

# LA REVUE DU **vin** DE FRANCE

larvf.com

## 52 ROSÉS SENSATIONNELS

### Nos flacons fétiches pour éclairer votre été

### NOS 50 MEILLEURS CIDRES D'ARTISANS

## Baisse historique des prix

# Révolution à Bordeaux

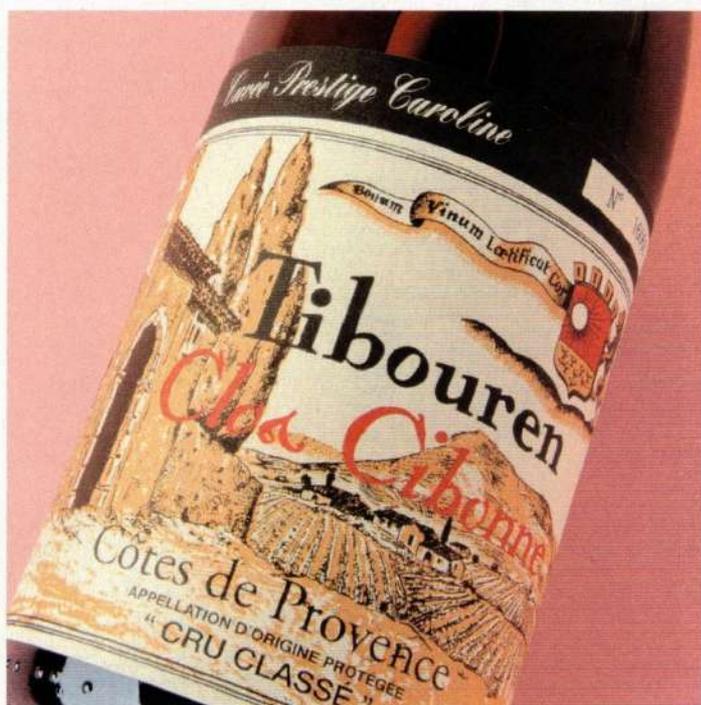
### Foncez sur le millésime 2023

**310**  
VINS NOTÉS  
ET  
COMMENTÉS

**BANC**  
QUELS VER  
POUR  
BOURGOG  
BLAN

**DOSS**  
Fûts, bêt  
inox, terr  
L'élev  
et le g





*Fruits, épices, complexité...*  
**Ces 52 rosés  
font vibrer le comité**

Vineux, créatifs ou effervescents, les rosés de caractère régaler un public d'amateurs toujours plus important. Nos experts livrent ici leurs cuvées fétiches en France et hors de nos frontières.

Par Pierre Citerne, Jérémy Cukierman, Caroline Furstoss, Alexis Goujard, Romain Ilitis, Robin Lenfant, Pascaline Lepeltier, Gabriel Lepousez, Cyrille Mald, Christian Martray, Roberto Petronio, Olivier Poels, Olivier Poussier, Jean-Emmanuel Simond, Jean-Baptiste Thial de Bordenave, Franck Thomas, Karine Valentin, Pierre Vila Palleja et Alexandre Vingtier

## Les Dégustations

# Les rosés fétiches de nos experts

**D**oit-on condamner le rosé à être un ersatz de vin à boire dans sa prime jeunesse avec des glaçons ? Soyons honnêtes, de nombreux amateurs de vin pensent que le rosé cherche encore sa place. Il imiterait parfois un blanc aromatique ou se prendrait pour un rouge léger, sans complexité. Les légions de rosés en sous-maturité, aux arômes thiolés extravagants (sensation d'arômes artificiels d'agrumes) sont certainement les premiers responsables de ce désamour.

### PLAISIR IMMÉDIAT

En réalité, le rosé sait sur quel pied danser ! C'est une couleur de vin à part entière capable de révéler l'expression gracieuse d'un lieu et d'un savoir-faire minutieux. Pour vous le démontrer, nous avons demandé aux membres du comité de dégustation de La RVF de vous présenter les rosés qui illustrent selon eux les plus belles expressions de cette couleur, les vins qui leur procurent une émotion particulière, les rosés qu'ils ont envie de boire, en somme.

Nous les avons classés en quatre familles. La première regroupe les vins souples et fruités, ce sont les rosés plutôt classiques, issus de pressurage direct à la manière d'un vin blanc, ils ne voient que la cuve et font l'objet d'un élevage de quelques mois. Ils sont souvent peu colorés, offrent un plaisir immédiat, à l'image de l'IGP Alpilles du domaine Fontchêne ou le sartène de Saparale, en Corse.

