

LA REVUE DU **Vin** DE FRANCE

www.larvf.com

LA RVF n° 543 - JUILLET / AOÛT 2010

PARIS

NOS RESTOS
ET BISTROTS
FAVORIS

ALSACE

50 grands
rieslings secs

VINS RARES

Confessions
d'un grand
collectionneur

SICILE, SARDAIGNE, MAJORQUE, CORSE

Grands vins des îles
de la Méditerranée



NOUVELLE
FORMULE!

BEAUJOLAIS

Les balades
gourmandes



ROSÉ : LE TOP 100

NOS GRANDES BOUTEILLES

POURQUOI LE ROSÉ SÉDUIT LES CONNAISSEURS

M 08279 - 543 - F : 5.90 € - RD



ROSÉS

LA FINE FLEUR FRANÇAISE

DU SUD AU NORD, NOS 100 PLUS BELLES CUVÉES

Une dégustation de Philippe Maurange,
avec la collaboration d'Alexis Goujard

Qui en doute encore ? Désormais présent sur les plus grandes tables, le rosé est devenu un vin prestigieux. Il faut bien reconnaître qu'il en a toutes les vertus : style, prix et même garde. Dans cet exercice, la France et ses vignerons dominent encore le monde.

Le vin rosé est à la mode. Regardez autour de vous, dès l'arrivée des beaux jours, au restaurant, dans les dîners en ville, en vacances, le rosé brille sur toutes les tables. On ne voit et on ne boit plus que lui.

À quoi doit-on ce boom du rosé ? Aux progrès incontestables de la technique. La vinification à basse température a tout bouleversé. En vingt ans, le rosé est devenu un beau vin de fruit, éclatant, frais et désaltérant. Puis de nouveaux pressoirs pneumatiques sont arrivés, des outils indispensables à l'élaboration d'un rosé croquant. Ultra modernes, ils permettent de maîtriser les jus de goutte, désormais issus de pressurage doux et délicat. De plus, ils sont adaptés aux prémacérations et améliorent le rendu de la couleur, toujours plus claire.

Le rosé est devenu un vin

L'approche de la vinification du rosé, sur le modèle des meilleurs blancs secs, a modifié la donne. Cette maîtrise de la technique en a aussi modifié le goût. Car faire un bon rosé est un art difficile. Il y a peu, les rosés étaient souvent "techno". Ils manquaient de complexité, ne disaient rien de leur terroir, banalisaient le cépage... Les pratiques ont évolué.

LES CONDITIONS DE LA DÉGUSTATION

Les vins de Provence et de Corse ont été dégustés à l'aveugle par Philippe Maurange et Thomas Bravo-Maza lors des dégustations organisées par les interprofessions pour notre numéro Spécial millésime de juin (La RVF n° 542). Toutes les autres cuvées et les BiB ont été goûtés dans les locaux de La RVF en avril et mai par Philippe Maurange et Alexis Goujard.



LE DOUBLE MAGNUM DE ROSÉ
DU CHÂTEAU ROLLAN DE BY, UN OBJET D'ART !

C'est en Provence, principale région productrice de rosés, que les choses sont allées le plus vite. Fini le petit rosé de fruit, place au vin. Inventifs, créatifs, les vignerons proposent donc des rosés plus vineux (La Bégude, à Bandol, par exemple), présentés dans de belles bouteilles – de plus en plus souvent en magnum (Commanderie de Peyrassol) –, exprimant l'unité d'un terroir, d'un cépage, d'un élevage en barriques (cuvées Garrus ou Les Clans du château d'Esclans, Clos Madame du château Rasque) et s'imposant par leurs prix. En Provence, les rosés sont plus chers que la grande majorité des rouges, et il n'est pas rare de trouver des cuvées spéciales à la carte de bonnes tables entre 50 et 150 euros.

De Sancerre à Bordeaux

Mais il n'est pas de bon rosé qu'en Provence, loin de là ! On en produit désormais d'excellents partout en France. Après la Provence, la vallée de la Loire, de Sancerre aux Fiefs vendéens (domaine Saint-Nicolas, par exemple), propose de superbes rosés issus de pinot noir. Toujours à base de pinot noir, la Bourgogne et ses marsannays offrent aussi de belles opportunités. Plus au sud, la vallée du Rhône produit des rosés charpentés, souvent un peu trop alcoolisés, à l'instar de ceux du Languedoc-Roussillon. Et puis, comment ne pas parler de Bordeaux et de ses célèbres clairnets ? Ici, la production augmente et un grand nombre de crus en produisent. Même les crus classés (château Lafon-Rochet, quatrième cru classé de Saint-Estèphe), prouve que le rosé est devenu un vin prestigieux, y compris dans le très conservateur Médoc. Forts de ce constat, nous sommes partis à la découverte de cette formidable palette de styles pour sélectionner des vins gourmands, de garde, originaux et à tous les prix. Bonne dégustation !

