

**PROVENCE
VALLÉE DU RHÔNE
LANGUEDOC
SUD-OUEST
LOIRE**

CHATEAU
SAINTE ROSELINE
CUVÉE LA CHAPELLE
DE SAINTE ROSELINE
CÔTES DE PROVENCE

Rosés. Millésime 2018

Édito

Quand on pense vin rosé, on pense à une couleur pâle, des glaçons, l'apéro, l'été, les repas entre amis. Cette vision est juste mais quelque peu réductrice. Aujourd'hui le rosé est à la convivialité ce que le champagne est à la fête.

CHRISTIAN SCALISI

Maitre sommelier de l'Union de la sommellerie française.

Formateur certifié

WSET niv. 3

Fondateur de l'Académie du vin rosé

Sommelier formateur pour l'institut Franck Thomas

Depuis de nombreuses années, les efforts déployés sur le packaging des vins rosés ne cessent de nous étonner. La progression qualitative et tarifaire de ces vins ne cesse aussi d'augmenter.

Pouvons nous, à long terme, nous positionner sur le modèle commercial de la Champagne ? Vendre à un prix élevé et s'identifier à un statut social à travers des marques ? Il est légitime de se poser la question. N'oublions pas que derrière ces « marques » ou ces domaines il y a toujours des vigneron qui font preuve de rigueur et de savoir faire.

Le rosé est un vrai phénomène de société et il est désormais ancré dans nos modes de consommation. Si les vins rosés doivent être considérés comme des grands vins, il faut utiliser les « codes » des grands vins : Un terroir, une typicité, l'influence du millésime et une capacité à se garder un minimum de temps.

Il existe aujourd'hui bon nombre de vins rosés qui savent retranscrire le goût de leur terroir et de l'endroit où ils sont nés. Le consommateur et l'amateur de vins souhaitent identifier un lieu, une typicité et un caractère particulier lié à l'origine de la production. Bien sûr en Provence nous avons des appellations à fortes identités comme Bandol, Bellet, Palette, etc.

Moins connus et moins compris du grand public, il y a quelques groupes de vigneron qui ont su se fédérer dans le but de mettre en avant un lieu spécifique, un terroir ou un climat et revendiquer des dénominations d'AOP spécifiques. À la pointe de ces « DGC » (dénominations géographiques complémentaires) ou super AOP, vous trouverez l'AOP Côtes de Provence Sainte Victoire, CDP La Londe, CDP Fréjus et CDP Pierrefeu. Ce quatuor sera bientôt rejoint par une ou plusieurs autres dénominations de Provence. Grâce à un cahier des charges plus restrictif et plus qualitatif, les vins changent de dimension et retranscrivent un savoir-faire et un goût propre aux lieux de leur origine. Vous y découvrirez des vins complexes, élégants, qui vous donneront une autre vision du rosé. Des vins rosés qui demandent quelques mois pour se révéler, souvent encore meilleurs au bout d'un an. Ils sont les compagnons d'une gastronomie plus goûteuse et plus qualitative.

Choisissez des vins rosés de vigneron qui savent mettre en avant leurs origines. Les Côtes de Provence La Londe pour leur rondeur et leur charme, Pierrefeu pour leur force et leurs arômes épicés, Les Sainte Victoire pour leur fraîcheur et leur finesse, Fréjus pour leur force et leur caractère.

J'ai choisi de mettre en avant une sélection de coups de cœur autour de ces dénominations de terroirs. Bien sûr cette sélection est restrictive et bon nombre d'autres domaines mériteraient d'y figurer. **CHRISTIAN SCALISI**



Coups de cœur

Château Paquette Fréjus Côtes de Provence Fréjus

Domaine de la Sanglière Prestige Bormes-les-Mimosas Côtes de Provence La Londe

Domaine La Courtade Les terrasses Porquerolles Côtes de Provence

Domaine de la Portanière Collobrières Côtes de Provence

Château Peigros, Croix haute des schistes Côtes de Provence Pierrefeu

Mas du Cadenet Trets Côtes de Provence Sainte Victoire

Domaine le loup bleu Puylobier Côtes de Provence Sainte Victoire

Château La Mascaronne Le Luc Côtes de Provence

Château Pibarnon Nuances La Cadière d'Azur Bandol

Château des Annibals Brignoles Côteaux varois en Provence

Château Barbanau Roquefort Côtes de Provence



Provence



CHÂTEAU BARBE BELLE

AOP Coteaux d'Aix-en-Provence
Rosé fleuri

Terroir
Coteaux argilo-calcaire
Cépages
Grenache 50 %, cinsault 40 %
et syrah 10 %

