

À l'ombre

# Les rosés de l'été

Le rosé est le seul vin qui rassemble les couleurs du soleil et celles de la mer.  
Voici pourquoi c'est un vin d'été.

Par Marie-Charlotte Wambergue



**De gauche à droite :**

Château Sénéjac, vin de table,  
6,50 euros au domaine.

Les roses de Marie, Château Hourtin  
Ducasse, 8 euros au domaine.

Crémant de Bourgogne rosé, Chantal  
Lescure, 10 euros au domaine.

Côtes-de-provence, Commanderie  
de Peyrassol, 9,30 euros au domaine.

Champagne Billecart-Salmon 'brut rosé',  
55,80 euros, 1855.com.

Bandol, Domaine de La Begude,  
14 euros, Lafayette Gourmet.

Bordeaux rosé, Château l'Isle Douce,  
6,50 euros au domaine.

Côtes-de-provence, Esprit du Lac,  
19,49 euros au domaine.



De gauche à droite :

Champagne Gosset Grand Rosé, 39,60 euros, 1855.com.

Marsannay, Château de Marsannay, 9,00 euros au domaine.

Bandol rosé, Château de Pibarnon, 20,40 euros, Cavesteve.

Rosé, pinot gris d'Alsace, Arthur Metz, 6,50 euros au domaine.

Domaine du Grollet, 6,90 euros, cavistes.

Vin de pays des sables du Golfe du Lion, gris de gris Pink Flamingo, Listel, 6 euros, Nicolas.

Edition spéciale Sainte Victoire, Gassier, 8,50 euros, grande distribution.

Cœur de Lamy, 5 euros au domaine.

Crémant de Loire brut rosé, Langlois-Château, 9,75 euros, Bon Marché.

### Les jolis rosés de Château Minuty

Jean-Etienne et François Matton veillent sur Château Minuty, l'un des 23 crus classés des côtes-de-provence. Les deux frères poursuivent une œuvre familiale entamée par leurs grands-parents. Avec une ambition transmise de génération en génération. Nous les avons rencontrés.

#### Quelle est l'histoire de votre domaine?

Château Minuty est issu du démembrement du plus grand domaine de la région, celui des Germond qui ont possédé jusqu'à 2.000 hectares de Cavalaire au Golfe de Saint-Tropez. Notre grand-père, Gabriel Farnet, s'y est installé en 1936,

en achetant 24 hectares. Nos parents, Monique Farnet et Etienne Matton, l'ont agrandi. Nous avons continué jusqu'à 85 hectares aujourd'hui. Le vignoble est particulièrement bien exposé sur les coteaux des villages de Gassin et de Ramatuelle. Le vent du large assèche les vignes et permet de limiter les risques de maladie.

#### Combien de bouteilles sortent des chais chaque année?

Nous produisons 600 à 700.000 bouteilles, réparties à 65-70% de rosé, 20-25% de blanc, 10-15% de rouge. Nos rosés, la cuvée de l'Oratoire

et la cuvée Prestige, sont à base de grenache et d'un cépage très typé de la presqu'île de Saint-Tropez, le tibouren, qui donne son caractère à notre vin.

#### Quel type de vinification avez-vous choisi ?

On peut considérer que nous faisons de la culture raisonnée depuis la création du vignoble. Par exemple, la terre est désherbée à la charrue, et nous n'utilisons rien de chimique. Nous vendangeons à la main également.

#### Que recherchez-vous ?

Notre objectif, c'est de faire un rosé unique, le

château-minuty. Le raisin subit une macération très courte, de trois à quatre heures, pour garder l'origine du fruit, rester sur l'arôme de la pulpe. La fermentation se fait en cuve inox thermorégulée à 17° C ou 18° C pour la encore préserver les arômes. D'où un vin frais, pas rond ou gras, avec de la finesse et de l'élégance.

#### Par Guillaume Rebière

De gauche à droite :

Bordeaux rosé, Château Dudon,  
3,50 euros au domaine.

Faugères, Abbaye de Sylva Plana,  
6,20 euros au domaine.

Languedoc, La Croix Jeannel,  
3 euros grande distribution.

Patrimoine, Cuvée Felice, Domaine  
Orenga de Gaffory,  
8,20 euros au domaine.

La Lampe de Meduse, Château Sainte  
Roseline, 11,95 euros au domaine.

Côtes-de-provence, Château Mentone  
7 euros chez les cavistes.

Côtes-du-rhône, La réserve, Cave de  
Cairanne, 6 euros chez les cavistes.

Coteaux-d'aix, Château Calissanne,  
8,10 euros, 1855.com,