LES 100 MEILLEURS ROSÉS DE FRANCE

PALMARÈS LES ROSÉS DE FRANCE

NOS 100 PLUS GRANDS ROSÉS

19/20	Domaine de la Bastide Blanche Bandol 2009 11 €	Mas Amiel Côtes-du-Roussillon La Plaisir 2009 6,90 €	La Vieille Ferme Côtes-du-Ventoux 2009 Env. 5 €
Domaine de la Bégude Bandol 2009 15 €	Domaine du Clos d'Alari Côtes-de-Provence Grand Clos 2009 9 €	Domaine La Colombière Fronton Vin Gris 2009 6,50 €	Domaine Philippe Gilbert Mennetou-Salou 2009 13,20 €
Château Simone Palette 2009 Env. 20 €	Domaine de Curebœsse Côtes-de-Provence Fréjus Angélico 2009 8,90 €	Château Périn Bordeaux Clairet 2009 Env. 6 €	15/20
18/20	Domaine du Jas d'Esclans Côtes-de-Provence Cuvée du Loup 2009 9,50 €	Château Rollan de By Bordeaux 2009 6 €	Château Caissanne Coteaux-d'Aix-en-Provence Le Caïsson 2009 12,90 €
Château d'Esclans Côtes-de-Provence Garrus 2008 80 €	Clos Culombu Cahli Ribbe Rosse 2009 10 €	Château des Tourtes Bordeaux 2009 4,10 €	Château Les Crosles Côtes-de-Provence Cuvée Prestige 2009 8,95 €
Château Sainte Roseline Côtes-de-Provence La Chapelle 2009 21,90 €	Domaine Sanf'Armettu Sartène 2009 8,25 €	Château d'Acquena Tavel 2009 Env. 10 €	Château Peyrassol Côtes-de-Provence 2009 14 €
La Ferme de la Sansonnière Vin de France Rosé d'un Jour 2009 15 €	Domaine du Grand Arc Corbières La Tour Fabienne 2009 Env. 5 €	Domaine Bart Marsannay 2009 6 €	Château de Pibarnon Bandol 2009 19,50 €
17,5/20	Domaine Mouthes Le Bihan Côtes-de-Duras La Pie Colette 2009 6,50 €	Domaine Clair-Daù Marsannay 2008 8,30 €	Château de Valdition Coteaux-d'Aix-en-Provence Valton des Anges 2009 10,50 €
Château Rasque Côtes-de-Provence Clos Madame 2009 16,60 €	Château Lafon-Rochet Bordeaux Lafon-Roset 2009 6,40 €	Domaine Yannick Amirault Bourgueil Rosé d'Équinoc 2009 10 €	Domaine de la Maurette Côtes-de-Provence Sacha 2009 8,90 €
Domaine Vincent Pinard Sancerre 2009 10,20 €	Château Mourgues du Grès Costières de Nîmes Capitelles des Mourgues 2009 Env. 8 €	Domaine Richou Cabernet d'Anjou L'R d'Anjou 2009 5,30 €	Cave de l'Abbé Rous Collioure Cornet et Cie 2009 11,50 €
17/20	Domaine de la Réméjeanne Côtes-du-Rhône Côté Levant 2009 5 €	Domaine des Sablonnettes Vin de France Ceci n'est pas un Rosé 2009 6,20 €	Château Grand Moulin Corbières Grand Moulin 2009 4,60 €
Château de Bellet Bellet 2009 17 €	Domaine François Crochet Sancerre 2009 8,70 €	Domaine Saint-Nicolas Fiefs vendéens Reflets 2009 8 €	Château La Robertie Bergenc 2009 5,40 €
Château Malherbe Côtes-de-Provence La Malherbe 2009 13,70 €	Domaine Geoffrenet-Marval Châteaumeillant Cuvée Comte de Barcelona 2009 Env. 11 €	15,5/20	Château Hostens-Picant Bordeaux Planète Rose 2009 9,40 €
