



frappé avec ses « cailloux » de rosé (1,50 € les cinq glaçons), fera baisser la température des chaudes nuits de l'été! **13 €**

CLOS DES VINS D'AMOUR FLIRT CÔTES-DU-ROUSSILLON ROSÉ

Ce charmant domaine de Maury célèbre dans toutes

ses cuvées les cultes de Bacchus et de Vénus. Flirt, assemblage de grenache et de syrah, respire les petits fruits rouges frais et acidulés (groseille, framboise, gariguettes). Un régal! **8 €**

CORSE

CLOS VENTURI CORSE 1769

Issu des meilleurs terroirs du domaine Vico, de Jean-Marc et Manu Venturi, voici un pur sciaccarellu vineux, « corsé », au caractère franc, avec son nez de fruits rouges mûrs et sa bouche pleine et dense, un rien tendue. **15 €**

CLOS CULOMBU CORSE-CALVI LE CLOS

Etienne Suzzoni est à la tête de ce domaine familial de Balagne certifié en agriculture biologique. Sur ce terroir d'arènes granitiques et de terrasses argileuses, il vinifie des rosés pleins de fraîcheur, tel le

Clos, aux notes d'agrumes (pamplemousse, citron), de fraise et de grenade. **15 €**

DOMAINE VECCHIO CORSE COLLEZIONE ROSÉ

En 2016, dans l'assemblage de ce vin ample et vif, Florence Giudicelli-Girard a ajouté du niellucciu et du grenache au sciaccarellu, qui domine toujours. Un rosé aux notes de petites baies rouges croquantes, frais, généreux, et qui fait preuve d'une belle longueur en bouche. **8 €**

PROVENCE

CHÂTEAU SAINT-JULIEN CÔTEAUX-VAOIS

Avec sa nouvelle offre œnologique, cette propriété du Centre-Var poursuit son chemin vers l'excellence. La cuvée de prestige rosé 2016 offre un nez floral (iris), des notes de petits fruits rouges

et de litchi, relevées d'une touche d'agrumes (cédrat) et de figue. **7,80 €**

CHÂTEAU LA MARTINETTE CÔTES-DE-PROVENCE

A force d'investissements, Alexei Dmitriev donne à ce beau domaine de Lorgues (Var) sa place parmi les stars de la Provence. Le nouveau millésime de la cuvée Château joue la fraîcheur et le fruité éclatant. Aux accents de garrigue, répondent des notes de yuzu, de groseille et de fenouil. **13 €**

CHÂTEAU DE PIBARNON BANDOL

Il faut être patient pour apprécier les vins de ce splendide vignoble accroché sur ses restanques au-dessus de la Méditerranée. Le mourvèdre met du temps à s'ouvrir. Y compris vinifié en rosé, dont on se réglera cette année du 2015. De la complexité, du gras, une →



CHAMPAGNE
COLLET

inspire les grandes tables depuis 1921

www.champagne-collet.com

FLACONS D'ÉTÉ

→ fraîcheur exquise, une tension minérale rare, un bouquet de fruits rouges, d'agrumes et d'épices douces. **22 €**

CHÂTEAU ROUBINE CÔTES-DE-PROVENCE PREMIUM

Pas moins de sept cépages – cinsault, grenache, cabernet-sauvignon, carignan, tibouren, syrah et mourvèdre – entrent dans l'assemblage de cette nouvelle cuvée imaginée par la charmante Valérie Rousselle. Nez gourmand et élégant de fruits frais du verger et d'agrumes, complétée par de subtiles notes florales. Un rosé plaisir. **15 €**

CHÂTEAU CAVALIER CUVÉE MARAFIANCE CÔTES-DE-PROVENCE

Depuis que la famille Castel a confié les vinifications de ce vaste domaine de Vidauban à l'ami Olivier Dauga, les vins ont décollé. L'utilisation de levures indigènes – technique délicate mise en œuvre en collaboration avec un autre bienfaiteur de la dive bouteille, Antoine Pouponneau – permet

d'exprimer pleinement les typicités du terroir. Ce 2016 est plein de charme et de fraîcheur. De savoureuses notes d'agrumes et de fruits rouges ouvrent la voie à des arômes floraux (iris, rose) et d'épices. Bouche soyeuse et élégante. **12 €**

