

Les
rosés
de L'ÉTÉ

A photograph of a glass of rosé wine and a plate of food. The glass is filled with a light pink wine and is positioned in the upper right. The plate, in the lower left, contains a salad of sliced peaches, green herbs, and other vegetables. The background is a dark, textured surface.

*Provence
Vallée du Rhône
Corse
Languedoc
Bordeaux
Loire
Bourgogne
Alsace
Jura...*

Millésime 2008

édito

La couleur de l'été

Voir la vie en rose pendant les vacances. C'est le but de ce numéro spécial de l'email-gourmand. À tout seigneur tout honneur, pleins feux sur la Provence (leader en production et en commercialisation avec 141 millions de cols en 2007, soit 38 % de la production française de rosé AOC) et ses rosés « tendance » qui représentent près de 70 % de ce guide. Comme ce vin plaisir a séduit de nombreuses régions viticoles hexagonales, il nous a semblé intéressant de vous présenter des productions de la vallée du Rhône, du Languedoc-Roussillon, de Corse, d'Alsace, de Bourgogne, de Bordeaux, du Sud-Ouest, du Jura, de la Loire et même de... Tahiti !
À consommer avec modération.

Gérard et Michelle Bernar

rosé

Lorsque l'on sait que le vin rosé a été le premier du monde, connu il y a plus de 2 600 ans, et même s'il n'a pas toujours connu le sort qu'il mérite et reçu ses lettres de noblesse auprès de son public et de la gastronomie, il a toujours fait son bonhomme de chemin.

Mais, depuis plus de trente ans, il a pris son élan grâce aux nouvelles technologies (le froid, la macération pelliculaire...), il a évolué à une vitesse grand V, progressé d'année en année dans toutes les régions, dans toutes les appellations et quelque soit les nombreux cépages employés, pour nous permettre de découvrir, de déguster, d'apprécier un vin digne d'harmonieux mariages et d'accords culinaires. J'ai toujours été un grand défenseur des rosés pour leurs robes lumineuses, chatoyantes, leurs arômes frais, vifs, fruités, primesautiers et enfin leurs goûts charmeurs, soyeux, allant du gouleyant au complexe, mais toujours avec finesse et élégance.

In vino veritas.

Jean-Pierre Rous,
 maître sommelier de l'U.D.S.F.



Photo Gérard Bernar

hors du temps

CHÂTEAU SAINTE ROSELINE
 SITE CLASSÉ
 CRU CLASSÉ

A.O.C. CÔTES DE PROVENCE
 WWW.SAINTE-ROSELINE.COM

L'UNITE D'ALCOOL EST DANGEREUSE POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
 www.lesfestontformidables.com | 19/06/11

DOMAINE CROIX-ROUSSE
 Christelle & Christophe DURDILLY
 Vignerons à PUGET-VILLE
 www.domainecroixrousse.com

Intense
 Un rosé qui révèle toute la Provence

CHÂTEAU DE Berne

83510 LORGUES
 Tél. : (0)4 94 60 43 52
 http://www.chateauberne.com
 vins@chateauberne.com

Photo François Millo / CTPP



Provence



CHÂTEAU DE BERNE

Impatience

Appellation Côtes de Provence contrôlée

CÉPAGES. Grenache 80 %, cinsault 20 %.

DÉGUSTATION. Belle robe pétale de rose, brillante et claire. Nez très expressif de brugnion et pêche et quelques notes de fruits exotiques. La bouche est tout d'abord fraîche avec des notes légèrement acidulées puis riche, pleine, enveloppant bien tout le palais et d'une belle longueur sur des notes très fruitées et désaltérantes.

ACCORD. Brochette de langoustines.

12,50€.

• **Château de Berne**

83510 Lorgues

Tél (0)4 94 60 43 52



CHÂTEAU DE BERNE

Cuvée spéciale

Appellation Côtes de Provence contrôlée

CÉPAGES. Grenache 80 %, cinsault 20 %.

DÉGUSTATION. Jolie robe claire avec des tons légèrement orangée avec des reflets soyeux. Nez frais, vif aux connotations de pêche, brugnion et même violette. Bouche franche, directe, soyeuse nerveuse à souhait où l'on retrouve les fruits blancs avec une pointe de fruits exotiques. Finale longue et très suave, superbe retrofraction fruitée.

ACCORD. Salade d'artichauts épineux et parmesan.

15€.

• **Château de Berne**

83510 Lorgues

Tél (0)4 94 60 43 52



CHÂTEAU DE L'AUMERADE CRU CLASSÉ

Cuvée Seigneur de Piegros

Appellation Côtes de Provence contrôlée

CÉPAGES. Grenache 70 %, cinsault 30 %.

DÉGUSTATION. Robe rose pâle. Nez exhubérant et frais, dominé par des arômes subtils de bonbons anglais et de framboise. Bouche suave, tout en douceur et belle longueur sur des notes de fruits.

ACCORD. Fleurs de courgettes aux truffes.

9,30€.

• **Château de L'Aumerade**

83390 Pierrefeu-du-Var

Tél (0)4 94 13 80 78



CHÂTEAU DES DEMOISELLES

Appellation Côtes de Provence contrôlée

CÉPAGES. Grenache, syrah, mourvèdre.

DÉGUSTATION. Robe rosée très limpide.

Le nez est un mélange subtil de frais et de fruits rouges. La bouche, dense et bien équilibrée est marquée par la fraîcheur.

ACCORD. Bœuf sauté au gingembre.

10,50€.

• **Château des Demoiselles**

83920 La Motte-en-Provence

Tél (0)4 94 70 28 78



CHÂTEAU L'AFRIQUE

Appellation Côtes de Provence contrôlée

CÉPAGES. grenache, cinsault, syrah, tibouren.

DÉGUSTATION. Une robe lumineuse d'un rose très pâle.

Un nez de fraise mûre et de mandarine.

Une bouche dense et fruitée.

ACCORD. Épaule d'agneau confite.

8€

• **Château L'Afrique**

83390 Cuers

Tél (0)4 42 61 20 00



CHÂTEAU MAÏME

Appellation Côtes de Provence contrôlée

CÉPAGES. Syrah 40 %, grenache 30 %, cinsault 30 %.

DÉGUSTATION. Une robe pâle aux reflets cuivrés.

Un nez complexe et riche, avec des notes fruitées et florales.

Une belle attaque pour une bouche structurée, gourmande, aromatique et longueur persistante.

ACCORD. Tempura de crevettes.

9€.

• **Château Maïme**

83460 Les Arcs-sur-Argens

Tél (0)4 94 47 41 66



CHÂTEAU MENTONE

Appellation Côtes de Provence contrôlée

CÉPAGES. Très vieux carignan 5 %, cinsault 40 %, grenache 40 % et clairette 15 %.

DÉGUSTATION. Le millésime se distingue par une belle robe pâle et délicate aux nuances pétale de rose et se caractérise par un bouquet puissant de fruits rouges frais (cassis, framboise, fraise). La dégustation est marquée par la fraîcheur et l'équilibre en bouche avec des notes fruitées en finale.