Château Sainte Roseline Côtes-de-Provence Cuvée Prière 2009 15,80 €	16/20	Château de la Noblesse Bandol 2009 11 €	Château de Clapier Luberon Cuvée Soprano 2008 8,50 €
Clos Cibonne Côtes-de-Provence Tibouron Cuvée Prestige Caroline 2008 16 €	Château Bas Coteaux-d'Aix-en-Provence Le Temple 2009 13,50 €	Clos Saint-Vincent Bellet Le Clos 2009 15,50 €	Domaine des Bernardins Côtes-de-Rhône Rosé des Balmes 2009 4,90 €
Domaine de Lauzières Baux-de-Provence Grès de Grès 2009 Env. 7 €	Château d'Esclans Côtes-de-Provence Les Clans 2008 50 €	Domaine du Deffends Coteaux-Varois-en-Provence Rosé d'une Nuit 2009 9 €	Domaine René Bouvier Marsannay Anthoyane 2009 9 €
Domaine Les Béates Coteaux-d'Aix-en-Provence Les Béates 2009 9 €	Château Hermitage Saint-Martin Côtes-de-Provence Erzo 2009 8,85 €	Domaine du Bagnol Cassis 2009 10,50 €	Domaine Patrice Colin Coteaux du Vendômois Gris 2009 5,50 €
Clos Canarelli Figari 2009 11 €	Château Les Valentines Côtes-de-Provence 2009 9,90 €	Mas Parquetière Côtes-de-Provence 2009 7 €	14,5/20
Domaine du Pas de l'Escalette Coteaux-du-Languedoc Ze Rosé 2009 Env. 9 €	Château de Roquefort Côtes-de-Provence Corail 2009 8 €	Domaine d'Alzipratu Cahli Fiume Secco 2009 8,50 €	Caves d'Embras et Castelmaure Corbières Rosmarinus 2009 6,40 €
Chêne Bleu VDF du Vaucluse Magnum 2009 30 €	Domaine d'Éole Coteaux-d'Aix-en-Provence 2009 10 €	Domaine Giudicelli Patrimoine 2009 13 €	Château de Corcelles Beaujolais Rosé d'une Nuit 69 5,50 €
Domaine Vacheron Sancerre 2009 Env. 10 €	Domaine de Terrebrune Bandol 2009 13,50 €	Domaine Renucci Cahli Cuvée Vignola 2009 10 €	14/20
16,5/20	Domaine du Paternel Cassis Grande Réserve 2009 11,20 €	Domaine Les Grandes Costes Coteaux-du-Languedoc Pic Saint-Loup Musardises 2009 7,90 €	Domaine Cazes VDF d'Oc Cuvée des Hospices Catalans 2009 4,05 €
Château Barbeyrolles Côtes-de-Provence Pétales de Rose 2009 12,40 €	La Ferme des Lices Côtes-de-Provence 2009 14 €	Domaine Arrebea Irouléguy 2009 8 €	Château Le Raz Bergenc 2009 4,10 €
Château La Coste Coteaux-d'Aix-en-Provence Bellugue 2009 18 €	Clos Culombu Vin de Corse 2009 5,50 €	Le Roc Fronton La Saignée 2009 6 €	Clos Floridène Bordeaux 2009 7 €
Château d'Ollières Coteaux-Varois-en-Provence Clos de l'Autin 2009 14 €	Bergerie de L'Hortus Coteaux-du-Languedoc Rosé de Saignée 2009 8,50 €	Agape Bordeaux 2009 5,60 €	Domaine de la Citadelle Luberon Les Artèmes 2009 Env. 10 €
Château Saint-André de Figuière Côtes-de-Provence Cuvée Confidentielle 2009 Env. 25 €	Clos des Augustins Coteaux-du-Languedoc Pic Saint-Loup Le Rosé d'André 2009 8 €	Château Haut-Bertinerie Bordeaux Clairet 2009 11,90 €	Domaine de la Mardorée Tavel 2009 11 €
	Domaine d'Aupilhac Coteaux-du-Languedoc Lou Masset 2009 Env. 7 €	Château La Rame Bordeaux 2009 6,50 €	

