



IN VINO VERITAS

L'ÉTÉ EN ROSE

Nacre, abricot, saumon, corail... le rosé se pare de ses plus belles nuances pour nous enchainer la saison durant. Champagnes ou vins sans bulles, voici notre sélection de cuvées sans fausse note.

par Frédéric Durand-Bazin, Martin Lemaire, Alicia Dorey et Ella Lister / photos Laura Stevens

Notre sélection de vins rosés

Si la Provence reste un parangon en matière de vins rosés, cette sélection met à l'honneur des régions qui ont aussi des choses à dire, à l'image de la Corse, du Languedoc et de Bordeaux, pour accompagner déjeuners à rallonge et douces nuits estivales.

CHÂTEAU DE PIBARNON - ROSÉ 2024 Provence - AOC Bandol

Un nez plein de majesté, avec ces effluves anisés, évoquant la graine de fenouil, le poivre vert, mais aussi gourmands, avec la tarte à la cerise et le melon confit. En bouche, le vin, dont on devine le potentiel de garde, est frais mais structuré, avec un très bel équilibre, des amers nobles grâce à cette pointe réglissée et même fumée. Finale saline réjouissante.
Prix : 28 € - Note F : 94,5/100

DOMAINE HAUVETTE - PETRA 2023 Provence - IGP Alpilles

Superbe au nez, avec ce côté bois torréfié, ces notes vanillées, de frangipane, de noisette et d'agrumes confits. La bouche est racée, charnue, et surtout d'un très bel équilibre, elle évoque la fraise fraîche, la pêche rôtie. Finale sapide et étirée sur les amers.
Prix : 29,90 € - Note F : 94/100

FONDUGUES-PRADUGUES EAU DE SOURCE 2024 Provence - Vin de France

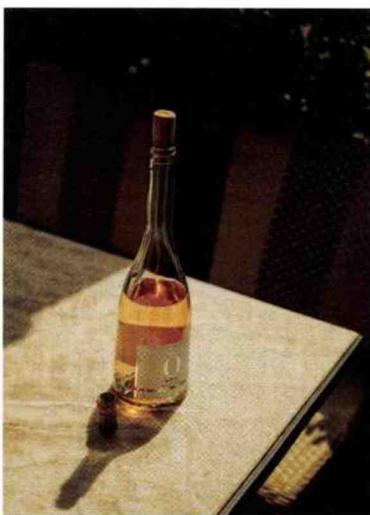
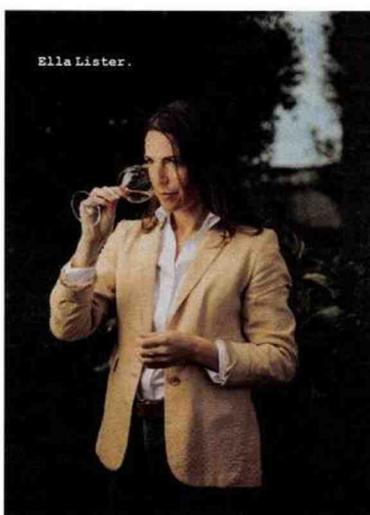
Le vin s'exprime très joliment au nez, évoquant la rose fanée, la pêche de vigne, les épices douces, avant une pointe vanillée. Une belle sensualité en bouche, avec une mâche élégante portée par de très fins tanins et un profil gastronomique évoquant les fruits blancs bien mûrs et la cire d'abeille.
Prix : 24 € - Note F : 94/100

DOMAINES OTT CLOS MIREILLE CRU CLASSÉ 2024 Provence - AOC Côtes de Provence

Nez de tarte Bourdaloue, avec une pointe minérale et de pétale de rose. Résolument séduisant. En bouche, on retrouve une belle tension, avec des petits fruits rouges acidulés, mais aussi un côté toasté et une finale assez longue sur des amers délicats.
Prix : 34,90 € - Note F : 93,5/100

CHÂTEAU GASQUI - ALTIUS 2024 Provence - Vin de France

De l'élégance au nez, avec un bouquet aromatique, un panier de fruits rouges, une pointe vanillée. Structuré



en bouche, l'ensemble est délicat et enveloppant, avec des amers nobles et une pointe de rose.
Prix : 14 € - Note F : 93/100

CHÂTEAU LA CALISSE CUVÉE ÉTOILES ROSÉ 2024

Provence - AOC Coteaux varois en Provence
 Une trame anisée au nez, qui évoque le fenouil frais, le poivre vert et le yuzu. La bouche est tendue, portée par une trame minérale intense, mais toujours délicate et avec de la matière. Une finale longue sur les fleurs blanches.
Prix : 37 € - Note F : 93/100

CHÂTEAU LA GORDONNE CHAPELLE GORDONNE 2023 Provence - AOC Côtes de Provence

Le nez est expressif et vineux, avec quelques notes d'épices douces, de fenouil et de réglisse, et une pointe mentholée. La bouche est dans la lignée du nez, avec une dimension anisée. C'est frais et structuré.
Prix : 22,90 € - Note F : 93/100

CHÂTEAU LA MASCARONNE GRANDE RÉSERVE ROSÉ 2024 Provence - AOC Côtes de Provence

De l'élégance au nez : c'est mentholé, avec des effluves de vétiver, de citron confit, et une légère pointe de poivre vert. Puis le vin se déploie avec suavité et fraîcheur. Il exprime des notes de fruits rouges avec un certain relief.
Prix : 47 € - Note F : 93/100

