

VINS ROSÉS

Des coteaux d'Aix à Saint-Tropez

LA PROVENCE NE SERAIT PAS TOUT À FAIT CE QU'ELLE EST SANS « SES » ROSÉS. D'AUTANT QUE LES TRÈS BONS SONT DÉSORMAIS NON PAS MONNAIE COURANTE PARCE QUE CHERS, MAIS NOMBREUX. SÉLECTION VARIÉE, ENTRE GARRIGUE, PINÈDES ET SABLE BLOND.

TEXTES ERIC VINCENT. PHOTOS DR



Robert Skalli, la passion du sud

Après la Corse, le Languedoc et la vallée du Rhône, Robert Skalli s'est « amouraché » des coteaux de la belle Provence, au point d'y créer un rosé qui porte son nom. Teint de pétales de roses, nez discret d'agrumes et de fleurs blanches, arômes de groseille et de pêche blanche, ce côtes-de-provence issu de raisins syrah et grenache vendangés la nuit est soigneusement travaillé en biodynamie et vinifié à basse température. Respect et passion...7,50 euros. *Caves Notre Dame (04 67 64 48 00) ou www.skalli.com*

Le fier Cavalier de Vidauban

Propriété du groupe Castel depuis 2000, le Château Cavalier n'a pas perdu son âme conquérante, il l'a anoblée. Voilà un fier vignoble qui tutoie la mer sur 130 hectares du côté de Vidauban et qui, sous l'autorité de Michel Labbé, s'impose comme un des outsiders avec lesquels il va falloir compter. Mariage de cépages consommé dans le sable, vinification maîtrisée, il décline sur sa palette des senteurs aussi exotiques que le litchi, la mangue et le pamplemousse. Médaille (Decanter, Hubert), altier et désaltérant... 8,65 euros, *caves Nicolas*.

Minuty, emblématique de Saint-Tropez

Oublions les clichés parisiens à propos de la presqu'île la plus célèbre du monde. S'il y a le bling-bling et le panache, il y a aussi le grenache. Travaillé par les frères Matton, le rosé du Château Minuty est devenu un incontournable des bonnes tables. Mâtiné de tibouren, il expose sa pâleur aux palais connaisseurs et, en millésime 2008, explose d'arômes et de parfums. Servi au Byblou ou sous une pergola, ce produit de la culture raisonnée, quasi bio, marie prestige et plaisir à satiété. Un « grand » rosé. 14 euros, *Grande Epicerie de Paris, Repaire de Bacchus*.



La Méduse de Sainte-Roseline en magnum

Propriété provençale de 108 hectares, le Château Sainte-Roseline désormais managé par Aurélie Bertin, fille du propriétaire, se mue en maison d'hôtes et offre un nouvel écrin à ses vins. Voilà la célèbre Lam de Méduse en magnum pour sa livrée 2008. Tous les cépages régionaux sont là : cinsault, grenache, mourvèdre, syrah, tibouren. La vinification d'une précision horlogère, manuelle ou mécanique, donne un rosé sémoumoné qui surfe sur des notes de griottes et d'agrumes. A preuve : une médaille d'or au Concours agricole de Paris 2008. *Bouteille : 11,95 euros. Magnum : 27 euros. Repaire de Bacchus*.

Beaulieu, mémoire des coteaux d'Aix

Une très vieille maison, jadis propriété des Comtes de Provence, entourée d'un vignoble de 200 hectares sur les terres volcaniques de Rognes, près d'Aix-en-Provence. Classé dans l'appellation des coteaux-d'aix, ce rosé pastel ne manque pas de style. Sa fraîcheur, ses notes de fleurs blanches et de fruits rouges, sa mémoire de silex, tout concourt à une bouche charnue qui, outre l'apéritif, tiendra la longueur sur de merveilleux petits rougets de roche. Finesse, caractère et élégance... 7 euros, *cavistes*.

