



# Notre sélection de rosés

Rémi Barroux, Stéphane Davet,  
Laure Gasparotto et Ophélie Neiman ont goûté  
des rosés de toute la France à moins de 30 euros  
et sélectionné 70 bouteilles

## BORDEAUX

### **Château Penin, bordeaux rosé, 2022**

Le producteur le dit : « *Bonne humeur assurée.* » Elle y est grâce à ce rosé fruité, avec 85 % de cabernet sauvignon et 15 % de merlot. Tout en légèreté, avec une belle longueur en bouche. **8,20 €.**  
[Chateaupenin.com](http://Chateaupenin.com)

### **Château Peybonhomme, « Rosita Bomba », vin de France, 2022**

Les vins concoctés par Rachel Hubert ne déçoivent jamais et, donc ce rosé est une petite bombe. D'une couleur soutenue, à base de cabernet franc et de merlot, ce vin gourmand propose beaucoup de matière, des fruits rouges, de la fraise en veux-tu en voilà. On adore. Biodynamie. **12 €.**  
[Hubert-vigneron.com](http://Hubert-vigneron.com)

## LANGUEDOC

### **Domaine La Louvière, « Le Marquis », malepère, 2022**

On aime bien les cuvées de ce domaine situé dans l'appellation malepère, entre Limoux et Carcassonne, avec leurs noms enlevés et leurs jolies étiquettes.

« Le Marquis » est le rosé de ce domaine, avec trois cépages : cabernet franc, cinsault et malbec. Au final, la jolie expression d'un vin fruité et rond, parfait pour accompagner des salades estivales ou des terrines et saucissons de montagne – les Pyrénées ne sont pas loin. Bio. **9,50 €.**  
[Domaine-la-louviere.com](http://Domaine-la-louviere.com)

### **Domaine Gayda, « La Minuette », pays-d'oc, 2022**

Pas facile d'imaginer que nous sommes dans le Languedoc. Issu largement de mourvèdre habilement vinifié, ce rosé pâle à la provençale s'impose comme une perle rare d'un domaine qui ne fait que monter en puissance et qui le prouve là encore avec ce vin d'un équilibre magistral. Bio. **11,50 €.**  
[Domainegayda.com](http://Domainegayda.com)

### **Domaine Le Clos du Serres, « Entre amis », languedoc, 2022**

A l'aveugle, on pourrait croire à un vin blanc. Pourtant, il est bien élaboré avec des raisins rouges, mourvèdre, carignan et syrah. Sa structure fine, aux notes acidulées, en fait un rosé de gastronomie, à déguster tout au long d'un repas. Bio. **11,50 €.**  
[Lecloususerres.fr](http://Lecloususerres.fr)

### **Domaine de la Sapinière, malepère, 2022**

Voici un rosé élégant, d'une robe pâle, disponible pour accompagner aussi bien une grillade qu'une bonne ratatouille (froide, pourquoi pas) ou encore des chèvres frais ou un fraisier. Avec ses cépages, cabernet franc, merlot et grenache, ses arômes de fruits blancs sont séducteurs, et la vinification est pensée pour laisser beaucoup de fraîcheur à ce vin. Une belle découverte. Bio. **12 €.**  
[Domainedelasapiniere.com](http://Domainedelasapiniere.com)

### **Gérard Bertrand, « Art de vivre rosé », languedoc, 2022**

Il est rare que l'on choisisse un vin pour son flacon. Mais on peut se laisser séduire par cette bouteille originale, en terre cuite naturelle d'un joli rose. A l'intérieur, avec l'assemblage de grenache, cinsault et syrah, on goûte bien les fruits, fraises, cassis, avec une pointe de pamplemousse qui confère à l'ensemble sa fraîcheur et sa tonicité. Biodynamie. **13,50 €.**  
[Gerard-bertrand.com](http://Gerard-bertrand.com)

### **Château de Sérème, corbières, 2022**

Avec une jolie étiquette ornée d'oiseaux et une couleur scintillante de grenadine diluée, ce rosé se pare de charnants

atours. Mais nous sommes surtout convaincus par ses beaux arômes, expressifs et élégants, son attaque en bouche souple qui se redresse avec de la matière et de la longueur. Une très belle réalisation qui se prêtera à toutes les envies, apéritif ou repas d'été en finesse. Bio. **19,70 €**.  
[Lesvignoblesdexe.com](http://Lesvignoblesdexe.com)