CHÂTEAU MARGUÏ BASTIDE DE MARGUÏ 1784 ROSÉ 2024 Provence - AOC Coteaux varois en Provence

Un nez fumé, avec de la personnalité, évoquant les pétales de rose et la compotée de fruits rouges. La bouche est tonique, juteuse et pleine, avec des arômes de pêche fraîche et une finale saline.
Prix : 29 € - Note F : 93/100

DOMAINE ABBATUCCI FAUSTINE ROSÉ 2024 Corse - Vin de France

Un nez grisant et minéral qui vous transporte au bord de la mer, aux arômes d'une grande pureté, oscillant entre le sable, la pêche et le citron. La bouche se montre tout aussi saline, et pourtant pleine de rondeur et de tendresse, de subtilité et de volume. La finale apparaît tout en longueur, dans un sillage de fruits rouges.
Prix : 23,50 € - Note F : 93/100

COUNTRY: France
PAGE(S) :84-88;90
SURFACE :516 %
FREQUENCY :Quarterly

AVE :588,24 K€
AUTHOR :Par Frédéric Dura...

**DOMAINE DE CHEVALIER
 ROSÉ DE CHEVALIER 2024
 Bordeaux - AOC Bordeaux**

Au nez, un bouquet étincelant de frangipane, avec des arômes de galets chauds et de pétales de fleurs puis, en bouche, une belle harmonie, avec une dominante de notes florales, des amers qui feraient presque penser à un vin italien, des fruits rouges caressants, parfaitement mûrs. La finale, à la pointe saline, se montre pleine d'élégance.
Prix : 10 € - Note F : 93/100

**DOMAINE LA COURTADE
 LA COURTADE ROSÉ 2024**

Provence - AOC Côtes de Provence
 Nez évoquant la « jutosité » d'une tomate fraîche, avec le caractère floral de la rose et une pointe de zeste d'agrumes. La bouche apparaît ample et sapide. Elle porte les arômes de la feuille de figuier, les herbes aromatiques... La Provence dans le verre.
Prix : 25 € - Note F : 93/100

**DOMAINE DE TERREBRUNE
 ROSÉ 2024**

Provence - AOC Bandol
 Une belle floralité au nez, comme l'impression de mettre ses narines sur un beau bouquet frais, avec de la framboise écrasée et de la groseille. La bouche se montre tendue, vineuse et complexe, portée par de magnifiques amers. Finale sur la salinité très rafraîchissante.
Prix : 23 € - Note F : 93/100

**BARGEMONE
 LES SECRETS ROSÉ 2024**

Provence - AOC Coteaux d'Aix-en-Provence
 Du menthol au nez, avec un côté zan, garrigue, et quelques notes de pomélu. La bouche apparaît pleine d'allant, de tonicité, et s'oriente vers la pâte d'amande et la feuille de figuier.
Prix : 29 € - Note F : 92,5/100

CHÂTEAU DU SEUIL - ROSÉ 2024

Provence - AOC Coteaux d'Aix-en-Provence
 Nez de vétiver et floral, marqué par la pêche confite et quelques agrumes. La bouche est tonique, désaltérante, avec des arômes de citron frais, d'herbes fraîches et une pointe saline.
Prix : 13,60 € - Note F : 92,5/100

**CHÂTEAU LÉOUBE
 LE SECRET DE LÉOUBE 2024**

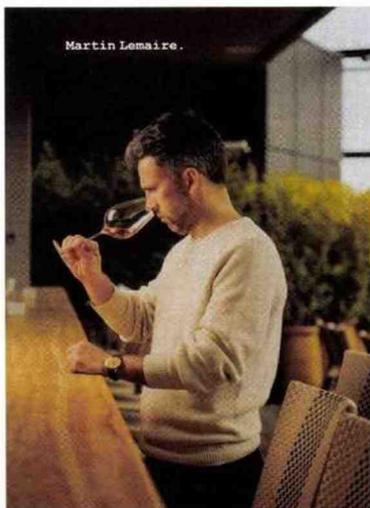
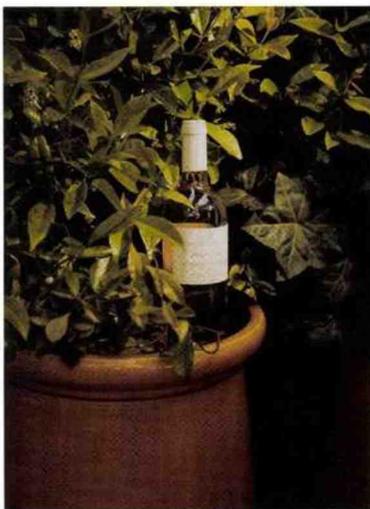
Provence - AOC Côtes de Provence
 Une belle vinosité au nez, associée à de la fraise, du pamplemousse et du poivre. La bouche est appétissante et expressive, elle développe des notes anisées et des fruits des bois.
Prix : 27,50 € - Note F : 92,5/100

**CHÂTEAU SAINT-MAUR CRU CLASSÉ
 L'EXCELLENCE 2024**

Provence - AOC Côtes de Provence
 Le nez évoque les fleurs séchées, les agrumes, et une légère pointe poivrée. En bouche, le vin se révèle frais, dynamique, avec une tension soutenue grâce à des notes de bonbon anglais.
Prix : 26,90 € - Note F : 92,5/100