Accord
Cévice de daurade

Bouteille 75cl : 8,20€

Tél. (0)4 42 50 22 12
<http://www.chateaubarbebelles.com>



CHÂTEAU BELLINI

AOP Coteaux varois en Provence
Mira luna

Terroir
Terrasses de craie et d'argile
Cépages
Syrah, cinsault

Accord
Artichauts à la barigoule

Bouteille 75cl : 18,20€

Tél. (0)4 94 39 45 40
<http://chateaubellini.com/>



CHÂTEAU CAVALIER

AOP Côtes de Provence
Terre de Provence

Terroir
Argilo-graveleux et argiles sableuses
Cépages
Cinsault 50 %, grenache 46 %
et rolle 4 %

Accord
Poisson noble à chair ferme

Bouteille 75cl : 7€

Tél. (0)5 56 95 54 00
<https://www.chateau-cavalier.com>



CHÂTEAU COUSSIN

AOP Côtes de Provence
Sainte-Victoire
2018

Terroir
Argilo-calcaire
Cépages
Grenache 60 %, cinsault 10 %
et syrah 30 %

Accord
Tartare de thon à la coriandre

Bouteille 75cl : 13,50€

Tél. (0)4 42 61 20 00
<https://www.sumeire.com>



CHÂTEAU D'ESTOUBLON

AOP Les Baux de Provence
Le rosé

Terroir
Sols profonds, argilo-calcaire
Cépages
Grenache 45 %, mourvèdre 45 %
et syrah 10 %

Accord
Gambas poêlées

Bouteille 75cl : 17€

Tél. (0)4 90 54 87 34
<https://www.chateau-estoublon.com/>



CHÂTEAU DE BERNE

AOP Côtes de Provence
2018

Terroir
Sols calcaires
Cépages
Grenache noir, carignan, cinsault,
et syrah

Accord
Rougets grillés

Bouteille 75cl : 19,50€

Tél. (0)4 94 60 43 53
<https://www.chateauberne.com>



CHÂTEAU DE L'AUMERADE

AOP Côtes de Provence cru classé
Marie-Christine

Terroir
Argilo-calcaire, épicé et minéral
Cépages
Cinsault 41 %, grenache 34 %
et syrah 25 %

Accord
Cuisine japonaise

Bouteille 75cl : 13€

Tél. (0)4 94 13 80 78
<http://www.aumerade.com/fr/>



CHÂTEAU DE LA CLAPIÈRE

AOP Côtes de Provence cru classé
La violette

Terroir
Argilo-calcaire à tendance bord de mer
Cépages
Cinsault 45 %, grenache 31 %
et syrah 24 %

Accord
Tiramisu aux fraises

Bouteille 75cl : 14€

Tél. (0)4 94 13 80 78
<http://www.chateau-la-clapiere.com/fr/>



CHATEAU DE PIBARNON
AOP Bandol
2018

Terroir
Sol calcaire unique du Trias
Cépages
Mourvèdre 65 % et cinsault 35 %
Accord
Veau à l'ail des ours

Bouteille 75cl : 21€

Tél. **(0)4 94 90 12 73**
<https://www.pibarnon.com/>



CHATEAU DE SAINT-MARTIN
AOP Côtes de Provence cru classé
Grande réserve

Terroir
Sols argilo-gréseux
Cépages
Grenache, tibouren, cinsault, carignan et syrah
Accord
Caille farcie aux raisins

Bouteille 75cl : 17,90€

Tél. **(0)4 94 99 76 76**
<http://www.chateaudesaintmartin.com>



CHATEAU DE VAUCOEURS
AOP Côtes de Provence
Les lézards

Terroir
Sols sont d'origine permienne
Cépages
Grenache, tibouren
Accord
Risotto aux noix de Saint-Jacques

Bouteille 75cl : 13€

Tél. **(0)4 94 45 20 27**
<https://chateaudevaucoeurs.fr/fr/>



CHATEAU DES DEMOISELLES
AOP Côtes de Provence
Charme des Demoiselles

Terroir
Argilo-calcaire
Cépages
Cinsault 65 %, rolle 12 %, tibouren 9 %, grenache 7 %, mourvèdre 5 %, syrah 2 %
Accord
Apéritif

Bouteille 75cl : 8,50€ par 6

Tél. **(0)4 94 70 28 78**
<http://www.chateaudesdemoiselles.com/>



CHATEAU L'AFRIQUE
AOP Côtes de Provence
2018

Terroir
Sols argilo-sableux
Cépages
Grenache 70 % et syrah 30 %
Accord
Soupe de favouilles

Bouteille 75cl : 12€

Tél. **(0)4 42 61 20 00**
<https://www.sumeire.com/fr/proprietes-chateau-afrique>



