



Du style léger et frais aux vins plus structurés, le choix est vaste pour accompagner vos plats d'été. Et surtout, n'oubliez pas les bulles de Limoux.

Et si les meilleurs rosés de gastronomie venaient du Languedoc ?

La Provence n'a pas le monopole des bons rosés. Le Languedoc le démontre ici avec éclat, à des prix canons. À vos barbecues et terrasses ! Une dégustation de Caroline Furstoss

Outre l'excellent rapport prix/plaisir, la pluralité des terroirs et des cépages languedociens offre un paysage gustatif varié pour les vins rouges et blancs. Un paysage dans lequel s'inscrit désormais le rosé. Inspirés par le succès des rosés de Provence, les vignerons languedociens se sont lancés ces dernières années dans une production massive de rosé, à tel point que cette couleur représente aujourd'hui 55 % de la vaste appellation régionale Languedoc (lire l'encadré ci-contre). Mais au cours de cette dégustation, nous avons pu constater que dans cette appellation régionale, le style des rosés se définit souvent par des aromatiques de boisé-fumé, un maquillage ostentatoire qui rend les vins vulgaires. Une tendance toutefois minoritaire pour le moment.

La bonne surprise provient surtout des appellations communales, dans lesquelles les rosés n'ont pas adopté le caractère "techno" de leurs voisins provençaux et présentent des profils, des personnalités plus fidèles aux secteurs dans lesquels ils sont produits. Ainsi, Saint-Chinian met en avant son côté frais et marqué par des arômes de garrigue ; beaucoup de vins sont en effet issus des sols calcaires. Avec son terroir de schistes, Faugères affiche un style plus structuré pour ses rosés aux

notes légèrement fumées. L'appellation Pic Saint-Loup livre, quant à elle, des vins plus pointus dans leur texture, avec un fruité précis et pulpeux. Dans les Corbières, les robes sont plus soutenues, le niveau plus hétérogène. Les rosés de Malepère et de Cabardès se montrent frais et plus légers, l'influence atlantique les différencie du reste de la troupe. Enfin, les bulles de Limoux offrent une agréable surprise, même si le rosé y est encore minoritaire. À noter qu'un tiers des rosés de notre sélection est certifié en agriculture biologique ou biodynamique.

Pour cette dégustation imaginée autour des accords mets et vins, nous avons distingué quatre styles de vins : les rosés gourmands pour des accords avec des plats légèrement épicés, ceux marqués par les arômes de garrigue parfaits pour une cuisine méditerranéenne, les rosés plus fruités avec un côté incisif pour accompagner des produits de la mer et, pour terminer, quelques belles bulles à Limoux à servir à l'apéritif... mais pas seulement ! Bonnes dégustations.

Conditions de la dégustation :

135 échantillons ont été dégustés à l'aveugle par Caroline Furstoss au Mas de Saporta, à Lattes, en avril 2022.

1 Rosés gourmands

Dans cette catégorie, nous avons sélectionné des rosés amples, au fruité franc, avec des bouches charnues. Ils s'associeront volontiers avec des viandes ou des poissons légèrement relevés.

90/100 CLOS D'ELLE

Languedoc L'Entrecœur 2021

Une couleur légère, brillante et saumonée pour ce rosé au caractère floral au nez, avec une impression de fruits jaunes. La bouche est ample, gourmande et la finale rappelle la quetsche. **On le boit avec un tajine de poulet aux pruneaux. 9,80 €**

90/100 DOMAINE DÉCALAGE

Languedoc La Méjanelle

Le Rosé en Décalage 2021

Un nez épicé et fruité avec une touche de fleur d'acacia pour ce vin enrobant. Un équilibre salivant avec un retour de fleurs de romarin. **À essayer avec une ratatouille au romarin. 9,50 €**

90/100 DOMAINE DE FAVAS

Languedoc 2021

Le nez s'ouvre sur des notes à la fois fruitées et une touche de moka très addictive. La bouche est ronde avec un bel élan de fruits, tel que l'arbouse. La finale est bien onctueuse. **À tester avec un pâté en croûte de volailles. 8 €**

