



16,50 €

Château Crémade AOP palette rosé 2018

Aux portes d'Aix, la micro-appellation palette ravit par son grand équilibre entre puissance et finesse.

La vigneronne Sophie Moquet trouve toujours sa voie entre ces deux pôles pour délivrer des vins à la fois singuliers, présents en bouche et aériens. C'est encore le cas de son rosé 2018, assemblage de grenache, mourvèdre, syrah, cinsault, carignan et, petite floriture très palette, du muscat noir de Hambourg. Des notes oxydatives, nées d'un élevage partiel en barriques et d'un an de bouteille, épicient joliment le jus. Crémade est désormais entré en conversion bio.

Château Crémade,
route de Langesse au Tholonet
(Bouches-du-Rhône),
06 62 07 00 70.



8 €

Marseille Winery Gyptis

Vin de France rosé 2019

Lionel Faulquier a créé sa petite société de négoce à Marseille en 2018.

D'abord vinifiés dans les domaines de la région où il s'approvisionne en raisin, les vins de Marseille Winery sont désormais élevés dans ses propres chais du 11^e arrondissement.

Le gyptis rosé (qui se décline aussi en bio) est un assemblage de grenache, syrah et carignan vif et minéral, très rafraîchissant et qui se prête parfaitement à l'exercice de l'apéritif ou d'un repas simple.

Marseille Winery,
116 boulevard de la Pomme,
Marseille 11^e arr.,
04 91 19 28 11.
Boutique en ligne sur
marseillewinery.com

Château de La Gaude Garance

AOP coteaux d'aix rosé 2019

La magnifique propriété rachetée par la famille Blaise, fondatrice notamment du site de vente en ligne Allopneus, est l'un des rares domaines viticoles de l'AOP à être situé dans la commune d'Aix-en-Provence. Au sein d'un complexe d'hôtellerie et de restauration de luxe, la partie vigne n'a pas été négligée et le travail dans les parcelles et en cave commence à clairement porter ses fruits. En témoigne ce très beau rosé Garance, assemblage de grenache (60 %) et cinsault, frais mais pas acide, tout en fruit soyeux et élégant.

Château de la Gaude,
3913 route des Pinchinats à Aix
(Bouches-du-Rhône),
04 84 93 09 30.



14 €

Château Simone AOP palette rosé 2018

Il n'y pas vraiment d'équivalent en Provence à la notoriété du château Simone. D'abord reconnu pour son blanc, le domaine de la famille Rougier propose aussi un rosé exceptionnel et hors des clous, à la fois vineux, épicié, marqué par une oxydation noble qui en fait tout le charme et le caractère. Comme souvent en palette, on ne mégote ici ni avec la richesse de l'assemblage (grenache, mourvèdre et cinsault, complétés de syrah, castet, manosquin, carignan, muscats blancs et rouges... covinifiés et élevés en petits foudres de chêne) et l'âge des vignes (en moyenne plus de 50 ans, canonique pour un rosé). Le vin ne craint pas de patienter en caves quelques années.

Château Simone, chemin de la Simone à Meyreuil (Bouches-du-Rhône), 04 42 66 92 58.



16,50 €