

<https://avis-vin.lefigaro.fr/tops-selections-vins-spiritueux/la-selection-de-la-redaction-10-grands-vins-roses-de-gastronomie-a-gouter-une-fois-dans-sa-vie-20240713>



Actualités ▾

Trouver un vin ▾

Guides pratiques ▾

Vidéos & podcasts ▾

Nos événements ▾

Spécial rosé

Newsletter

La sélection de la rédaction : 10 grands vins rosés de gastronomie à goûter une fois dans sa vie

Par Ella Lister, Alicia Dorey, Martin Lemaire, Béatrice Delamotte et Frédéric Durand-Bazin

Publié le 13/07/2024 à 08:00

 Copier le lien



Les rosés aussi peuvent s'apprécier à de bonnes tables. AdobeStock

Le vin rosé a fait sa mue et s'invite désormais auprès des mets les plus délicats. La preuve avec dix flacons de grande classe, que tout amateur se doit de découvrir.

Il existera toujours des sceptiques pour affirmer que le vin rosé n'a sa place qu'à l'apéritif, au milieu des cacahuètes et des radis. Si chacun est libre de ce qu'il boit, il en va d'une certaine honnêteté intellectuelle que de reconnaître que certaines cuvées méritent un peu mieux que cette destinée. Évidemment, cette tendance constitue une part infinitésimale du marché, plutôt occupé à arroser les terrasses et les plages. *«Un vin rosé, ce n'est pas facile à faire quand ce n'est pas industriel», nous confiait récemment Eric de Saint-Victor, propriétaire de Château Pibarnon.* C'est exactement de cela qu'il s'agit dans cette sélection. Des vins de soin – pas nécessairement à boire dans l'année – à même de provoquer les mêmes émotions que pourraient susciter vins rouges et blancs. Des flacons à s'offrir pour un grand moment rosé.

Domaine Comte Abbattu - **Faustine Vieilles Vignes 2023** : *«Aussi mystérieux qu'un jardin secret à l'aube»*

Corse - Vin de France

Note Le Figaro : **93,5/100**

Prix : 24 €

Un nez aussi mystérieux qu'un jardin secret à l'aube, aux nobles arômes de fruits rouges mûrs à point, une grande complexité, qui joue sur les épices, des arômes de garrigue et d'herbes sauvages, que l'on retrouve en bouche sur des notes gracieuses de rose ancienne, une texture soyeuse, un fruit juteux mais subtil, et quelques beaux amers qui se dévoilent tout en douceur.

Disponible en ligne sur idealwine.com

Clos Cibonne - Tibouren Cuvée Prestige Caroline 2023 : *«La bouche n'est que douceur et amplitude»*

Provence - Côtes de Provence

Note du figaro : **93/100**

Prix : 35 €

La superbe robe orangée laisse échapper des effluves d'écorce d'orange sanguine, de fleurs de citronnier, d'amande douce et d'épices délicates (safran, curcuma, badiane). La bouche n'est que douceur et amplitude. Elle est dans la belle lignée du nez, avec une finale aristocratique, toastée et presque exotique. Un très beau vin.

Domaine du Clos des B – Le Rosé 2023 : *«Qui évoque un Noël en plein été»*

Provence - Côtes de Provence

Note Le Figaro : **93/100**

Prix : 18,50 €

Un très beau nez de pain d'épice, de confiture de fraises, qui évoque un Noël en plein été, mais avec un côté tendre et lacté, en bouche un bel éclat, des notes d'épices douces, de framboises, beaucoup d'élégance, et une belle salinité finale. Un très beau vin.

Château Galoupet Cru classé - Rosé 2023 : *«Une distinction de Comte sicilien»*

Provence - Côtes de Provence

Note Le Figaro : **93/100**

Prix : 51,50 €

Derrière une belle robe cuivrée, qui lui donne une distinction de Comte sicilien, un nez qui vous emmène sur un marché oriental, avec des arômes de peau de grenade, de fruits mûrs, de musc et de fleurs fanées, puis en bouche un fruit éclatant, juteux, et des notes d'herbes fraîches qui le dispensent de toute lourdeur.

Disponible en ligne sur millesima.fr

Domaine de Torraccia - Oriu rosé 2022 : *«Ce moment où le sol irradie encore de la chaleur du jour»*

Corse - Corse Porto-Vecchio

Note Le Figaro : **93/100**

Prix : 22,80 €

Un nez évoquant une promenade estivale en bord de mer au soleil couchant, au milieu de massifs en fleurs. Ce moment où le sol irradie encore de la chaleur du jour, avec des notes de terracotta, de sable chaud, de mandarines bien mûres, généreuses, et une pincée de poivre blanc. Une trame minérale dirige la bouche sur une verticalité soyeuse, avec une finale très limpide, qui invite à la seconde gorgée.

Disponible en ligne sur luvinu.fr

Château La Calisse – Rosé Patricia Ortelli 2023 : *«En bouche une grande délicatesse»*

Provence - Coteaux Varois en Provence

Note Le Figaro : **92,5/100**

Prix : 25 €

Un nez somptueux de fleurs blanches et de rose, poudré, de muguet, de lilas et de grenade fraîche, très complexe et envoûtant, en bouche une grande délicatesse, des arômes de fruits blancs, d'égline, et une touche subtilement épicée en finale.

Domaine de Terrebrune - Rosé 2023 : «une texture infiniment veloutée»

Provence - Bandol

Note Le Figaro : **92,5/100**

Prix : 23,00 €

Un nez puissant de cerises mûres, de groseilles et de petits fruits confits, avec en bouche une texture infiniment veloutée, des notes de framboises et d'abricots, et une finale toute aussi gourmande.

Disponible en ligne sur millesima.fr

Château de Pibarnon - Rosé 2023 : «beaucoup de complexité en raison de puissants amers»

Provence - Bandol

Note Le Figaro : **92,5/100**

Prix : 27 €

Un nez de fruits rouges, profond mais délicat et juteux, aux arômes d'écorces d'orange sanguine, en bouche un beau volume, des notes de fruits jaunes, beaucoup de complexité en raison de puissants amers, et une très belle finale, longue et saline. Une cuvée taillée pour la garde.

Domaine de la Source - Rosé 2023 : «virevoltant sur acidité finale»

Provence - Bellet

Note Le Figaro : **92/100**

Prix : 22,50 €

Une jolie robe cuivrée qui laisse place à un nez puissant de pain frais et d'épices, de pêche et de clémentine, avec en bouche une belle rondeur, des notes d'abricots, de tatin, pour un vin complexe et vineux, virevoltant sur acidité finale qui équilibre l'ensemble.

Disponible en ligne sur twil.fr

Clos Saint-Vincent – Le Clos Rosé 2023 : «un volume qui grimpe en densité»

Provence - Bellet

Note Le Figaro : **91,5/100**

Prix : 24,30 €

Au nez, des arômes intenses de rose ancienne, d'abricot frais et de prairie en fleurs, puis en bouche des notes de miel, de cire d'abeilles, quelques touches de tabac, et surtout un volume qui grimpe en densité jusqu'en finale.

Disponible en ligne sur vinatis.com