

LANGUEDOC

par Frédérique Hermine



CORBIÈRES

Domaine La Cendrillon
Minuit 2025

BIO 12 €

★★★★☆

Il y a dans ce rosé de la famille Joyeux quelque chose de la douceur d'une fin de journée d'été, quand la chaleur retombe enfin sur les Corbières. Le fruit s'exprime avec éclat – fraise écrasée, grenade, pêche de vigne – mais toujours avec retenue. La bouche, ample sans excès, déroule une matière délicate, portée par une fraîcheur subtile et de fins amers. Grenache, cinsault et mourvèdre dialoguent ici avec justesse, entre chair, souplesse et profondeur. Un rosé de relief et de texture, capable de passer de l'apéritif à table avec une rare aisance. Un vrai coup de maître.

IGP PAYS-D'O'C

Anne de Joyeuse
Alta 2025

11,90 €

★★★★☆

Avec son allure presque cristalline, ce rosé joue davantage la finesse que la démonstration. Le malbec apporte un joli relief au milieu de bouche, entre zestes d'agrumes, baie rose et touche florale discrète. L'ensemble reste digeste, fluide, porté par une sensation de fraîcheur continue. Le compagnon idéal d'une cuisine épicée ou iodée. Savoureux.

LANGUEDOC

Bonfils Wines - Capitou
Ode 2025

13 €

★★★★☆

Avec son profil délicat et lumineux, cette cuvée joue davantage la finesse que la puissance. Le nez évoque la pêche blanche, les agrumes frais et quelques nuances florales élégantes. Le vin glisse avec fluidité, porté par une texture soyeuse et une belle fraîcheur. Un rosé harmonieux, moderne et particulièrement séduisant dans son équilibre.

LANGUEDOC

Domaine Puech
Le Rosé 2025

9 €

★★★★☆

Derrière sa robe pâle aux reflets litchi, ce rosé joue la carte de la gourmandise sans lourdeur. Le nez évoque la groseille fraîche, la pêche blanche et une touche de pomelo. En bouche, le fruit croquant s'étire sur une finale vive et désaltérante. Un languedoc parfaitement maîtrisé, taillé pour les grandes tablées estivales. Solaire.

LANGUEDOC

Mas de Martin
Grand Rosé 2025

9 €

★★★★☆

Sous cette robe framboise lumineuse se cache un rosé au profil généreux et solaire, parfaitement ancré dans son paysage de garrigue. Les notes de petits fruits rouges, d'écorce d'orange et d'herbes sèches précèdent une bouche ample, tendre et particulièrement gourmande. La finale, plus fraîche qu'attendu, apporte cet équilibre parfait. Un régal.

PIC-SAINT-LOUP

Mas Picas
Carina 2025

BIO 10 €

★★★★☆

Dans un registre tout en finesse, ce rosé sonne juste entre gourmandise et fraîcheur. Les arômes de fraise fraîche, de pomelo et de pêche blanche s'entrelacent avec délicatesse. En bouche, la matière est souple, portée par une acidité maîtrisée qui allonge le vin et lui donne un vrai relief. Un rosé sincère, élégant et terriblement attachant.

SAINT-CHINIAN

Château La Dournie
Soir d'été 2025

BIO 13 €

★★★★☆

Issu des schistes de Saint-Chinian et cultivé en bio, ce rosé mise sur l'élégance plus que sur l'exubérance. Derrière sa robe pétale de rose se dévoilent des notes de groseille, de framboise fraîche et une touche légèrement iodée. La bouche, fine et élancée, conserve une belle énergie jusqu'à une finale nette et salivante. Captivant.



MALEPÈRE

Domaine de la Sapinière
Songe d'été 2025

BIO 14 €

★★★★☆

Dans cette cuvée de Malepère, il y a une vraie douceur de paysage, quelque chose de plus feutré, presque apaisé, que dans beaucoup de rosés du Sud. Les arômes de fraise des bois, de pêche blanche et de pétale de rose s'expriment avec beaucoup de délicatesse, sans jamais tomber dans l'exubérance. Puis la bouche révèle tout le talent de la famille Parayre : une matière souple, élégante, portée par une fraîcheur parfaitement intégrée qui donne au vin une sensation de fluidité remarquable. Un rosé sincère et lumineux, capable d'allier charme immédiat et vraie personnalité. C'est un grand OUI !