ACCORD. Brochettes de fruits caramélisés.

7€.

• **Château Mentone**

83510 Saint Antonin du Var

Tél (0)4 94 04 42 00

Prix caviste ou départ caveau



CHÂTEAU MINUTY CRU CLASSÉ

Cuvée Prestige

Appellation Côtes de Provence contrôlée

CÉPAGES. Grenache 90 %, tibouren 10 %.

DÉGUSTATION. Belle robe rose pâle. Nez parfumé de fruits à chair blanche et de petits fruits rouges. Bouche fruitée, suave avec une explosion aromatique et une très grande fraîcheur qui se termine sur une finale minérale.

ACCORD. Veau braisé aux girolles.

14€.

• **Château Minuty**

83580 Gassin

Tél (0)4 94 56 12 09



CHÂTEAU SAINTE ROSELINE CRU CLASSÉ

Cuvée Prieure

Appellation Côtes de Provence contrôlée

CÉPAGES. Mourvèdre, syrah.

DÉGUSTATION. Robe brillante rose clair saumoné.

Nez aromatique et expressif développe des arômes de pamplemousse, de vanille et de cannelle.

En bouche il présente un délicieux équilibre dû à une très belle acidité naturelle et à un élevage en bannière qui lui confère longueur et complexité.

ACCORD. Nage de homard à la citronnelle.

15,60€

• **Château Sainte Roseline**

83460 Les Arcs-sur-Argens

Tél (0)4 94 99 50 36



CHÂTEAU SAINTE ROSELINE CRU CLASSÉ

Cuvée Lampe de Méduse
Appellation Côtes de Provence contrôlée
CÉPAGES. Tibouren, cinsault, mourvèdre, grenache, syrah.
DÉGUSTATION. Robe claire légèrement saumonée. Le nez complexe et intense révèle des notes de fleurs blanches et d'agrumes, que l'on retrouve dans une bouche élégante. Agréable souplesse et belle longueur.

ACCORD. Loup en croûte de sel.
11,95€
• **Château Sainte Roseline**
83460 Les Arcs-sur-Argens
Tél (0)4 94 99 50 36



CLOS DES ROSES

Vin de pays des Maures
CÉPAGES. Grenache 60 %, mourvèdre 20 %, carignan 20 %.
DÉGUSTATION. Robe saumonée, brillante et limpide. Premier nez délicat dominé par des arômes de fleurs blanches, de pamplemousse, ponctuée d'une fine note de bonbon anglais. Évolution vers des parfums exotiques, ananas légèrement goyave. Bouche d'une grande finesse, qui surprend par son gras et sa longueur. Finale de séve relevée de légères notes de cerises griottes.

ACCORD. Langoustines au basilic.
7€.
• **Clos des Roses**
83600 Fréjus
Tél (0)6 03 02 39 73



DOMAINE CROIX-ROUSSE

No questions
Appellation Côtes de Provence contrôlée
CÉPAGES. Grenache 40 %, cinsault 40 %, carignan 20 %.
DÉGUSTATION. Robe corail aux tons pastels. Nez expressif, très aromatique. Bouche ronde, pleine de volume et de souplesse. Un vin naturel plein de fraîcheur qui dépeint son terroir.

ACCORD. Foie de veau à la provençale.
9€.
• **Domaine Croix-Rousse**
83390 Puget-ville
Tél (0)6 11 86 93 80



DOMAINE DU JAS D'ESCLANS CRU CLASSÉ

Cuvée du Loup
Appellation Côtes de Provence contrôlée
CÉPAGES. Grenache 85 %, syrah 15 %.
DÉGUSTATION. Robe pamplemousse rose. Nez floral avec des touches exotiques. Bouche harmonieuse, épicée avec une belle onctuosité et longueur en bouche.

ACCORD. Pieds et paquets à la marseillaise.
9,50€.
• **Domaine du Jas d'Esclans**
83920 La Motte-en-Provence
Tél (0)4 98 10 29 29

AOC CÔTES DE PROVENCE
CHÂTEAU DES DEMOISELLES
MAISON D'HÔTES DE CHARME
AU CŒUR D'UN VIGNOBLE PROVENÇAL

"Ce lieu est celui de la quiétude, de la balade, du charme si particulier de la Provence"

L'ARROS D'ALCOOL EST DÉCONSEILLÉ POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION
www.lesdemoiselles.com | 2015



DOMAINE DU JAS D'ESCLANS CRU CLASSÉ

Rosé boisé
Appellation Côtes de Provence contrôlée
CÉPAGES. Grenache 50 %, cinsault 50 %.
DÉGUSTATION. Robe corail. Nez fin, complexe. Bouche ronde et soyeuse, qui laisse s'exprimer des arômes de petits fruits rouges et de pêche blanche. La finale finement vanillée se mêle à des notes de bois fondu.

ACCORD. Charlotte d'agneau aux aubergines.
€.
• **Domaine du Jas d'Esclans**
83920 La Motte-en-Provence
Tél (0)4 98 10 29 29



DOMAINE GAVOTY

Cuvée Clarendon
Appellation Côtes de Provence contrôlée
CÉPAGES. Syrah 40 %, grenache 30 %, cinsault 30 %.
DÉGUSTATION. Robe brillante rose. Les sensations en nez, arômes de fruits, fraises et pêches, se retrouvent fidèlement dans une bouche ample. Finale avec beaucoup de gras.

ACCORD. Daurade royale grillée.
12,60€
• **Domaine Gavoty**
83340 Cabasse
Tél (0)4 94 69 72 39



DOMAINE VAL D'ASTIER

One more
Appellation Côtes de Provence contrôlée
CÉPAGES. Syrah, grenache, cinsault.
DÉGUSTATION. Robe rose pâle. Nez aux arômes fruités. Attaque vive et franche, bouche friande et fruitée qui offre fraîcheur et affirme une certaine personnalité.

ACCORD. Tomates farcies au thon.
17€.
• **Domaine Val d'Astier**
83310 Cogolin
Tél (0)4 94 54 05 31



CHÂTEAU LES VALENTINES

Cuvée 8 La Londe
Appellation Côtes de Provence La Londe contrôlée
CÉPAGES. Grenache 50 %, cinsault 50 %.
DÉGUSTATION. Belle robe rose saumonée. Nez aérien d'arbouses, de fenouil et de maquis. Bouche onctueuse et longue, épicée et minérale avec une finale d'agrumes et d'écorce d'orange.

ACCORD. Rouget poêlé et son risotto à l'encre de seiche.
11,90€
• **Château Les Valentines**
83250 La Londe-les-Maures
Tél (0)4 94 15 95 50



CHÂTEAU MALHERBE

Pointe du diable
Appellation Côtes de Provence La Londe contrôlée
CÉPAGES. Grenache, cinsault.
DÉGUSTATION. Robe pastel et brillante. Nez fruité aux arômes de mangue, de pêche blanche, avec des touches épicées de poivre blanc et d'écorce d'orange. Bouche gourmande et grande richesse aromatique.