90/100 DOMAINE OLLIER-TAILLEFER

Faugères Les Collines 2021

Ampleur et largeur, avec un beau support de fruits rouges et une touche fumée pour ce rosé au profil onctueux. La finale reste fraîche et équilibrée, **de quoi s'accorder avec une pièce de bœuf au barbecue. 9,50 €**

90/100 MAS DE MARTIN

Languedoc Grand Rosé 2021

Un nez très floral pour ce rosé à la couleur claire et aux reflets argentés. La bouche est salivante avec une gourmandise de fruits rouges et une finale

finement pimentée. **À ouvrir avec une tartine de poivrons confits au piment d'Espelette. 8 €**

90/100 MAS DES CAPRICES

Corbières Ozé 2021

Des notes de fruits rouges acidulés avec une expression fumée. On garde une sensation charnue de cerise noire en bouche avec une finale herbacée. **On pourra le boire avec un moutabal maison, une préparation libanaise à base d'aubergine. 11 €**

89/100 BERGERIE DU CAPUCIN

Pic Saint-Loup Dame Jeanne 2021

Le nez rappelle la cerise avec un aspect torréfié. La bouche est onctueuse, large et offre des notes d'amande fraîche. **On peut le servir avec une truite aux amandes grillées. 12 €**

89/100 BLANVILLE

Languedoc 2021

Le nez exhale un joli bouquet

de fruits blancs et d'épices. De la gourmandise en bouche, avec une sensation sphérique. La finale reste sapide. **À accorder avec un sauté de veau aux poivrons. 13,50 €**

89/100 CALMEL & JOSEPH

Languedoc Amstramgram

Cérès 2021

Le nez offre des notes de fines épices, de curry et de mûre. Une bouche ample avec une finale charnue et légèrement chaude qui rappelle l'eau-de-vie de framboise. **Osez la pissaladière. 11 €**

89/100 CHÂTEAU DE PENNAUTIER

Cabardès Série Limitée 2021

De belles notes de fruits rouges et de rose au nez. On a un fruité pulpeux et de la rondeur en bouche avec une finale fumée marquée par les cépages océaniques. **À déguster avec des brochettes de bœuf. 11,50 €**

89/100 CHÂTEAU GRÉZAN

Faugères CG 2021

Un nez franc aux notes de mûre et framboise sauvage avec une touche épicée. En bouche, un côté onctueux et bien construit. La finale se

Forte poussée dans les AOP du Languedoc

Le vignoble languedocien s'est imposé depuis la fin des années 2010 comme un acteur important dans l'univers des rosés en France, avec une forte impulsion donnée à cette production par la demande du marché américain en 2019. Cette année-là, la production avait alors plafonné à 265 000 hectolitres pour revenir ces trois dernières récoltes à une moyenne de 200 000 hectolitres. Plusieurs appellations peuvent produire du rosé : Corbières, Saint-Chinian, Pic Saint-Loup, Faugères, Cabardès, Malepère, Languedoc Saint-Saturnin, Languedoc Cabrières et Crémant de Limoux. Mais c'est la large appellation régionale Languedoc qui connaît la plus fulgurante augmentation, avec un volume qui a plus que doublé en dix ans à peine, passant de 59 816 hectolitres en 2013-2014 à 130 950 hectolitres en 2021-2022 ! Une forte croissance qui ne prend pas ici en compte les IGP et Vin de France, dont nous parlerons dans un prochain numéro. C. F.