CHÂTEAU ROMANIN LES BAUX-DE-PROVENCE

Implanté au milieu de la garrigue et des oliviers, au pied des Alpilles, ce domaine, pionnier de la biodynamie en Provence, a été repris, voilà dix ans, par les Médocains Anne-Marie et Jean-Louis de Charmolüe (ex-Montrose). Secondés par l'entrepreneur directeur Franck Breau, ils sortent chaque année des flacons de pur plaisir de leur chai-cathédrale, taillé dans la roche, des vins fruits de la Terre, du Soleil et de la Lune. A l'image de ce rosé pur et net, aux accents de mûre, d'orange sanguine, de brugnon et d'abricot. **14 €**

FIGUIÈRE CÔTES-DE-PROVENCE PREMIÈRE

La maison, reprise au début des années 1990 par le regretté Alain Combard, ouvre une nouvelle page de son histoire. Pour les 25 ans de la propriété, les trois enfants du vigneron bourguignon ont simplifié le nom du domaine en Figuière tout court, une sobriété très moderne. Côté vins, en revanche, le style épuré, puissant mais élégant, racé et minéral, lui, ne bouge pas. Comme l'attestent la noble cuvée Confidentielle (24 €) et la toute nouvelle Première, dans son flacon dessiné par le designer italien Luca Trazzi : un rosé fin, délicat, fruité (fraise, ananas, abricot, brugnon blanc), poivré et terriblement addictif! **15,50 €**



CHÂTEAU LA CALISSE CÔTEAUX-VAROIS

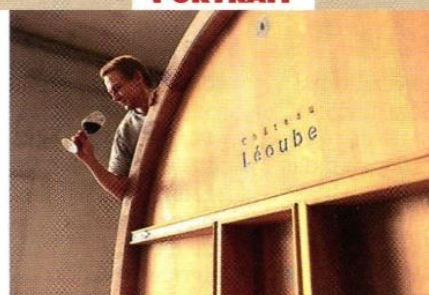
Ici, on ne boit pas le calice, mais on bâtonne les lies à La Calisse pour donner de la souplesse aux arômes de groseille, d'abricot et de citron confit qui exhalent de ce rafraîchissant et racé rosé. Que de vin a coulé dans les cuves depuis que Patricia Ortelli a repris, en 1991, ce domaine à l'abandon implanté sur les contreforts du Verdon. Des cuvées

chaque année en progression, tant l'obstinée néovigneronne a transfiguré le vignoble. Une révélation. **20 €**

DOMAINE D'EOLE CÔTEAUX-D'AIX-EN- PROVENCE

Conduite en agriculture biologique, au pied des Alpilles, la propriété dirigée par Christian Raimont est portée par le vent du succès. Son rosé, aux notes

PORTRAIT



Romain Ott Château Léoube

Ce vieux château, dont les origines se perdent au XIV^e siècle dans un décor sublime de garrigue, de pins et d'oliviers les pieds dans l'eau, a été acquis, en 1997, par Lord Bamford, industriel britannique. Inspiré par la beauté du site, qui s'étire en bord de mer le long de quatre kilomètres de côte classée à proximité du fort de Brégançon, il a pris le temps de labourer dix ans durant, dans l'anonymat, son terroir converti en bio, avant de sortir son premier millésime, en 2007. Le Britannique est aussi propriétaire d'une ferme biologique dans le Gloucestershire, connue dans tout le Royaume-Uni pour la qualité de ses produits. En vingt ans, le directeur d'exploitation, Romain Ott, élevé dans la fameuse famille de vignerons au Clos Mireille, à quelques hectomètres de là, a déjà replanté 51 hectares sur les 68 en exploitation. Le domaine, cultivé avec grand soin, maîtrise ses rendements pour produire des rosés (de 16,50 à 39 €) qui refusent la flatterie et la facilité. Romain Ott recherche l'équilibre de vins ronds, assemblés dès le pressoir. La cuvée Léoube, issue des meilleures parcelles, exprime la quintessence de ce style naturaliste, respectueux de la vendange et enraciné dans le terroir. **E.P. Route de Léoube, Bormes-les-Mimosas (Var), 04 94 64 80 03.**