

# Q Jours de CHASSE

N° 68

Couleur  
Nature

8 - F: 9,50 € - RD





# Pas de table estivale sans rosés!

réalisé par Marie-Claude Fondanaux

◆ Le vin des beaux jours a gagné ses lettres de noblesse et se pique désormais de pouvoir flatter les papilles de tous ceux qui recherchent la fraîcheur, le fruité et la vivacité pour accompagner leurs repas de l'été, depuis l'apéritif jusqu'au dessert. Nous avons "vendangé" dans plusieurs régions afin que chacun trouve rosé à son palais. Bonne dégustation et bel été à tous!



**6. Château Dalmeran 2016. AOP Les Baux de Provence.** Grenache, cinsault et cabernet sauvignon. Nez délicat, floral blanc et acacia, note d'agrumes. Bouche riche et ample, caractéristique d'un rosé de saignée; belle acidité de soutien, la fraîcheur n'est pas occultée et la finale est longue et aromatique. Production: 8 000 bouteilles environ. 13,50 €. [www.dalmeran.fr](http://www.dalmeran.fr)

**7. Cave de Tain. Le Bonheur 2016. IGP Collines Rhodaniennes.** 100 % syrah. Rose pâle brillant, nez dédié à la framboise fraîche, bouche assortie, gourmande et acidulée. Le bonheur est dans le prix: 3,40 € environ. [www.cavedetain.com](http://www.cavedetain.com)

**8. Alain Jaume & Fils. Côtes du Rhône 2016 Réserve du Grand Veneur.** Bio certifié Ecocert. Grenache noir, syrah et mourvèdre. Robe claire et brillante; nez au fruité frais avec une pointe d'épices; bouche ample mais fine et équilibrée. Un rosé à l'élégance séduisante. 7,80 €. [vignobles-alain-jaume.com](http://vignobles-alain-jaume.com)

**9. Vidal-Fleury. Tavel 2015.** 50 % grenache, 30 % syrah et 20 % cinsault. Robe dense et profonde, nez intense et complexe, bouche structurée et ample, tout en fruits rouges et tannins frais. Bel équilibre. 14,80 €. [www.vidal-fleury.com](http://www.vidal-fleury.com)



**10. Cave Agamy. Louis Tête. Rosé Palatial 2016. AOP Coteaux du Lyonnais.**

100 % gamay noir à jus blanc. Nez subtil, à la fois minéral et fruité (fraise). Bouche ample, complexe, soulignée par une note florale. Finale délicate, longue, tout en finesse. 5,90 €. [www.agamy.fr](http://www.agamy.fr)

**11. Baumanière. L'Affectif 2016. AOP Baux de Provence.** 90 % grenache, 5 % crounise et 5 % mourvèdre. Culture biodynamique. Fraise des bois et groseille, matière charnue à la texture bien enrobée par une acidité équilibrée, belle fraîcheur minérale, finale tendre et persistante. Vin ample et sensuel... Production: 2 000 bouteilles. 14 €. [www.laffectif.com](http://www.laffectif.com)

**12. Château Mangot. M de Mangot 2016. AOC Bordeaux.** 80 % merlot et 20 % cabernet franc. Robe saumonée, légèrement orangée. Au nez: finesse et vivacité, élégance et pureté. En bouche: volume et fraîcheur, équilibre et complexité... Tous les atouts d'un beau rosé de vigneron. 12 €. [www.chateaumangot.fr](http://www.chateaumangot.fr)



**13. Clara 2015, le rosé du Clos Dubreuil. Bordeaux claret.** 90 % merlot et 10 % cabernet franc. Robe rubis clair; nez précis de fruits rouges écrasés et d'agrumes, léger boisé fondu; bouche équilibrée entre suavité, acidité et fraîcheur. Charnu et persistant. 16 €. [www.closdubreuil.fr](http://www.closdubreuil.fr)

**14. Fabre. Les Trois Terroirs 2016. AOP Côtes de Provence.** Issu des trois terroirs de La Londe-les-Maures, Pierrefeu-du-Var et Hyères-les-Palmiers, un rosé gourmand et élégant, aromatique et acidulé, qui invite au partage et à la convivialité. 9,90 €. [www.maison-fabre.com](http://www.maison-fabre.com)

**15. Château des Bertrands. Élégance 2016 Réserve des Bertrands. AOP Côtes de Provence.** 60 % cinsault et 40 % grenache. Robe saumonée, lumineuse; nez vif et frais de fruits exotiques; bouche franche, directe, légèrement saline, longue et suave sur fruits à chair blanche. Conçu comme un second vin du château. 13,50 €. [www.chateaudesbertrands.com](http://www.chateaudesbertrands.com)

**16. Mas Lauris. L'Inopiné 2016. Vin Bio. AOP Luberon.** 50 % grenache, 30 % cinsault et 20 % mourvèdre. Agrumé et exotique, frais et croquant, ample et persistant, on dirait le Sud... 11,50 €. [www.maslauris.fr](http://www.maslauris.fr)



**17. Le Pigeonnier de Lagrèzette 2015. IGP Côtes du Lot.** 100 % malbec. Agrumé, vanillé et empyreumatique; épice, floral et complexe; puissant, soyeux et élégant; équilibré et persistant... Tous les atouts d'un rosé apte à accompagner tout un repas. 56 €. [www.chateau-lagrezette.com](http://www.chateau-lagrezette.com)

**18. Le Moulin de la Roque. Roque Star Le Cube. AOP Côtes de Provence.** 50 % cinsault, 32 % mourvèdre et 18 % grenache. Robe lumineuse, saumonée; nez gourmand et fruité; bouche équilibrée entre épices et fraîcheur, persistant sur les agrumes. Un vin de plein air, en bag in box de 1,5 l, spécial été! 14,50 €. [www.laroque-bandol.fr](http://www.laroque-bandol.fr)

**19. Château d'Estoublon 2016. AOP Les Baux de Provence.** Vin bio. 45 % grenache; 45 % mourvèdre et 10 % syrah. Complexe et fruité, droit et intense, frais et harmonieux. Persistance agrumée et poivrée. 16 €. [www.estoublon.com](http://www.estoublon.com)

**20. Comte Péraldi. Cuvée Guy de Poix 2016. Corse AOC Ajaccio.** 100 % sciacarellu. Robe pâle, note saumonée; nez floral et fruité (pêches blanches et agrumes); bouche tout en fraîcheur et en vivacité. Finale longue et parfumée. 12 €. [www.domaineperaldi.com](http://www.domaineperaldi.com)

**21. Vignerons Ardéchois Gris d'Ardèche 2016.** 100 % grenache. Robe limpide et brillante; nez floral, fruité et minéral; bouche ronde et fraîche. Estival idéal. 5,55 €. [www.vignerons-ardechois.com](http://www.vignerons-ardechois.com)