ACCORD. Saumon fumé.
13,10€.
• **Château Malherbe**
83230 Bormes-les-Mimosas
Tél (0)4 94 64 80 11



DOMAINE DE LA JEANNETTE

Fleurs de Jeannette
Appellation Côtes de Provence La Londe contrôlée
CÉPAGES. Grenache, cinsault, mourvèdre, syrah.
DÉGUSTATION. Robe rose pâle. Nez aromatique de fruits rouges, framboise, fraise des bois, agrumes et pêche blanche. Des notes fruitées que l'on retrouve dans une bouche ample qui laisse apparaître une belle fraîcheur et une finale longue.

ACCORD. Thon rouge au sésame.
5,75€.
• **Domaine de la Jeannette**
83400 Hyères
Tél (0)4 94 65 68 70



Le
Rosé,
c'est en
Provence
qu'il est né



Inimitable Rosé de Provence

La lumière, les couleurs, les senteurs, les saveurs sont le reflet de l'art de vivre en Provence, terre de prédilection du rosé...

Le rosé est un art inimitable que les vignerons de l'AOC Côtes de Provence cultivent avec passion. Une robe tendre, claire et limpide, un nez délicat, sec et fruité font du rosé un instant de convivialité intense : rencontres improvisées, découverte, alliance avec les recettes provençales ou les cuisines du monde, le rosé est en phase avec l'émergence des nouveaux styles de vie.

côtes de provence



vins de
provence

www.vinsdeprovence.com



DOMAINE SAINT-ANDRÉ DE FIGUIÈRE

Cuvée Vieilles Vignes
Appellation Côtes de Provence La Londe contrôlée
CÉPAGES. Mourvèdre, cinsault, grenache noir.
DÉGUSTATION. Robe pâle. Nez fruité de fruits rouges, avec des notes épicées. Bouche complexe, charme qui offre beaucoup de gras et une belle longueur.
ACCORD. Cannelonis de gambas au jus de réglisse. 10,10€.
• **Domaine Saint-André de Figuière**
83250 La Londe-les-Maures
Tél (0)4 94 00 44 70



CHÂTEAU COUSSIN
Appellation Côtes de Provence Sainte-Victoire contrôlée
CÉPAGES. Grenache 80 %, cinsault 10 %, syrah 10 %.
DÉGUSTATION. Robe franche d'un joli rose pâle. Belle expression au premier nez, dominé par des arômes de cassis, puis s'ouvrant sur des notes de framboise et de fraise. La bouche détié beaucoup de fraîcheur et de fruit. Les notes de pêche dominant, complétées par des notes de fleurs blanches et de pamplemousse rose. Belle harmonie et grande persistance aromatique.
ACCORD. Sar grillé. 10,80€.
• **Château Coussin**
13530 Trets
Tél (0)4 42 61 20 00



CHÂTEAU FERRY LACOMBE
Cascaï
Appellation Côtes de Provence Sainte-Victoire contrôlée
CÉPAGES. Grenache 60 %, cinsault 20 %, syrah 20 %.
DÉGUSTATION. La robe est d'un rose très pâle. Le nez révèle une belle intensité aromatique sur des notes florales (fleur de pêcher) et fruitées (abricot). La bouche montre beaucoup de finesse avec une finale sur une pointe de vivacité qui augmente la longueur en bouche.
ACCORD. Tarte à la tomate. 15€.
• **Château Ferry Lacombe**
13530 Trets
Tél (0)4 42 29 40 04



CHÂTEAU MAUPAGUE
Appellation Côtes de Provence Sainte-Victoire contrôlée
CÉPAGES. Grenache 80 %, cinsault 20 %.
DÉGUSTATION. Robe pâle et brillante. Nez au relief intense, à dominante minérale avec des notes de fruits tendres, pêche, abricot. Bouche friande avec un beau volume, une belle amplitude et une finale pleine de vivacité.
ACCORD. Gambas grillées. 7,60€.
• **Château Maupague**
13530 Trets
Tél (0)4 42 61 20 00



ABBAYE SAINT-HILAIRE
Cuvée Domeni
Appellation Coteaux varois en Provence contrôlée
CÉPAGES. Grenache, syrah, cabernet-sauvignon, cinsault.
DÉGUSTATION. Robe bois de rose. Nez caractérisé par des senteurs de fruits frais, fraise, groseille, framboise, puis par des arômes sauvages de garrigue. Bouche croquante et fraîche, bien structurée avec une belle longueur.
ACCORD. Gigot d'agneau au four. 5,90€.
• **Abbaye de Saint Hilaire**
83470 Ollières
Tél (0)4 98 05 40 10



CHÂTEAU DE FONTLADE
Cuvée Saint-Quinis
Appellation Coteaux varois en Provence contrôlée
CÉPAGE. Cinsault, grenache, syrah.
DÉGUSTATION. Robe bois de rose pâle avec des reflets légèrement violacés. Nez intense doté d'une finesse aromatique, avec une explosion de fruits rouges qui évolue sur des fruits à chair blanche. Un fruité intense qui marie fraise des bois et pêche blanche, belle longueur, intensité aromatique et finale ample, rehaussée par une acidité qui donne une belle élégance.
ACCORD. Bouillabaisse. 5,70€.
• **Château de Fontlade**
83170 Brignoles
Tél (0)4 94 59 24 34



CHÂTEAU DE L'ESCARELLE
Les Belles Bastilles
Appellation Coteaux varois en Provence contrôlée
CÉPAGES. Syrah, grenache, mourvèdre.
DÉGUSTATION. Belle robe rose tendre. Nez floral, rappelant l'aubépine. La bouche est ronde, élégante et fruitée.
ACCORD. Caillette aux herbes. 6,50€.
• **Château de l'Escarelle**
83170 La Celle
Tél (0)4 94 69 09 98



CHÂTEAU DES CHABERTS
Cuvée Prestige
Appellation Coteaux varois en Provence contrôlée
CÉPAGES. Grenache, cinsault.
DÉGUSTATION. Robe éclatante marbre rose. Nez subtil et élégant aux notes fleuries, lilas blanc, rose et fruitées, fruits exotiques. Bouche pleine et puissante avec persistance aromatique et longue finale charmée.
ACCORD. Tajine de poissons aux légumes. 7,40€.
• **Château des Chaberts**
83136 Garéoult
Tél (0)4 94 04 00 97



CHÂTEAU D'OLLIÈRES
Appellation Coteaux varois en Provence contrôlée
CÉPAGES. Grenache 50 %, cinsault 45 %, syrah 5 %.
DÉGUSTATION. Une belle robe eau de rose brillante. Un nez floral et printanier. Une bouche souple, harmonieuse, portée par une belle vivacité. Un rosé plein, soyeux et long en bouche.
ACCORD. Filets de rougets en escabèche. 7,10€.
• **Château d'Ollières**
83470 Ollières
Tél (0)4 94 59 85 57



