

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE
larvf.com

DOSSIER SPÉCIAL

Où va le vin en France ?

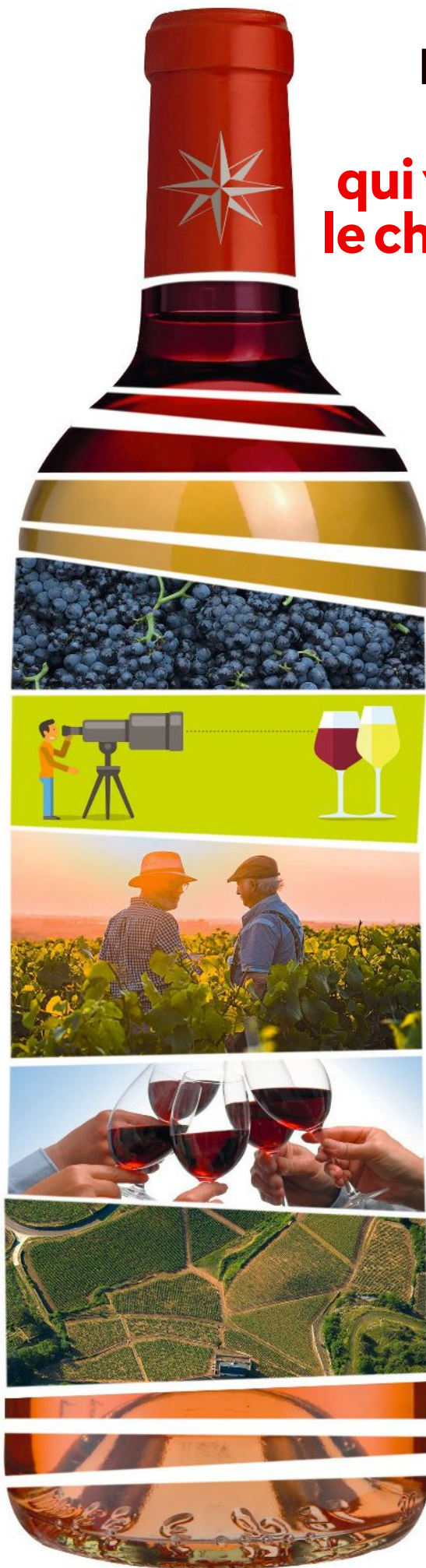
Évolution du goût des vins,
baisse de la consommation,
environnement, hygiénisme...

BORDEAUX POUR RÊVER

Ces grands crus
qui subjuguent
nos dégustateurs

LANGUEDOC ET ROUSSILLON

Quels rouges
vieillissent
le mieux ?



BANCTEST
Les verres
qui valorisent
le champagne

BARCELONE

10
spots
pour boire
du vin

**ROSÉS
DE GARDE**

50
bombes
à mettre
en cave





Loin des standards des vins technologiques, les rosés de Provence, du Languedoc mais aussi de Loire et de Champagne séduisent de plus en plus les amateurs de grands vins.

51 rosés qui jouent dans la cour des grands

Appelez-les comme vous vous voudrez : rosés de garde, rosés de terroir ou rosés de gastronomie... Une chose est sûre : les grands vins rosés existent. Nous avons fait un tour de France pour vous le prouver.

Une dégustation de **Karine Valentin**

Face aux rosés de consommation rapide qui sont une aubaine pour certains vigneron, une nouvelle tendance se dessine, s'enracine depuis quelques années avec des cuvées profondes et colorées que beaucoup qualifient de garde, de terroir ou de gastronomie.

Une tendance que l'on observe aussi bien en France que hors de nos frontières. Les Anglais, par exemple, réclament de plus en plus ces rosés à la robe au ton prononcé, voire orangé. Ils en raffolent. Normal, me direz-vous, pour ceux qui ont jadis inventé le claret de Bordeaux. Ce "demi-rouge" a depuis cédé la place à des bordeaux plus pâles qui tentent d'imiter certains rosés provençaux à l'improbable couleur diaphane.

