

LA REVUE DU vin DE FRANCE

larvf.com

Le choix de l'été
Nos 60 rosés
pour l'apéritif
et la table

À partir de 9,80 €
Belles bulles hors
Champagne

Bordeaux

tout sur les
primeurs 2025

8 pages spéciales

FRANCE-AMÉRIQUE
l'imbricatio des
droits de douane

OS BARRIQUES
à Bordeaux,
le krach à 50 millions

Provence, Rhône, Corse, Languedoc,
Poussillon, Catalogne, Toscane, Sardaigne...

Grands blancs de Méditerranée

**VIN DE
FRANCE**
Les dessous
d'un succès

L 13477 - 701 S - F: 7,70 € - RD



DOMAINE NAVARRE

Vin de France

Installé sur les coteaux schisteux de Roquebrun, Thierry Navarre milite depuis longtemps en faveur de la variété des cépages. Son nom est aujourd'hui associé au ribeyrenc blanc qu'il assemble avec le grenache gris et la clairette du Languedoc dans sa cuvée Lignières. Dans la version 2025 (92/100, 11 €), il tempère la dimension solaire du millésime. Les fruits blancs s'expriment avec intensité dans ce vin charnu et élégant. Il faut lui laisser encore six mois de bouteille pour qu'il donne sa pleine mesure. Cette cuvée illustre le potentiel de Saint-Chinian à rejoindre le cercle des producteurs de vins identitaires et raffinés.

LA CROIX GRATIOT

Picpoul-de-Pinet

Ceux qui recherchent des grands blancs méditerranéens peuvent aller fureter du côté de l'étang de Thau qui borde le vignoble de Picpoul-de-Pinet. Là, Anaïs Ricome produit Bréchallune, une cuvée issue de piquepoul et valorisant un parcellaire d'argilo-calcaire que personne jusqu'alors n'avait révélé. Élevé en amphores, le 2024 (93/100, 16 €) raconte autre chose qu'un simple accord avec l'huître. Bergamote, citron, kumquat, gingembre... c'est un festival d'arômes posés sur la scène vibrante des calcaires du terroir. Et que dire du prix, si ce n'est qu'il est particulièrement doux pour un vin de cette dimension.

LES CLOS DES PÈRES

IGP Pays d'Hérault

Amateurs de grenache gris, ce blanc vous est destiné. Son nom ? Le Jardin des Pères. Il est signé par un couple de vignerons, Anne-



L'Étincelle 2024 du Mas Cal Demoura : ce blanc irradie d'énergie.

Laure et Julien Gieules, installé depuis plus de dix ans à La Livinière. Ne vous fiez pas à la discrétion de son nez et laissez-vous séduire par ce 2024 (92/100, 15 €), charnu et ample, au toucher sensuel. Il magnifie son terroir de grès.

MAS CAL DEMOURA

IGP Saint-Guilhem-le-Désert

Le domaine des Goumard fait partie des références de l'appellation des Terrasses du Larzac dont le blanc sera bientôt porté par une appellation Cru. Association du grenache lumineux, du chenin expressif et du carignan vibrant, la cuvée L'Étincelle, le 2024 est aujourd'hui en vente (93/100, 26 €), irradie d'une énergie et d'une profondeur qui en font un paragon des blancs méditerranéens.

CHÂTEAU DE CARAGUILHES

Corbières

Née sur le terroir de Boutenac, la cuvée Solus, assemblage de grenache (majoritaire) et de roussanne, démontre avec brio la capacité des Corbières à produire des blancs ambitieux et de garde. Puissant, parfaitement équilibré, le 2024 (91/100, 24 €) séduit par ses formes généreuses. Une belle soupe de poisson généreusement relevée de rouille sera un compagnon parfait pour ce vin de gastronomie.

CHÂTEAU OLLIEUX ROMANIS

Corbières

Ce domaine incontournable des Corbières, propriété de Pierre Bories, propose un blanc gracile. Encore dans les limbes, Racine, c'est le nom de ce blanc, présente une matière charnue et ample. Beau vin méditerranéen à prix très doux, le 2025 (91/100, 13 €) a encore besoin de quelques années pour s'épanouir.