## LOIRE

### **Domaine des Géléries, « Le Rosé des Géléries », bourgueil, 2022**

Pimpant ambassadeur des rosés de Loire, le domaine met en bouteille une jolie corbeille de fruits (framboise, melon, orange...) aux plaisirs polyvalents et à petit prix. **5,30 €**.  
[Domainedesgeleries.com](http://Domainedesgeleries.com)

### **Domaine Courtinat, saint-pourçain, 2022**

Sa couleur fraise ne trompe pas sur la marchandise. Ce rosé à base de gamay se révèle une véritable friandise au fruité chatoyant et à l'imbattable rapport qualité-prix. En particulier dans l'ambiance ensoleillée d'un barbecue où grillent andouillettes (à la moutarde de Charroux), côtes de porc ou d'agneau et de jolis légumes. Parfait aussi avec le pâté aux pommes de terre, typique du Bourbonnais. **6,50 €**.  
Tél. : 04-70-45-44-84.

### **Domaine Lelais, « Poivre rose », côteaux-du-loir, 2022**

Le nom de la cuvée offre un indice important : les notes poivrées dues au cépage pineau d'aunis, unique composant de ce vin. Découvert à l'occasion d'un reportage sur l'appellation jasnères, au sud du Mans, ce domaine propose un très beau rosé, à la robe soutenue et aux arômes fruités et épicés. Idéal pour les menus d'été, mais pas que... **6,50 €**.  
[DomaineLelais.com](http://DomaineLelais.com)

### **Domaine de Cézin, côteaux-du-loir, 2022**

On aime beaucoup ce 100 % pineau d'aunis, un cépage très présent dans les côteaux-du-loir,

et qui offre à ce rosé sec des arômes épicés, poivrés, avec des notes d'agrumes. Ce qui en fait un vin souple et long en bouche, parfait pour accompagner des charcuteries, des salades et des grillades. **7,50 €**.  
[Fresneau.fr](http://Fresneau.fr)

### **Estelle & Rodolphe Cognard, bourgueil, 2022**

Si 96 % de la production de bourgueil sont consacrés aux rouges, le cabernet franc, cépage roi de l'appellation, prouve de plus en plus souvent sa capacité à signer d'affriolants rosés. La preuve avec celui d'Estelle et Rodolphe Cognard, élevé de quatre à six mois sur lies fines, pour concilier ce qu'il faut de structure et de joliesse aromatique. Bio. **8 €**.  
[Vins-stnicolas-bourgueil-cognard.fr](http://Vins-stnicolas-bourgueil-cognard.fr)

### **Château de La Grille, chinon, 2022**

Ce cabernet franc rosé a tout : du fruit (arômes de framboise), de la matière, de la fraîcheur. Tout simplement un beau travail de vigneron pour un vin superbement construit, à boire tout de suite ou à attendre un an ou deux, à table ou en apéro. **11,50 €**.  
[Chateau-de-la-grille.fr](http://Chateau-de-la-grille.fr)

### **Jean-Michel Sorbe, « La Muse », reuilly, 2022**

Proposé par la maison Joseph Mellot, ce reuilly reste séduisant et joue de ses typicités, si différentes de celles de la Provence. Ni fraise ni melon, mais des fleurs blanches, un peu de groseille pour le fruit et quelques épices qui accompagnent une finale légèrement saline. Un vin délicat et minéral. **13,50 €**.  
[Josephmellot.com](http://Josephmellot.com)

### **Domaine de l'Ermitage, « La Montaloise », menetou-salon, 2022**

Savoureux et salin, c'est frais comme une piscine, mais juteux comme un bon vin. L'élégance du pinot noir s'exprime bien dans ce rosé identitaire, qui n'a pas besoin de faire du charme pour imposer ses qualités. **14,50 €**.  
[Domaine-ermitage.com](http://Domaine-ermitage.com)

### **Le Vallon des Glauges, côteaux-d'aix-en-provence, 2022**

Les rosés de Provence peuvent être habiles, frais et accessibles, et celui-là en est le témoin. Le domaine est récent, plein d'enthousiasme et d'atouts. Ce rosé élégant affiche des notes d'agrumes qui se marient avec autant de plats que de situations. Un rosé caméléon qu'on est toujours content d'avoir sous le coude! **8,50 €**.  
[Vallon-des-glauges.com](http://Vallon-des-glauges.com)