CHATEAU LA CALISSE
AOP Coteaux varois
Patricia Ortelli

Terroir
Terres aux textures équilibrées calcaires
Cépages
Grenache 70 % et syrah 30 %
Accord
Oursins

Bouteille 75cl : 22€

Tél. **(0)4 94 77 24 71**
<http://chateau-la-calisse.fr/>



CHATEAU LA COSTE
AOP Coteaux d'Aix-en-Provence
Grand vin

Terroir
Sols calcaires
Cépages
Grenache 40 %, syrah 60 %
Accord
Fondue d'agneau aux épices thaï

Bouteille 75cl : 14,70€

Tél. **(0)4 42 61 92 92**
<https://chateau-la-coste.com/>



CHATEAU LÉOUBE
AOP Côtes de Provence
Love by Léoube

Terroir
Terre ocre argileuse
Cépages
Grenache et cinsault majoritaires
Accord
Salade de poule

Bouteille 75cl : 14€

Tél. **(0)4 94 64 80 03**
<http://www.chateauléoube.com>





CHATEAU MALHERBE

AOP Côtes de Provence
2018

Terroir
Sol composé d'argiles
et de schistes rouges
Cépages
Grenache 90 %, rolle 10 %
Accord
Bricks de légumes aux épices

Bouteille 75cl : 25,60€

Tél. (0)4 94 64 80 11
<https://www.chateau-malherbe.com/>



CHATEAU MAUPAGUE

AOP Côtes de Provence
Sainte-Victoire
2018

Terroir
Éboulis et argiles gréseuses
Cépages
Grenache 70 %, cinsault 30 %
Accord
Langoustines

Bouteille 75cl

Tél. (0)4 42 61 20 00
<https://www.sumeire.com>



CHATEAU MENTONE

AOP Côtes de Provence
Château

Terroir
Sol calcaire, perméable et caillouteux
Cépages
Grenache 70 % et cinsault 30 %
Accord
Terrine de lapin au romarin

Bouteille 75cl : 13€

Tél. (0)5 94 04 42 00
<http://www.chateamentone.com/fr/>



CHATEAU MINUTY

AOP Côtes de Provence
Rose et or

Terroir
Schisteux en bordure maritime
Cépages
Grenache, cinsault et tibouren
Accord
Bouillabaisse

Bouteille 75cl : 135€ le carton de 6

Tél. (0)4 94 56 12 09
<https://www.minuty.com/fr>



CHATEAU PAQUETTE

AOP Côtes de Provence Fréjus
Angelico

Terroir
Roches volcaniques
Cépages
Tibouren 60 %, grenache 23 %
et mourvèdre 17 %
Accord
Yassa de poulet

Bouteille 75cl

Tél. (0)4 94 40 87 90
<https://www.chateupaquette.fr/>



CHATEAU RASQUE

AOP Côtes de Provence
Clos de Madame

Terroir
Sol argilo-calcaire très caillouteux
Cépages
Syrah 85 %, rolle 15 %
Accord
Tartare aux deux saumons

Bouteille 75cl

Tél. (0)4 94 99 52 20
<http://www.chateaurasque.com>



CHATEAU ROMANIN

AOP Les Baux-de-Provence
Grand vin

Terroir
Argile, limon et calcaire
Cépages
Grenache 49 %, mourvèdre 27 %,
syrah 9 %, cabernet sauvignon 8 %
et counoise 6 %
Accord
Mezzés libanais

Bouteille 75cl : 17,50€

Tél. (0)4 90 92 45 87
<https://www.chateuromanin.com>



CHATEAU SAINT-MAUR

AOP Côtes de Provence cru classé
Excellence

Terroir
Argilo-calcaire riche en schiste et
quartz
Cépages
Grenache 35 %, cinsault 25 %,
syrah 25 %, rolle 10 %
et tibouren 5 %
Accord
Steak de thon aux herbes

Bouteille 75cl : 22€

Tél. (0)4 94 95 48 48
<http://www.chateausaintmaur.com/>



CHÂTEAU SAINT ROUX
AOP Côtes de Provence
2018

Terroir
Riche en oxydes de fer
Cépages
Grenache, cinsault, syrah, mourvèdre
et rolle
Accord
Fromages de chèvre

Bouteille 75cl : 16,50€

Tél. (0)4 98 10 02 61
<http://www.chateausaintroux.com/>



**CHÂTEAU
SAINTE ROSELINE**
AOP Côtes de Provence
cru classé
**La chapelle
de Sainte-Roseline**

Terroir
Argilo-calcaire
Cépages
Mourvèdre 55 %, grenache 20 %
et rolle 25 %

Accord
Black cod yuzu miso

Bouteille 75cl : 25,40€

Tél. (0)4 94 99 50 36
<http://www.sainte-roseline.com>



CLOS DES ROSES
AOP Côtes de Provence
2018

Terroir
Terres d'origine volcanique
Cépages
Grenache 50 %, syrah 20 %, cinsault 15 %,
rolle 10 % et mourvèdre 5 %,
Accord
Rougets à la provençale

