






## DEGUSTATIONS SAISON 2023 2024

Date/thème		Nom du vin	Etiquette	Millésime/Prix/Degre	Propriétaire	Région	Cépage	Couleur	Nez	Bouche	Avis
<p>Mercredi 13 mars 2024 : Rosés de Provence.</p> <p>Rappel : L'aire d'appellation s'étend de la Durance à la mer Méditerranée, et de la vallée du Rhône à l'ouest à la montagne Sainte-Victoire à l'est. Le vignoble provençal regroupe <b>trois appellations majeures</b>, qui représentent 96 % du volume des vins d'appellations d'origine de la Provence et forment le Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence (CIVP).</p> <p>- L'<b>appellation Côtes de Provence</b> et les 5 dénominations de terroir Côtes de Provence Sainte-Victoire, Côtes de Provence Fréjus et Côtes de Provence La Londe, Pierrefeu et Notre Dame des Anges.</p> <p>- L'<b>appellation Coteaux d'Aix-en-Provence</b></p> <p>- L'<b>appellation Coteaux-Varois-en-Provence</b></p> <p>et les 6 appellations indépendantes de la région :</p> <p>Bandol (1500 ha) les Baux de Provence Bellet (50 ha) Cassis (220 ha) Pierrevert et Palette (50 ha). Les trois couleurs (rouge, rosé et blanc) sont présentes en Provence, à travers les trois appellations prestigieuses qui couvrent la région.</p> <p>Les rosés : - quelques chiffres : 20 300 ha dont 47% en Bio ou HVE 868 000 hl 116 millions de bouteilles 55hl/ha 23 châteaux classés Grands Crus. Pour les rosés, les cépages principaux sont : cinsault, counoise, grenache, mourvèdre, syrah, tibouren. Et les cépages accessoires : cabernet sauvignon, carignan, caladoc et rousseli. Le climat méditerranéen est parfait, chaud, ensoleillé et sec, marqué par le Mistral, vent du Nord dominant froid et sec. Les sols sont majoritairement calcaires au nord et à l'ouest alternant collines et barres calcaires, cristallins au sud, face à la mer comme les massifs des Maures et de l'Estérel.</p>	<p>Contrairement à certaines légendes, le vin rosé n'est pas issu d'un mélange de vin blanc et vin rouge. Le principe de vinification est bien plus complexe. On compte 3 types de rosés : Le <b>rosé de macération</b> débute comme celle du vin rouge. Les raisins noirs subissent alors un égrappage et un foulage, puis sont placés en cuve. Le moût va rester en macération pendant 2 à 20 heures, à une température entre 10 et 15 °C. Les pigments et les arômes contenus dans la pellicule du raisin vont ainsi imprégner le jus jusqu'à obtenir la couleur désirée. Le moût est ensuite pressé pour séparer le jus et les résidus solides (peaux et pépins). Le rosé de pressurage ou <b>rosé de presse</b> s'obtient en pressant directement les grappes de raisin après les vendanges. Le processus se fait lentement pour que les pigments de la peau colorent le jus et pour que les arômes se diffusent. Le jus est ensuite placé en cuve, pour démarrer la fermentation alcoolique. Ce rosé possède une robe plus claire, de couleur saumon, que le rosé de macération. Le <b>rosé de saignée</b> est issu d'une cuvée destinée à fabriquer du vin rouge. Les raisins noirs sont placés en cuve après la vendange et commencent à macérer. Après quelques heures, le jus est prélevé par le bas de la cuve, pour être vinifié à part. Le reste du jus reste en cuve, pour fabriquer du vin rouge. Si la cuve est entièrement utilisée, on parle plus de rosé de macération. Le vin de saignée est généralement plus coloré et plus tannique. Plus la macération est longue, plus le rosé est vineux, plus elle est plus courte, plus les rosés structurés et frais. Les rosés de saignée, étant plus tanniques, sont plus aptes au vieillissement (4 à 5 ans). <b>La fermentation</b> est souvent précédée d'un débourbage, destiné à clarifier le moût. <b>La fermentation alcoolique</b> est un processus chimique qui transforme le sucre du raisin en alcool, sous l'action des levures. Elle peut être suivie d'une <b>fermentation malolactique</b> partielle ou totale, qui consiste à laisser les bactéries anaérobies transformer l'acide malique en acide lactique. Cela donnera un vin rosé plus souple et stable. Cette étape n'est pas utilisée pour un vin rosé de Provence. Le soutirage, la conservation et la mise en bouteille terminent le processus.</p>	<p>Château Pigoudet La Chapelle</p>		2022/13°/11 €	Château Pigoudet à Rians (Var) Côteaux à 450 m vers la Ste Victoire Vendanges de nuit uniquement	Provence AOC Côteaux d'Aix	Grenache 24% Cinsault 38% Syrah Cabernet Sauvignon Pressurage direct puis mise en stabulation sur bourbes à 0°	Couleur très pâle, très claire Propre Brillant	Bonbon acidulé Végétal (vient du cabernet Sauvignon)	Fraîcheur Un peu perlé Attaque mais reste plat Un peu de longueur Un peu d'acidité Très simple	Garde 2 ans maxi
		Château de Berne Inspiration		2021/12,5°/8 € (-50% normalement 17 €)	Château de Berne À Lorgnes Propriété d'un milliardaire anglais	Provence AOP Côtes de Provence	Grenache noir Cinsault Syrah	Couleur plus foncée Propre Brillant	Fruits rouges Groseilles	Belle attaque Plus de matière Pas long Un peu d'amertume en fin de bouche	
		UP Origin		2021/13,5°/10 € (-50% normalement 20 €)	Propriété d'Ultimate Provence au pied du Massif des Maures	Provence AOP Côtes de Provence	Syrah Cinsault Grenache noir Rolle (blanc)	Couleur plus foncée identique au précédent Propre Brillant	Fruits jaunes bien cuits Végétal	Attaque plus vive De la matière Acidité en fin de bouche	
		Lampe de Méduse		2022/13°/17 €	Château Ste Roselline 110 ha Domaine Cru classé depuis 1955	Provence AOC Côtes de Provence	Tibouren Mourvèdre Syrah	Rose plus terne Plus jaune	Sucrosité Fruits confits	Attaque tranquille Acidité plus forte Perlant Plus gras Plus de matière en milieu de bouche Plus long	
		Rose et Or		2022/12,5°/27 €	Château Minuty racheté par LVMH 3 terroirs HVE	Provence AOP Côtes de Provence	Grenache 80% Cinsault Rolle Issus de 3 terroirs Gassin, le site du château avec ses schistes cristallins, Vidauban argileux et Ramatuelle, sableux avec vue sur la mer	Rose clair Propre Brillant	Fruits rouges Fraise	Très beau Linéaire Fin de bouche qui rappelle le nez avec la fraise	