CHÂTEAU LA CALISSE
Cuvée Patricia Orтели
Appellation Coteaux varois en Provence contrôlée
CÉPAGES. Syrah, grenache.
DÉGUSTATION. Robe brillante pétale de rose. Nez expressif très aromatique sur des notes fruitées, fraise, groseilles, et florales. Bouche ample et vive sur le fruit frais, pleine de fraîcheur avec une belle persistance aromatique. 12€
ACCORD. Pintade au vin rosé.
• **Château La Calisse**
83670 Pontevès
Tél (0)4 94 77 24 71



CHÂTEAU LAFOUX
Cuvée Auguste
Appellation Coteaux varois en Provence contrôlée
CÉPAGES. Cinsault 80 %, grenache 20 %.
DÉGUSTATION. Robe pêche limpide et brillante. Nez délicat fruité avec des arômes de petits fruits rouges et de pêches jaunes. Bouche ample et bien équilibrée, belle attaque pleine de fraîcheur et finale légèrement épicée.
ACCORD. Pissaladière. 8€.
• **Château Lafoux**
83170 Tourves
Tél (0)4 94 78 77 86



CHÂTEAU DALMERAN
MMVIII
Appellation Les Baux-de-Provence contrôlée
CÉPAGES. Grenache, cinsault, cabernet sauvignon
DÉGUSTATION. Magnifique robe allant du framboise au rose saumoné. Au nez, des arômes de fruits rouges (mûres, groseilles, fraises). En bouche l'acidité se fond avec des saveurs de pomelo et de groseilles. Longueur en bouche s'enrichissant d'une note épicée.
ACCORD. Soupe de fruits rouges. 13,20€.
• **Château Dalmeyran**
13103 Saint-Étienne-du-Grès
Tél (0)4 90 49 04 04

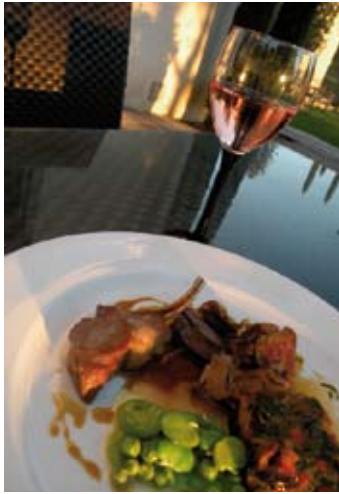


Photo Gérard Bernar

Pensez à l'effort du vigneron...

Comme les premières prémices du printemps, le rosé arrive dans nos verres pour venir nous apporter un peu de chaleur après un hiver froid et glacial. C'est qu'il est fort le bougre, il a évité de justesse une bourde dont seule la mondialisation a le secret : autoriser de mélanger du vin blanc avec du vin rouge pour obtenir un vin rosé. Car quoi que l'on en dise, le rosé est un vrai vin.

Qu'il soit rose pâle, pétale de rose, saumonée ou encore carminé : il ravit l'œil. Ses senteurs sont printanières, fruitées, épicées ou encore florales. En bouche, il procure toutes les sensations : la fraîcheur, l'onctuosité et le fruit, et presque une sensation de sapidité bien connue des vins rouges.

Les vignerons disent qu'il est plus facile de rater une vinification de rosé que de la réussir. Il faut d'abord une vendange saine et mure pour que le fruit soit parfait. La perte la plus cruciale est pendant la macération des baies avec le mout. C'est à cet instant que la couleur se joue, le vigneron passe toutes les heures devant ses cuves pour juger de l'évolution de son vin.

Avec quelques amis, sous une tonnelle de bougainvilliers, quelques toasts de tapenade ou de brandade, il est le roi. Un magnifique tajine de veau aux olives noires et le rosé prend toute sa place, là où ses confrères se cassent la pipe. Osez également avec une tarte aux fruits rouges des bois et le contraste sera splendide.

Alors, lorsque vous serez en train de déguster un verre de vin rosé, pensez à l'effort du vigneron, sachez apprécier sa fraîcheur et sa maturité charnelle, et consommez-le avec modération.

Association des sommeliers Nice Côte d'Azur Provence



CHÂTEAU ROUTAS

Le petit chenapan

Appellation Coteaux varois en Provence contrôlée

CÉPAGES. Cinsault, syrah, grenache.

DÉGUSTATION. Robe pâle corail. Nez brioché aux senteurs de framboise. Bouche charmeuse, délicate, bien construite avec une jolie finale fruitée.

ACCORD. Osso buco.

7€.

• **Château Routas**

83149 Bras

Tél (0)4 98 05 25 81



CHÂTEAU THUERRY

Les Abeillons

Appellation Coteaux varois en Provence contrôlée

CÉPAGES. Syrah, cinsault, grenache.

DÉGUSTATION. Robe pâle pétale de rose.

Nez élégant d'arômes de bonbons anglais et de fruits rouges, avec une note d'agrumes. La bouche est bien structurée et longue.

ACCORD. Carpaccio de filets de saint-pierre à l'huile d'olive.

10,50€.

• **Château Thuerry**

83690 Villecroze

Tél (0)4 94 70 63 02



DOMAINE DE CLAPIERS

Chasse gardée

Appellation Coteaux varois en Provence contrôlée

CÉPAGES. Grenache 60 %, syrah 35 %, rolle 5 %.

DÉGUSTATION. Robe lumineuse rose marbré.

Nez élégant, fleuri et délicat. Bouche équilibrée et ronde caractérisée par des saveurs sucrées et fruitées, nougat, fruits rouges.

ACCORD. Salade niçoise.

5,90€.

• **Domaine de Clapiers**

83470 Ollières

Tél (0)4 98 05 40 10



DOMAINE DE LA FAMILLE COULOMB

La cuvée du grand-père

Appellation Coteaux varois en Provence contrôlée

CÉPAGES. Grenache, syrah.

DÉGUSTATION. Robe claire saumonée.

Nez fruité et floral. Bouche expressive, très légère, empreinte d'une très belle fraîcheur.

4,50€.

• **Domaine de la famille Coulomb**

83470 Seillons-Source-d'Argens

Tél (0)4 94 72 50 54



DOMAINE DE LA JULIENNE

Cuvée Émilie

Appellation Coteaux varois en Provence contrôlée

CÉPAGES. Grenache 45 %, cinsault 45 %, syrah 10 %.

DÉGUSTATION. Robe rose pâle saumonée.

Nez subtil de petits fruits rouges.

Bouche soyeuse et harmonieuse

avec une finale tout en souplesse et onctuosité.

ACCORD. Caille farcie aux olives vertes.

5€.

• **Domaine de la Julienne**

83170 Tourves

Tél (0)4 94 78 7876



DOMAINE DE MERLANÇON

Cuvée Élie

Appellation Coteaux varois en Provence contrôlée

CÉPAGES. Syrah 70 %, grenache 30 %.

DÉGUSTATION. Robe marbre rose tirant sur la pêche.