Bouteille 75cl : 11€

Tél. (0)4 94 52 80 51
<http://www.clos-des-roses.com>



**COMMANDERIE
DE PEYRASSOL**
AOP Côtes de Provence
Le clos Peyrassol

Terroir
Argile et calcaire datant du triasique
Cépages
Cinsault 49 %, rolle 15 %, tibouren 10 %
grenache 9 %, syrah 5 %
et mourvèdre 13 %

Accord
Bar au fenouil

Bouteille 75cl : 31€

Tél. (0)4 94 69 71 02
<https://www.peyrassol.com/>



**DOMAINE DE
LA FONT DES PÈRES**
AOP Bandol
2018

Terroir
Sol caillouteux
Cépages
Mourvèdre 40,4 %, grenache 44,1 %,
cinsault 11,6 % et syrah 3,9 %
Accord
Tajine d'agneau

Bouteille 75cl : 16€

Tél. (0)4 94 15 21 21
<http://www.lafontdesperes.com/>



DOMAINE DE LA NAVICELLE
AOP Côtes de Provence
Indigo

Terroir
Massif de La Colle noire,
entre mer et montagnes
Cépages
Grenache, tibouren, cinsault
Accord
Salade vietnamienne

Bouteille 75cl : 13€

Tél. (0)4 94 21 79 99
<https://www.domainedelanavicelle.com/>



DOMAINE DE SAINT SER
AOP Côtes de Provence Sainte-Victoire
Prestige rosé

Terroir
Sols bruns argilo-calcaires
Cépages
Cinsault, grenache et syrah
Accord
Bouillabaisse

Bouteille 75cl : 12,50€

Tél. (0)4 42 66 30 81
<http://www.saint-ser.com/>



**DOMAINE
DU JAS D'ESCLANS**
AOP Côtes de Provence
Cœur de loup

Terroir
Argilo-gréseux caillouteux
Cépages
Grenache 70 % et syrah 30 %
Accord
Aïoli

Bouteille 75cl : 14,50€

Tél. (0)4 98 10 29 29
<https://jasdesclans.fr/>





DOMAINE GAVOTY
AOP Côtes de Provence
Clarendon

Terroir
Argilo-calcaire
Cépages
Cinsault 60 %, grenache 20 %
et syrah 20 %
Accord
Salade de la mer

Bouteille 75cl : 15,70€

Tél. (0)4 94 69 72 39
<http://www.gavoty.com>



DOMAINE LA ROUILLÈRE
AOP Côtes de Provence
2018

Cépages
Grenache, syrah, cinsault et vermentino
Accord
Salade niçoise

Bouteille 75cl : 22€

Tél. (0)4 94 55 72 60
<https://www.domainelarouillere.com/>



DOMAINE LE LOUP BLEU
AOP Côtes de Provence
Vol de nuit

Terroir
Sol argilo-sableux
Cépages
Grenache 75 %, syrah 20 %
et rolle 5 %
Accord
Filets de rougets au fenouil

Bouteille 75cl

Tél. (0)6 24 05 64 75
<http://www.le-loup-bleu.com/>



DOMAINES BUNAN
AOP Bandol
Château la Rouvière

Terroir
Sol caillouteux,
restanques de pierres sèches
Cépages
Grenache 30 %, cinsault 30 %
et mourvèdre 40 %
Accord
Ratatouille

Bouteille 75cl : 18,50 €

Tél. (0)4 94 98 58 98
<https://bunan.com/>



DOMAINES OTT
AOP Bandol
Château Romassan

Terroir
Sol calcaire, grès et marnes du crétacé
supérieur marin
Cépages
Mourvèdre 52 %, cinsault 26 %
et grenache 22 %
Accord
Filets de turbot aux courgettes

Bouteille 75cl

Tél. (0)5 94 98 71 91
<http://www.domaines-ott.com/>



DOMAINES OTT
AOP Côtes de Provence
Clos Mireille

Terroir
Mélange de schistes et d'argiles
Cépages
Grenache 70 %, cinsault 14 %,
syrah 7 % et rolle 9 %
Accord
Loup grillé

Bouteille 75cl

Tél. (0)4 94 01 53 50
<http://www.domaines-ott.com/>



ESTANDON
IGP Var Argens
Gris

Terroir
Calcaires, gypses et formation
cristalline
Cépages
Cinsault, grenache
Accord
Tian de légumes