Palette, Bandol, Cassis, Bellet... La Provence se réinvente une identité en blanc

Des Alpilles au Cap Canaille, les blancs provençaux, fins et élégants, défendent crânement leur couleur au pays du rosé. Pour cultiver leur originalité, ils dégagent avec brio bourboulenc, clairette, grenache blanc, terret blanc... **Karine Valentin**

CHÂTEAU SIMONE

Palette

En Provence, "La Simone" est incontournable. Ses vignes centenaires plantées sur le terroir calcaire de Langesse, éboulis de la Sainte-Victoire, ne sont pas étrangères à cette réputation. Les Rougier, propriétaires du château, en tirent la quintessence : race, équilibre, plénitude et longévité. Leur secret ? Une fermentation sans levure en foudres et des élevages longs. Le reste c'est de l'art : la magie d'une cave, la compréhension d'un sol, un végétal abouti... une foule de détails qui façonnent le tempérament sensuel et vibrant du 2022 (97/100, 45 €).

DOMAINE HAUVETTE

IGP Alpilles

À Saint-Rémy-de-Provence, sur le versant nord des Alpilles, voilà près de quarante ans que Dominique Hauvette élabore des blancs

qui détonnent dans le paysage provençal. Empreintes de spon-tanéité, ses cuvées affichent un style inimitable. Sa cuvée Dolia 2019 (95/100, 31 €) incarne à elle seule le caractère de ces blancs. Issues de raisins pressés en grappes entières, elle est une savou-reuse combinaison d'amandes fraîches, de fleurs, de miel et de lavandin, une fusion entre l'éclat du fruit et l'énergie du terroir.

DOMAINE DE TRÉVALLON

IGP Alpilles

Toujours sur le versant nord des Alpilles, ce terroir façonné par Éloi Dürrbach et désormais choyé par sa fille Ostiane offre aux blancs provençaux leurs lettres de noblesse. Sur ces deux hectares de mar-sanne, roussanne, chardonnay et grenache blanc naissent des blancs vigneux, serts de fins amers et de parfums floraux. Le 2023 (95/100, 96 €) impressionne par son intensité minérale et ses notes ciselées.

Du Languedoc à la Provence, en passant par la Loire, le Rhône, la Corse et le Sud-Ouest, ces rosés subtils rafraîchiront vos tablées estivales.

Une dégustation de **Karine Valentin** et **Christian Martray**

57 rosés désaltérants pour l'apéritif et la table



Loin de l'image simpliste du "rosé piscine", ces vins peuvent aussi faire preuve de caractère... et s'inviter à tout moment du repas !

Le rosé traîne souvent derrière lui une réputation un peu ingrate : vin facile, vin d'été, vin des non-initiés. Tirailé entre les grands rosés de garde, profonds et enracinés dans leur terroir, et ces breuvages sans âme ni couleur, dont le seul mérite semble être la fraîcheur des glaçons qu'on y abandonne, le rosé peine à affirmer son identité. Pourtant, entre ces deux extrêmes existe une voie plus subtile, presque discrète : celle de rosés gourmands, sapides et digestes, dont la vocation première est de désaltérer sans jamais céder aux injonctions d'une pâleur artificielle. Ceux-là offrent des bouquets francs, éclatants de fruits

rouges, d'agrumes ou de fleurs, sans jamais sombrer dans la facilité ou les notes caricaturales.

UN ATOUT POUR L'AMATEUR... ET LE VIGNERON

Un peu partout en France, l'amateur curieux – celui qui sait goûter aussi bien la profondeur d'un grand vin que la légèreté d'une cuvée simple – redécouvre ces rosés de soif, libres et immédiats, qui se dégustent dans une forme d'évidence presque joyeuse. Pour les vignerons, ces vins ont aussi une vertu. Vendus plus rapidement, ils assurent une trésorerie indispensable, permettant de poursuivre une quête d'exi-

gence. Leur robe n'est ni pâle ni tapageuse, elle évoque plutôt une santé tranquille, comme un visage hâlé par le soleil, rose puissant au léger cuivré. Comme chez les hommes, une mine blafarde n'est jamais bon signe !

GAMAY DE CORENT

À l'heure où la consommation vacille, le rosé amorce peut-être un tournant. Et ce sont ces cuvées intermédiaires, sincères et équilibrées, qui pourraient bien en être les véritables bénéficiaires. Car le rosé n'est pas qu'un vin d'instant : il est aussi un compagnon de table. À l'apéritif, il joue la convivialité ; à table, il rafraîchit, allège, accompagne : il tranche la richesse d'une charcuterie, apaise les épices d'un plat exotique et prolonge le plaisir sur des fromages en fin de repas.

Le rosé de gamay de Corrent en Auvergne en est sans doute l'une des plus belles expressions : issu d'un vignoble confi-

Pour le rosé comme pour l'homme, une mine trop pâle n'est pas bon signe

dentiel de 10 hectares niché dans le Puy-de-Dôme, il fut longtemps le vin quotidien des ouvriers, bu au comptoir, en toute simplicité. En Corse, les cépages niellucciu et sciaccarellu donnent naissance à des rosés vibrants et sincères. En Provence, les vins conservent cette tension acide qui les rend à la fois rafraîchissants et désirables.