C'est pourtant sur l'arc méditerranéen riche en cépages autochtones (grenache, tibouren, cinsault, mourvèdre, syrah...) que la notion de grands rosés trouve toute son essence. Prenez le Clos Cibonne de la famille Deforges, en Côtes de Provence. Parangon du rosé de garde, il impose le

tibouren et son caractère inimitable (lire également La RVF n° 640, avril 2020). Le Languedoc, les Corbières en particulier, et le Roussillon disposent aussi de conditions idéales pour élaborer de remarquables vins dont la couleur n'est plus ici un sujet. Rosé clair, orangé ou pelure d'oignon... qu'importe ! Légèrement tanniques, épicés ou boisés, ils sont adoucis par les amateurs en quête de sensations.

LA PATINE DU TEMPS LEUR VASIBIEN

Et le vignoble français tout entier se laisse désormais gagner par cette envie. Du sud au nord, les terroirs à rosés sont identifiés, les raisins conduits pour élaborer de magnifiques vins qui se révèlent avec le temps. Au bout d'une année, de cinq ans, de dix ans voire davantage encore, ces rosés deviennent mordorés, s'oxydent légèrement, ce qui leur réussit plutôt bien, à l'instar de la cuvée L'Irréductible 2004 du domaine de La Bégude, à Bandol. Ailleurs, dans le Sud-Ouest ou dans la Vallée de la Loire, quelques cépages (braucol, duras, négrette, abouriou, pineau-d'aunis, grolleau...) confèrent à ces vins un tempérament original.

Enfin, une fois n'est pas coutume, saluons ici certains effets bénéfiques du réchauffement climatique qui, sur les grands terroirs septentrionaux, permettent aux raisins de jouir d'une maturité optimale et de donner naissance à des rosés capables de s'imposer sur les plus belles tables, à l'image des trop rares et radieux rosés des Riceys, en Champagne.

Grands rosés de France

LA PROVENCE

Les mourvèdres de Bandol livrent les meilleurs rosés de garde de la région. Ils sont talonnés par quelques cuvées dont les vinifications préservent le terroir.

18/20

DOMAINE HAUVETTE

*Les Baux-de-Provence
Petra 2018*

La couleur d'un rosé de Provence est un faux problème. Qu'importe qu'il soit pâle ou soutenu, l'essentiel est la lumière qu'il dégage, tout autant que la race du jus qui l'accompagne. Chez Dominique Hauvette, le rosé est un vin d'envergure, simple et frais, habillé d'une finesse exquise. On y retrouve toute l'élégance du cinsault. Ce divin rosé se révèle après un an de bouteille. 23 €

17/20

CLOS CIBONNE

*Côtes de Provence
Cuvée Prestige Caroline 2017*

Intense et complexe, doté d'une précision délicate et d'une belle densité, ample et bien structuré, ce rosé est une véritable gourmandise. Un idéal de tibouren, un cépage ancestral que la famille Deforges n'a jamais délaissé. Elle en tire aujourd'hui l'un des rosés les plus originaux de France. Il se goûte comme un vieux champagne sur ses notes grillées de réduction. 22 €

17/20

DOMAINE DE TERREBRUNE

Bandol 2016

La finesse d'un grand rosé détermine sa capacité à vieillir. Avec Terrebrune, on est servi par l'élégante harmonie d'une bouche aussi ardente que séduisante où la pureté

Domaine de la Bégude, 17/20

Bandol

« Un bon rosé est un rosé qui vieillit bien ! »



Goûtez à L'Irréductible de Soledad et Guillaume Tari, elle vous étonnera.

Souvent refusée à l'agrément, la cuvée L'Irréductible affiche l'ampleur des grandes bouteilles, de celles qui se débouchent pour faire la nique à tous ceux qui pensent qu'il n'y a de bon rosé que celui de l'année. Car pour Guillaume Tari, « un bon vin est un vin qui vieillit », qu'il soit rouge ou rosé. Il est vrai que le mourvèdre et son terroir en altitude sont propices à l'élaboration de ce type de rosé. Le millésime 2004 livre une matière lumineuse, énergique, avec des tanins ramassés derrière un fruit confit et une ceinture iodée. 56 €

du mourvèdre se précise dans un éclat final assez magistral. Le domaine imprime dans son rosé la qualité singulière de son terroir. 21 €

