



Minuty, en Rose et Or

Noblesse oblige. Cru classé des côtes-de-provence depuis 1955, le Château Minuty, idéalement situé au cœur du golfe de Saint-Tropez, n'a eu de cesse d'être à la hauteur de sa réputation. Jean-Etienne et François Matton, gardiens du temple, proposent avec leur nouvelle cuvée Rose et Or une interprétation personnalisée de leur travail sur le grenache. Un aboutissement que magnifie ce millésime 2009, intense et subtil, calé sur le fruit, qui revendique son élégance jusque dans la forme du flacon, ultrachic.

20.euros. Tél : 04 94 56 12 09.





Marsannay rose par Bichot

Marsannay est le seul village en Bourgogne autorisé à vinifier dans les trois couleurs. Albert Bichot a élevé ce rosé de saignée 100% pinot en cuve après une courte macération précédant une mise en bouteille précoce. C'est un vin qui « pinote » comme disent les Bourguignons. Il a du gras et de la chair, ses arômes de fraise et de brugnion finement secondés de notes d'épices. Il convient tout particulièrement aux viandes froides et aux légumes en salade. A boire moins frais qu'un provençal, autour de 12°, pour préserver sa palette gustative. 12,50 euros, 03 80 24 37 37 ou www.albert-bichot.com

Intense Grenache de Foncalieu

Union de coopératives, les vignobles Foncalieu ont mis sur le marché un rosé léger à l'habillage tendance (bouteille élancée à lignes concaves), issu de cépages grenache du Sud-Ouest, qui se présente sans AOC, simplement comme « Vin de France ». Doux et moelleux en bouche, marqué par des arômes de fraise, il est faible en alcool, titrant seulement 10,5°. Sa vocation affichée est un apéritif soft, même s'il peut s'associer à une soupe de fraises mentholée.

7 euros, cavistes et GMS.



La Dorgonne, cocon du Luberon

Depuis dix ans, la famille bruxelloise Parmentier, qui a repris ce beau domaine de 70 hectares dans le parc naturel du Luberon, oeuvre pour la mise en valeur de ses vignes (cultivées en bio), de ses produits de terroir (tapenade, chutney, coeurs d'artichauts...) et désormais du site naturel régional, en ouvrant sa bastide et son vignoble à l'oenotourisme. Le Château La Dorgonne, moitié grenache moitié cinsault, est un vin-plaisir, velouté et friand, long en bouche et finement acidulé. Un vrai vin de vigneron... 7 euros, au « Vigneron du Luberon » à Aix-en-Provence.

Oenotourisme : www.chateauladorgonne.com



Roubine inspiré par le tibouren

Tibouren (80%) et clairette (20%), cépages typiquement provençaux, récoltés la même nuit et macérés ensemble, composent cette Tête de cuvée « Inspire », expression ultime du Château Roubine. Le domaine, l'un des vingt-trois en Provence ayant droit à l'appellation Cru Classé, cultive depuis deux ans son vignoble en agriculture raisonnée. « Inspire », couleur pâle et habillage épuré, est marqué par un nez de pamplemousse rose et un bouquet de senteurs florales avec une finale légèrement fumée. Déjà un nouveau classique, fringant, vif, distingué en un mot. 19 euros, grands cavistes.



Castigno ou la Grâce des Anges

Entre Pyrénées et Méditerranée, garrigue, bois et chênes truffiers, le Château Castigno de Marc et Tine Verstraete cultive en bio (et bientôt en biodynamie) ses précieuses vignes, dont certaines ont plus de 100 ans. C'est sous la houlette de l'oenologue Michel Tardieu que sont produits les vins ambitieux du domaine, dont ce saint-chinian fruité Grâce des Anges, légèrement majoritaire en grenache, à la robe pâle et aux notes de pamplemousse rose. 11 euros, 04 67 89 51 88 ou www.chateaucastigno.com