### **Domaine des Masques, « Essentielle rosé », méditerranée, 2022**

Vendanges nocturnes, passage des raisins dans un échangeur pour les maintenir au frais, stabulation à froid, températures de fermentation régulées... Tout est fait ici pour que la fraîcheur et la tension soient au rendez-vous. Arômes de cerise et de pêche, des agrumes (pamplemousse et citron), de la menthe... Ce n'est pas une salade de fruits, mais un bien joli vin. Bio. **12 €**.  
[Domainedesmasques.fr](http://Domainedesmasques.fr)

### **Château du Seuil, côteaux-d'aix-en-provence, 2022**

Grâce à ses notes salines et pures, ce rosé fait partie des incontournables de l'été. Il rafraîchit les palais quelle que soit la situation, de l'apéro au dessert, parce que ses saveurs s'étendent largement, des fleurs blanches aux nuances fruitées. Un régal. Bio. **13,10 €**.  
[Chateauduseuil.fr](http://Chateauduseuil.fr)

### **Domaine de Lauzières, « Equinoxe », les-baux-de-provence, 2022**

Voilà un rosé cristallin, à peine teinté, qui charme par sa personnalité sans tapage, pas pompier pour deux sous. Ce pur grenache, vendangé manuellement de nuit (c'est suffisamment exceptionnel pour être noté), fleuri en finale, présente une texture en bouche si délicate, épurée, tendue et saline qu'il serait dommage de passer à côté. Ciselé. Biodynamie. **14 €**.  
[Domainedelauzieres.com](http://Domainedelauzieres.com)

### **MasLauris, « L'Inopiné », luberon, 2022**

D'une grande classe, ce rosé

résulte de choix imparables : un vignoble en altitude, une culture saine, un assemblage magistral. Un sans-faute pour ce vin riche de nuances, d'une amplitude rare et d'une finesse élégante. Bio. 15 €.

**Maslauris.fr**  
**Château Yssole, « Chabaud », côtes-de-provence, 2022**

Les Bourguignons du domaine Aegerter ont investi à Cabasse, dans le Var, au cœur de la verdoyante vallée de l'Issole, pour jouer à fond la carte provençale d'un rosé au nez généreux et à la bouche vivement florale. Peuvent s'enchaîner anchoïade, petits farcis, sardines grillées... 15 €. [Chateausyssole.fr](http://Chateausyssole.fr)

**Bastide de Blacailoux, « Miraia », coteaux-varois-en-provence, 2022**

Ce domaine d'une régularité sereine produit là un canon estival qu'on aime partager pour sa précision et son raffinement. Les notes pures de ce rosé se révèlent un vrai régal grâce à son équilibre, qui se traduit par une persistance nette et franche. Bio. 15,50 €. [Bastide-de-blacailoux.com](http://Bastide-de-blacailoux.com)

**Château Saint-Maur, « Saint-M », côtes-de-provence cru classé, 2022**

Pas moins de six cépages composent ce rosé gracieux aux notes d'abricot et de pêche. Son toucher est aussi doux et tendre que les fruits qu'il évoque, si bien qu'il se marie avec des mets aussi divers que du poulet à la citronnelle ou un tartare de saumon. En somme, c'est un vin qui gère toutes les situations estivales, des pieds dans l'eau à la table du gastronome ! 16 €. [Domainesrogerzannier.com](http://Domainesrogerzannier.com)

**Château Maïme, « Héritage », côtes-de-provence, 2022**

Jean-Louis Sibran et Brice Garcia, les cousins, ont porté haut la couleur rosée de ce domaine des Arcs-sur-Argens, dans le centre du Var. Parmi les gammes proposées, on aime bien l'« Héritage », en parfait équilibre entre des notes acidulées d'agrumes et la rondeur des fruits blancs

et jaunes. Un succès toujours au rendez-vous de l'été. 16,80 €. [Chateau-maïme.com](http://Chateau-maïme.com)

**Domaine La Courtade, « Les Terrasses de La Courtade », côtes-de-provence, 2022**

Racheté en 2014 par l'homme d'affaires Edouard Carmignac, La Courtade est l'un des trois domaines de la magnifique île de Porquerolles. Si la cuvée « La Courtade » mise sur un délicat boisé, ces « Terrasses » exploitent l'intensité fruitée et légèrement épicée d'un assemblage de grenache, cinsault, rolle et mourvèdre. Frais et gourmand. Bio. 17 €. [Lacourtade.com](http://Lacourtade.com)