Ainsi, loin des clichés, le rosé révèle toute sa justesse et, tranquillement, trouve sa place.

CONDITIONS DE LA DÉGUSTATION

Les vins ont été dégustés par Karine Valentin à La Revue du vin de France pour les Vallées de la Loire et du Rhône, et en régions pour le Sud-Ouest, le Languedoc et la Provence. Les rosés corses ont été goûtés à Paris avec la collaboration de Christian Martray.

Corse

Les rosés de l'île de Beauté possèdent tous de fortes personnalités, caractères apportés par les cépages niellucciu et sciaccarellu.

92/100 CASTELLU D'ALBA Corse 2025

Rosé cuivré clair. Belle fraîcheur, profil aux senteurs d'agrumes, de roses et de pivoines, très parfumé. La bouche est tout en légèreté, saveurs florales et vanillées. Il se fera très séducteur à l'apéritif. 20 €

92/100 CASTELLU DI BARICCI Corse Sartène 2025

D'un ton cuivré clair. Pureté et éclat dès l'ouverture. Rosé peu extrait, subtil et fruité, il brille par son aspect désaltérant, appelant à le servir depuis l'apéritif jusqu'au poisson sur le gril. 18 €

92/100 DOMAINE COMTE PERALDI Corse Ajaccio

Intemporelle 2025 Rosé très primaire dans ses arômes évoquant fraîcheur et finesse, marqué par les fraises

Mara des Bois. La bouche est stylée, délicate et cette cuvée s'inscrit dans un registre apéritif ou en entame d'un repas. 18,20 €

92/100 SANT ARMETTU IGP Île de Beauté Myrtus 2025

Rosé cuivré clair. Accent d'orange sanguine qui signale une macération. La bouche a du charme. Rosé très élégant avec un croquant désaltérant qui apporte du relief et ce twist acidulé. 19 €

91/100 CLOS CANERECCIA Corse

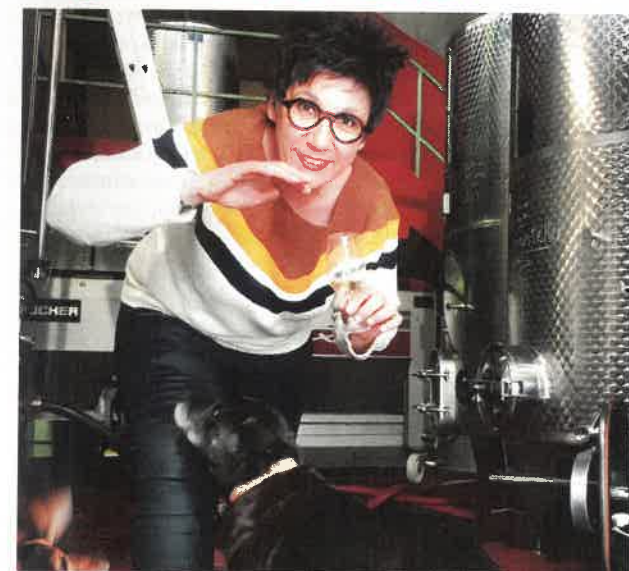
Cuvée des Pierre 2025 Mi-niellucciu, mi-sciaccarellu pour ce rosé vertical dressé sur une chair appétente, accompagnée d'un parfum de fruits mûrs infusés associés au toucher rafraîchissant de la bouche. 12,95 €

91/100 CLOS CULOMBU Corse Figari Ribbe Rosse 2025

Rosé très pâle, finesse des parfums de fraises des bois, bouquet légèrement poudré. La bouche offre de la finesse, tonique et ponctuée de fins amers. Un rosé à vocation apéritive et grillades. 17,50 €

Clos Fornelli, à Tallone

Son rosé est affriolant et gourmand à souhait



Josée Vanucci : la passion du rosé chevillée au corps.

Lorsqu'en 2005, Josée Vanucci revient au domaine après des études d'ingénieur agro suivies d'une dizaine d'années chez IBM, son père vendait les raisins à la cave coopérative. Le Clos Fornelli, situé au nord de la commune de Tallone, sur le piémont du massif de Castagniccia, a été planté par ses grands-parents. Josée vinifie aujourd'hui une trentaine d'hectares pour produire, entre autres, un rosé affriolant, gourmand à souhait, suivant des pratiques respectueuses mais sans label bio... par flemme de la paperasserie. **K. Valentin**



Puissance et fraîcheur, le paradoxe gagnant du rosé du château Ollieux Romanis.

