

Le Point

www.lepoint.fr Hebdomadaire d'information du jeudi 27 juin 2013 n° 2128

L 13780 - 2128 - F: 3,50 €

Alors

SPÉCIAL

ent

FONC VINS D'ÉTÉ IRES

Sélection vins d'été

PROVENCE

ROSÉS Côtes-de-provence

16,5 - Château Sainte-Marguerite (cru classé)
04.94.00.44.44.

Symphonie. Couleur assez pâle tirant sur la pêche, nez citronné, floral, bouche vive et onctueuse à la fois, gourmand, plein, assez classe et capable de tenir un repas. 15,50 €.

16 - Domaine Gavoty
04.94.69.72.39.

Clarendon. Rose pâle, nez framboise, poivre blanc, grenadine, agrumes, bouche délicate, bien fruitée, long, fin. 13,90 €.

16 - Château Minuty
04.94.56.12.09.

Rose et or. Très pâle, nez fraise

des bois, thym en fleurs, bouche vive, fine, élégante, bien parfumée; un vin d'une belle délicatesse. 20 €.

16 - Château Roubine (cru classé)
04.94.85.94.94.

Terre de croix. Robe claire, nez garrigues, grillé, cerise cuite, vin de caractère, des saveurs marquées de fruits confits et d'épices, équilibré, fin, long. 16,80 €.

15 - Château La Tour de l'Evêque
04.94.28.20.17.

Pétale de rose. Régine Sumeire fut l'inventeur avec cette cuvée des rosés pâles et délicats qui sont aujourd'hui à la mode dans cette région. Une mini-révolution de finesse orchestrée dès la fin des années 80... Nez subtil, légèrement épicé, pomelo, pêche jeune, bouche vive, très savoureuse, fruit rehaussé par des notes grillées, bonne longueur. 13,50 €.

14,5/15 - Château Barbeyrolles
04.94.56.33.58.

Cette propriété appartient également à Régine Sumeire (voir ci-dessus).

Pétale de rose. Rose melon, pomelo, bouche épicée,

tendue, structurée et fraîche, note caramel blond qui se mêle au fruit en finale; vin de repas. 15 €.

14,5 - Château Léoube
04.94.64.80.03.

Rosé de Léoube. Un rosé délicat au nez de fruits exotiques et d'épices douces, fin et de grande fraîcheur en bouche. 13,80 €.

14,5 - Domaines Ott
04.94.01.53.50.

Clos Mireille « Cœur de grain ». Rosé pâle, nez floral, bouche vive, tendue, bien fruitée, des notes épicées en finale, bien frais. 22,48 €.

14,5 - Château de Pampelonne Les Maîtres Vignerons de la presqu'île de Saint-Tropez
04.94.56.32.04.

Rose tirant sur le melon, nez frais, agrumes, pomelo, bouche aux notes de grillé, noisette, équilibré, plaisant. 11,40 €.

14 - Château de l'Aumérade (cru classé)
04.94.28.20.31.

Marie-Christine. Couleur melon, joli nez de mandarine, floral, bouche ronde, souple, pas très vif, savoureux avec une finale sur une note de garrigue. 8,90 €.

BLANCS Côtes-de-provence

15,5 - Domaine Gavoty
04.94.69.72.39.

Clarendon. Un blanc de gas-

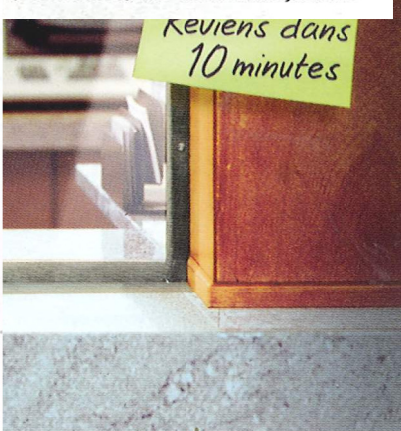
tronomie frais et savoureux, que l'on apprécie sur ses notes de fruits blancs, de miel et de fleur. 15,50 €.

15 - Château Léoube
04.94.64.80.03.

Blanc de Léoube. Nez expressif de fruits blancs, note d'agrumes, lilas blanc, minéral en bouche, long et savoureux. 15 €.

15 - Domaine de Saint-Ser (voir portrait de Jacqueline Guichot)
04.42.66.30.81.

Tradition 2011. Nez expressif de pêche jaune et de fruits exotiques, rond, savoureux, très persistant, du volume. 8,80 €.



Notre sélection de vins de l'été

Dossier réalisé par **Olivier Bompas et Jacques Dupont**

TOUTES LES DÉGUSTATIONS
DE JACQUES DUPONT SUR **Le Point.fr**