Nez expressif de notes odorantes de fruits exotiques et d'agrumes, pomelos, citron. La bouche friande, pleine de fruits frais, fraise, buis, se prolonge sur une note épicée.

ACCORD. Escalope de veau farcie.

5€.

• **Domaine de Merlançon**

83170 Brignoles

Tél (0)4 94 69 04 50



DOMAINE DU DEFFENDS

Rosé d'une nuit

Appellation Coteaux varois en Provence contrôlée

CÉPAGES. Grenache 60 %, cinsault 40 %.

DÉGUSTATION. Robe claire et lumineuse.

Nez tout en finesse sur des notes d'agrumes

et de fruits rouges. Bouche harmonieuse et aromatique,

toute en fraîcheur, ample et longue.

ACCORD. Aioli.

9,80€.

• **Domaine du Deffends**

83470 Saint-Maximin-la-Sainte-Baume

Tél (0)4 94 78 03 91



DOMAINE DU LOOU

Rosée de printemps

Appellation Coteaux varois en Provence contrôlée

CÉPAGES. Grenache 60 %, cinsault 40 %.

DÉGUSTATION. Robe élégante fuchsia.

Nez d'arômes de fruits frais et de notes épicées.

Bouche équilibrée avec une belle structure.

ACCORD. Salade de petits violets à l'anchoïade.

8,50€.

• **Domaine du Louou**

83136 La Roquebrussanne

Tél (0)4 94 86 94 97



DOMAINE

LES VALLONS DE FONTFRESQUE

Cuvée Renaissance

Appellation Coteaux varois en Provence contrôlée

CÉPAGES. Grenache, cinsault, cabernet-sauvignon.

DÉGUSTATION. Robe rose pâle, franche, avec quelques

nuances type pelure d'oignon ou melon.

L'ensemble est floral, mêlé à des notes d'agrumes.

La bouche, onctueuse, présente une belle fraîcheur. La finale

est suave et délicate avec des notes rappelant le brugnon.

ACCORD. Loup grillé au fenouil.

7€.

• **Domaine Les Vallons de Fontfresque**

83170 Tourves

Tél (0)4 94 69 01 22



LA BASTIDE DES OLIVIERS

Appellation Coteaux varois en Provence contrôlée

CÉPAGES. Grenache, cinsault.

DÉGUSTATION. Jolie robe pétale de rose.

Nez subtil d'arômes de petits fruits rouges et de fruits mûrs à chair blanche. Bouche pleine de fraîcheur, vive et légère, qui se prolonge sur un fruité très séduisant.

ACCORD. Pastilla au pigeon.

7€.

• **La Bastide des Oliviers**

83136 Garéoult

Tél (0)4 94 04 03 11



LA GRAND'VIGNE

Les Fournerys

Appellation Coteaux varois en Provence contrôlée

CÉPAGES. Grenache 60 %, syrah 40 %.

DÉGUSTATION. Robe litchi éclatante.

Nez avec des notes fruitées, pêche, abricot et florales, fleurs de vigne, rose. Bouche gourmande, élégante avec une finale vive et pleine de fraîcheur.

ACCORD. Cigales de mer.

7€.

• **La Grand'Vigne**

83170 Brignoles

Tél (0)4 94 69 37 16



LES VIGNERONS DE LA SAINTE BAUME

Les Restanques Bleues

Appellation Coteaux varois en Provence contrôlée

CÉPAGES. Grenache, cinsault, syrah.

DÉGUSTATION. Robe lumineuse rose pastel.

Nez aux arômes de fruits.

Bouche structurée, avec un bel équilibre de fraîcheur.

ACCORD. Soupe au pistou.

5€.

• **Les Vignerons de la Sainte Baume**

83170 Rougiers

Tél (0)4 94 80 42 47



CHÂTEAU DE PIBARNON

Appellation Bandol contrôlée

CÉPAGES. Mourvèdre 50 %, cinsault 50 %.

DÉGUSTATION. Belle robe limpide.

Des notes de petits fruits à noyau et d'agrumes qui rappellent le cinsault mais aussi des notes d'épices douces qui soulignent son origine méditerranéenne avec le mourvèdre.

Une belle concentration et amplitude se prolongent sur une finale longue, fraîche et sapide.

ACCORD. Oursins.

20€.

• **Château de Pibarnon**

83740 La Cadière d'Azur

Tél (0)4 94 90 12 73



CHÂTEAU PRADEAUX

Appellation Bandol contrôlée

CÉPAGES. Mourvèdre 55 %, cinsault 45 %.

DÉGUSTATION. Robe brillante saumon.

Nez complexe avec des arômes de fruits exotiques.

Bouche intense, fruitée, bien structurée et belle longueur.

ACCORD. Tartare de daurade.

11,50€.

• **Château Pradeaux**

83270 Saint-Cyr-sur-Mer

Tél (0)4 94 32 10 21



CHÂTEAU LA ROUVIÈRE

Appellation Bandol contrôlée

CÉPAGES. Grenache 30 %, cinsault 30 %, mourvèdre 40 %.

DÉGUSTATION. Robe chatoyante pâle.

Nez fin et discret, souligné de notes florales et d'agrumes.

Une bouche ample et onctueuse, pleine de caractère.

ACCORD. Bourride.

15€.

• **Château La Rouvière**

83740 La Cadière d'Azur

Tél (0)4 94 98 58 98



DOMAINE LA LAIDIÈRE

Appellation Bandol contrôlée

CÉPAGES. Mourvèdre, cinsault et grenache.

DÉGUSTATION. Robe élégante saumonée.

Nez puissant de fruits rouges et jaunes.

Belle attaque en bouche, tendre et vivace.

Équilibré, il combine volume, rondeur et fraîcheur.

ACCORD. Ris d'agneau.

7€.

• **Domaine La Laidière**

Sainte Anne d'Evenos 83330 Evenos

Tél (0)4 94 98 03 65 75



DOMAINES OTT

Rosé cœur de grain Château Romassan

Appellation Bandol contrôlée

CÉPAGES. Grenache, cinsault, mourvèdre.

DÉGUSTATION. Robe pâle saumonée. Premier nez

très pêche qui finit sur des notes de fleurs blanches

avec des accents mentholés. Attaque en bouche opulente,

beaucoup de gras et de matière, avec une pointe de réglisse.

Belle longueur mêlée d'épices.

ACCORD. Lotte au safran.

19,85€

• **Domaines Ott**

83330 Le Castellet

Tél (0)4 94 98 71 91



DOMAINE SORIN

Appellation Bandol contrôlée

CÉPAGES. Mourvèdre 60 %, grenache 40 %.

DÉGUSTATION. Rose saumonée, avec des reflets

soutenus. Nez d'arômes fruités, avec quelques notes

de réglisse. Bouche franche, pleine d'ampleur aromatique.

Finale tout en fraîcheur.

ACCORD. Banon.

11€.