Bouteille 75cl : 7€

Tél. (0)4 94 37 21 00
<http://estandon.fr/>



FIGUIÈRE
AOP Côtes de Provence La Londe
Confidentielle

Terroir
Sélection parcelaire, schistes purs
veinés de quartz blanc
Cépages
Mourvèdre, cinsault, grenache
Accord
Carpaccio de langoustines

Bouteille 75cl : 25,60€

Tél. (0)4 94 00 44 70
<https://www.figuere-provence.com/>



FONDUGUES PRADUGUES
AOP Côtes de Provence
Eau de source

Terroir
Sables, limons, graviers, galets
Cépages
Cinsault 61 %, mourvèdre 39 %
Accord
Tarte aux fraises

Bouteille 75cl : 23€

Tél. (0)4 94 79 09 77
<https://fondugues.fr/>



LES VIGNOBLES GUEISSARD
AOP Bandol
G

Terroir
Sol argilo-calcaire
Cépages
Mourvèdre 35 %, cinsault 40 %, grenache 20 % et carignan 5 %
Accord
Risotto aux Saint-Jacques

Bouteille 75cl

Tél. (0)9 81 49 76 00
<http://lesvignoblesgueissard.com/>



Académie

J'ai créé l'Académie du vin rosé en 2018. Celle-ci dispense des formations opérationnelles spécialisées dans les vins rosés. Le vin rosé représente un enjeu économique très important, il est le 2e vin consommé en France. Aujourd'hui toutes les formations en vins n'abordent pratiquement pas ce vin. Les professionnels ont besoin de comprendre toute la richesse et la diversité que représentent les vins rosés. Les vins rosés savent parfaitement retranscrire le terroir sur lequel ils sont nés, à travers ces formations je propose d'en donner les clés de compréhension. Les domaines abordés sont la dégustation, les accords mets et vins, la communication, l'élaboration. Pour bien les déguster, il faut savoir interpréter la volonté du vigneron. • C.S.

<https://www.academieduvinrose.com>



MIRABEAU EN PROVENCE
AOP Côtes de Provence
Pure

Terroir
Sol argilo-calcaire
Cépages
Grenache 60 % et syrah 40 %
Accord
Salade de melon

Bouteille 75cl

Tél. (0)4 94 37 40 02
<https://www.mirabeauwine.com/>



MIRAVAL
AOP Côtes de Provence
2018

Terroir
Collines calcaires et cristallin
Cépages
Cinsault, grenache, rolle et syrah
Accord
Fleurs de courgettes

Bouteille 75cl : 15,50€

Tél. (0)4 90 02 15 54
<https://perrindirect.com/>



Vallée du Rhône



AURETO

AOP Ventoux
Autan

Terroir
Sol à dominante argilo-calcaire
Cépages
Grenache 60 %, cinsault 40 %
Accord
Gratin d'aubergines à la tomate

Bouteille 75cl : 11€

Tél. (0)4 90 74 54 67
<http://www.aureto.fr>



CAVE DE TAIN

IGP Collines rhodaniennes
Première note

Terroir
Sols alluvionnaires, sableux,
argilo-calcaire et granitique
Cépage
Syrah
Accord
Poisson aux épices

Bouteille 75cl : 5,10€

Tél. (0)4 75 08 91 86
<https://www.cavedetain.com/>



CAVE DE VISAN

AOP Côtes du Rhône village
Grande réserve

Terroir
Coteaux argilo-calcaires et galets
Cépages
Grenache, mourvèdre, carignan
et syrah
Accord
Planche de charcuterie

Bouteille 75cl : 6,40€

Tél. (0)4 90 28 50 80
<http://www.coteaux-de-visan.fr>



CELLIER DES CHARTREUX

IGP Gard
La nuit tous les chats sont gris

Terroir
Sol limoneux argilo-calcaire
Cépage
Grenache
Accord
Tomates farcies

Bouteille 75cl

Tél. (0)4 90 26 39 40
<http://cellierdeschartreux.fr/>



CHÂTEAU DE SANNES

AOP Luberon
1603

Terroir
Sol caillouteux d'éboulis
Cépages
Grenache noir 75 %, ugni blanc 10 %,
vermentino 10 % et carignan 5 %
Accord
Curry de colin

Bouteille 75cl : 10 €

Tél. (0)6 26 79 30 74
<https://www.domaine-de-sannes.com/>



CHÂTEAU LA SABLE

AOP Luberon
2018

Terroir
Sableux et concrétions calcaires
friables
Cépages
Grenache majoritaire et cinsault
Accord
Lasagnes d'aubergines

Bouteille 75cl : 9,50€

Tél. (0)6 95 25 79 98
<http://www.chateaulasable.com>



CLOS SAINT MICHEL

IGP Méditerranée
Caladoc

Terroir
Galets ronds
Cépages
Caladoc
Accord
Tartare de thon

Bouteille 75cl : 13€

Tél. (0)4 90 83 56 06
<http://www.clos-saint-michel.com>



DOMAINE BRUSSET

AOP Côtes-du-Rhône
Jeanne B.