**Château Sainte Roseline, « Lampe de Méduse », côtes-de-provence cru classé, 2022**

La cuvée phare du château, à la forme iconique, présente de réjouissantes notes aromatiques d'abricot sec, de brugnon et de foin. Avec une certaine tendresse sur la bouche et une longueur appréciable. Bio. 17,50 €. [Sainte-roseline.com](http://Sainte-roseline.com)

**La Bastide blanche, bandol, 2022**

Il est rare que l'on soit déçu avec des bandols. Celui-ci ne déroge pas à la règle. Majoritairement conçu avec du mourvèdre (56 %), ce vin profite aussi du cinsault (25 %) et du grenache (12 %). L'attaque est franche, soutenue, et la finale, légèrement saline

– on est quasi en bord de mer – avec des agrumes bien présents en fin de bouche. Bio. 17,50 €. [Bastide-blanche.fr](http://Bastide-blanche.fr)

**Domaine La Navicelle, côtes-de-provence, 2022**

Tonicité d'agrumes, sensualité de pêche, persistance doucement épicée, ce rosé charmeur gère sa vivacité avec finesse et ce qu'il faut de rondeur. A déguster au-delà de l'apéro. Bio. 18 €. [Domainedelanavicelle.com](http://Domainedelanavicelle.com)

**Château de Sannes, « Aciana », luberon, 2022**

Rosé poudré, pétale de rose pâle, ce vin exhale des arômes inversement proportionnels à l'inten-

sité de sa couleur, car ils sont apétissants et éclatants à souhait. Raffinée, issue en grande majorité de grenache qui lui donne un ton élégant, cette bouteille se destine parfaitement à des mets délicats : poissons ou desserts, comme des pêches rôties. 18 €. [Chateaudesannes.fr](http://Chateaudesannes.fr)

**Domaine La Suffrène, bandol, 2022**

On est dans l'appellation bandol, donc au royaume du mourvèdre qui entre à 40 % dans l'assemblage de cette cuvée, complété par le cinsault, le grenache et le carignan. La Provence est bien là, avec des notes d'anis, de fenouil et d'agrumes. La mer aussi, avec des amers et de discrètes notes salines. Bio. 18,50 €. [Domaine-la-suffrene.com](http://Domaine-la-suffrene.com)

**Domaine de Toasc, bellet, 2022**

Enorme coup de cœur : bellet, petite appellation de Nice, marque sa différence pour notre plus grand plaisir. Le braquet, cépage local et rare (il ne pousse qu'ici), fait des merveilles avec ce rosé qui sent la violette ! Ce parfum trace tout le long de la dégustation et s'accompagne de notes de rose, de pêche et d'une pointe de poivre. La magie se poursuit en bouche avec un jus frais, fluide, savoureux et toujours cette finale de violette. Sompoteux. Bio. 19 €. [Domainedetoasc.com](http://Domainedetoasc.com)

**Château des Bormettes, « Instinct parcellaire », côtes-de-provence la-londe, 2022**

Travaillé en macération pelliculaire, ce vin marie parfaitement les cépages grenache, cinsault, rolle et syrah pour un bouquet aromatique très complet, fleurs (rose) et petits fruits rouges avant tout. Soyeux et rond, il enchante au nez et en bouche. 19 €. [Chateaudesbormettes.com](http://Chateaudesbormettes.com)

**Château La Calisse, « Patricia Ortelli », coteaux-varois-en-provence, 2022**

On adore l'élégance gourmande des rouges du domaine, mais le rosé s'exprime également avec classe. De sa robe d'une pâleur cristalline à son nez de baies rouges, jusqu'à la sapidité

salivante de sa bouche, d'une fraîcheur élançée. Bio. 21 €. [Chateau-la-calisse.fr](http://Chateau-la-calisse.fr)

**Château Roubine, « Lion & Dragon », côtes-de-provence cru classé, 2021**

Voici la cuvée prestige de ce cru classé, et elle vole haut. Un joli nez d'épices et d'agrumes, une matière ronde et fine, avec beaucoup de grâce, de délicatesse et de longueur (élevage en barrique de six mois), des notes de fleurs sur la finale, bref de la beauté pure sur la langue. Et la bouteille, avec inscriptions en relief, ne dépareille pas. Bio. 21,50 €. [Chateauroubine.com](http://Chateauroubine.com)