Pièce de bœuf au barbecue



Pâté en croûte de volailles



montre presque sanguine. **On peut tenter un magret de canard au barbecue. 17 €**

89/100 DOMAINE MIRABEL

Pic Saint-Loup Les Éboulis 2021

Des notes de poivre, de girofle et de fruits rouges. La bouche est élancée et pulpeuse, on garde une belle sensation de fruits des bois. **On pourra le servir sur une belle tomme de brebis de l'Aveyron. 9,50 €**

89/100 DOMAINE DE LA SAPINIÈRE

Malepère 2021

Un nez franc de fruits rouges et d'épices. La bouche est ample, voluptueuse, avec une finale poudrée et une sensation de rondeur. **À savourer avec une tapenade d'olive noire. 11 €**

89/100 DOMAINE SIBILLE

Minervois Terres de Grès 2021

Un assemblage de mourvèdre,

grenache et picpoul pour ce rosé charnu et pulpeux. Il sera parfait avec une paëlla. **11,20 €**

88/100
DEVOIS DES AGNEAUX D'AUMELAS

Languedoc 2021
Le nez embaume avec ses notes fumées et de rose séchée. La bouche pulpeuse offre des saveurs de fruits rouges et une finale fraîche. Il appelle des côtes de porc grillées. **8,60 €**

87/100
CAVE COOPÉRATIVE LA GRAVETTE

Pic Saint-Loup
Domaine de l'Emme Gecko 2021
Le nez est torréfié avec des arômes de sous-bois. La bouche est vive, avec des notes d'écorces d'agrumes, et ronde en finale. On l'imagine bien avec une salade de chèvre chaud. **9,50 €**

87/100
CHATEAU JOUCLARY

Cabardès J 2021
Un vin tout en rondeur livre un fruit voluptueux, du gras et une finale fraîche. Il accompagnera avec emphase des légumes grillés. **10 €**



Les Éboulis 2021 du domaine Mirabel : un pic-saint-loup pulpeux à servir avec une tomme de brebis.

D.P.

② Rosés au parfum de garrigue

Ces vins se marieront avec une cuisine méditerranéenne, pleine de saveurs et de subtilités. On n'hésitera pas à ajouter une touche de thym ou de romarin aux recettes habituelles !

90/100
DOMAINE DE L'ASTER

Languedoc
Un nez marqué par des notes fumées, les vignes sont plantées sur des éboulis basaltiques et des marnes. Un côté herbacé arrive en bouche, qui donne envie de végétal. On peut cuisiner des asperges vertes avec une vinaigrette à l'huile de garrigue. **8,40 €**

90/100
DOMAINE DE ROQUEMALE

Languedoc Les Cistes 2021
Le nez est franc et s'ouvre sur une palette d'herbes aromatiques. On retrouve le romarin et le thym en bouche, avec une belle fraîcheur et une finale salivante. À déguster avec des brochettes de poulet mariné au thym citron. **9 €**

90/100
L'ESTABEL

Languedoc Cabrières
Le Grand Pan 2021
Un joli bouquet de garrigue avec une touche cendrée délicate. La bouche est croquante avec un appui franc de petits fruits rouges. Idéal avec une parillada de poisson. **9 €**

90/100
LE CHAI D'ÉMILIEN

Languedoc Edmond le Démon 2021
Des notes de ciste et de fleurs du maquis avec des arômes de mandarine. Un goût d'arbose en bouche pour ce vin ample et précis à la finale ciselée. On le mariera avec une terrine aux herbes de la garrigue. **8,20 €**

90/100
MAS COSTEPLANE

Languedoc Arboussède 2020
Des notes franches de baies de genièvre et de mûre sauvage pour ce rosé équilibré et suave.

La finale salivante appelle une ventrèche de thon travaillée avec du poivre sauvage. **8 €**

90/100
MAS DE CYNANQUE

Saint-Chinian
Fleur de Cynanque 2021
Un nez ouvert sur des notes de thym frais, de réglisse et une touche anisée. Une sensation pointue en bouche, enveloppée par une matière pulpeuse. Accordez-le avec une terrine de maquereau. **8,60 €**

89/100
CHATEAU ESTANILLES

Faugères Vallongue 2021
Des notes fraîches de romarin et de citron confit pour ce rosé fin à la structure élancée. En bouche, on garde une sensation sapide avec un appui léger de tanins suggérés. À boire avec des côtelettes de porc braisées au romarin. **12 €**