LAURASTEVENS

"LE NEZ SE MONTRE
 DÉLICIEUX. FAIT D'ÉPICES
 DOUCES. DE BOUQUET
 DE ROSES. DE THÉ NOIR
 ET D'EFFLUVES PLUS
 GOURMANDES AVEC DES
 FRAISES CONFITES"



CLOS DES B - LE ROSÉ 2024

Provence - AOC Côtes de Provence
 Un nez enchanteur, légèrement miellé, avec des effluves d'épices douces, de beurre frais, de poudre d'amande, et une pointe de groseille. En bouche, il apparaît droit, avec une belle acidité, puis il s'arrondit avec un côté toasté voire brioché et une finale saline.
Prix : 18,50 € - Note F : 92,5/100

**DOMAINE CHÈNE BLEU
 LE ROSÉ 2024**

Rhône - IGP Vaucluse
 Au nez, un bouquet imposant courant sur d'étincelants arômes de fruits roses, puis de fleurs de citronnier, de fraises des bois avec, en bouche, une belle complexité, des notes de cerise, d'abricot mûr, de poivre de Timut et de fruits à noyau, enfin une jolie longueur, solaire et lumineuse.
Prix : 22 € - Note F : 92,5/100

**DOMAINE SANT'ARMETTU
 ROSUMARINU ROSÉ 2024**

Corse - AOC Sartène
 Un nez aussi radieux qu'un soleil au zénith, aux arômes de terre chaude, de fruits cuits, de verveine. Une bouche savoureuse aux notes raffinées de silex, de melon jaune avec, en finale, une pointe saline.
Prix : 19 € - Note F : 92,5/100

LA FERME DES LICES - LE ROSÉ 2024

Provence - AOC Côtes de Provence
 Le nez se montre délicieux, fait d'épices douces, de bouquet de roses, de thé noir et d'effluves plus gourmandes avec des fraises confites. La bouche est marquée par de beaux amers et une belle fraîcheur. C'est tonique et épicé, avec des arômes de melon d'eau et une salinité en finale.
Prix : 19 € - Note F : 92,5/100

**CHÂTEAU GASSIER
 LE PAS DU MOINE 2024**

Provence - AOC Côtes de Provence
 Le nez évoque le pamplemousse rose, la cerise compotée et la réglisse, avec quelques effluves de bonbon Arlequin, que l'on retrouve en bouche, avec de l'acidité et de la sapidité sur le palais.
Prix : 18,90 € - Note F : 92/100

**CHÂTEAU LA COSTE
 ROSÉ D'UNE NUIT 2024**

Provence - AOC Coteaux d'Aix-en-Provence
 Un nez sans exubérance, mais loin d'être désagréable, légèrement herbacé et sur les petits fruits rouges. La bouche, juteuse, évoque le bonbon Arlequin. C'est plutôt délicat et soyeux, avec de jolis amers en finale.
Prix : 13,60 € - Note F : 92/100

**CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE
 CRU CLASSÉ - COLLECTION
 MARGUERITES ROSÉ 2024**

Provence - AOC Côtes de Provence
 Un nez délicat où se mêlent rose fanée, gousse de vanille, melon confit. La bouche, soyeuse et enrobante, respire l'été et ses fruits de saison – la pêche, la nectarine. La finale est tout en tension, légèrement acidulée, pour un équilibre remarquable.
Prix : 54,90 € - Note F : 92/100

COUNTRY: France
PAGE(S) :84-88;90
SURFACE :516 %
FREQUENCY :Quarterly

AVE :588,24 K€
AUTHOR :Par Frédéric Dura...

**CHÂTEAU SAINTE ROSELINE
 CRU CLASSÉ - LA CHAPELLE 2024
 Provence - AOC Côtes de Provence**

Le vin est charmeur au nez, avec des effluves d'amande grillée, de rose, de pot-pourri et de légères notes agrumées. La bouche, fluide et tendue, évoque les petits fruits acidulés et la feuille de tomate.
Prix : 27,90 € - Note F : 92/100

**CLOS DE CAILLE - ROSÉ 2024
 Provence - AOC Côtes de Provence**

Le nez exprime la pêche de vigne, la fraise tout juste cueillie. C'est assez subtil et élégant, avec une pointe poivrée. La bouche, fraîche, se révèle tout en tension, avec des notes d'agrumes et de réglisse.
Prix : 28 € - Note F : 92/100

**DOMAINE MIRA LUNA - ROSÉ 2024
 Provence - AOC Coteaux varois en Provence**

Au nez, on retrouve le bonbon acidulé, des fleurs coupées, du yuzu et de la fraise des bois. La bouche est enveloppante, assez ronde, et marquée par une certaine élégance.
Prix : 19 € - Note F : 92/100

**DOMAINE DE LA SOLITUDE
 ROSÉ DE LA SOLITUDE 2024
 Bordeaux - AOC Bordeaux**

Au nez, un bouquet entêtant et parfumé, aux arômes de gariguette, de sorbet au citron, avec un léger côté pierreux, comme une odeur de sable retourné le matin sur la plage, puis une bouche fraîche, posée, subtilement florale, dotée de quelques amers en finale, qui lui donne du corps et du caractère, pour un vin tout en harmonie.
Prix : 8,80 € - Note F : 92/100