**Château d'Astros, « Absolu », côtes-de-provence, 2022**

Voilà un vin rafraîchissant, mais surtout d'une élégance et d'une persistance qui incitent à l'inviter tout au long du repas. L'acidulé de fruits rouges, teinté d'agrumes, se prolonge en une bouche ample, presque suave, capable de dialoguer avec anchoïade, viandes ou poissons. Bio. 22 €. [Chateuaastros.com](http://Chateuaastros.com)

**Domaine de Terrebrune, bandol, 2022**

C'est encore un bébé, mais ce rosé (60% mourvèdre) ample et généreux promet de bien grandir. Nous avons goûté un 2017 qui nous a bluffés : notes de pêche cuite, de muscade, une longueur interminable et une puissance sans lourdeur. Sublime. A attendre, donc, cinq ans au moins, dix ans si possible. Bio. 22 €. [Terrebrune.fr](http://Terrebrune.fr)

**Château La Mascaronne, côtes-de-provence, 2022**

La propriété de Michel Reybier, dans laquelle le champion de la NBA Tony Parker a récemment investi, a de l'ambition. Et le montre avec ce rosé parfaitement en place, aux arômes d'agrumes et de fruits jaunes, à la matière fine et élégante. 23 €. [Chateau-lamascaronne.com](http://Chateau-lamascaronne.com)

**Château de Pibarnon, bandol, 2021**

Un rosé 2021 en majesté qui mériterait de vieillir encore, tant

il exprime de nuances fougueuses. On l'apprécie aujourd'hui pour sa richesse et sa profondeur, ses notes salines et ses nuances épicées. Une merveille pleine de chair et de sensualité. Bio. 25 €. [Pibarnon.com](http://Pibarnon.com)

**Clos de Caille, côtes-de-provence, 2022**

Quatre cépages, grenache, cinsault, syrah et rolle, ont croisé leurs grappes pour faire ce beau rosé de Provence, aux arômes bien orientés sur les fruits exotiques, mangue, litchi, sans oublier une belle pêche provençale. Une belle renaissance pour ce domaine du Haut-Var, repris en 2021 par la famille Mariotti. 25 €. [Closdecaille.com](http://Closdecaille.com)

**Château Léoube, « Secret de Léoube rosé », côtes-de-provence, 2022**

Le domaine, en bord de Méditerranée, à Bormes-les-Mimosas, vaut le déplacement. Les vins sont à la hauteur de l'écrin, notamment les rosés, huit à la carte dont deux effervescents. Voici donc le « Secret », à base de grenache et cinsault, une belle robe pâle et des arômes de fruits blancs, sans oublier de discrets agrumes. Bio. 27 €. [Leoube.com](http://Leoube.com)

**Château Malherbe, côtes-de-provence, 2022**

Site préservé en front de mer, cette ancienne ferme du fort de Brégançon est désormais un magnifique domaine viticole, avec 25 hectares de vignes. Le rosé est, à son image, d'une grande élégance. Il faut l'aérer un peu pour qu'il se révèle avec un côté salin, presque iodé, et beaucoup de tension. Biodynamie. 28 €. [Chateau-malherbe.com](http://Chateau-malherbe.com)

**Château Sainte-Marguerite, « Fantastique rosé », côtes-de-provence, 2022**

Magnifique cuvée à la complexité surprenante. La dégustation commence par des odeurs d'orange et de mandarine, d'agrumes légèrement confits. La gourmandise au nez devient aérienne en bouche, avec une tension très rafraîchissante. Une jolie bouteille pour

une belle table estivale. 30 €. [Chateausaintemarguerite.com](http://Chateausaintemarguerite.com)

**CORSE****Domaine Giacometti, « Cru des Agriate », patrimoine, 2022**

Largement dominé par le nielluciu (95 %), comme il se doit pour l'appellation patrimoine, complété d'une pincée de sciacarellu, ce rosé vineux et gourmand, conçu à la frontière du désert des Agriates, se déguste d'autant plus volontiers que son prix est raisonnable. Bio. 13 €. [Domainegiacometti.com](http://Domainegiacometti.com)

**Clos d'Alzeto, « L'Alzeto Prestige », ajaccio, 2022**

Typiquement ajaccien, le cépage sciaccarellu apporte sa finesse poivrée à ce vin à la robe profondément saumonée, qui dévoile aussi ce qu'il faut d'agrumes et d'expressions florales. Avec droiture et caractère. 20 €. [Closdalzeto.com](http://Closdalzeto.com)