89/100
CHATEAU MIRE L'ÉTANG

Languedoc Gris 2021
Des tonalités de caillou et de genévrier pour ce rosé tout en élégance. La bouche est parfumée, avec des notes de lys et de fruits noirs et une fine trame tannique. À déboucher avec un poulet rôti aux herbes. **9,40 €**

Mas de Cynanque, à Crusy L'envol de l'Égyptien



Fin et élégant, tel est le rosé de Violaine et Xavier de Franssu.

Sur les contreforts des plateaux calcaires de Saint-Chinian se love le Mas de Cynanque. Un terroir unique de grès rouges entoure ce domaine situé à deux pas du site archéologique de Cruzy où des ossements de dinosaures ont été découverts. Pour Violaine et Xavier de Franssu, la production du rosé Fleur de Cynanque a commencé en 2005, un an après leur installation. Une référence botanique évidente car la cynanque (plante grimpanche) était déjà un symbole de pureté pour les Égyptiens et ce rosé, assemblage de cinsault et de grenache, se caractérise justement par l'élégance. En 2008, le couple a acquis une parcelle sur le plateau calcaire qui a notamment permis à leur rosé de gagner en finesse. C. F.



Le Grand Pan 2021 de L'Estabel : un joli bouquet de garrigue à tester sur une parillada de poisson.

D.R.

89/100
CHÂTEAU SAINT JACQUES D'ALBAS

Minervois
La Chapelle en Rose 2021
Une belle approche de parfums de garrigue et de fruits rouges pour cette cuvée issue de vignes de 30 ans sur argilo-calcaire et grès. Il sera excellent avec un tian de légumes au romarin. **12 €**

89/100
CHÂTEAU VIRANEL

Saint-Chinian Intuition 2021
Un nez marqué par un côté caillouteux et des notes de garrigue. La bouche ne manque pas de caractère ni de relief avec un côté très pulpeux et une finale qui rappelle la mangue fraîche. À siroter avec des tranches de lard fermier grillé aux épices. **10,40 €**

89/100
DOMAINE DE L'ARGENTEILLE

Languedoc Saint-Saturnin Ostrea 2021
Un nez de ciste, de romarin et de genêt pour ce rosé fin, à la texture gracile, qui ne manque pas de consistance. À essayer avec une moussaka. **8,50 €**

89/100
DOMAINE DESVABRE

Pic Saint-Loup 2021
Un nez ouvert dans un registre de fleurs de romarin, un côté frais que l'on retrouve en bouche, avec une belle accroche et des notes de fruits rouges en finale. À déguster avec des rillettes de saumon. **10 €**

89/100
LES VIGNOBLES FONCALIEU

Languedoc Terre d'Eden 2021
Une belle couleur rose claire saumonée pour ce vin délicat aux notes de romarin et de violette. La bouche est équilibrée, avec un attrait salivant qui apparaît en milieu de bouche. Il termine sur des notes de bergamote. À l'apéritif avec des olives vertes type Lucques. **10 €**

89/100
MAS D'ARCAÏ

Languedoc
Un joli nez de ciste et de fruits rouges. La bouche est ample et enveloppante avec une finale marquée par les fruits rouges et une fine structure. On l'appréciera avec des empanadas de poulet aux herbes aromatiques. **8 €**

88/100
CHÂTEAU CHÊNAIE

Faugères Face à la Mer 2021
Très floral et fumé au nez, ce rosé est ample et onctueux en bouche avec une acidité bien intégrée et un fin support des tanins. Il fera merveille avec une saucisse de Toulouse grillée. **8,90 €**

88/100
CHÂTEAU CAPION

Languedoc Zéfir 2021
Le nez offre un bouquet discret de garrigue fraîche et de fruits rouges. La bouche se montre élancée, avec un côté salivant en finale. On garde une sensation de fleur d'oranger en finale. On pourra le déguster, par exemple, avec un fromage de chèvre au thym. **15,50 €**