• **Domaine Sorin**

83270 Saint-Cyr-sur-Mer

Tél (0)4 94 26 62 28



LES VIGNERONS DE LA CADIÈRENNE

Cuvée grande tradition

Appellation Bandol contrôlée

CÉPAGES. Grenache 80 %, mourvèdre 20 %.

DÉGUSTATION. Belle robe pâle de pétale de roses.

Nez fin et épicé aux arômes d'agrumes et de buis.

Bouche fruitée, bien équilibrée avec du gras et de la rondeur.

8,10€.

ACCORD. Poulet yassa.

• **Les Vignerons de la Cadièrenne**

83740 La Cadière d'Azur

Tél (0)4 94 90 11 06



CHÂTEAU CALISSANNE

Calisson de Calissanne

Appellation Coteaux d'Aix-en-Provence contrôlée

CÉPAGE. Grenache 75 %, cinsault 25 %.

DÉGUSTATION. Robe de couleur pâle. Nez délicat

d'arômes à dominante de groseilles confites sur des notes

d'amandes fraîches. Une bouche élégante

d'une grande finesse et d'une belle fraîcheur.

ACCORD. Poivrons rouges à l'huile d'olive

12€.

• **Château Calissanne**

13680 Lançon-de-Provence

Tél (0)4 90 42 63 03



COMMANDERIE DE LA BARGEMONE

Cuvée Marina

Appellation Coteaux d'Aix-en-Provence contrôlée

CÉPAGE. Syrah 40 %, grenache 30 %, cinsault 10 %, cabernet 20 %.

DÉGUSTATION. Robe de couleur cerise.

Nez floral et de fruité de baies rouges.

Bouche harmonieuse et équilibrée.

ACCORD. Gratin de figues.

7,40€.

• **Commanderie de la Bargemone**

13760 Saint-Cannat

Tél (0)4 42 57 22 44



DOMAINE DE LA CITADELLE

Les Artèmes

Appellation Côtes du Lubéron contrôlée

CÉPAGES. Grenache 35 %, cinsault 25 %, mourvèdre 25 %, syrah 10 %, clairette 5 %.

DÉGUSTATION. Robe rose pâle. Nez intense et franc avec des notes de framboise, de rose, de pêche. Bouche gourmande et ronde, rafraîchissante avec une sensation de volume aux accents de fruits rouges et de fleurs.

ACCORD. Navarin de chevreau. 9,90€.

• **Domaine de la Citadelle**
84560 Ménerbes
Tél (0)4 90 72 41 58



BASTIDE DU CLAUX

Appellation Côtes du Lubéron contrôlée

CÉPAGE. Grenache noir 50 %, cinsault 35 %, syrah 15 %.

DÉGUSTATION. Robe lumineuse, rose pâle.

Le nez exhale des arômes fruités, pêche blanche, pamplemousse, fruits rouges.

La bouche, fraîche, offre une attaque franche. Belle intensité aromatique aux arômes de cerise et de bonbon anglais.

La finale est longue sur des notes épicées. **ACCORD.** Caviar d'aubergines. 7,50€.

• **Bastide du Claux**
84240 La Motte-d'Aigues
Tél (0)4 90 77 70 26



CAMILLE CAYRAN

La Réserve

Appellation Côtes-du-Rhône villages contrôlée

CÉPAGE. Grenache 55 %, syrah 25 %, mourvèdre 20 %.

DÉGUSTATION. Robe claire, pétale de rose avec des reflets violines. Le nez est intense et révèle des notes de fruits frais, un panier de fruits rouges (fraise et framboise) fraîchement cueillis, évoluant sur des notes plus florales (violette). En bouche, attaque fraîche et vive suivie d'une explosion de fruits frais avec une finale ronde et élégante. 6,10€.

ACCORD. Tian d'aubergines
• **Camille Cayran**
84290 Cairanne
Tél (0)4 90 30 82 05



DOMAINE DE CHAMP-LONG

Cuvée Tradition

Appellation Ventoux contrôlée

CÉPAGES. Grenache 80 %, syrah 20 %.

DÉGUSTATION. Robe pâle pétale de rose. Nez fruité. Bouche gourmande de petits fruits rouges, toute en fraîcheur et en finesse.

ACCORD. Anchoïade de légumes. 4,60€.

• **Domaine de Champ-Long**
84340 Entrechaux
Tél (0)4 90 46 01 58



DOMAINE GRANGE DE LOUISET

Cuvée Rêve de rose

Appellation Ventoux contrôlée

CÉPAGES. Grenache 50 %, syrah 50 %.

DÉGUSTATION. Belle robe brillante rosé clair.

Nez intense et fruité d'arômes de fruits que l'on retrouve très marqués en bouche.

ACCORD. Lapin aux poivrons. 5,50€.

• **Domaine Grange de Louiset**
84810 Flassan
Tél (0)4 90 61 87 62



TERRAVENTOUX

Appellation Ventoux contrôlée

CÉPAGES. Grenache 70 %, syrah 15 %, cinsault 15 %.

DÉGUSTATION. Robe rose bonbon.

Nez de petits fruits rouges. Bouche nerveuse avec une belle sensation de fruité.

ACCORD. Daube de poulpes. 5€.

• **Cave TerraVentoux**
84570 Villes-sur-Auzon
Tél (0)4 90 61 79 47



CHÂTEAU DE JAU

Appellation Côtes du Roussillon contrôlée

CÉPAGE. Syrah 60 %, grenache noir 40 %.

DÉGUSTATION. Belle robe framboise, limpide.

Nez marqué de petits arômes de fruits rouges, légèrement acidulés. La bouche dégage une grande fraîcheur et une agréable vinosité.

ACCORD. Calamars à la plancha. 6,90€.

• **Château de Jau**
66000 Cases de Pène
Tél (0)4 68 38 90 10



LES VIGNOBLES FONCALIEU

Enseduna

Vin de pays des Coteaux d'Enserune

CÉPAGE. Cabernet franc 100 %.

DÉGUSTATION. D'une couleur pétale de rose très soutenue, ce rosé frais et vif, révèle les arômes fruités de cerises et de groseilles sublimés par des notes florales de violette et de miel. Ni boisé, ni trop sucré, ce rosé croquant est l'expression même du cépage qui le compose.

ACCORD. Carpaccio de légumes. 3,50€.

• **Les Vignobles Foncalieu**
11290 Arzens
Tél (0)4 68 76 21 68



CHÂTEAU GRAND MOULIN

La Tour

Appellation Corbières contrôlée

CÉPAGE. Cinsault 40 %, syrah 30 %, grenache noir 20 %, mourvèdre 10 %.

DÉGUSTATION. Robe rose pastel aux reflets abricot.

Rosé tendre aux arômes de fruits rouges, de grenadine et d'agrumes. Bouche vive et grasse en fin de bouche. 4,60€.

ACCORD. Poulet aux écrevisses.
• **Château Grand Moulin**
11200 Lézignan-Corbières
Tél (0)4 68 27 40 80



LES JAVELLES

Cinsault

Vin de pays d'Oc

CÉPAGE. Cinsault 100 %.