16/20

CHÂTEAU PRADEAUX

Bandol 2018

Avec ses 75 % de mourvèdre, le rosé de Pradeaux plante le décor. Son tempérament sudiste se révèle en bouche avec une structure à la touche iodée et aux parfums de zestes d'orange confite et d'épices douces. La finale vibrante

résonne dans une note légèrement tannique. Belle garde en perspective, à l'image du grand millésime 2011. 16 €

16/20

CHÂTEAU SIMONE

Palette 2018

Le rosé de Simone brille d'un éclat précieux. Tout dans ce vin respire encore la jeunesse : l'ampleur du nez au fruit remarquable, la structure aux tanins rebondis, la largeur de la bouche et la richesse de la finale. Le voilà parti pour une dizaine d'années de garde. 28 €

16/20

DOMAINE GAVOTY

*Côtes de Provence
Clarendon 2018*

Ce rosé fumé, puissant et intense dévoile de gourmandes saveurs de fruits rouges. Nous aimons son profil racé et complexe, sa finale aux amers tendres sur la pâte de coing, capable d'évolution. 15,70 €

16/20

DOMAINE LES BÉATES

*Coteaux d'Aix-en-Provence
Vieille vigne Terra d'Or 2012*

Son fruit toujours intense est un pur délice. D'une belle ossature, d'une mâche délicate, sa bouche est parfumée d'arômes de fruits rouges nets et frais et d'une touche de rose. La complexité dans la douceur, en quelque sorte. 30 €

16/20

DOMAINE TEMPIER

Bandol 2018

Le millésime 2018 n'est pas d'une ampleur remarquable mais il a engendré des rosés d'une grande finesse, capables de vieillir à Bandol. À condition toutefois de dépasser les 50 % de mourvèdre dans les assemblages. Encore timide, le nez fait place à une bouche d'une vigueur inattendue pour l'année et d'une puissance domptée par un léger élevage en barriques. 22 €

16/20

LA BASTIDE BLANCHE

Bandol 2016

Les rosés de La Bastide Blanche s'expriment toujours sur la générosité. L'association mourvèdre/cinsault/grenache assaisonnée d'une lichette de clairette apporte ici une belle complexité à l'ensemble. Sa matière soyeuse, ciselée par une tension iodée particulière signe un rosé sous influence maritime. Vous pouvez le garder cinq à six ans. 15,50 €

De vigne en cave

Grands rosés de France

15,5/20

CHÂTEAU LA ROUVIÈRE

Bandol 2018

La famille Bunan a su tirer parti d'un millésime 2018 en demi-teinte pour produire un rosé tactile, au grain délicat, issu de mourvèdre pour moitié et de cinsault et grenache pour l'autre. La belle propriété du Castellet signe ainsi un vin d'évolution moyenne, déjà intéressant par la salinité de sa finale. **18,50 €**

15,5/20

DOMAINE LES BASTIDES

*Coteaux d'Aix-en-Provence
Rosé Saignée 2017*

Le rosé de saignée de Carole Salen puise sa fraîcheur dans le terroir du Puy-Sainte-Réparate. Le grenache et le cinsault macérés plusieurs heures puis fermentés en levures indigènes communiquent leur complexité au jus pulpeux et épicé. Ce 2017 développe des trésors de complexité et prendra avec l'âge plus d'étoffe encore. **10 €**



Avec ce 2018, le château La Rouvière a signé un délicat bandol rosé.

T. Legoy

15/20

CHÂTEAU BARBEYROLLES

*Côtes de Provence
Pétale de Rose 2018*

En introduisant dans sa cave un pressoir à vis, Régine Sumeire fut la première à extraire en douceur des rosés de couleur pastel dont la Provence a du mal aujourd'hui à se défaire. La couleur a dépassé la vigne-ronne dont les rosés vont dans le sens du fruit et de la précision. Des vins de gastronomie que l'on juge à la pulpe de leur fruit et aux amers délicieux. **39 € (magnum)**

15/20

CHÂTEAU DE PIBARNON

Bandol 2018

Ce rosé puise sa personnalité à la fois dans les calcaires de son

sol et dans l'air marin.

