

DEGUSTATIONS SAISON 2025 2026

Date/Theme		Nom du vin	Etiquette	Millesime/Prix/De	Proprietaire	Region	Cépage	Couleur	Nez	Bouche	Avis
<p>Mercredi 10 septembre 2025 : Rosés à l'aveugle</p> <p>Philippe nous fait un point des vendanges 2025 : En blanc, il y a un manque évident de volume mais la qualité y est. En rouge, le même manque de volume est constaté, la pluie pourrait faire du bien. La récolte du Merlot est terminée, celle du Cabernet commence. La qualité est également présente.</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. 2 méthodes pour produire des rosés : - Le rosé de saignée est issu d'une cuvée destinée à fabriquer du vin rouge. Les raisins noirs sont placés en cuve après la vendange et mis à macérer entre quelques heures et 36 heures maxi (clairer). Le jus est ensuite 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). - Le rosé de pressurage ou rosé de presse 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 ou moins claire. La fermentation alcoolique est un processus chimique qui transforme le sucre du raisin en alcool, sous l'action des levures. Elle n'est pas suivie d'une fermentation malolactique afin de gagner en fraîcheur. La France est le grand pays du rosé. La référence se situe dans le Sud de la France (90% du rosé est en Côtes de Provence) puis le Languedoc et le Tavel (appellation 100 % rosé) du Rhône Sud. Ailleurs, on trouve le Champagne et le rosé des Riceys, les Vins de Loire (Saumur) qui sont des rosés avec plus de sucrosité (Cabernet Franc) Pour les rosés, les cépages principaux sont : cinsault, counoise, grenache, mourvèdre, syrah, tibouren. Et les cépages accessoires : cabernet sauvignon, carignan, caladoc. Les rosés se vendent de plus en plus, 90% des producteurs font du rosé.</p>	<p>Château de Pourcieux</p>		<p>2024/12*/< 10 €</p>	<p>à Pourcieux au S de la Ste Baume Ste Victoire au N/O qui protège du froid et du Mistral</p>	<p>AOP Côtes de Provence</p>	<p>Syrah Grenache Cinsault Cabernet Sauvignon Rolle</p> <p>Macération pelliculaire de qqes heures Pressurage Elevage en cuve sur lies fines</p>	<p>Rose pâle Propre Brillant</p>	<p>Bonbon anglais Acidulé</p>	<p>Belle bouche Attaque franche Constant Du gras Un peu d'acidité qui donne la fraîcheur</p>	<p>Temps de garde : 2 ans</p>
	<p>Château Tour Boisée Pech Majou (veut dire "Colline majeure")</p>		<p>2024/12,5*/9,50 €</p>	<p>Domaine familial depuis 1826 à Laure-Minervois</p>	<p>AOP Minervois</p>	<p>Grenache 40% Syrah 60%</p> <p>Vendanges manuelles Pressurage Elevage en cuve pendant 6 mois</p>	<p>Rose plus foncé Très brillant</p>	<p>Bonbon anglais Citronné Plus grande fraîcheur</p>	<p>Attaque plus brutale Différent, original Un peu dur Rosé de repas</p>	<p>Temps de garde : 2 ans</p>	
	<p>Château de Trinqueddel</p>		<p>2024/13,5*/13 €</p>		<p>Rhône Sud AOC Tavel</p>	<p>Grenache 50% Cinsault 20% Clairette 12% Syrah 10% Mourvèdre 5% Bouboulenc 3%</p> <p>Macération pelliculaire de 24h Pressurage Assemblage jus de saignée et de presse</p>	<p>Couleur plus foncée</p>	<p>Fruits rouges Fraises</p>	<p>Belle bouche Belle matière Côté poivré d'au syrah Un peu perlant</p>	<p>Temps de garde : 2 à 3 ans</p>	
	<p>A l'aveugle</p>		<p>2024/13*/9 €</p>	<p>Famille Perrin sur 4 générations Château Carbonnieux l'un des plus anciens (8 siècles) et plus vastes (100 ha) domaines de Bordeaux</p>	<p>Vin de France</p>	<p>Syrah 100%</p>	<p>Rose pâle obtenu en écourtant le temps entre la vigne et le pressurage</p>	<p>Petits fruits rouges</p>	<p>Bouche présente Calme Acide Perlant</p>		
<p>A l'aveugle</p>		<p>2024/12,5*/9 €</p>	<p>Rosé issu des Domaines de Chevalier & Domaine de la Solitude. En 2009, Olivier Bernard décide d'aller concurrencer les rosés de Provence.</p>	<p>AOC Bordeaux</p>	<p>Cabernet S 60% Merlot 30% Cabernet F 5% Petit Verdot 5 %</p> <p>Vin de saignée</p>	<p>Plus rose mais pâle Brillant</p>	<p>Fruits rouges Epicé</p>	<p>Cassant Présent en bouche Acidité</p>			

