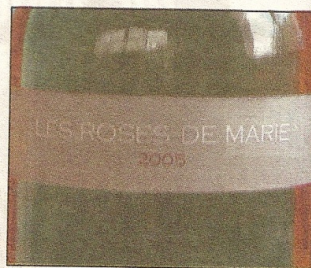


on parle des roses-de-marie...

## Déguster Roses de Marie

Est-ce sa belle couleur, sa fraîcheur, le design de l'étiquette ? Dans tous les cas, le vin Les Roses de Marie plaît. Bien que produit à deux pas de Pauillac, sur le terroir du château Hourtin-Ducasse, cru bourgeois du Haut-Médoc, c'est un vin de table dont la production a été limitée, en 2006, à 2400 bouteilles. Ses arômes fruités et sa finesse en font un vin de soif qu'on a plaisir à boire de suite. Le secret de sa couleur, de ses arômes, de son élégance réside dans cette intimité soigneusement maîtrisée entre pulpe et peau des raisins noirs. La cuvée est constituée de cabernet franc et de merlot. La vigne a entre 20 et 25 ans. Il s'agit du cépage ca-



bernet franc qui rappelle souvent la violette. Le merlot apporte sa légèreté et sa délicatesse. « *Il est travaillé pour partie à la façon d'un rosé de Provence* », signale Michel Marengo. Le domaine du château Hourtin - Ducasse est depuis 30 ans exploité par la famille Marengo. Situé à Saint-Sauveur, en bordure de la com-

mune de Pauillac, et à quelques pas d'un cru classé (Lynch-Moussas), le château comprend environ 30 ha, dont 25 consacrés à la vigne : 68 % de cabernet-sauvignon, 5 % de cabernet franc, 25 % de merlot et 2 % de petit verdot. Le château Hourtin-Ducasse vient de remporter une nouvelle médaille pour le millésime 2005, cru bourgeois du Haut-Médoc.

**Denis Ritzenthaler**

■ **A SAVOIR** Château Hourtin-Ducasse, BP 89, 33 250 Pauillac. Tél : 05.56.59.56.92, fax : 05.56.59.52.77 — Email : [contact@hourtin-ducasse.com](mailto:contact@hourtin-ducasse.com).

Le millésime 2006 des Roses de Marie, prix départ cave : 6 €.

**ALSACE WEEK-END**

13 juillet 2007