La structure du mourvèdre complexifie la puissance épicée typique de Pibarnon. Droit dans son millésime, ce rosé équilibré possède la gourmandise de la jeunesse et la profondeur nécessaire pour bien vieillir. **21 €**

15/20

CLOS DU CAS

Bandol 2011

Il fallait bien un magnum pour laisser au mourvèdre (90 %) tout le loisir de s'exprimer. Nez de bergamote, à la pointe torréfiée, presque pralinée ; bouche à la matière d'une richesse particulière, à la finale charnue. Arrivé à maturité, ce vin est un modèle de l'expression jubilatoire du mourvèdre dans les rosés. **35 € (magnum)**

15/20

CLOS DE L'OURS

Côtes de Provence L'Accent 2018

L'équilibre tendu, la délicatesse et la dimension profonde de ce rosé laissent entrevoir une structure capable de rester frais pendant plusieurs mois. Les touches zestées en finale relèvent la fraîcheur et en rajoutent sur son harmonieuse personnalité. **16 €**

15/20

DOMAINE DE LA MONGESTINE

*Coteaux varois en Provence
M 2019*

Sa couleur pâle donnerait plutôt envie de l'ouvrir dès cet été... Mais la profondeur de sa structure et le velouté de sa texture incitent à le garder. Vinifié comme un blanc, en amphores, sans soufre, à partir de grenache et de cinsault, il pourrait bien vous surprendre d'ici un ou deux ans. **14,40 €**

15/20

DOMAINE LA RÉALTIÈRE

*Coteaux d'Aix-en-Provence
Cante Gau 2018*

On connaissait les rouges très frais de La Réaltière, et voilà que l'on découvre ses rosés salins et taillés pour la garde. D'une grande fraîcheur, le rosé Cante Gau est vinifié sans aucun artifice. Son jus au fruit jovial est pourvu d'une belle énergie. **17 €**

15/20

DOMAINE LA SUFFRÈNE

Bandol Sainte Catherine 2016

Une paire de raisins vertueux : le mourvèdre et le carignan coiffent l'assemblage de Sainte Catherine. La puissance du rosé installe son parfum épicé et ses notes florales sur une densité savoureuse. Encore fraîche et juvénile mais ambivalente, cette cuvée peut vieillir quelques années. **25 €**

Mas de Cadenet, 15/20

Côtes de Provence Sainte-Victoire

Pionnier du rosé de terroir



Le rosé de Guy, Maud et Matthieu Négrel a conquis les chefs provençaux.

En 1989, Guy Négrel, alors président du Comité interprofessionnel des vins de Provence, avait déjà dans l'idée de créer un rosé de terroir alors que cette couleur n'en était qu'à ses balbutiements. À l'époque, il vinifiait son rosé comme un blanc et fut le premier à l'élever sous bois. Ses enfants Maud et Matthieu maintiennent ce cap avec brio. Leur rosé séduit les chefs provençaux depuis longtemps. Le 2013 se livre sur une tension fine et un volume complexe. **22 €**

Grands rosés de France

15/20

DOMAINE LES TERRES PROMISES

Coteaux varois en Provence L'Apostrophe 2019

Pulpeux, jovial et élégant... On pourrait ajouter intelligent, affable et précis. Tel est le rosé de Jean-Christophe Comor. Depuis son arrivée dans le Var, ce dernier produit des vins complets : gourmands jeunes, puissants avec l'âge. **13 €**

15/20

DOMAINE RAY-JANE

Bandol 2017

D'une intensité remarquable, le nez évoque un grand blanc de blancs de Champagne. Puis la bouche se cale sur des saveurs de fruits bien mûrs, de zestes d'agrumes et un tanin granuleux. La finale se montre plus confite, tout en restant croquante. **13,20 €**

15/20

DOMAINES OTT

Château Romassan Bandol 2018

On peut être très pâle et très puissant. La couleur de ce rosé se rapproche de celle d'un blanc, c'est ce qui détermine également sa nature, avec une belle présence du mourvèdre (52%). Agréable dès maintenant avec son fruit léger et sa douceur héritée d'un élevage de trois mois en foudres, il arbore aussi la structure indispensable pour vieillir. **23,60 €**

15/20

MYRKO TÉPUS

IGP Coteaux du Verdon 2018

Myrko Tépous et sa compagne Marianne Conan sont parmi les derniers vigneron installés en Provence. Après avoir goûté ailleurs, Myrko s'est fait une idée précise du vin qu'il voulait produire sur son terroir froid situé au nord du Var. Issu de grenache et cinsault, son rosé élevé en cuves béton et nourri

de ses lies possède profondeur et précision, atouts majeurs des grands vins. **15,50 €**