**DOMAINE DE LA SOURCE - ROSÉ 2024
 Provence - AOC Côtes de Provence**

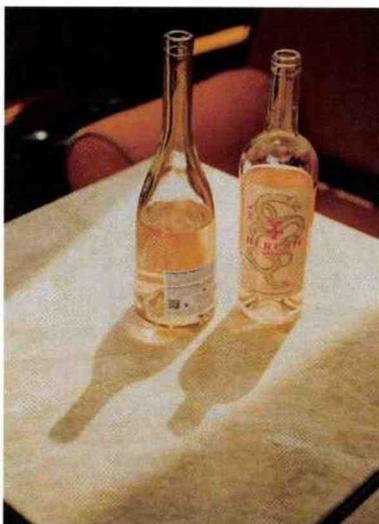
Une dimension fumée au nez, accompagnée d'une note de pétale de rose, une pointe camphrée et de la gourmandise avec ses notes de fraise compotée. La bouche est enrobante et fruitée, non dénuée de fraîcheur, avec une trame acidulée.
Prix : 23,50 € - Note F : 92/100

**DOMAINE DE TORRACCIA - ROSÉ 2024
 Corse - AOC Corse Porto-Vecchio**

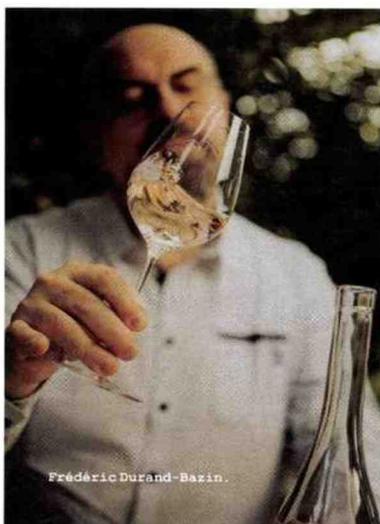
Un nez audacieux et solaire, aux notes de fraise presque compotée et un boisé puissant qui s'ouvre sur une vague de chaleur. En bouche, une vague d'épices, un caractère vineux, glissant sur une texture délicieusement granuleuse, puis une finale corsée et de beaux amers de pamplemousse mûr.
Prix : 19,90 € - Note F : 92/100

**GÉRARD BERTRAND - HÉRÉSIE 2024
 Languedoc - AOC Corbières**

Un nez riche et envoûtant, comme doré à l'or fin, avec de jolis arômes de fleurs blanches, de rose et d'encens. En bouche, on retrouve des notes délicates de pommelo, de zeste de citron, avant une explosion d'agrumes, et une finale saline, prolongée par de beaux amers.
Prix : 9,90 € - Note F : 92/100



**"LE VIN EST CHARMEUR
 AU NEZ, AVEC DES
 EFFLUVES D'AMANDE
 GRILLÉE, DE ROSE,
 DE POT-POURRI ET
 DE LÉGÈRES NOTES
 AGRUMÉES"**



Frédéric Durand-Bazin.

**CHÂTEAU D'ESTOUBLON
 ROSEBLOOD 2024**

Provence - AOC Coteaux varois en Provence

Un nez qui rappelle le sorbet à la fraise, l'amande amère et le pamplemousse frais. La bouche est tonique, droite et précise, portée par de jolis amers et une jolie pointe zestée.
Prix : 17,50 € - Note F : 91,5/100

**CHÂTEAU DE MALLERET - ROSÉ 2024
 Bordeaux - AOC Bordeaux**

Un nez empreint de classicisme, aux arômes de rose et de lilas, ainsi que de petites prunes rouges. En bouche, beaucoup de fraîcheur, une belle présence et une finale légèrement acidulée.
Prix : 13,50 € - Note F : 91,5/100

**CHÂTEAU MINUTY CRU CLASSÉ
 ROSE ET OR 2024**

Provence - AOC Côtes de Provence

On devine tout de suite de l'acidité au nez, mais aussi des notes de feuille de tomate et de thym. La bouche semble fraîche et saline, avec une profondeur amère assez marquée.
Prix : 26,50 € - Note F : 91,5/100

**CLARENDELLE - ROSÉ 2024
 Bordeaux - AOC Bordeaux**

Un nez subtil, délicat, beaucoup d'élégance, quelques touches herbacées, mentholées, de petites fraises. En bouche, on décèle un très bel équilibre, du volume mais de la légèreté et de la fraîcheur, des notes de citron frais, une texture crémeuse et une finale minérale, pierreuse.
Prix : 12 € - Note F : 91,5/100

**DOMAINE DE LA BÉGUDE - JOVE 2024
 Provence - AOC Coteaux d'Aix-en-Provence**

On devine un profil juteux au nez, avec ces belles fraises, ces myrtilles et ces brugnons. En bouche, le vin est équilibré, avec des agrumes confits et des notes de confiserie.
Prix : 16 € - Note F : 91,5/100

**DOMAINE DE LA SAPINIÈRE
 ROSÉ 2024**

Languedoc - AOC Malepère

Un nez grisant et mystérieux, aux arômes de grenadine, de sureau, puis une bouche vineuse, caressante, aux notes de fruits noirs oscillant entre le cassis et sa feuille, enfin de jolis amers sur une finale longue, dense et minérale.
Prix : 12 € - Note F : 91,5/100

CHÂTEAU BAS - ROSÉ 2024

Provence - AOC Coteaux d'Aix-en-Provence

Le nez est floral, il évoque la groseille avec une pointe végétale. La bouche est fraîche et tonique, avec des zestes de citron et une petite amertume en finale.
Prix : 12 € - Note F : 91/100

