

Rosés : la sélection du « Monde »

Les journalistes Rémi Barroux, Stéphane Davet, Laure Gasparotto et Ophélie Neiman ont goûté des bouteilles de toute la France à moins de 30 euros. Ils en ont sélectionné 70.

Le Monde



La Provence produit de nombreux rosés, mais on en trouve également dans le Bordelais, dans la Loire et même en Lorraine.
INGRAM/PHOTONONSTOP

BORDEAUX

Château Penin, bordeaux rosé, 2022

Le producteur le dit : « *Bonne humeur assurée.* » Elle y est avec ce rosé fruité et séducteur, avec 85 % de cabernet sauvignon et 15 % de merlot. Tout en légèreté, avec une belle longueur en bouche. **8,20 €.** [Chateaupenin.com](https://www.chateaupenin.com)

Château Peybonhomme, « Rosita Bomba », vin de France, 2022

Les vins concoctés par Rachel Hubert ne déçoivent jamais et, donc ce rosé est une petite bombe. D'une couleur soutenue, à base de cabernet franc et de merlot, ce vin gourmand propose beaucoup de matière, des fruits rouges, de la fraise en veux-tu en voilà. On adore. Bio (biodynamie). **12 €.** [Hubert-vigeron.com](https://www.hubert-vigeron.com)

Domaine-ermitage.com

PROVENCE

Le Vallon des Glauges, coteaux-d'aix-en-provence, 2022

Les rosés de Provence peuvent être habiles, frais et accessibles, et celui-là en est le témoin évident. Le domaine est récent, plein d'enthousiasme et d'atouts. Ce rosé élégant affiche des notes d'agrumes qui se marient avec autant de plats que de situations. Bref, un rosé caméléon qu'on est toujours content d'avoir sous le coude ! **13,50 €**. Vallon-des-glauges.com

Domaine des Masques, « Essentielle rosé », méditerranée, 2022

Tout est fait ici vendanges nocturnes, passage des raisins dans un échangeur pour les maintenir au frais, stabulation à froid, températures de fermentation régulées... pour que la fraîcheur et la tension soient au rendez-vous. Arômes de cerise et de pêche, des agrumes (pamplemousse et citron), de la menthe... Ce n'est pas une salade de fruits, mais un bien joli vin. Bio. **12 €**. Domainedesmasques.fr

Château du Seuil, coteaux-d'aix-en-provence, 2022

Grâce à ses notes salines et pures, ce rosé fait partie des incontournables de l'été. Il rafraîchit les palais quelle que soit la situation, de l'apéro au dessert, parce que ses saveurs s'étendent largement, des fleurs blanches aux nuances fruitées. Un régal. Bio. **13,10 €**. Chateauduseuil.fr

Domaine de Lauzières, « Equinoxe », les-baux-de-provence, 2022

Voilà un rosé cristallin, à peine teinté, qui charme par sa personnalité sans tapage, pas pompier pour deux sous. Ce pur grenache, vendangé manuellement de nuit (c'est suffisamment exceptionnel pour être noté), fleuri en finale, présente une texture en bouche si délicate, épurée, tendue et saline qu'il serait dommage de passer à côté. Ciselé. Bio (biodynamie). **14 €**. Domainedelauzieres.com

MasLauris, « L'Inopiné », luberon, 2022

D'une grande classe, ce rosé résulte de choix imparables : un vignoble en altitude, une culture saine, un assemblage magistral. Un sans-faute pour ce vin riche de nuances, d'une amplitude rare et d'une finesse élégante. Bio. **15 €**. Maslauris.fr

Château Yssole, « Chabaud », côtes-de-provence, 2022

Les Bourguignons de Paul Aegerter ont investi à Cabasse, dans le Var, au coeur de la verdoyante vallée de l'Issole, pour jouer à fond la carte provençale d'un rosé au nez généreux et à la bouche vivement florale. Peuvent s'enchaîner anchoïade, petits farcis, sardines grillées... **15 €**. Chateauyssole.fr

Bastide de Blacailloux, « Miraia », coteaux-varois-en-provence, 2022

Ce domaine d'une régularité sereine produit là encore un canon estival qu'on aime partager pour sa précision et son raffinement. Les notes pures de ce rosé se révèlent un vrai régal grâce à son équilibre, qui se traduit par une persistance nette