Terroir
Argilo-calcaire sur les coteaux et
argilo pierreux en plaine
Cépages
Grenache, syrah, cinsault
Accord
Panna cotta à la pistache

Bouteille 75cl : 7,70€

Tél. (0)4 90 30 82 16
<http://www.domainebrusset.fr>



DOMAINE DE LA CITADELLE
AOP Luberon
Les Artèmes

Terroir
Sol de molasses gréseuses
et sous-sols de lauzes calcaires
Cépages
Mourvèdre 80 % et grenache 20 %
Accord
Gambas à l'armoricaine

Bouteille 75cl

Tél. **(0)4 90 72 41 58**
<https://www.domaine-citadelle.com/>



DOMAINE D'ÉOLE
IGP Alpilles
Souffle d'Éole

Terroir
Galets calcaires et argile
Cépages
Grenache 60 %, syrah 15 %,
counoise 10 % et cinsault 10 %
Accord
Pieds et paquets

Bouteille 75cl : 18€

Tél. **(0)4 90 95 93 70**
<http://www.domainedeole.com>



DOMAINE DE FONTENILLE
AOP Luberon
Fontenille

Terroir
Argilo-calcaire
Cépages
Grenache noir 50 %, syrah 20 %,
cinsault 20 % et mourvèdre 10 %
Accord
Salade de poulpe

Bouteille 75cl : 10,50€

Tél. **(0)4 13 98 00 70**
<http://www.domainedefontenille.com>



DOMAINE MABY
AOP Tavel 2018
Prima Donna

Terroir
Contreforts du plateau de galets roulés
de Vallongue
Cépages
Cinsault 57 % et grenache noir 43 %
Accord
Ris de veau

Bouteille 75cl

Tél. **(0)4 66 50 03 40**
<http://www.domainemaby.fr/>



GRANDES SERRES
AOP Côtes du Rhône
Les portes du Castelas

Terroir
Sols argilo-calcaires recouverts
de galets roulés
Cépages
Grenache, syrah
Accord
Cabillaud à la provençale

Bouteille 75cl : 6,90€

Tél. **(0)4 90 65 86 55**
<http://www.grandesserres.com>



LA CAVALE
AOP Luberon
Petite Cavale

Cépages
Cinsault et grenache
Accord
Tapenade aux olives vertes

Bouteille 75cl : 11,50€

Tél. **(0)4 90 77 22 96**
<http://www.domaine-lacavale.com>



SCAMANDRE
IGP Gard
Les terrasses d'Hortense

Terroir
Terre de graves et d'argile
Cépages
Grenache 60 % et cinsault 40 %
Accord
Palourdes en persillade

Bouteille 75cl : 11€

Tél. **(0)6 15 38 63 07**
<http://scamandre.com>



VIDAL FLEURY
AOP Tavel
2018

Cépages
Grenache 50 %, syrah 30 %
et cinsault 20 %
Accord
Paella

Bouteille 75cl : 16€

Tél. **(0)4 74 56 10 18**
<http://www.vidal-fleury.com>



Languedoc



CASCATEL
AOP Corbières
L'esprit de Saint Jean

Terroir
Coteaux de schistes noirs nord et ouest et argilo calcaire sud et est
Cépages
Grenache 60 %, cinsault 30 % et syrah 10 %
Accord
Chèvre frais et cendré

Bouteille 75cl : 7,50€

Tél. (0)4 68 45 91 74
<https://www.vin-cascatel.com/>



CHÂTEAU LE BOUÏS
IGP d'Oc
La cigale

Terroir
Pierres plates, terres rouges, marnes grises ou jaunes, grès rouges ou verts
Cépages
Grenache 65 % et, syrah 35 %
Accord
Salade César

Bouteille 75cl : 7,50€

Tél. (0)4 68 75 25 25
<https://www.chateauleboouis.net/>



CHÂTEAU SAINT MARTIN DES CHAMPS
AOP Saint Chinian
Camille

Terroir
Argilo-calcaire
Cépages
Syrah, grenache
Accord
Pêches rôties

Bouteille 75cl

Tél. (0)4 67 32 92 58
<https://www.saintmartindeschamps.com/>



DOMAINES AURIOL
Vin de France
Ciceron belles du sud

Terroir
Vignoble méditerranéen d'altitude du nord du Languedoc
Cépages
Cinsault, grenache
Accord
Maki thon concombre