**CHÂTEAU BONNET - ROSÉ 2024
 Bordeaux - AOC Bordeaux**

Un nez rayonnant, aux arômes de pâte d'amande à la rose, de fruits jaunes et de freesia, presque iodés, puis une bouche des plus savoureuses, offrant quelques notes d'agrumes et d'épices douces, qui lui donnent

COUNTRY: France
PAGE(S) :84-88;90
SURFACE :516 %
FREQUENCY :Quarterly

AVE :588,24 K€
AUTHOR :Par Frédéric Dura...

de beaux amers. La finale, enfin, se révèle plus minérale, dévoilant de discrètes touches de pample.
Prix : 8,95 € - Note F : 911100

**CHÂTEAU GALOUPET CRU CLASSÉ
 G DE GALOUPET 2024**

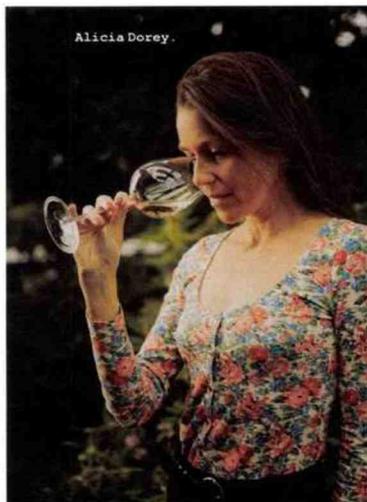
Provence - AOC Côtes de Provence

Un nez très marqué par le pamplemousse, mais aussi le litchi et les fruits rouges. La bouche, elle, évoque les fruits d'été, le melon, mais aussi les agrumes.
Prix : 20 € - Note F : 911100

**LA COMMANDERIE DE PEYRASSOL
 LE CLOS PEYRASSOL 2024**

Provence - AOC Côtes de Provence

Nez sur le bonbon de type Arlequin, avec des petits fruits rouges et une pointe de silex. La bouche évoque l'amande amère. Juteuse



et fraîche, elle fait écho en finale aux fruits blancs.
Prix : 37,50 € - Note F : 911100

AUROSE - AU BORD DE L'AUBE 2024

Provence - AOC Côtes de Provence

De la vivacité au nez, mais aussi des notes de financier et de calisson d'Aix. La bouche, juteuse et tendue, rappelle les agrumes.
Prix : 18,90 € - Note F : 90,51100

DOMAINE DE LÉOS - AUGUSTA 2024

Provence - AOC Côtes de Provence

Des fruits rouges compotés au nez, avec un côté miellé et légèrement réglissé. La bouche est acidulée et tendue. Elle évoque le zeste de pamplemousse avec des amers subtils, tout en restant frais.
Prix : 17,90 € - Note F : 90,51100

Notre sélection de champagnes rosés

Ils sont le symbole d'une fête que l'on pratique davantage pieds nus dans l'herbe qu'en col roulé au coin d'un feu hivernal. Voici notre sélection de délicieux champagnes rosés.

BILLECART-SALMON

Élisabeth Salmon rosé 2012

Au nez, des effluves voluptueux de pêche jaune, de nectarine, de pollen, de rose fanée... Une élégance et un charme fou. La bouche est portée par une structure amère gastronomique, avec des arômes délicatement suaves d'abricots frais, de zestes d'agrumes, une bulle fine et une finale magistrale sur des notes salines.
Prix : 200 € - Note F : 97,51100

DOM PÉRIGNON

Rosé vintage 2009

Un nez magnifique dominé par l'amande, avec des nuances d'eau de rose, de fruits rouges, pour ensuite développer des notes fumées et chaudes de cire d'abeille et de pollen frais. En bouche, on remarque beaucoup d'élégance : c'est voluptueux, avec une bulle crémeuse et d'une douceur incroyable, des arômes de fruits blancs et de citron frais. Finale finement mentholée, d'une belle longueur.
Prix : 425 € - Note F : 96,51100

HENRI GIRAUD

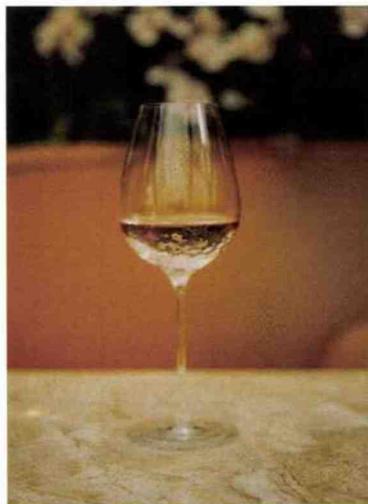
MV Rosé

Au nez, d'intenses arômes de rose. L'ensemble apparaît vif et délicat, avec également des notes de brioche et de cire d'abeille. Enivrante. La bouche, fraîche et croquante, développe une puissance maîtrisée et des amers magnifiques, avec des notes de melon et de fruits rouges tout juste cuicillis.
Prix : 274 € - Note F : 961100

TAITTINGER

Comtes de Champagne rosé 2012

Il offre une gourmandise magique au nez, qui n'est pas sans rappeler l'odeur d'une cuisson à l'heure



du goûter, avec des arômes de tarte aux fraises, de biscuit, de framboise. La bouche est très douce, marquée par une bulle délicate et suave, et dégage de subtiles notes de fraise, de tarte à la rhubarbe et de groseille fraîche.
Prix : 310 € - Note F : 95,51100