**RHÔNE****Château Beaubois, « Cuvée Expression », costières-de-nîmes, 2022**

D'un millésime à l'autre, ce rosé reste d'une régularité incroyable : c'est dire le travail de précision en amont, aussi bien dans le vignoble – pour ceux qui douteraient encore que chaque geste sur la vigne a un impact sur le goût du vin – qu'à l'assemblage. Issu de belles parcelles de syrah, grenache et cinsault, ce vin possède une texture franche qui repose sur une matière éclatante. Ses notes désaltérantes de pêche et de pomelo se

révèlent d'une persistance gourmande. Bio. 8,50 €. [Chateau-beaubois.com](http://Chateau-beaubois.com)

**E. Guigal, tavel, 2021**

Un beau tavel à petit prix, c'est ce que parvient à proposer la maison Guigal, toujours fiable sur la qualité. Il a une robe intense aux reflets rubis, fidèle à l'appellation, un nez discret avant agitation, mais il se révèle en bouche. Et là, surprise, il prend une puissance qui le rapproche fortement d'un fier vin rouge. Pointent alors des arômes d'évolution (c'est un 2021), avec des notes de fruits rouges cuits et de tabac. Un vrai vin de repas. 10 €. [Guigal.com](http://Guigal.com)

**Le Clos des Centenaires, « La Bergerie », costières-de-nîmes, 2022**

Né à proximité de la mer Méditerranée, ce rosé en a les saveurs iodées, rehaussées de notes d'agrumes et d'aubépine. Un ensemble si harmonieux qu'on parie qu'il peut vieillir comme tout autre vin. En attendant, sa texture onctueuse et sa minéralité saline s'apprécient aussi bien avec une viande rouge qu'avec des fruits de mer. 10,80 €. [Clos-des-centenaires.com](http://Clos-des-centenaires.com)

**Domaine Corne-Loup, tavel, 2021**

Ce tavel joue davantage sur la corde de la finesse et de l'équilibre que sur la puissance. Frais et digeste, sans pour autant être insipide, il jongle avec d'envoûtants arômes d'orange confite, d'abricot sec et de poivre blanc. 11 €. Tél. : 04-66-50-34-37.

**Château de la Selve, « Maguelonne », coteaux-de-l'ardèche, 2022**

Coup de cœur pour ce vin singulier mais accessible, dont les vignes (cinsault et grenache) ont poussé entre 110 et 160 mètres d'altitude. Dans le verre, des arômes de fraise s'échappent, contrebalancés par une sensation de sel sur la langue. Il y a beaucoup de pureté, de profondeur dans ce vin et la longueur saline est superbe. Biodynamie. 11,20 €. [Chateau-de-la-selve.fr](http://Chateau-de-la-selve.fr)

**Mas Seren, « Etincelle nomade », cévennes, 2022**

Une majorité de cinsault et un peu de syrah créent ici un rosé raffiné aux reflets quasi argentés, aux notes de framboise, de poivre et de glycine. Finale fraîche sur des saveurs de pomelo. Parfait pour la table avec des fritures de petits poissons. Bio. 11,50 €. [Mas-seren.fr](http://Mas-seren.fr)

**Château Saint-Pons, « Les Justes », ventoux, 2022**

Le nom de la cuvée est bien trouvé, car tout est juste dans ce vin, et plus encore : tout est juste et bon. Un vin destiné à la table, à apprécier avec une grande palette de mets, du melon de l'entrée au plateau de fromages, en passant par des côtelettes d'agneau. Il a la chair qu'il faut, la texture riche (grenache, cinsault et syrah y sont pour quelque chose) et la construction appropriée. Un vin sain à découvrir. 13 €. [Saintpons.com](http://Saintpons.com)

**Domaine Maby, « Prima Donna », tavel, 2022**

Voilà un vin pour ceux qui préfèrent le rouge au rosé. Cet assemblage de grenache et cinsault sur

galets roulés va très loin dans la puissance. D'une générosité rarement égalée, cette « Prima Donna » a les épaules larges et investit l'ensemble du palais. Attention, côté alcool, on grimpe à 14,5 degrés, mais les tanins et la structure accompagnent bien son côté chaleureux. Un rosé radicalement rouge, pour les grillades et autres viandes rôties. Bio. 14,50 €. [Domainemaby.fr](http://Domainemaby.fr)