Bouteille 75cl : 8,90 €

Tél. (0)4 68 58 15 15
<http://www.saint-auriol.com>



DOMAINES PAUL MAS
IGP Pays d'Oc
Le rosé

Terroir
Terres argilo-calcaires graveleuses
Cépages
Grenache gris, grenache noir, pinot gris, caladoc et cinsault
Accord
Terrine de saumon

Bouteille 75cl : 8,90€

Tél. (0)4 67 90 16 10
<http://www.paulmas.com>



LES JAVELLES
IGP Pays d'Oc
Mourvèdre

Terroir
Sols argileux
Cépages
Mourvèdre 100 %
Accord
Accras de morue et beignets de légumes

Bouteille 75cl : 7,25€

Tél. (0)6 85 85 62 84
<http://m.les-javelles.com/>



LES VIGNOBLES FONCALIEU
IGP Pays d'Oc
Grisè Gris de gris

Terroir
Sols limoneux profonds
Cépages
Sauvignon gris 100 %
Accord
Comté

Bouteille 75cl

Tél. (0)4 68 76 21 68
<http://www.foncalieu.com/>



SIEUR D'ARQUES
IGP Pays d'Oc
Cuvée du soleil

Terroir
Sols argilo-calcaires
Cépages
Pinot noir et grenache
Accord
Aubergines à la parmigiana

Bouteille 75cl : 7€

Tél. (0)4 68 74 63 00
<https://www.sieurdarques.com>

Sud-Ouest



CHÂTEAU DE LA RIVIÈRE

AOP Bordeaux
Le lion de la rivière

Terroir
À flanc de coteaux
Cépages
Merlot 75 %
et cabernet sauvignon 25 %
Accord
Poulet coco ananas

Bouteille 75cl : 10€

Tél. (0)5 57 55 56 56
<http://www.chateau-de-la-riviere.com/>



LES VIGNERONS DE L'ÎLE DE RÉ



IGP Île de Ré
L'Azuré

Terroir
Terres de groies recouvertes de sables
dunaire, sur calcaire ou sur marne
Cépages
Merlot
Accord
Curry de gambas aux mangues

Bouteille 75cl : 6,20€

Tél. (0)5 46 09 23 09
<http://www.vigneronsiledere.com/>



LES VIGNERONS DU BRULHOIS

AOP Brulhois
Grain d'Amour

Terroir
Sols boulbènes, graves,
argilo calcaire
Cépages
Muscat de Hambourg 100 %
Accord
Foie gras poêlé

Bouteille 75cl : 6,05€

Tél. (0)5 53 87 01 65
<http://www.vigneronsdulbrulhois.com>



MOUTON CADET BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD

AOP Bordeaux
2018

Terroir
Sols argilo-calcaires ou
argilo graveleux
Cépages
Merlot 86 %, cabernet sauvignon 12 %
et cabernet franc 2 %
Accord
Tartelette aux framboises

Bouteille 75cl

Tél. (0)5 56 73 20 20
<https://www.moutoncadet.com/>



PLAIMONT

AOP Saint Mont
Rosé d'enfer

Terroir
Sols argilo-sableux à argilo-limoneux
Cépages
Tannat, pinenc et cabernet sauvignon
Accord
Salade tomates mozzarella

Bouteille 75cl : 8,30€

Tél. (0)5 62 69 62 87
<http://www.plaimont.com>



PRODUCTA VIGNOBLES

AOP Bordeaux
Destination Bordeaux

Cépages
Cabernet franc 80 %, merlot 20 %
Accord
Brochettes d'agneau

Bouteille 75cl

Tél. (0)5 57 81 18 18
<https://producta.com/>



VIGNOBLES ANDRÉ LURTON

AOP Bordeaux
Château Tour de Bonnet

Terroir
Argilo-calcaire et argilo-siliceux
Cépages
Merlot 50 %
et cabernet sauvignon 50 %
Accord
Blanquette de veau

Bouteille 75cl

Tél. (0)5 57 25 58 58
<https://www.andrelurton.com/>



VIGNOBLES CARTEYRON

AOP Bordeaux
Château Penin

Terroir
Sols argilo-limoneux-sableux
Cépages
Merlot 15 %
et cabernet sauvignon 85 %
Accord
Poulet basquaise

Bouteille 75cl

Tél. (0)5 57 24 46 98
<http://www.chateaupenin.com>

Loire



ALLIANCE LOIRE
AOP Cabernet d'Anjou
Coq'licot

Terroir
Sol crayeux et limoneux
Cépage
Cabernet franc
Accord
Salade de fruits frais feuilles de menthe