ROUSSILLON

par Yoann Palej



CÔTES-DU-ROUSSILLON

Château de Rey
Sisquò 2025

BIO 13,10 €

★★★★☆

Dès le premier regard, le charme opère, avec cette robe pâle qui annonce fraîcheur et élan. Le nez, éclatant et singulier, mêle pamplemousse rose, zeste de citron, poivre gris et cette touche de bonbon acidulé qui rappelle les étés sans fin. En bouche, le vin avance avec précision : une attaque vive, presque ciselée, puis une matière plus tendre qui enrobe le palais avant une relance tonique particulièrement addictive. Il y a ici une énergie, une franchise, une spontanéité qui rendent cette cuvée immédiatement attachante. Un rosé joyeux, vibrant, profondément méditerranéen. Canon.

COLLIOURE

Domaine Tambour
Clémentine 2025

12 €

★★★☆☆

Fin d'après-midi sur la Côte Vermelle, les pierres gardent encore la chaleur du jour. Le grenache apporte une chair gourmande, la syrah une énergie plus droite. On croque dans la fraise mûre, la pêche jaune, avec une touche de groseille qui étire l'ensemble. Le vin conserve du fond, du relief, sans jamais perdre cette sensation de fraîcheur.

COLLIOURE

Maison Cazes
Le Clos de Paulilles 2025

BDY 14,90 €

★★★★☆

Accroché aux schistes de la baie de Paulilles, ce rosé respire la framboise fraîche, la groseille, le pamplemousse rose et les herbes sèches. La bouche, ample et soyeuse, conserve une superbe énergie jusqu'à une finale lumineuse, sapide. Syrah, mourvèdre, grenache et carignan signent ici un jus vibrant, de grande précision. Enthousiasmant.

CÔTES-DU-ROUSSILLON

Domaine Piquemal
Les Terres grillées 2025

BIO 9,20 €

★★★★☆

Né sur schistes noirs, ce rosé affiche un sacré tempérament. Derrière sa robe saumonée lumineuse se dévoilent groseille mûre, fraise garrigue et fleurs séchées, et une touche d'épices douces. La bouche, ample et veloutée, conserve un bel équilibre entre chair et délicatesse. Un vin au relief affirmé, très à l'aise autour d'un poisson grillé.

CÔTES-DU-ROUSSILLON

Mas Bécha
Classique Eve 2025

BIO 12,60 €

★★★★☆

Imaginez un déjeuner d'été à l'ombre des pins ! Le nez mêle la pastèque fraîche, la groseille écrasée, l'abricot juste mûr et une touche de fleur d'orange qui apporte beaucoup de charme. La bouche, tendre et fluide, déroule une matière délicatement fruitée sans jamais tomber dans la facilité. Un rosé solaire, gourmand et très convivial. Excellent.

IGP CÔTES-CATALANES

Domaine Deprade Jorda
Insolent 2025

7,90 €

★★★★☆

Avec son nom bien choisi, cette cuvée assume pleinement son tempérament méridional. Le caladoc apporte une vraie gourmandise aromatique, entre fraise écrasée, cerise croquante et pointe de grenade. La bouche, souple et charnue, conserve un élan suffisant pour éviter toute lourdeur. Un rosé généreux et spontané tout droit venu des Albères. Efficace.

IGP CÔTES-CATALANES

Mas BauX
Rouge à lèvres 2025

BIO 12 €

★★★★☆

Une cuvée pleine de grâce, à l'identité bien marquée. Le nez évoque les fruits rouges juste cueillis, l'agrumes sanguin et une touche florale poudrée. En bouche, le vin gagne en ampleur avec une texture enveloppante, suave, portée par un joli éclat de fruit. Un grand rosé capable d'être à la fois gourmand, raffiné et profondément solaire. Envôutant.



CÔTES-DU-ROUSSILLON

Jonquères d'Orïola
Cavalcade 2025

12 €

★★★★☆

Cette cuvée porte merveilleusement son nom : dès le premier verre, tout semble animé d'un même élan, vif et joyeux. Le nez explose sur la griotte fraîche, la groseille croquante, le pomelo et une touche de fleurs sauvages qui apporte beaucoup d'éclat. En bouche, le vin impressionne par sa finesse de toucher : une matière souple, aérienne, presque caressante, portée par une fraîcheur parfaitement dosée. Il y a dans ce rosé une forme d'insouciance élégante, une énergie lumineuse qui rappelle les grands moments d'été au bord de la Méditerranée. Addictif !