14,5/20

CHÂTEAU D'OLLIERES

Coteaux varois en Provence Prestige 2018

Ce rosé de table affiche une pureté plus que louable. En bouche, le fruit est exotique, la matière tendre et franche, la finale épicée. Il gagnera en amplitude dans les prochains mois. **13,30 €**

14,5/20

MAS DE LA DAME

Les Baux-de-Provence Bois de Rose 2017

Les rosés boisés se multiplient ces dernières années. Les meilleurs vigneron qui vinifient leur rosé comme un grand blanc utilisent la barrique avec intelligence. C'est le cas pour cette cuvée dans laquelle le mourvèdre élevé dans le bois apporte une profondeur et un toucher de bouche caractéristiques. **13,40 €**

14/20

CHÂTEAU VIGNELAURE

Coteaux d'Aix-en-Provence 2018

Une petite pointe de cuir et une belle tension signent ce rosé à la matière riche, puissante et veloutée, au grain de tanin tourné vers les épices. Le volume complexe n'empêche pas le vin d'évoluer vers la fraîcheur, le terroir de Vignelaure s'y prête. La belle concentration, les arômes de fruits mûrs laissent envisager une garde d'une dizaine d'années pour ce rosé qui intègre une pointe de cabernet. **16,50 €**

14/20

DOMAINE SAINT ANDRIEU

Côtes de Provence Lily Rose 2016

La famille Cordier-Bignon

(château Talbot à Saint-Julien) a investi dans cette vaste propriété. Issu du pressurage direct de mourvèdre à 90 %, le rosé est ensuite logé en barriques sur lies fines. Le bois marque le vin dont les rondeurs fruitées exposent dans le même temps des saveurs boisées. **38 €**

14/20

FIGUIÈRE

Côtes de Provence Pionnière 2018

Léger et fluide, le vin monte en puissance dans le verre. Une touche d'amertume souligne la finale. Rondeur, vivacité et tension... il réclame quelques mois pour prendre les belles rondeurs des rosés mûrs qui vieillissent avec la même grâce que les blancs. **40 €**

13,5/20

CHÂTEAU DE BEAUPRÉ

Coteaux d'Aix-en-Provence Collection du Château 2014

D'une douce évolution, le rosé générique est croquant et affiche un profil qui rappelle celui des vins andalous. La cuvée Collection du Château offre un autre profil, sur la densité et la fraîcheur. **29 €**

LE LANGUEDOC ET LE ROUSSILLON

Même très pâles, certains rosés offrent une profondeur similaire à celle des plus beaux blancs de ces deux vignobles.

17/20

DOMAINE LE ROC DES ANGES

Côtes du Roussillon Les Vignes Métissées 2019

Ne vous fiez pas à la pâleur du rosé de Marjorie Galet. Vinifié comme un blanc, d'une profondeur dynamique qui laisse présager une garde de plusieurs années (entre cinq et dix



Vinifié comme un blanc, ce "must" du Roc des Anges se gardera cinq à dix ans!

ans), ce vin est un must à base de grenache, carignan, macabeu, muscat et cinsault. **22,50 €**

16/20

MAXIME MAGNON

Corbières Métisse 2018

L'originalité de ce vin tient dans la macération de cinsault, grenache et lledoner pelut. Il en résulte un rosé un rien frondeur mais qui en milieu de bouche s'installe confortablement sur un fruit tonique et moelleux à la fois. Encore trois ou quatre ans de garde. **16 €**

15/20

AMISTAT

Vin de France Tatsima Gris

Rosé de macération issu de grenache gris et de macabeu en vendange entière, ce vin se goûte sur les amers. Original et sauvage, il est vibrant d'énergie. On dirait l'Andalousie. **22 €**

15/20

DOMAINE D'AUPILHAC

Coteaux du Languedoc Lou Maset 2019

Avec leurs vins d'une grande

De vigne en cave

Grands rosés de France

pureté, Sylvain et Désirée Fadat ont marqué toute une génération de vigneronns languedociens. Leur rosé qui a fait sa "malo" ne déroge pas à la règle. Ce vin offre un jus radieux, solaire et intense sur un fruit rouge croquant. Garde de quatre à cinq ans. **12,60 €**

