Provence 2016  
 Rafraichissant, sans exubérance. Une bonne affaire !  
 8 € // Bouteilles/an : 280 000

14/20

**DOMAINE DES PEIRECÈDES**

Côtes de Provence Le Fil d'Ariane 2016  
 Un fruit croquant et agréable. 🍷  
 9 € // Bouteilles/an : 60 000

14/20

**GABRIEL MEFFRE**

Côtes de Provence 2016  
 Rosé agréable, avec de la matière sans manquer de fraîcheur.  
 10 € // Bouteilles/an : 35 000

14/20

**TRIENNES**

IGP Méditerranée 2016  
 Tout en légèreté et fraîcheur, sans arôme technologique. Délicieux.  
 8 € // Bouteilles/an : 600 000

13,5/20

**DOMAINE DU JAS D'ESCLANS**

Côtes de Provence 2015  
 Agréable et joliment fruité. 🍷  
 9,70 € // Bouteilles/an : 100 000