BOLLINGER

Rosé

Le nez est très droit, avec des notes de muguet, de lilas, mais aussi de fruits rouges frais bien mûrs et quelques épices chaudes. La bouche est presque duvetuse, en tout cas enveloppante, avec des arômes de fraise écrasée et de pêche blanche. Finale salivante.
Prix : 75 € - Note F : 94,51100

LARMANDIER-BERNIER

Rosé de Saignée 2021

Un univers presque provençal au nez, où se mêlent des notes de lavande, de thym et de garrigue, avant une fraîcheur d'agrumes. En bouche, un tourbillon de fruits rouges, des fleurs exotiques. L'ensemble est enveloppant et toujours frais. La légère amertume lui donne de la singularité.
Prix : 96 € - Note F : 94,51100

LOUIS ROEDERER

Rosé 2017

Au nez, le vin est délicatement brioché, associant des notes de fruits rouges et d'orange sanguine. Beaucoup d'élégance, avec aussi un côté floral. La bouche, vive, exprime des notes fraîches de fraise et de fruits blancs, ainsi qu'une touche crayeuse pour une structure gastronomique. De beaux amers en finale.
Prix : 90 € - Note F : 94,51100

PHILIPPONNAT

Rosé Brut

Le nez apparaît subtil, parfumé, aux notes doucement florales de rose séchée, puis d'écorce de pamplemousse et de pêche juteuse. La bouche, éclatante, est portée par des amers vibrants, avec toujours ce côté floral et sur les épices comme la cardamome. Finale subtilement acidulée.
Prix : 68 € - Note F : 94,51100

CHARLES HEIDSIECK

Rosé Réserve

Un très beau nez de fleurs séchées, de boulangerie à l'ouverture et de fruits rouges sucrés. C'est subtil et gastronomique. La bouche se montre noble et racée, sur des notes de framboise, de grenade et de fruits secs, avec une pointe d'amande torréfiée.
Prix : 73 € - Note F : 941100

GOSSET
Suzanne Gosset

Un nez parfumé de fleurs, de fruits exotiques, accompagné de notes de rose fraîche, mais aussi d'orange sanguine. Beaucoup de douceur en bouche. C'est suave, avec des arômes de fruits rouges délicats, de melon, de cire d'abeille, dans un registre généreux mais toujours frais.

Prix : 72 € - Note F : 94/100

LAURENT-PERRIER
Cuvée Rosé

Un nez enchanteur fait d'épices douces, de voile floral très délicat et de petits fruits rouges. La bouche, pleine, semble marquée par un très bel équilibre entre douceur gourmande et amertume noble. De petits tanins délicats enrobent le tout.

Prix : 75,80 € - Note F : 94/100

VEUVE CLICQUOT
La Grande Dame rosé 2015

Le nez s'ouvre sur des notes délicatement boisées, de cèdre, presque de boîte à cigares, avant de s'adoucir avec de petits fruits rouges et une légère pointe de noyau de cerise. La bouche, salivante, profonde et sensuelle, dégage des arômes de sous-bois, de menthol et de fraise fraîche. La finale, elle, apparaît tendue et saline.

Prix : 275 € - Note F : 94/100

PERRIER-JOUËT
Blason Rosé

Enchanteur au nez, avec l'idée d'une roseraie en fleur, de petits fruits rouges et une pointe levurée développant de subtils effluves briochés. La bouche, élancée et gourmande, développe beaucoup d'éclat, évoquant le melon jaune, les fruits rouges, avant une finale juteuse pleine de douceur.

Prix : 83 € - Note F : 93,5/100

POL ROGER
Rosé 2018

Nez de cire d'abeille associée à un magnifique cocktail de fruits rouges et une pointe d'exotisme. La bouche, suave, développe des arômes de pâte d'amande, de mangue très mûre, avant une finale sur les fruits rouges acidulés.

Prix : 115 € - Note F : 93,5/100

BRUNO PAILLARD
Rosé Première Cuvée

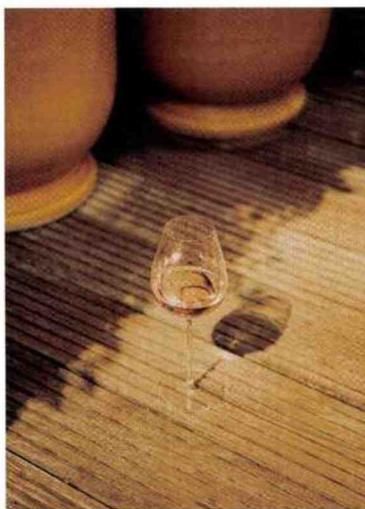
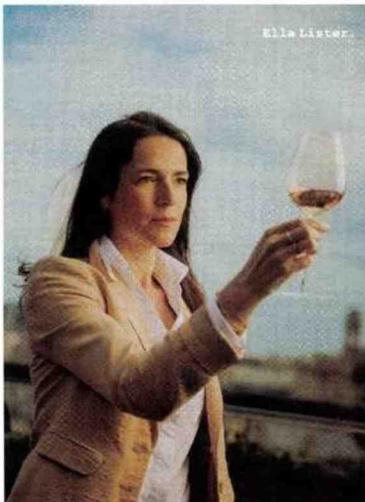
On s'enivre de ce nez intense, sur un univers d'agrumes confits, de fruits printaniers, quelques touches de miel. La bouche est portée par une belle bulle crémeuse ainsi qu'une acidité agréable, des arômes de groseille, de melon frais, et une finale assez longue.