Notre palmarès exclusif Les 100 plus grands rosés de France

De la Provence à la Bourgogne, en passant par le Bordelais et la vallée de la Loire, nous vous présentons ici les plus belles cuvées de vin rosé produites en France. Une très riche palette de couleurs et saveurs de flacons qui ornent désormais les plus belles tables estivales.

PROVENCE

19/20
■ **DOMAINE DE LA BÉGUDE**
Bandol 2009
15 €

Rosé de pressurage et de saignée. On aimait ses rouges et ses blancs. Guillaume Tari impose désormais son rosé de grande classe. Tout est mis en œuvre : tri de la vendange, égrappage total avant un léger foulage suivi d'une macération plus ou moins longue (selon le cépage et le profil de l'année) et, enfin, pressurage. Une autre partie de l'assemblage provient de saignée de cuves de rouges. Cela explique sa couleur d'un rose soutenu, corail foncé. Ses arômes de fruit mûr sont séducteurs. La bouche est la plus intense et vineuse de la dégustation. Un magnifique rosé que l'on peut garder en cave une année.

19/20
■ **CHÂTEAU SIMONE**
Palette 2009
Env. 20 €

Rosé de saignée et de pressurage. Château Simone produit le rosé le plus atypique de Provence. Sa couleur toujours soutenue rappelle dans certains millésimes des rouges de Bourgogne... Vinifié dans le but d'élaborer un vin à part entière, il n'est jamais tombé dans les "défauts" de la mode et offre, millésime après millésime, autant de singularité. Sa vinosité est sa

principale qualité et sa structure permet de le laisser vieillir dix ans et plus. Les amateurs ne s'y tromperont pas. C'est à eux que s'adresse ce rosé de garde.

18/20
■ **CHÂTEAU D'ESCLANS**
Côtes-de-Provence Garrus 2008
80 €

Rosé de pressurage. À la différence de la cuvée Les Clans, Garrus se distingue par une couleur très pâle, orangée, dans la veine des rosés d'aujourd'hui. Si la cuvée Les Clans s'ouvre dans un registre fruité, Garrus est plus complexe, avec une palette allant de l'épice classique (poivre) au floral (lys). À cela s'ajoute le profil empyreumatique apporté par l'élevage (demi-muids). Son évolution en bouteille est remarquable, son prix décoiffant !

18/20
■ **CHÂTEAU SAINTE ROSELINE**
Côtes-de-Provence
La Chapelle 2009
21,90 €

Rosé de pressurage. Parmi les grands rosés de gastronomie provençaux, cette cuvée élevée sur lies en barriques est désormais incontournable. Son style associant vinosité et fraîcheur est une grande réussite. Vous apprécierez sa couleur d'un saumoné très élégant, mais c'est en bouche que cette Chapelle dévoile toute sa complexité. Nous

entrons ici dans le registre d'un vin profond, complet, gras, généreux et doté d'un équilibre parfait. Une très grande réussite.

17,5/20
■ **CHÂTEAU RASQUE**
Côtes-de-Provence
Clos de Madame 2009
16,60 €

Rosé de saignée et de pressurage. C'est certainement l'un des rosés les plus vineux dégustés en 2009. Et cela en gardant une réelle fraîcheur de fruit. Le bouquet, complexe, varie agréablement : notes de thym frais, touches de résine de pin. On apprécie particulièrement cette bouche vineuse, étouffée d'un gras séducteur. Ce rosé de syrah (85 %) et de rolle (15 %) dévoile une grande longueur en finale.

17/20
■ **CHÂTEAU DE BELLET**
Bellet 2009
17 €

Rosé de pressurage. Les notes d'écorce d'orange et de curry sont si typiques du cépage braquet que ce rosé est reconnaissable parmi cent. Comme pour certains grands rosés de Provence, il est nécessaire de le garder une année afin qu'il développe une palette aromatique plus complexe et intense. Un rosé original à déguster absolument !

17/20
■ **CHÂTEAU MALHERBE**
Côtes-de-Provence
La Malherbe 2009
13,70 €

Rosé de pressurage. Sa finesse est apportée par une dominante de grenache (90 %) et une pointe de cinsault issu d'un magnifique vigno-

ble idéalement situé en bordure de mer, à Bormes-les-Mimosas. La bouche décline des nuances de fruits frais et une finale iodée très élégante. Stylisé, complexe, ce rosé encore très jeune s'exprimera avec harmonie durant une bonne année.

17/20
■ **CHÂTEAU SAINTE ROSELINE**
Côtes-de-Provence
Cuvée Prieure 2009
15,80 €

Rosé de pressurage. Un très beau rosé, finement empyreumatique, offrant longueur et intensité aromatique, sur des notes d'agrumes. Complet et très abouti.

17/20
■ **CLOS CIBONNE**
Côtes-de-Provence Tibouren
Cuvée Prestige Caroline 2008
16 €

Rosé de pressurage. Issu à 90 % de cépage tibouren et 10 % de grenache, ce rosé sort des sentiers battus. Sa couleur est tuilée. Au nez, son expression reflète idéalement le profil aromatique du cépage dominant (épices) et de son élevage en barriques (notes empyreumatiques). Avec une année de bouteille, le vin a gagné en vinosité, il s'est complexifié. Un très beau rosé à classer dans la même famille que château Simone, à Palette.

17/20
■ **DOMAINE DE LAUZIÈRES**
Baux-de-Provence Gris de Gris
2009
Env. 7 €

Rosé de saignée. Issu de vieilles vignes de cinsault, grenache et counoise, ce rosé se distingue par une forte personnalité. Après une longue