### DROIT AU CŒUR

La deuxième famille regroupe les rosés vigneux. Goûteux, structurés et profonds, ils séduisent les amateurs de vin. Ils peuvent subir une macération pour gagner en consistance et un élevage prolongé et, dans certains cas, un passage sous bois. Le palette de château Simone, et le rosé des Riceys d'Olivier Horiot sont des références en la matière.

Nous saluons également les rosés que nous qualifierons de créatifs. Le tavel de l'Anglore, la cuvée Petra du domaine Hauvette ou encore le Cerasuolo d'Abruzzo de Valentini, en Italie, offrent une expression à part, unique. Une signature singulière d'arômes, de texture, de saveurs que l'on retrouve dans nul autre vin. Voilà des vins qui vous iront droit au cœur !

Pour couronner cette sélection, nous terminons avec quelques belles bulles de méthodes ancestrale ou traditionnelle où le fringant pétillant naturel de Loire de François Pinon côtoie le plus civilisé champagne d'Anselme et Guillaume Selosse.

Alexis Goujard

## Des rosés friands

# Du fruit, encore du fruit, et rien que du fruit!

### CHÂTEAU GISCOURS

#### Bordeaux Le Rosé x Giscours 2023

Nous savons désormais que Bordeaux peut produire de grands vins rosés (lire larvf.com). Cette cuvée 100 % cabernet-sauvignon issu des graves garonnaises du célèbre château Giscours, cru classé de Margaux, en est une nouvelle preuve éclatante. Ce rosé est un grand séducteur avec une superbe aromatique acidulée de pêche blanche au sirop et une belle allonge fraîche portée par un citrus exotique. Une grande réussite. **25 €.** J.-B. Thial de Bordenave

### CHÂTEAU DE JAVERNAND

#### Beaujolais-Villages 2023

Découvert lors du salon "Bien Boire en Beaujolais", ce gamay rosé 2023 nous a régales par le croquant inné de son fruit, réalisé comme le dit si bien Pierre Prost « avec de jolis raisins, récoltés en altitude sur l'aire d'appellation Chiroubles ». C'est une infusion délicate, très légèrement protégée en sulfites, au fruit parfumé et frais. Inférieur à 10 €, c'est le coup de cœur rosé à ne pas manquer ! **9,80 €.** C. Martray

### CHÂTEAU PAQUETTE

#### Côtes-de-Provence Fréjus Angélico 2023

Depuis plus de trente ans, mon ami Christian Scalisi et moi, fondateurs du premier diplôme de dégustation de rosé, nous nous sommes donné pour mission de valoriser les rosés de terroir. Notre coup de cœur se porte ici sur le terroir volcanique de l'Esterel. Contrairement à de nombreux rosés, la cuvée Angélico se distingue par sa subtilité fruitée, ses notes florales et de garrigue, soutenues par une texture granuleuse. Cette cuvée démontre l'excellente adéquation entre le cépage tibouren et le sol volcanique. **12 €.** F. Thomas

### CHÂTEAU PIGOUDET

#### Coteaux-d'Aix-en-Provence La Chapelle 2023

Non loin de la montagne Sainte-Victoire chère à Cézanne, à Rians, dans l'extrême

nord du Var, se situe le château Pigoudet, propriété de la famille Rabe. Ici, on cultive les cépages traditionnels de la Provence sur près de 40 hectares, leur situation à 400 mètres d'altitude participe grandement à la fraîcheur et au croquant de ce vin. Il est pour moi une valeur sûre. Le fruité et la matière du grenache sont élancés par une généreuse proportion de cinsault (38 %) et comme assaisonnés par l'apport d'un peu de syrah et de cabernet-sauvignon. Le compagnon idéal des soirées estivales. **10,90 €.** R. Iltis

### CHÂTEAU DE VAUX

#### Moselle Les Boserés 2022

Le vignoble encore trop méconnu de la Moselle française est en pleine renaissance. Domaine majeur de l'appellation, le château de Vaux propose une grande variété de cuvées, dont ce rosé original issu d'un assemblage de gamay et pinot noir vieilli en cuves. Son nom, qui signifie "gavroche" en patois lorrain, évoque un rosé joyeux aux notes de groseille et de fraise. Avec son caractère et ses saveurs fruitées, c'est une belle alternative aux rosés interchangeables si répandus. **9,80 €.** J.-E. Simond

### DOMAINE FONTCHÊNE

#### IGP Alpilles 2022

Les premiers millésimes d'un jeune vigneron sont parfois les bons élèves : des vins nets, académiques, techniquement irréprochables. On se pose alors la ques-



La cuvée Angélico du château Paquette : l'adéquation entre le tibouren et le terroir volcanique de l'Esterel.