Prix : 71 € - Note F : 93/100

DEUTZ
Amour de Deutz rosé 2013

Nez subtil de rose séchée, de miel de printemps et de petites fleurs jaunes. La bouche est portée par une belle acidité. L'ensemble se montre vif avec un fruit rouge croquant, une bulle vive, des notes de citron et d'agrumes frais, une certaine élégance qui prend son temps avant de se dévoiler.

Prix : 212,40 € - Note F : 93/100



**"BEAUCOUP DE DOUCEUR
 EN BOUCHE. C'EST SUAVE,
 AVEC DES ARÔMES
 DE MELON, DE CIRE
 D'ABELLE... DANS
 UN REGISTRE GÉNÉREUX
 MAIS TOUJOURS FRAIS"**

DOMAINE MÉA
Rosa Délice

De la gourmandise au nez, c'est joli, aérien et floral, avec aussi une touche de pain grillé et de miel frais. La bouche, énergique, dégage des notes d'épices et de fruits frais, portée par de beaux amers et des fruits estivaux éclatants : pêche, melon...

Prix : 36 € - Note F : 93/100

DRAPPIER
Rosé Brut Nature

Un nez joyeux et énergique, aux accents de graines de grenade et quelques touches d'herbe coupée, d'iris et de rose. En bouche, le champagne se veut net, frais et équilibré, avec des arômes de quartier de clémentine, de framboise, et une finale longue, pleine de charme.

Prix : 45,60 € - Note F : 93/100

FRÈREJEAN FRÈRES
Rosé Premier Cru

Le nez, dynamique, évoque la violette : c'est très gourmand et presque régressif, avec ces notes de pâte de fruit, de cerise à l'eau-de-vie. La bouche développe une belle acidité. Elle est fraîche et gastronomique, avec des arômes rappelant la tarte Tatin.

Prix : 79,90 € - Note F : 93/100

HENRIOT
Rosé

Très marqué par les fruits rouges au nez, avec une touche de sous-bois mais aussi de fleurs séchées. La bouche est un agréable et doux mélange d'épices, d'orange, de fraise et de petits fruits rouges.

Prix : 57 € - Note F : 93/100

PIERRE MIGNON
Prestige Rosé Brut

De petites notes toastées au nez, dans l'idée d'une tranche de pain de campagne qui grille, avec quelques effluves de pêche et de mirabelle. La bouche est vive, juteuse, avec des arômes de fruits rouges acidulés et une finale mentholée.

Prix : 35 € - Note F : 93/100

RUINART
Rosé

Un beau nez ample rappelant le calisson d'Aix, le fruit rouge, mais aussi les fruits exotiques, l'églantine et les fleurs sauvages. Très élégant. La bouche impose les agrumes confits, le miel d'acacia, la framboise et le cassis, avec une belle longueur et une finale très salivante.

Prix : 84,90 € - Note F : 93/100

CHARPENTIER
Terre d'Émotion rosé

Un nez très subtil d'orange fraîche, de bonbon acidulé, qui évolue peu à peu vers des notes pâtisseries. Un univers résolument gourmand en bouche, avec cette idée de confiserie, de magasin de bonbons, jusqu'au zeste de citron qui se poursuit sur la finale, pleine de finesse et de légèreté.

Prix : 54,60 € - Note F : 92,5/100

COUNTRY: France
PAGE(S) :84-88;90
SURFACE :516 %
FREQUENCY :Quarterly

AVE :588,24 K€
AUTHOR :Par Frédéric Dura...

PANNIER
Rosé Velours

Un nez subtil d'églantine, d'acacia, d'écorce d'orange sanguine, avant un léger boisé. La bouche, ample et riche, se dévoile presque explosive avec une effervescence bien présente, quelques notes de fruits rouges compotés, arrosés de citron vert.
Prix : 87,70 € - Note F : 92,5/100

FRANÇOIS DILIGENT
Rosé Épiphanie

Un nez de petite confiserie, de dragée, avec quelques épices. En bouche, le vin apparaît tonique, où les agrumes dominent, avec de beaux amers et une texture soyeuse et enveloppante et quelques arômes de tarte au citron meringuée.
Prix : 95 € - Note F : 92/100

JOSEPH PERRIER
Cuvée Royale rosé

Un nez résolument porté sur la rose, mais aussi sur la pêche de vigne et l'amande douce. La bouche est fruitée, évoquant la fraise aromatisée à la menthe, la cerise fraîche et quelques notes de pomme.
Prix : 57,90 € - Note F : 92/100

MOËT & CHANDON
Grand Vintage rosé 2016

De beaux amers se dégagent au nez, avec des notes de tarte aux fraises, mais aussi exotiques, comme la mangue et le litchi au sirop. La bouche est pleine et gourmande, mais fraîche, avec des arômes de citron givré, de groseille fraîche et de pamplemousse rôti.
Prix : 72 € - Note F : 92/100

AYALA
Rosé Majeur

Le nez s'exprime avec des notes juteuses de pêche, de crème d'amande et d'épices douces. Une bouche noble et dentelée, où se mêlent harmonieusement gourmandise et touches de réglisse, ainsi que des arômes de pomélo.
Prix : 53 € - Note F : 91,5/100

