



## Tourisme / Gastronomie - 2018/05/25 13:48

### Rosé : la sélection de l'été du chef sommelier du restaurant Christophe Bacqué

(Relaxnews) - Romain Ambrosi est le chef sommelier du restaurant Christophe Bacqué à l'Hôtel du Castellet, dans le Var, qui a décroché les trois étoiles Michelin en février dernier. A l'aube de l'été, l'homme du vin de ce bastion culinaire provençal livre à Relaxnews ses coups de coeur pour rafraîchir les beaux jours avec de belles étiquettes rosées.

#### **2016 Domaine Marie Bérénice, AOC Bandol Rosé**

Le domaine Marie Bérénice est l'un des derniers nés de l'appellation Bandol, situé entre le village de La Cadière et du Castellet. C'est une exploitation de douze hectares de vignes, conduite en agriculture biologique. Le rosé est complexe, doté d'une belle longueur, avec des notes d'agrumes. Il est fait pour être partagé à table avec une viande ou un poisson grillé.

Prix : 16 euros

#### **2014 Domaine de Terrebrune, AOC Bandol Rosé**

Tenu par la famille Delille, le domaine de Terrebrune est bien connu des amateurs. Le vignoble est constitué d'un sol spécial de trias qui confère délicatesse et complexité aux vins. J'aime leur cuvée rosé avec un peu d'âge. Elle présente puissance, complexité, rondeur et des arômes qui commencent à s'intensifier sur le miel et les épices. On peut la servir incontestablement sur des plats orientaux, des fromages et des viandes grillées.

Prix : 17,50 euros

#### **2016 Domaine de la Tour du Bon, AOC Bandol Rosé**

En plein cœur de l'appellation Bandol, nous ne pouvons pas manquer les vins de Madame Agnès Henry. Ils sont réalisés avec sincérité et maîtrise. Le Bandol rosé en est le fruit gourmand. Il est intense, tendre, et épicé en même temps. Sa structure et son caractère bien trempé peuvent se mesurer avec plaisir à des plats méridionaux, provençaux, ou même des tajines.

Prix : 17 euros

#### **2014 Château Vannières, La Patience de Vannières, AOC Bandol Rosé**

Le domaine de Vannières est un des domaines phares de l'appellation tenu par Eric et Charles Eric Boisseaux. Ces bourguignons d'origine produisent de beaux Bandol dans les trois couleurs. Ils ont créé une cuvée rosé nommée "Patience" assez originale. Elle est élevée sous-bois, pour en tirer un vin qui ne ressemble à aucun rosé et qui gagne en complexité et en structure dans le temps. On peut facilement le servir avec des plats épicés ou de jolis viandes blanches.

Prix : 67 euros



**2014 Domaine de la Bégude, L'Irréductible, Vin de France Rosé**

Le domaine de la Bégude est le plus haut de l'appellation, constitué de 22 hectares de vignes au milieu de la garrigue. Sur ces terres, l'excellent vigneron Guillaume Tari réalise un rosé nommé "L'Irréductible" qui, comme son nom l'indique, est une cuvée au caractère bien trempé, ne répondant à aucun code, et qui a du mal à se faire accepter par son appellation. La structure de ce nectar est complexe. Il sent la garrigue et la fraise des bois. Un accord improbable, et qui fonctionne pourtant : avec un St Nectaire.

Prix : 28 euros

**2017 Domaine Siouvette, Le Clos, AOC Côtes de Provence Rosé**

Le domaine de Siouvette, situé à la Môle, est un des plus anciens vignobles du Golfe de St Tropez. C'est dans cette ancienne ferme des pères de la chartreuse de la Verne que la famille Sauron produit différentes cuvées et différentes couleurs. Ils réalisent notamment une cuvée Rosée "Le Clos" qui est le résultat de leurs meilleures parcelles. C'est un rosé fruité, complexe, ample mais néanmoins désaltérant à consommer sur une terrasse à l'ombre des oliviers, ou sur une table avec des mets provençaux.

Prix : 20 euros

**2016 Domaine de Valcolombe, Grande Cuvée, AOC Coteaux-Varois-en-Provence Rosé**

Le domaine de Valcolombe est une propriété de six hectares de vignes au pied du village de Villecroze en Provence au sein de l'appellation AOP Coteaux Varois en Provence. La grande cuvée rosée du domaine est constituée de grenache, cinsault, mourvèdre, ainsi qu'un peu de cépage blanc Rolle pour rafraîchir le tout. Ce vin allie la puissance, l'élégance, et la maîtrise, à déguster avec une belle viande blanche ou des coquillages.

Prix : 11 euros

**2016 Château des Chaberts, Cuvée Prestige, AOC Coteaux-Varois-en-Provence Rosé**

Voilà un superbe domaine situé à Garéoult dans l'arrière-pays varois et tenu par Betty Ann Cundall, sympathique propriétaire de ce havre de paix. La cuvée Prestige rosé est un délice qu'il ne faut pas manquer : ce vin est suave, fruité, désaltérant, avec une belle longueur aromatique.

Prix : 9 euros

**2017 Vignoble Kennel, AOC Côtes de Provence Pierrefeu Rosé**

Ce très beau vignoble est sur les terres de Pierrefeu, et est tenu par une famille formidable qui fait des vins à leur image, authentiques, bons, élégants. La cuvée rosée du domaine est ce que l'on attend de l'appellation Pierrefeu : pure, fraîche, minérale, et complexe avec une grande longueur. On peut la servir avec un beau poisson grillé, un rouget, ou même une viande blanche ou un fromage.

Prix : 12 euros

**2016 Domaine de Jale, La Moure, AOC Côtes de Provence Rosé**

Au pied de la réserve naturelle du Massif des Maures, le Domaine de Jale réalise la très belle cuvée rosé "La Moure", comme on les aime avec du jus, du fruit, des épices et une très belle gourmandise. A déguster à tout moment.

Prix : 12 euros