



www.paris-frivole.com

Le 25 juin 2020

Sarah Arditti Bertet

<https://paris-frivole.com/selection-de-roses-dete-aperos-festifs/>

Sélection de rosés d'été – apéros festifs

L'été est enfin là et le déconfinement nous aura donné des envies de frivolité à l'infini ! A nous les apéros entre amis, les déjeuners en terrasse, les diners aux chandelles en plein air. On souhaite profiter du moment présent comme jamais, tout en gardant à l'esprit que la vie n'est plus tout à fait la même, distanciation oblige. Peu importe, nous autres latins sommes si épicuriens, qu'un soleil au zénith, une belle compagnie et un verre de rosé savent nous combler.

Par ici les rosés d'été ! Paris Frivole vous dévoile sa sélection gourmande de rosés à déguster avec modération bien frais avec une cuisine de saison.



Voici donc les 3 pépites que nous avons adoré :

- Côtés de Provence, Château de Cabran, Cuvée Baraille 2019
- Fronton, Château Laurou, Rosé Bio et Vegan
- Vacqueyras, Domaine Montirius, Perle de rosé 2019 biodynamie

Coup de cœur pour la Cuvée Baraille 2019 du Château de Cabran. Ce Côtés de Provence élégant, issu de cépages Grenache et Mourvèdre fait preuve d'un équilibre à toute épreuve.

Left:
The Vacqueyras vineyards were given 'cru' status in 1990

Rhône Villages to be promoted to 'cru' status.

Then, in 1990, a second village – Vacqueyras – was promoted, but it has remained somewhat in the shadow of its two more illustrious neighbours.

The story of Vacqueyras begins 200 million years ago, when the Dentelles de Montmirail were formed. This small mountain range, which separates Gigondas from the torrid vineyards of Beaumes de Venise, to the south, was forced upright into a sheer ridge resembling a jagged row of teeth, during the plate collision that formed the Alps and the Pyrénées. To the south-west, the Dentelles fall away to become the highest vineyards of Vacqueyras.

As in Gigondas, Vacqueyras' vines reach an altitude of up to 400 metres, but the soil in the latter is sandier and its vineyards generally hotter than Gigondas' north-facing slopes. This has saddled Vacqueyras with the reputation for producing more immediate, less-refined wines than its neighbour – a 'pooe man's Châteauneuf-du-Pape'.

In recent years, however, the vignerons of Vacqueyras have fought hard for their 'cru's' reputation, replacing the carignan vines with syrah in cooler vineyard sites, making it grenache's main blending partner.

This, combined with judicious winemaking, has increased the

wines' finesse, giving often finely etched yet powerful reds, with flavours of cherries, blackberries, figs and spice; with added notes of liquorice, smoke or leather.

The wines of Vacqueyras are mostly red, but there is also a tiny amount of rosé and a small, but growing, share of dry white wine. Vacqueyras white is blended from clairette, bourboulenc, grenache blanc, marsanne, roussane and viognier grapes, in wildly varying proportions. At their best, these wines are deliciously fresh, with aromas ranging from pure and floral to exuberant and exotic; and their savoury, sometimes smoky, flavours make them wonderfully versatile food partners. ♥

Dominic's choice

DOMAINE LA FOURMONE

Tel: 0033 (0)4 90 65 86 05
domaine-la-fourmone.com
Choice: Vacqueyras Blanc 'La Fleurantine' 2018
A bright, green-tinged blend of clairette, grenache blanc and roussanne grapes, 40% of which is oak aged. Delicately exotic on the nose, with kiwi fruit and a little spice.
€15.50/bottle.

CHÂTEAU DU TRIGNON

Tel: 0033 (0)4 90 65 38 28
famillequiot.com
Choice: Vacqueyras Rouge, 2017
A deeply coloured, robust blend of grenache and syrah (10% aged in oak for

12 months), with textbook aromas of wild dark fruits and garrigue herbs, and a whiff of incense. Dark cherries emerge on the palate, with supple tannins, giving way to a cool, fresh finish.
€17/bottle.

DOMAINE MONTIRIUS

Tel: 0033 (0)4 90 65 38 28
montirius.com
Choice: Vacqueyras Rouge, 'Le Clos' 2017
From a unique parcel of vines on Vacqueyras' Plateau des Garrigues, this is a fantastically elegant, unoaked blend of grenache and syrah in equal doses. Intense cassis and liquorice on the nose, with a hint of

tobacco. The palate shows a silky texture, with cassis and raspberry flavours.
€32/bottle.

DOMAINE LE SANG DES CAILLOUX

Tel: 0033 (0)4 90 65 89 64
sangdescailoux.com
Choice: Vacqueyras Rouge, 'Doucinello' 2017
From a single pebble-strewn vineyard parcel, aptly named 'Les Garrigues', grenache (70%) and syrah (20%) are seasoned with a dash of carignan, mourvèdre and cinsault; and aged in oak barrels for a year. Spiced blueberry and prune aromas, with bramble and chocolate on the palate.
€18/bottle.

CLOS DE CAVEAU

Tel: 0033 (0)4 90 65 85 33
closdecaveau.com
Choice: Vacqueyras Rouge, 'Lao Muse' 2015
This super-concentrated blend of 60% grenache and 40% syrah is almost opaque purple in colour. The nose is a journey through dense plums and blackberries, toast and chocolate and the palate is suave and opulent.
€36/bottle.





La cuvée Bio et Végan, Fronton 2019, du Château Laurou est un vin rosé du Sud Ouest. Le Château Laurou est situé à 30km de Toulouse, au coeur de l'AOP Fronton. Son cépage est La Négrette, complété par du Cabernet Franc et du Gamay.

Sa robe rose orangée intense laisse présager un nectar puissant. Sa bouche est riche en agrumes, le pamplemousse est omniprésent. Les fruits rouges et les fruits exotiques comme la mangue viennent adoucir l'amertume. On a aimé le déguster avec un poulet à la crème cuisiné avec des aromates (persil). Il va très bien également avec des grillades, des tartes salées ou sucrées et des desserts fruités.

Date : 10/07/2020
Heure : 00:14:09

Les 5 du Vin

les5duvin.wordpress.com
Pays : France
Dynamisme : 0



Page
10/12

[Visualiser l'article](#)

Assemblage de 45% de Syrah, de 45% de Grenache, de 5% de Vermentino et de 5% d'Ugni Blanc



Perle de Rosée 2019 Vacqueyras Domaine de Montirius

Saumon pâle au nez délicat de rose ancienne, de fougère et de griotte, de quoi faire un beau bouquet. La bouche succulente parle tout de go de baies rouges, groseille, framboise et fraise des bois avec un accent salin. Des épices douces, curcuma et un rien de safran, du thym, du romarin, colorent la fraîcheur raffinée de ce rosé bien équilibré.