14,5/20

**CHÂTEAU
CLAUD BELLEVUE** 🌿

Languedoc Saint-Georges-d'Orques La Galante 2018
Syrahs et grenaches apportent une sucrosité radieuse à ce rosé qui tire de son terroir une matière tannique à la finale légèrement zestée et une tension matinée de salinité. Deux ans de garde. **8 €**

14/20

DOMAINE HENRY 🌿

Languedoc Saint-Georges-d'Orques Vin Vermeil 2018
Magnifique avec ses reflets dorés et original, ce rosé offre un jus croquant de cerise et de menthe. Le grain presque tannique donne tout son caractère à ce rosé. À boire sur deux ans. **18 €**

Château Lassolle, 16/20

Côtes du Marmandais

Un abouriou éclatant



Stéphanie Roussel a réussi à insuffler une vigueur particulière à son rosé.

« C'est n'est pas un rosé, mais un rouge de pressurage », lance Stéphanie Roussel à propos de son vin. Vigneronne à Marmande depuis 2002, elle est parvenue à donner une vigueur particulière à son rosé issu d'abouriou, dont une partie est pressurée et l'autre ajoutée en grappes entières dans la cuve. Le vin est ensuite laissé neuf mois en jarres. Éclatant d'énergie, ce rosé interpelle autant qu'il séduit. **11 €**

LA VALLÉE DE LA LOIRE

Les rosés ligériens présentent des profils totalement inattendus qui défient les rosés sudistes, le réchauffement climatique n'y est pas étranger.

16/20

**DOMAINE
DE BELLIVIÈRE** 🌿

Vin de France
Aurore d'Automne
Ce rosé moelleux issu de pineau-d'aunis récolté tard dans l'année, il a le verbe haut et l'épice mûre. Quant au fruit, il se montre flatteur et courtis en milieu de bouche, plus acidulé en finale. C'est une curiosité dont il reste quelques bouteilles au domaine. **50 €**

16/20

ALPHONSE MELLOTT 🌿

Sancerre La Moussière 2018
Pensé pour faire du rosé, ce pinot noir est planté sur un terroir à blancs. Audacieux, longiligne et vibrant, ce sancerre est vinifié en pressurage direct, au plus près du fruit. Son éclat est ensuite préservé dans une cuve ovoïde. **N. C.**

15/20

LAMADONE 🌿

Côtes du Forez
Gamay sur Volcan 2018
Son nez floral lui confère toute son originalité. Croquant de minéralité, il livre une structure à peine granuleuse sur un fruit rouge enhardi par la puissance des sols volcanique et granitique. Un gamay à la puissance jubilatoire. **12 €**

LA CHAMPAGNE

Le vignoble des Riceys est l'un des plus grands terroirs de rosés de garde.

17/20

OLIVIER HORIOT 🌿

Rosé des Riceys
En Valingrain 2015
Concentration, couleur, précision, éclat du fruit... Ce rosé est parfait. Son jus puise sa tonicité et sa minéralité dans le calcaire du terroir des Riceys. Olivier Horiot, vigneron talentueux et expert en rosé, fait vieillir son vin un an en petits contenants puis six mois en cuves avant sa commercialisation. **33 €**

LE SUD-OUEST

Les terroirs mais aussi une kyrielle de cépages d'une formidable originalité caractérisent les rosés de cette vaste région.

16/20

CHÂTEAU DE BEL 🌿

Bordeaux 2018
Ce merlot sanguin est élevé dix-huit mois sur lies. Sa générosité se lit d'abord dans sa robe à la couleur mordorée, lumineuse. Puis en bouche où il tire de ses saveurs d'épices douces un tempérament exotique et de sa pointe légèrement oxydative un charme presque effronté. La finale est une caresse de merlot et le prix d'une douceur exquise. **10 €**

15/20

DOMAINE LE ROC

Fronton Ninette 2019
La négrette, cépage original de Fronton, insuffle aux rosés de l'appellation un élan peu ordinaire. Elle colore les vins d'une touche de rose intense et leur apporte une dimension à la fois fruitée et florale. Plus complexe que d'ordinaire, la



La Moussière est un audacieux rosé de pinot noir au plus près du fruit.