DÉGUSTATION. Robe d'un belle couleur typique rosé, tirant sur le rouge vif, avec un aspect brillant. Vin très fruité et aromatique, avec des parfums de bonbon, de framboise, de fraise et de grenadine. Il possède également des nuances florales de rose et de lavande. La bouche, extrêmement équilibrée, allie rondeur et longueur à l'acidité et la fraîcheur.

ACCORD. Carpaccio de légumes. 5,50€.

• **Les Javelles**
11800 Marseillette
Tél (0)3 80 61 46 31



CHÂTEAU DE PENNAUTIER

Terroirs d'altitude

Appellation Cabardès contrôlée

CÉPAGE. Grenache 60 %, syrah 40 %.

DÉGUSTATION. Robe pétale de rose.

Nez de parfums de pivoines avec des notes d'agrumes.

Bouche ample, onctueuse, légèrement minérale, qui se termine sur des arômes de mandarine avec beaucoup de persistance et de fraîcheur.

ACCORD. Filets de sole au coulis de tomate. 7,65€.

• **Château de Pennautier**
11610 Pennautier
Tél (0)4 68 72 65 29



DOMAINE GENTILE

Appellation Patrimonio contrôlée

CÉPAGES. Niellucciu 100 %.

DÉGUSTATION. Robe saumonée aux reflets rosés. Nez fruité légèrement épicé. Bouche longue, ample.

ACCORD. Filets de pageot grillés aux épices. 15€.

• **Domaine Gentile**
20217 Saint-Florent
Tél (0)4 95 37 01 54

Alsace

Photo CIVA-RC



ARTHUR METZ

Roséal
Appellation Alsace contrôlée
CÉPAGES. Pinot gris 100 %.
DÉGUSTATION. Jolie robe saumonée. Floral et fruité en bouche, d'une intense fraîcheur; ce vin gourmand dévoile des arômes de bonbons anglais intenses et frais dans lesquels s'expriment des notes de poires, de pêche, d'agrumes et de fraise. L'attaque en bouche offre du volume avec l'impression de croquer dans des agrumes et se termine sur des arômes citronnés.
ACCORD. Filet mignon au gingembre et coriandre. 9,50€.
• **Arthur Metz**
67520 Marlenheim
Tél (0)3 88 59 28 60



LOUIS SIPP

Appellation Alsace contrôlée
CÉPAGES. Pinot noir 100 %.
DÉGUSTATION. Belle robe d'un rouge bonbon léger. Nez fruité. Bouche bien structurée et légèrement corsée.
ACCORD. Tarte flambée alsacienne. 6,76€.
• **Louis Sipp**
68150 Ribeauvillé
Tél (0)3 89 73 60 01



DOMAINE KLIPFEL

Appellation Alsace contrôlée
CÉPAGES. Pinot noir 100 %.
DÉGUSTATION. Belle robe brillante rosé clair. Nez aussi fin que subtil de fruits rouges frais. Vin sec et fruité, bouche souple et de grande élégance, associée à une texture tendre.
ACCORD. Poularde au riz. 6,90€.
• **Klipfel**
67140 Barr
Tél (0)3 88 58 59 00

Bourgogne



CAVE DE LUGNY

Bourgogne
Appellation Bourgogne contrôlée
CÉPAGE. Pinot noir 100 %.
DÉGUSTATION. Robe limide et brillante d'un rose léger. Nez aux arômes gourmands de fruits rouges (cassis). La bouche est gorgée de fruits, avec une belle finale tout en fraîcheur.
ACCORD. Brochettes d'agneau 5,62€
• **Cave de Lugny**
71260 Lugny
Tél (0)3 85 33 22 85



CAVE DE LUGNY

Mâcon Les Épillets
Appellation Mâcon contrôlée
CÉPAGES. Gamay noir 100 %.
DÉGUSTATION. Robe rose pâle. Nez fruité. La bouche est ronde et friande.
ACCORD. Tourte au canard 4,26€.
• **Cave de Lugny**
71260 Lugny
Tél (0)3 85 33 22 85



CAVE DE CHARNAY-LÈS-MÂCON

Mâcon Les Épillets
Appellation Mâcon contrôlée
CÉPAGES. Gamay 100 %
DÉGUSTATION. Belle robe rouge clair avec des reflets solaires orangés. Le nez de fruits rouges avec des arômes de fruits et d'agrumes lui confère une bouche rafraîchissante.
ACCORD. Cuisses de lapin confites au thym. 4,80€.
• **Cave de Charnay-lès-Mâcon**
71260 Lugny
Tél (0)3 85 34 54 24

Bordeaux



CHÂTEAU DE PANIGON

Cuvée Valombreuse
Appellation Bordeaux rosé contrôlée
CÉPAGE. Merlot 80 %, cabernet sauvignon 20 %.
DÉGUSTATION. Jolie robe rose pâle aux reflets mauves. Le nez très amylique mêle grenadine, banane et bonbon à la fraise. La bouche est un savant mariage de douceur et de fraîcheur, tout en délicatesse. Des notes de caramel accompagnent avec onctuosité le fruité qui s'intensifie avant de laisser la finale à la rose et à la violette. Belle persistance aromatique.
ACCORD. Sashimi de saumon. 5,65€.
• **Château de Panigon**
33340 Cuvac-en-Médoc
Tél (0)5 56 41 37 00 - (0)6 86 18 63 85



DOMAINES MÈNERET-AUDY

Le rosé de Courteillac
Appellation Bordeaux rosé contrôlée
CÉPAGE. Cabernet sauvignon 60 %, merlot 40 %.
DÉGUSTATION. Robe rose légèrement soutenue. Nez très aromatique de bonbon anglais. Bouche fraîche et ronde marquée par des parfums de petits fruits rouges qui accompagnent quelques saveurs d'agrumes. 5,90€.
ACCORD. Lasagnes de saumon.
• **Domaines Mèneret-Audy** 33500 Arveyres
Tél (0)5 57 55 11 80



GREZETTE

Rosé de Grezette
Vin de pays du Lot
CÉPAGE. Malbec 80 %, merlot 20 %.
DÉGUSTATION. Belle robe d'un rose très pâle. Nez empreint de délicieux arômes d'acacia, de pêche, d'abricot et de groseille. Vin vif et frais, qui offre un très bel équilibre en bouche et une finale délicate. 9€.
ACCORD. Apéritif avec tapas.
• **Domaine de Lagrèzette**
46140 Caillac
Tél (0)5 65 20 07 42

En été, les Vins d'Alsace ne laissent pas la nature indifférente

LE PINOT NOIR ROSÉ

Le Pinot Noir est le seul cépage d'Alsace à produire un vin rouge ou rosé dont le goût fruité typique évoque la cerise. Ses arômes possèdent une structure plus charpentée et plus complexe que les vins blancs d'Alsace. Avec sa jolie robe brillante aux reflets rosés, ses arômes de fruits rouges persistants, et notamment de cerise, le Pinot Noir Rosé est à la fête en été et il produit le plus bel effet sur des grillades de viandes et de poissons, avec des salades composées, de la charcuterie, ou encore avec des spécialités de cuisine méridionale