**Jean Esprit, « Pont de la déesse », vin de france, 2022**

On est au sud de la vallée du Rhône, dans un domaine qui propose de beaux crozes-hermitage. Et qui n'a pas raté ce vin estival – paré aussi pour les autres saisons. Sa minéralité fait écho aux sols alluvionnaires calcaires de l'ancien lit de l'Isère et offre un joli écrin aux fruits exotiques, aux pêches et aux agrumes. 15 €. [Domaine-esprit.com](http://Domaine-esprit.com)

**Domaine de la Mordorée, « La Dame rousse », tavel, 2022**

Le domaine emblématique de tavel montre une fois encore son génie pour les rosés gastronomiques. Sans tapage ni démonstration, il s'impose par sa finesse, sa complexité, son élégance. C'est surtout en bouche que ça se passe, que ses parfums de cerise et de romarin se révèlent, portés par une tension et une longueur de grande classe. Biodynamie. 17 €. [Domaine-mordoree.com](http://Domaine-mordoree.com)

**Domaine de Leos, « Cuvée Augusta », vaucluse, 2022**

Coproduction entre Nicolas Jaboulet et Patrick Bruel, propriétaire du domaine de Leos,

à L'Isle-sur-la-Sorgue (Vaucluse), ce rosé tient son rang de star. Il est précis, concentré, structuré avec le grenache, le gras qu'apporte le bourboulenc et la tension qui sied au rôle. Très bel équilibre pour ce rosé. Bio. 17,90 €. [Domainedeleos.com](http://Domainedeleos.com)

**Château Trinquevedel, « Les Vignes d'Eugène », tavel, 2022**

On a d'abord pensé sélectionner le petit frère (« Château de Trinquevedel rosé »), au nez complexe et à la belle ampleur en bouche. Mais « Les Vignes d'Eugène » vont encore plus loin avec des arômes vineux d'une classe folle : cerise cuite, tabac, fumée, amande, confiture, épices, et une longueur formidable. Pour amateurs avertis ou pour changer votre vision du rosé : oui, c'est un vrai vin taillé pour les repas de gastronomie, à la garde de cinq ans au moins. 18 €. [Chateau-trinquevedel.fr](http://Chateau-trinquevedel.fr)

**Chêne bleu, « Le Rosé », ventoux, 2022**

La réputation des vins de ce domaine, niché à quelques kilomètres du mont Ventoux, n'est plus à faire. Ce rosé est au rendez-vous, composé très majoritairement de grenache noir, avec un peu de mourvèdre et une pointe de grenache blanc. Un bouquet aromatique complexe et ciselé pour un vin très équilibré, charnu et frais tout à la fois. Bio. 23 €. [Chenebleu.com](http://Chenebleu.com)

## SUD-OUEST

**Domaine Le Petit Marand, charentais, 2022**

Un vin intense et éclatant qui ouvre de nouvelles perspectives dans l'univers du rosé. Issu de cabernet sauvignon, vinifié dans un œuf et très peu soufré, il exhale des notes de fleurs et d'agrumes. Son toucher légèrement

gras et rond, allié à une sensation fraîche, met les papilles en éveil dès l'apéritif. 11 €. [Lepetitmarand.com](http://Lepetitmarand.com)

**Château de Haute-Serre, « Cybèle », pur malbec rosé, côtes-du-lot, 2022**

Un des coups de cœur de cette sélection. A 300 mètres d'altitude, sur un plateau de la vallée du Lot, le sol argilo-calcaire fournit un écrin parfait pour des vignes de malbec. Vendangés avant les chaleurs du jour, les raisins gardent leur fraîcheur. Atypique mais intense et surtout nuancé, ce vin repose sur une matière saine, pleine de caractère. Notes vives et persistantes de groseille. Un régal. 14 €. [Hauteserre.fr](http://Hauteserre.fr)

**Domaine Lagrézette, « Roseberry », côtes-du-lot, 2022**

Tout pour le malbec, puisque ce domaine d'Alain Dominique Perrin est sis à Caillac, non loin de Cahors, haut lieu de ce cépage. Une cuvée monocépage donc, avec un beau volume aromatique, fruité et fleuri. Un bel équilibre pour ce vin qui, et c'est une bonne chose, peut se garder quelques années. 17 €. [Chateau-lagrezette.com](http://Chateau-lagrezette.com)

## AUTRES RÉGIONS

**Domaine Ravier, savoie, 2022**

S'il n'est pas attendu dans cette région, le rosé n'en est pas moins une couleur savoyarde traditionnelle. Et celui-ci, avec son cépage gamay, nous propose des saveurs tendres et généreuses. Avec une chair délicate, des notes fleuries de chèvrefeuille, il offre une trame propice aux menus de nos étés. Merci ! 9,10 €. [Vinsravier.fr](http://Vinsravier.fr)