Bouteille 75cl : 8€

Tél. **(0)2 41 53 74 44**
<http://www.allianceloire.com>



ALLIANCE LOIRE
AOP Cabernet d'Anjou
Domaine de Nerra

Terroir
Sol calcaire dur
Cépage
Cabernet franc
Accord
Avocat et saumon fumé

Bouteille 75cl : 4,90€

Tél. **(0)2 41 53 74 44**
<http://www.allianceloire.com>



AMPELIDÆ
AOP Val de Loire
Marigny-Neuf

Terroir
Turonien (crétacé) supérieur
argileux et calcaire
Cépage
Gamay 60 %, cabernet 20 %
et pinot noir 20 %
Accord
Anchoïade provençale

Bouteille 75cl : 6€

Tél. **(0)5 49 88 18 18**
<http://www.ampelidae.com>



CHÂTEAU DE LA GRILLE
AOP Chinon
2018

Terroir
Sol argilo-calcaire
Cépage
Cabernet franc appelé aussi breton
Accord
Sole meunière

Bouteille 75cl : 11€

Tél. **(0)2 47 58 53 01**
<https://www.chateau-de-la-grille.fr/>



DOMAINE DE LA PETITE ROCHE
AOP rosé de Loire
L'Angevin

Terroir
Sols schisteux et calcaires
Cépage
Cabernet franc
Accord
Souris d'agneau
aux herbes de Provence

Bouteille 75cl : 12€

Tél. **(0)2 41 59 43 03**
<http://www.domainepetiteroche.com/>



FAMILLE BOUGRIER
AOP Val de Loire
La Plage des Dames

Cépages
Grolleau, gamay, cabernet franc
Accord
Saumon grillé

Bouteille 75cl : 6,30€

Tél. **(0)2 54 71 31 02**
<http://famille-bougrier.fr/>



ORCHIDÉES, MAISONS DE VIN
AOP Cabernet d'Anjou
Château La Varière
cuvée du rossignol

Terroir
Argilo-calcaire
Cépages
Cabernet franc
et cabernet sauvignon
Accord
Melon crevettes roses

Bouteille 75cl : 8,90€

Tél. **(0)2 41 91 22 64**
<http://www.chateaulavariere.com/>



ORCHIDÉES, MAISONS DE VIN
AOP rosé d'Anjou
Les Faluns

Terroir
Innombrables fossiles
Cépages
Gamay, grolleau
Accord
Pizzas

Bouteille 75cl : 9,10€

Tél. **(0)2 41 53 03 35**
contact@orchidees-maisonsdevin.fr



RECETTE

Rouget

Filet de rouget de nos côtes,
pickles de légumes,
galette de pois chiche

Une recette de
Julien Bazzano
chef au Carré 2 Vigne
à Toulon



Marché pour 8 personnes

8 filets de rougets
24 noisettes du Piémont



Pickles

1 carotte
1 fenouil
1 céleri
1 oignon
1/2 chou-fleur
1/2 chou romanesco
Baies roses
1 étoile de badiane
2 brins de romarin
2 brins de thym
2 feuilles de laurier
50 ml vinaigre blanc
500 ml vin rosé
Gueissard
50 g sucre
50 ml eau
Sel

Cade

600 ml eau
50 ml huile d'olive
250 g farine
sel, poivre

MARIE TABACCHI



VIN Bandol

Filet de rouget
de nos côtes,
pickles de légumes,
galette
de pois chiche

Pickles

Faire bouillir ensemble le vinaigre blanc, le vin rosé Gueissard, le sucre, l'eau et le sel.
Tailler les légumes en morceaux, les mettre dans un bocal.
Ajouter le liquide bouillant sur les légumes et fermer le bocal.
Laisser mariner 3 jours.

Galette de pois chiche

Faire bouillir l'eau, l'huile d'olive et le sel. Ajouter la farine de pois chiche. Mélanger, assaisonner et réserver dans un plat huilé au frais. Détailler en morceaux de 4 cm x 6 cm.
Passer les morceaux dans de la farine de pois chiche et poêler dans de l'huile d'olive.

Filets de rougets

Dans une poêle, faire chauffer de l'huile d'olive avec des herbes aromatiques (thym, romarin...). Saisir les rougets sur la peau 30 secondes.

Dressage

Disposer un filet de rouget sur les galettes de pois chiche. Égoutter les pickles et les placer harmonieusement dans l'assiette. Verser un trait d'huile d'olive sur le filet de rouget. Ajouter des noisettes du Piémont.
Servir avec un **rosé Bandol, cuvée Gueissard**, et savourez !