De vigne en cave

Grands rosés de France

texture de cette Ninette est forgée par une matière cou-lante, suave et dotée d'une fraîcheur indispensable à tout rosé respectable. 7,50 €

LA CORSE

Des vins affranchis de toute mode, droits dans leur costume deux-pièces composé d'un raisin original et d'un climat à part.

16/20 **DOMAINE ABBATUCCI** 🍀

IGP Valle di Nero 2015
Le cépage carcajolo nero donne naissance à un rosé singulier. Issus des arènes granitiques du terroir du sud de l'île et cultivés en biodynamie, les raisins sont pressés directement pour produire ce rosé qui sera ensuite élevé six mois. À la dégustation, tous les repères sont faussés tant ce vin nous emmène ailleurs. Parfums de maquis, puissance, vinosité et fraîcheur : un pur délice ! 25 €

15/20 **E CROCE - YVES LECCIA** 🍀

Patrimonio 2018
Avec les 10 % de nielluccio de son assemblage, la cuvée E Croce livre quelques parfums accrocheurs d'épices. Ce vin grandit en bouteille, il prend alors de la densité et développe de savoureuses notes d'épices et de garrigue. 14 €

LA VALLÉE DU RHÔNE

C'est à Tavel que l'on trouve le plus grand nombre de rosés proches de leur terroir. Une mine de rosés de gastronomie.

18/20 **DOMAINE DE L'ANGLORE** 🍀

Tavel 2018
Impossible dans une dégusta-

tion consacrée aux rosés de terroir de ne pas évoquer ce tavel, parangon du rosé qui vieillit merveilleusement. Il unit la fluidité d'une matière unique et l'équilibre généreux et vibrant d'un grenache épuré. Le terroir est bien mis en avant grâce à la viticulture biodynamique et l'élevage en bois est tout à la gloire de ce rosé profond. Impossible de lui résister. Env. 30 € (cavistes)

16/20 **DOMAINE DES CARABINIERS** 🍀

Tavel 2018
Ce 2018 sait allier le croquant

d'un fruit tendre et mûr à la profonde densité des grenaches de Tavel. Le tout est animé par l'énergique tonicité des vins issus de la viticulture biodynamique. Ce tavel est doté d'un tannin courtois à la fois riche et plein. 12,60 €

15/20 **SCAMANDRE** 🍀

IGP Gard Le Rosé 2015
De très vieilles vignes de grenache produisent ce rosé élevé quelques mois en barriques. Le soin apporté donne de la cohérence et du volume à cette cuvée à la texture suave. Le fruit exotique se mâtine de

Domaine de la Mordorée, 16/20 *Tavel Reine des Bois 2018* 🍀 **Un tavel savoureux**



Madeleine (à g.) et Ambre Delorme perpétuent la qualité de leur rosé.

Christophe Delorme, disparu en juin 2015, a légué à sa femme Madeleine et à sa fille Ambre 60 hectares de vignes bio qui passeront sous peu en biodynamie. Ici, l'objectif a toujours été de placer l'identité du terroir de Tavel au centre du vin. Fortes de ce double héritage, mère et fille ont maintenu la Mordorée parmi l'élite des domaines de l'appellation. Leur savoureux 2018, confit dans sa pointe citronnée, est velouté et délicat. 15,60 €

Le tavel de L'Anglore : un incontournable en matière de rosés de terroir.



D.R.

touches mentholées. Tout ce que l'on attend d'un rosé de gastronomie. 25 €

14/20 **DOMAINE MABY**

Tavel Libiamo 2018
Les épices, la puissance, une belle tension, un volume rare construit sur une finale sail-lante : ce tavel oscille entre l'ampleur de la bouche et la trame acérée d'une finale précise où perce encore une pointe de bois. Il se juge sur sa personnalité et sa capacité de garde d'une dizaine d'années. 19,50 €

14/20 **DOMAINE DES MARAVILHAS** 🍀

Lirac Pradau 2015
Lirac et Tavel mènent le même combat pour la reconnaissance de leur identité forte au sein des crus rodhaniens. Les vins sont à un niveau parfait et les prix restent abordables. Ce rosé sent l'amande avec des touches de xérès. Il affiche une tension nette et séduit par son bel éclat d'épices douces. 10 €