**Domaine Laroppe, « Gris », côtes-de-toul, 2022**

Aussi enjôleur qu'il est pâle, ce vin gris de Lorraine, élégant

assemblage de gamay (70 %), pinot noir (20 %) et auxerrois (10 %), s'équilibre à merveille entre fraîcheur de groseille et gourmandise caressante. Ce qui en fait l'idéal compagnon d'un plateau de charcuterie ou d'une tourte lorraine. Bio. 9,40 €. [Domaine-laroppe.fr](http://Domaine-laroppe.fr)

**Domaine Jacques Tissot, « Découverte », arbois, 2022**

Du pur jura ! Notamment parce qu'il est issu d'un cépage qu'on ne trouve nulle part ailleurs, le trousseau, qui produit toujours des rouges à robe légère. Ici, le vigneron va plus loin et l'interpète dans une version encore plus aérienne, sans ôter l'esprit de sa région à son vin. Les saveurs fruitées se révèlent alors aussi intenses que gourmandes. Apéro, pique-nique ou barbecue en seront le cadre idéal. 9,50 €. [Domaine-jacques-tissot.fr](http://Domaine-jacques-tissot.fr)

**Domaine Romy, « Impérial rosé », beaujolais, 2022**

L'esprit du beaujolais de terroir dans un rosé : franc et authentique, fruité, rond et décomplexé, sans être dépourvu de matière. On adhère ! 10 €. Tél. : 06-68-09-36-50.

**Château de la Greffière, « Cuvée Alphonse », mâcon-milly-lamartine, 2022**

Cette toute nouvelle cuvée du domaine, à l'étiquette décontractée, nous plaît par sa belle fraîcheur en bouche authentique et sa finale de groseille. Joyeux et désaltérant, radicalement différent des stéréotypes provençaux. 11 €. [Chateaudelagreffiere.com](http://Chateaudelagreffiere.com)

**Domaine Céline et Frédéric Gueguen, bourgogne, 2022**

Le pinot noir s'exprime-t-il avec autant de finesse et d'élégance dans sa version rosée que dans sa version rouge ? Oui, et celui-ci en est la preuve irréfutable, tant il est équilibré et pur. Finale vive, gourmande et pleine d'élan. 16 €.

[Chablis-gueguen.fr](http://Chablis-gueguen.fr)

**Le Brun de Neuville,  
« (r)Ôsé », coteaux-  
champenois**

La coopérative de la Côte de Sézanne est davantage rompue aux champagnes à base de chardonnay. Mais elle a fait fort avec ce magnifique rouge-rosé de pinot noir, issu de la vendange 2020. Ce vin (sans bulles) a été élevé en demi-muid de chêne et d'acacia pendant vingt-quatre mois et présente un côté vineux inouï, finement boisé avec une corpulence opulente et une puissance ébouriffante. Un coup de cœur. **55 €.**  
[Lebrundeneuville.fr](http://Lebrundeneuville.fr)

## VIN DE FRANCE

**Croix de Labrie,  
« Camille », 2022**

Voilà un vin vraiment intelligent ! Il fait d'ailleurs partie de nos coups de cœur de cette sélection. Réalisé par une vigneronne de Saint-Emilion, mais qui a sélectionné différents cépages de terroirs qui ne sont pas les siens, grenache et cinsault entre autres, ce rosé atypique casse les codes et rafraîchit autant notre esprit que nos pailles. Bravo, surtout à ce prix. **9,50 €.**  
[Chateau-croix-de-labrie.fr](http://Chateau-croix-de-labrie.fr)

**La Grande Sieste,  
« Rosé de rêve », 2022**

Un domaine à suivre de près tant ses rosés tiennent magnifiquement la route, comme toutes les autres couleurs qu'il produit. Avec du cinsault et de la syrah, il élabore ici un rosé ultrapâle mais qui exhale des saveurs denses de groseille et de bonbon à l'anglaise, acidulé, avec des notes de pamplemousse. C'est le vin que l'on a envie de partager au bord de la mer, avec le ressac pour grandir ce moment. **14,50 €.**  
[Lagrandesieste.com](http://Lagrandesieste.com)

LIRE AUSSI NOTRE SÉLECTION DE ROSÉS  
DE LA SAINTE-VICTOIRE PAGE 10.