88/100
MAS GABINÈLE

Faugères 2021
Des notes de romarin et de fougères pour ce rosé à la couleur claire, au bel élan d'agrumes en bouche. On lui trouve de fins amers. Avec des poivrons marinés. **12 €**

87/100
FONJOYA

Languedoc Saint-Saturnin 2021
Nez de fruits rouges, avec une touche de romarin. La bouche est cristalline, avec une belle sensation de thym citron. Avec un beau plat de lasagnes. **8 €**



Parillada de poissons



Côte de porc braisée au romarin

3 Rosés frais et sapides

Les rosés retenus ici sont à boire idéalement pour leurs vertus désaltérantes, ils sont à déguster avec des poissons et des tapas. Leur fraîcheur met en appétit.

91/100
CHÂTEAU OLLIEUX ROMANIS

Corbières Alba 2021
Des notes d'herbes aromatiques, de fleurs blanches avec un beau support d'agrumes. En bouche, la texture est fine et salivante. On ressent l'énergie d'un blanc avec une fine structure. Idéal avec un carpaccio de daurade. **15 €**

89/100
ABBAYE DE VALMAGNE

Languedoc Nicolaj 2021
L'aromatique rappelle la framboise sauvage et le poivre noir. La bouche est dense, fruitée, avec une belle finale sapide qui fait saliver. Il sera de bonne compagnie avec un tartare de poisson. **12 €**

89/100
CHÂTEAU DE CARAGUILHES

Corbières Cara de Caraguilhes 2021
Beaucoup de finesse, de la fraîcheur et une structure légère pour ce vin aux fins tanins qui accompagnent de beaux amers. On pourra l'ouvrir avec des pastillas au poulet. **13 €**

89/100
CHÂTEAU CLAUD BELLEVUE

Languedoc La Galante 2021
Un joli bouquet de fleurs blanches et d'agrumes pour ce rosé à la robe légère. La bouche offre du charnu avec une belle finale sapide qui donne de l'élégance au vin. À tester avec des langoustines grillées. **9 €**

89/100
CHÂTEAU COUJAN

Saint-Chinian Tradition 2021
Le nez est délicat et frais avec des notes de bergamote et de verveine. Un esprit vif et désaltérant en bouche avec une finale marquée par de fins amers. Le caractère salé et confit d'une pissaladière sera parfait avec ce vin ! **9 €**

89/100
CHÂTEAU LA DOURNIE

Saint-Chinian Le Classic 2021
Le nez s'ouvre sur un registre frais de citronnelle et de petits fruits rouges, avec une touche fumée due aux schistes. La bouche est fraîche et élancée, avec un côté sapide et

Vignobles Foncalieu, à Arzens
Quand la coop' monte fort en gamme



D.R.

L'objectif ? Plus de 10 millions de bouteilles de rosé d'ici à 2025.

« Depuis cinq ans, le rosé est notre axe de développement le plus important », reconnaît Audrey Arino, chargée de produit des Vignobles Foncalieu. Et pour ce regroupement de cinq caves coopératives qui totalise à lui seul près de 8 000 hectares en Languedoc, cela représente un objectif de 10 millions de bouteilles de rosé d'ici à 2025 pour devenir le plus important producteur de la couleur en Occitanie. La marque s'est toujours distinguée par la recherche de fraîcheur dans ses blancs, une exigence qu'elle impose aujourd'hui à ses rosés. L'autre grand chantier lancé par le groupement coopératif est celui d'une viticulture plus respectueuse de l'environnement. L'ensemble du vignoble devrait être ainsi labellisé HVE 3, Terras Vitis ou encore AB d'ici à 2023. C. F.

une légère structure tannique en finale. À savourer avec une tielle sétoise. 9 €

89/100 CHÂTEAU LA NÉGLY
Languedoc La Nativité 2021
Parfums de fleurs blanches et notes de framboise au nez. La bouche est croquante, on retrouve des notes de fleur d'oranger avec une finale aux fins amers. Pour une recette de riz noir et chorizo. 12,50 €