CANARD-DUCHÊNE
Rosé Iconic

De la prune mûre au nez, de la fraise, mais aussi un côté réglissé et de légères touches de sous-bois. En bouche, d'intenses arômes de cerise, une acidité assez présente qui rafraîchit l'ensemble. La finale se révèle doucement saline.
Prix : 49 € - Note F : 91,5/100

MAISON LANSON
Le Rosé Création 67

Beaucoup de classicisme au nez, évoquant la framboise et la fraise, mais aussi quelques agrumes. La fraîcheur domine, avec des accents de grenade, de jus de pamplemousse et la noblesse de la pêche.
Prix : 54 € - Note F : 91,5/100

POMMERY
Brut Royal Rosé

Un nez tout en discrétion et en floralité, avec de légères notes de pollen et de pâte d'amande. La bouche est vive, portée par une bulle électrisante et des arômes de fruits rouges et jaunes très croquants.
Prix : 49,90 € - Note F : 91,5/100

ABELÉ 1757
Brut Rosé

Nez charmeur, avec des notes de sorbet à la fraise et un côté légèrement salin. La bouche est gourmande, avec le sorbet à la fraise qui revient, relevé par une belle vague acidulée en finale.
Prix : 55 € - Note F : 91/100

BESSERAT DE BELLEFON
Rosé Brut

Un nez discret de sésame grillé, aux accents de bonbon anglais, de miel de fleurs. La bouche, gourmande et suave, est portée par des arômes de fruits confits, de nectarine mûre.
Prix : 52 € - Note F : 91/100

CHÂTEAU DE BLIGNY
Grand Rosé

Très charmeur au nez, avec des notes qui rappellent la fraise Tagada et la rose. En bouche, le vin est pâtissier, avec un fruit ample, des arômes de framboise et une effervescence très puissante.
Prix : 41 € - Note F : 91/100

EPC
Blanc Rosé

Au nez, des effluves très vifs de rose, de dragée, de groseille fraîche. En bouche, un côté acidulé, avec des notes plus gourmandes de fruits rouges frais, de baies roses et une finale doucement poivrée.
Prix : 52,90 € - Note F : 91/100

PALMER & CO
Rosé Solera

Des petites fraises au nez : c'est frais, léger, avec des touches de groseille acidulée et de rose. En bouche, des notes de citron et de zeste d'agrumes qui lui donnent un côté vif, puis une finale minérale, saline.
Prix : 49 € - Note F : 91/100

THIÉNOT
Brut Rosé

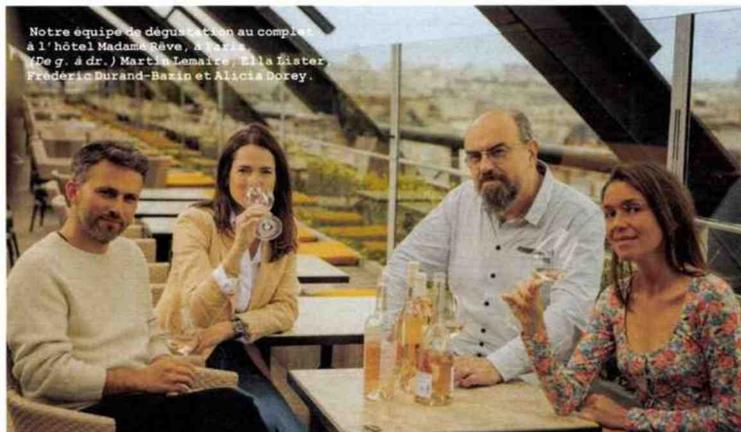
Du bourgeon de cassis au nez, avec des notes boisées, qui laissent place à la fraise, à la noix fraîche et à la réglisse. En bouche, une effervescence marquée, très orientée vers les fruits doux, avec quelques épices.
Prix : 54,50 € - Note F : 91/100

VEUVE FOURNY
Rosé Vinthèque MV16

Au nez, de riches effluves d'épices, de pamplemousse, de craie, et une pointe boisée. Une belle concentration en bouche, qui tapisse allègrement le palais avec des épices douces et de la noix fraîche.
Prix : 54,95 € - Note F : 91/100

VINCENT COUCHE
Rosé Désir

Un nez cidreux de pomme Gala, de confiserie, de tarte Tatin, mais aussi de fleurs fraîchement coupées. La bouche est vibrante, énergique sur l'acidité, avec des arômes de pomme verte et de groitte.
Prix : 54 € - Note F : 91/100



Notre équipe de dégustation au complet à l'hôtel Madame Rêve, à Paris.
 (De g. à dr.) : Marie-Louise, Frédéric Durand-Bazin et Alicia Dorey.

La grille de notation du Figaro Vin

Depuis 2021, *Le Figaro Vin* utilise l'échelle internationale de 100 points afin de noter les vins avec davantage de précision. Voici notre grille de notation, qui vous permet de décrypter la note de chaque vin commenté.

De 98 à 100 : un vin exceptionnel par sa grandeur et sa beauté, qui suscite une véritable émotion.

De 95 à 97 : un très grand vin, complexe, complet, équilibré, qui se démarque de tous les autres.

De 91 à 94 : un excellent vin, fidèle à son terroir, dont il retranscrit les plus belles caractéristiques.

De 86 à 90 : un bon vin, bien élevé, que l'on a plaisir à boire.

De 80 à 85 : un vin correct, tout en simplicité.

Moins de 80 : un vin désagréable ou présentant des défauts majeurs.

Nos remerciements à l'hôtel Madame Rêve, à Paris 1^{er}, pour leur accueil.

