

Sélection Languedoc-Roussillon

LANGUEDOC

GÉRARD BERTRAND ①

La cuvée Côte des Roses Art Edition 2023 avait été une réussite. Sa version 2025 se révèle tout aussi aboutie. Même mariage de grenache, cinsault et syrah; même soin apporté à la vinification et toujours le même design pour ce flacon au fond en forme de rose. De plus, ce cru présente des vertus similaires : une grande richesse aromatique (fleurs blanches, baies rouges, agrumes), beaucoup d'explosivité, du volume et une belle persistance. Délice à savourer au restaurant gastronomique de l'Hospitalet, étoile verte au guide Michelin[®].

Laurent Chabert, chef virtuose, fervent adepte de la cuisine verticale, y crée des mets uniques, purs trésors d'inventivité. Notons que ce rosé fera merveille sur des coquillages, un homard Thermidor ou une langouste rôtie au four (8,90 €). Autres jolis crus : Gris blanc, rosé élégant et fruité, et la nouveauté 2026, Esprit de Côte des Roses, un épétant vin de France effervescent (9,90 € et 9,50 €).

① L'Art de Vivre. D 168 à Narbonne (chateau-hospitalet.com).

À Narbonne (11); (gerard-bertrand.com/les-vins/cote-des-roses-rose).

IGP PAYS D'OC

DOMAINE DE L'OSTAL ②

Située au pied de la Montagne Noire, la propriété de la famille Cazes, cernée de chênes verts, s'étend sur cent cinquante hectares (dont 60 de vignes). C'est en ce terroir unique que naissent les crus de la vénérable maison. Comme ce beau rosé dominé par la syrah, ici associée au grenache. Un cru vinifié avec soin : pressurage direct, séparation des jus de goutte et de presse, collage, élevage sur lies fines... À l'arrivée, une cuvée d'une rare explosivité, très parfumée : groseille, litchi, melon, poire. Le palais est frais, dense et bien équilibré.

Quelques notes iodées, d'autres acidulées agrémentent le tout. Le vigneron conseille son rosé sur tapas, tapenades et aioli. Et nous sur une salade de langoustines aux agrumes ou un poulet tandoori (11,10 €).

À La Livinière (34); (domainedelostal.com).

CALMEL JOSEPH ③

Avec ses cent soixante hectares – dont 16 de vignes cernées de garrigues et de forêts –, le domaine audois est un écrin de biodiversité, propice à la conception de grands vins. À l'exemple de la cuvée Villa



1



2



3



4



5

Blanche, création signature, déclinée dans les trois couleurs. Le rosé, union de grenache (noir et gris), arbore une robe rose aux reflets cristallins. Au nez, une armada d'effluves entre fleurs blanches et agrumes. Arômes présents en un palais croquant, élégant et rond, où prédominent mangue, litchi et ananas. De quoi sublimer des plats fins comme un ceviche de Saint-Jacques, grenade et clémentine, un homard bleu grillé aux herbes ou un turbot sauvage grillé au citron et aux herbes (10 €).

À Montirat (11); (calmel-joseph.com).

CORBIÈRES

ABBAYE FONTFROIDE ④

Depuis neuf siècles, la vigne prospère à Fontfroide. Ce furent d'abord les moines cisterciens qui, désirant créer « leur » vin de messe, firent la renommée des crus de l'abbaye. Qu'ils quittèrent en 1901, pour ne revenir qu'en 1986. En 2004, la famille De Chevron Villette relança la production de ce vignoble, qui a retrouvé tout son prestige. L'excellence des rosés Deo Gratias et Ocellus le démontre. Le premier, élevé six mois en fûts de chêne neufs, est une merveille d'élégance et de richesse aromatique. Au nez et en bouche, de forts accents de nectarine, d'abricot et de figue séchée. Un régal sur des gambas rôties aux épices, des lasagnes au saumon et aux épinards ou un curry d'agneau au lait de coco. Voire avec un crumble aux pruneaux (18 €).

À Narbonne (11); (vins-de-fontfroide.fr).

CLOS CANOS ⑤

Acquis il y a quarante ans par la famille Galinier, le domaine s'est aujourd'hui spécialisé dans la production de vin rosé (qui représente 65 % de ses volumes). Une rareté en Corbières, terre de rouge. Deux rosés sont élaborés au clos : la cuvée Château, destinée à l'export et Clos Canos, superbe cru né du mariage entre un zeste de syrah et les grenaches gris, noir et blanc. Ses vertus : une belle matière, beaucoup d'élégance et une grande diversité aromatique : pomelo, pêche de vigne, fraise des bois, poire, poivre blanc...

Sa fraîcheur, sa tonicité et sa rondeur feront des étincelles sur des filets de rougets poêlés au safran ou un pavé de sandre rôti au beurre blanc.

Et peut-être même sur un mignon de veau aux giroles (9,50 €).

Au Luc-sur-Orbieu (11); (04.68.27.00.06).