89/100 DOMAINE CLAVEL
Pic Saint-Loup Mescladis 2021
Le nez sent bon le jasmin et la pêche blanche avec un côté épicé. La bouche est pulpeuse et ronde, avec un bel éclat de fruits à noyau. À servir frais sur un tartare de thon, noisettes et pêche blanche. 11 €

89/100 DOMAINE VIRGILE JOLY
Languedoc Saint-Saturnin Saturne 2021
Des notes d'orange sanguine et de chèvrefeuille au nez. En bouche, une belle énergie avec toujours un aspect floral et une finale crémeuse. On peut l'accompagner d'une tarte aux légumes d'été. 9,90 €

89/100 DOMAINE LA BORIE BLANCHE
Languedoc 2021
Un contexte floral et fruité au nez pour ce rosé à la robe nacrée. La bouche offre du relief, tout en finesse, avec des notes de citron confit, de laurier et une finale finement épicée. Avec des beignets de fleur de courgette. 10,30 €

89/100 LAURAIRES DES LYS
Minervois Kalysé 2021
Un vin frais et tonique axé sur les fruits rouges avec des notes finement épicées. On pourra le déguster avec un émincé de poulet à l'estragon. 11 €

89/100 MAISON VENTENAC
Cabardès Diane 2021
Un vin fin et floral qui développe en bouche des notes d'agrumes avec une belle trame fraîche et une sensation fruitée en finale. Avec un loup de mer grillé, par exemple. 8,50 €

89/100 TERRE DES 2 SOURCES
Languedoc Empreintes 2021
Fruits des bois au nez, avec une touche de fleurs de printemps.

La bouche est onctueuse, avec une finale fraîche qui donne une impression cristalline. Avec des crevettes sauce cocktail. 8 €

88/100 CHÂTEAU SAINT MARTIN DES CHAMPS
Saint-Chinian Camille 2021
Un vin simple, fruité, avec une sensation de fruits des bois acidulés en bouche et une touche d'orange amère en finale. Pour des crudités. 10 €

88/100 CHÂTEAU LAQUIROU
Languedoc Sarriette 2021
Il évoque la groseille et la fraise au nez. La bouche est longiligne, avec un côté tonique et vif en finale. Parfait avec un gravlax de saumon. 11 €

4 Bulles rosées

À Limoux, une palanquée de délicieux effervescents rosés trouveront leur place à votre table, du début jusqu'à la fin du repas.

89/100 DOMAINE ROSIER
Crémant de Limoux Terre de Villelongue 2021
Fleurs blanches et romarin au nez. La bouche est fraîche, appuyée par de petites bulles dynamiques et une belle finale poudrée. On pourra se faire plaisir avec des toasts de saumon fumé. 10,50 €

89/100 MAISON ANTECH
Crémant de Limoux Émotion 2020
Une pure expression de fruits rouges et d'herbes aromatiques pour cette bulle fine et traçante. Une approche ronde et onctueuse en bouche, avec une finale portée par les fruits rouges. Son caractère fruité en fait le compagnon idéal de tommes de brebis ou d'une soupe de fruits rouges. 11,60 €

88/100 J. LAURENS
Crémant de Limoux Clos des Demoiselles
Un nez de griotte avec une touche fumée. La bulle est vive et précise, un bel atout rafraî-

chissant mais il sera un compagnon de table solide. À essayer avec un magret de canard fumé et baies roses. 14 €

87/100 CHÂTEAU MARTINOLLES
Crémant de Limoux
Joli nez de fruits des bois, fraise sauvage et framboise. La bouche est équilibrée, les bulles sont fines et crémeuses. La finale légèrement fumée offre de fins amers que l'on associera à un plateau de charcuteries ariégeoises. 12,50 €



Magret de canard fumé et baies roses