90/100

CLOS FORNELLI

Corse La Robe d'Ange 2025
Un nom pour donner une orientation masculo-féminine (Ange est un prénom masculin en Corse) à ce rosé à dominante de niellucciu. Le raisin, mûr, conserve de l'acidité. Un jus tendre associé à des épices en fin de bouche. 13 €

89/100

DOMAINE MONDANGE

Corse Rocc'Azura 2025
Pour les apéritifs qui se prolongent en soirées interminables, le sciaccarellu de Laura et Andria Mondange, frère et sœur, propose un rosé au nez discret teinté d'agrumes et d'épices qui se prolonge d'une bouche profonde éclatante et toucher de peau d'orange. 12 €

89/100

DOMAINE PIERETTI

Corse Coteaux du Cap Corse Marine 2025
Rosé très pâle. Aromatique pure portée par les senteurs de pamplemousse rose. La bouche offre un style frais et appétent, très légèrement amer, à vocation apéritive, fruits de mer. 17,90 €

Languedoc

Sur ces terres parfois arides, les rosés deviennent de plus en plus désirables. Plantés sur les terroirs de coteaux aux expositions nord, ils sont la plupart du temps issus de raisins vendangés très précocement.

92/100

DOMAINE DU PAS DE L'ESCALETTE

IGP Hérault 2025
L'éclat minéral et la jolie tension de ce vin signent les canons radieux du nouveau rosé du Languedoc. La finesse et les parfums soignés de fruits rouges, la légère acidité saline en finale ainsi que le beau volume en bouche en font l'un des meilleurs de sa génération. Un immanquable ! 14 €

90/100

ROC D'ANGLADE

IGP Gard 2025
L'association grenache, syrah, mourvèdre donne de la complexité à ce rosé enrobé d'une fraîcheur printanière et d'un éclat supporté dans la finale par une salinité savoureuse. 24 €

89/100

CHÂTEAU OLLIEUX ROMANIS

Corbières Alba 2024
La couleur de cette cuvée a évolué pour le plaisir des yeux vers une teinte orangée aux reflets dorés. Malgré sa puissance, il possède une belle réserve de fraîcheur, notes d'abricot frais et finale aux amers délicats. 16 €

88/100

ABBAYE DE FONTFROIDE

Corbières Deo Gratias 2024
Jus frais et fin, belle dynamique, intensité et fraîcheur, un beau volume et de la tension pour ce vin assumant sa couleur, gourmand et savoureux. 18 €

88/100

DOMAINE PY

Corbières Antoine 2025
Douceur d'un rosé tendre associée à une amertume saline pour une bouche tonique et sapide, rafraîchissante et simple. La finale est portée par un fruit tendre (abricot). 13 €

88/100

PRAT DE CEST

Corbières 2025
Rosé éclatant sous une robe rosée tachée. Bouche assez régulière, profonde, joli jus savoureux et finale acidulée. Un bel équilibre entre rondeur et tension. 8 €

Provence

Le grenache et le soleil dessinent le style des rosés

provençaux qui, suivant les altitudes, les sols et les influences maritimes, affichent des profils très variés, pour notre plus grand plaisir.

92/100

DOMAINE ALÔNE

Vin de France Atmo 2025
Rosé en réserve perpétuelle produit sur le terroir original des sables de Méounes, au style raffiné, long en bouche, avec la salinité évocatrice de l'assemblage et du terroir. On le convie de l'apéritif au dessert. 16 €

92/100

DOMAINE FONTCHÊNE

IGP Alpilles Léon 2025
100 % grenache, délicatesse et degré alcoolique raisonnable. Le volume est parfait, élégance et fruit mûr, fraise, pêche, pointe anisée.

Domaine Alône, à Méounes-lès-Montrieux

On aime sa réserve perpétuelle

Il connaissait le terroir depuis longtemps, les parents de sa compagne, Pascale Jourdan, elle aussi impliquée dans le domaine, habitent par là. Alors qu'il est encore aux commandes des domaines Ott, Christian Ott rachète ce bout de terre fait de sable et d'eau au bord du ruisseau Lône. Neuf hectares d'un terroir particulier en altitude où il produit 70 % de rouges, alors que son grand-père Marcel Ott fut le créateur du rosé provençal ! Les premières années, comme il a du mal à vendre son rosé, il constate qu'à l'élevage, le vin conserve sa fraîcheur et son potentiel désaltérant et récupère de la salinité ; il décide donc de garder son rosé et de créer une réserve perpétuelle qu'il rafraîchit chaque année. Bien vu ! **K. Valentin**



Petit-fils du pionnier du rosé de Provence, Christian Ott perpétue la tradition.