Salade de bœuf façon thaïe

Pour 4 personnes
Préparation 25 min
Cuisson 5 min

Ingrédients :

1 pavé de bœuf de 300g
30g de racine de gingembre frais
4 brins de ciboule
1 botte de coriandre
1 petite salade croquante de type Iceberg
12 tomates cerise
2 c à soupe d'huile de sésame
1 c à soupe de vinaigre de riz

Faire cuire le pavé de bœuf (saignant ou à point).
Le laisser refroidir puis le couper en lamelles.
Rincer les tomates et les couper en deux.
Laver, essorer et couper la salade en lanières.
Couper le gingembre en lamelles.
Ciseler la botte de coriandre et la ciboule dans un saladier.
Ajouter les tomates, la salade, les lamelles de bœuf et le gingembre.
Verser l'huile et le vinaigre et remuer le tout, avant de filmer le saladier et de le placer au réfrigérateur pendant 1 heure.
Servir cette salade rafraîchissante accompagnée d'un verre de Pinot noir rosé.



Stylisme culinaire : Isabel Brancq-Lepage. Photographie : Gwénaél Quantin

www.vinsalsace.com

**Un rouge chez les Grands Blancs,
c'est forcément un Grand Rouge !**

Léger et fruité, le Pinot Noir d'Alsace se marie
à merveille avec charcuteries et grillades.



VINS
D'ALSACE
PINOT NOIR



DOMAINE GRAND

Rosé floral

Appellation Côtes du Jura contrôlée

CÉPAGE. Pouslard, pinot noir.

DÉGUSTATION. Robe rose franc.

Nez fruité avec des arômes de sous-bois. Bouche souple, équilibrée et très aromatique.

ACCORD. Saucisse de Morteau 5,60€.

• **Domaine Grand**

39230 Passenans

Tél (0)3 84 85 28 88

Loire



DOMAINE DU CLOS DE L'ÉLU

Libellule

Appellation Rosé de Loire contrôlée

CÉPAGE. Groleau 70%, gamay 30 %.

DÉGUSTATION. Belle robe lumineuse. Nez aérien. Bouche puissante, ronde, pleine de fraîcheur et de parfums.

ACCORD. Encornets farcis. 4,95€.

• **Domaine du Clos de l'Élu**

49190 Saint-Aubin-de-Luigné

Tél (0)2 41 78 39 97



CAVE COOPÉRATIVE DU VENDOMOIS

Montagne blanche

Appellation Coteaux du Vendomois contrôlée

CÉPAGE. Pineau d'Aunis 100 %.

DÉGUSTATION. Robe raffinée rose saumonée avec une note mauve. Nez tout en finesse aux arômes de bonbon anglais, gelée de coing, et aux notes florales (lilas), enfin une note mentholée et réglisse douce. Bouche acidulée, ronde et fine, joliment fruitée. Finale persistante sur le poivre gris.

ACCORD. Poulet au citron.

4€.

• **Cave coopérative du Vendomois**

41100 Villiers-sur-Loir

Tél (0)2 54 72 90 69



CAVE DES PRODUCTEURS DE VOUVRAY

Parfum de cépages

Appellation Cabernet d'Anjou contrôlée

CÉPAGE. Cabernet franc 100 %.

DÉGUSTATION. Belle robe brillante d'un rose soutenu.

Nez frais de fraise, fraise des bois et de notes d'agrumes. Il est souple et ample en bouche. Sa finale douce est rehaussée par une pointe vive sur des notes de fruits rouges frais (mûre, groseille) et d'épices.

ACCORD. Melon au jambon cru.

5,45€.

• **Cave des producteurs de Vouvray**

37210 Vouvray

Tél (0)2 47 52 75 03



CLAUDE LAFFOND

La Grande Pièce

Appellation Reuilly contrôlée

CÉPAGE. Pinot gris 100 %.

DÉGUSTATION. Robe pétale de rose légèrement orangée. Vin gris sec et tendre au nez discret et fin par ses arômes de framboise et d'agrumes. Bouche onctueuse et bien équilibrée.

ACCORD. Bouchées à la reine. 7,20€.

• **Claude Laffond**

36260 Reuilly

Tél (0)2 54 49 22 17



DOMAINE DANIEL REVERDY ET FILS

Sancerre

Appellation Sancerre contrôlée

CÉPAGE. Pinot noir 100 %.

DÉGUSTATION. Robe rose violacé. Nez fruité avec des notes de fruits exotiques.

Vin sec à la bouche fruitée et souple.

ACCORD. Côtelettes d'agneau grillées.

• **Domaine Daniel Reverdy et Fils**

18300 Verdigny

Tél (0)2 48 79 33 29



DOMAINE GEOFFRENET-MORVAL

Cuvée Comte de Barcelone

Vin délimité de qualité supérieure Châteaumeillant

CÉPAGE. Gamy 97 %, pinot noir 3 %.

DÉGUSTATION. Robe saumon.

Nez flatteur de pêche de vigne. Bouche friande où la fraîcheur en attaque est suivie d'arômes fruités et floraux finissant tout en rondeur sur des notes épicées.

ACCORD. Soupe de fraises à la menthe. 7,70€.

• **Domaine Geoffrenet-Morval**

18190 Venesmes

Tél (0)2 48 60 50 15



Un vignoble unique au monde

Situé sur l'atoll corallien de Rangiroa au milieu du Pacifique Sud, ce vignoble est l'aboutissement d'un challenge initié maintenant depuis plusieurs années. Ses particularités sont nombreuses. La vigne pousse au milieu d'une cocoteria en bord de lagon tropical. La vendange prend le bateau avant de rejoindre le chai... Les récoltes sont au nombre de deux par an, une au mois de mai et une au mois d'octobre. Les vins produits sont uniques et incomparables à ce qui existe par ailleurs et sont représentatifs d'un véritable nouveau terroir.

Sa localisation, le climat, le type de sol, les techniques de viticulture, tout est réuni pour faire un produit unique... mais des techniques particulières ont dû être expérimentées pour réussir cette culture originale dans l'archipel des Tuamotu en Polynésie française, situé à 350 km de Tahiti.



DOMAINE DOMINIQUE AUROY

Rosé floral

Appellation Côtes du Jura contrôlée

CÉPAGE. Muscat de Hambourg avec les jus de saignées de différentes cuvées de vin rouge.

DÉGUSTATION. La robe est d'un rose soutenu.

Le nez très fin et riche est expressif avec des arômes de muscat et de fruits rouges. La bouche est fine et ronde avec une finale fraîche.

ACCORD. Poisson cru au lait de coco. 25€.

• **Domaine Dominique Auroy**

98713 Papeete

Tél (+689) 54 99 40 - (0)6 28 10 08 26

Prix caviste ou départ caveau