

Les 3 étoiles

Cipresseto 2006, Santa Cristina Antinori, Italie Toscane (Fourcroy)

Belle couleur pâle, limpide. Nez minéral, framboise, belle complexité. Bouche très vive et fraîche avec un beau fruité assez fin et élégant. Notes d'agrumes. Vin de soif, un vrai rosé d'été !

Rosé 2006, Vias de Balbo, Argentine Mendoza (Vida)

Jolie robe brillante, fruits frais (framboises et notes d'agrumes), fraîcheur, équilibre, belle matière, tanins présents mais fins. Un vrai « coup de cœur » !

Chantebelle 2005, Marcel Martin, Cabernet d'Anjou, France (Wijnhuis Bollaert)

Jolie robe rose pâle claire. Nez : fruits rouges, note poivrée, franc. Bouche : attaque douce, fruits mûrs, équilibrée et bien structurée. Bien dans ce style de vin avec sucre résiduel.

Rosé Clairet 2005, Penin, Bordeaux Clairet, France (Wine Corner)

Couleur intense bien typée de l'appellation. Nez frais, épices, cassis, note lactée, griotte. Bouche : touche de poivron, ample, tanins fins, complexe, belle longueur. Il surprend dans une dégustation de rosés, mais est très typé Clairet. Bonne structure et d'équilibre. Rosé de table.

Cuvée Magali 2006, Dom. St André de Figuière, Côtes de Provence, France (J. Pirard & Fils)

Très beau vin rosé des Côtes de Provence. Jolie couleur rose pâle. Nez : beau fruité, complexe, agrumes, pamplemousse, groseilles rouges. Bouche : belle attaque fraîcheur, vivacité, équilibre, ampleur, belle persistance jusqu'en final. Que du plaisir.

Les Amandiers 2005, Ch. de la Liquière, Faugères, France (Wijnen Jacqueline)

Belle robe, rosé à la couleur soutenue. Nez : beaux fruits rouges (framboises, groseilles) net. Bouche douce, séduisante, fruits mûrs, belle structure d'ensemble. Un rosé de plaisir.

Terra Amata 2006, Dom. Sorin, Côtes de Provence, France (Verbraecken Agencies)

Très beau vin des Côtes de Provence. Jolie couleur. Nez très fruits rouges : framboises, fraises, floral aussi, belle intensité. Bouche équilibrée, harmonieuse et assez puissante, ample avec du gras, fruité, vif et plein.

Kreos 2006, Castello Monaci, Salento, Italie (Ital Distribution)

Nez très expressif, fruité, doté d'une palette aromatique gracieuse, excellente structure, très harmonieux, élégant, superbe attaque en bouche qui va crescendo, un vin de plaisir très fruité et donnant beaucoup de plaisir (le meilleur de la dégustation)

Terrasse de Lalande 2006, Domaine de Lalande, Vins de Pays d'Oc, France (Champion- Mestdagh)

Nez floral et fruité, belle franchise au nez avec une touche de bonbon acidulé, belle fraîcheur en bouche, vin très équilibré, élégant il sera très bien pour l'été.

Chêne Peyraille 2006, Les Vignerons de Sigoules, Bergerac, France (Frui)

Rosé limpide bien concentré – nez très agréable, fruits bien mûrs, cerise et framboise, avec des accents floraux – très élégant en bouche, bien plein et joliment arrondi, fruits mûrs, petit soupçon de sucré mais acidité magnifiquement intégrée en finale.

Protos Rosado 2005, Bodegas Protos, Ribera del Duero, Espagne (Vinespa)

Brillante robe rose saumon – nez éblouissant richement nuancé : jolis fruits à pépins, fraises écrasées, réglisse et herbes douces, bonne consistance – splendide équilibre en bouche, le fruit est parfaitement couvert par la fraîche acidité et un minuscule soupçon de sucré ; finale d'une longueur étonnante à l'agréable amertume.

Les 2 étoiles

Letra de Tango, Merlot Pinot Noir 2006, Bodega Afielo, Argentine (Rellman Foods)

Rosé de table, fruits mûrs (framboises, fraises, notes d'oranges), bonne acidité, longueur moyenne, rond, plaisir d'été.

Meia Pipa 2006, Bacalhã, Dao, Portugal (Poot Agenturen)

Robe séduisante, attaque vive et fruitée (ananas confits, confiture de fraises), touche minérale, fraîcheur, finale assez ferme.

Rosé 2006, Nostrada, Campo de Borja, Espagne (Ad Bibendum)

Jolie robe brillante, nez minéral, notes florales et épicées, fruité agréable (groseilles rouges) mais peu intense.

Attaque vive, fruits mûrs, assez bel équilibre d'ensemble.

San Medin 2006, Miguel Torres, Chili (Fourcroy)

Rosé curieux, atypique par sa robe très intense. Nez très fruité : fraises écrasées, cassis. En bouche, le goût d'un Kir, où l'on retrouve le bouquet fruité intense, confiture, onctueux. A servir à l'apéro et William Wouters, le sommelier du Comme Chez Soi, l'accompagnerait d'une cannette de barbarie aux fruits !

Pratello 2006, Sant'Emiliano, Garda Classico Chiaretto, Italie (La Fattoria)

Belle robe pâle. Nez fin, élégant, très fruits rouges, notes d'agrumes, net. Bouche : belle structure élégante avec beaucoup de fruits (cassis). Équilibré, fraîcheur. Assez long.

Tenuta Maiolo 2006, Az. Ag. Provenza, Garda Classico Chiaretto, Italie (La Fattoria)

Jolie robe de rose tendre. Nez peu expressif, fruité. Bouche ample, équilibrée, de belle structure, cassis, rond.

Tradition de Campuget 2006, Ch. de Campuget, Costières de Nîmes, France (Wijnhuis Vanden Bulcke)

Belle robe limpide. Nez bon fruité (rouge), fraîcheur, cerise. Bouche : bonne structure, acidité et équilibre Belle finale ronde et souple. (proche d'un ***).

Gris de Gris 2006, Jean Berteau, Vin de Pays des sables du golfe du Lion, France

Vin de Pays à la robe saumonée et limpide. Nez de petits fruits rouges qui s'ouvrent, avec du gras. Bouche assez douce, bon équilibre, longueur moyenne. Agréable.

Rosé 2006, Les Vignerons Ardéchois, Côtes du Vivarais, France (Francis Bernard)

Jolie robe brillante. Nez : touche minérale, bonbon anglais, grenadine, framboise. Bouche : fraîche, acidulée, bonne structure pour ce bon vin de repas.

Le Petit Chaperon Rose 2006, Vignoble du Loup Blanc, Vin de Pays du Val de Cesse, France (Bernard Poulet)

Vin de Pays, sans grande prétention, mais bien structuré, fruits rouges, complexe. Bouche assez élégante, léger, facile. Un rosé de soif très plaisant.

Bandol 2006, Domaine Sorin, Bandol, France (Verbraeken Agencies)

Robe très élégante, saumonée. Nez : épices et fruits (bois ?) assez complexe. Bouche : bon équilibre et structure, mais manque un peu de fruits. Bien dans son ensemble. A boire à table.

Cuvée de l'Arjolle 2006, Domaine de l'Arjolle, Vins de Pays des Côtes de Thongue, France

Vin très aromatique et fruité, belle palette de fruits rouges, fraises des bois, belle complexité, bon équilibre, belle matière, un peu d'amertume en finale (vin de repas).

Le Rosé 2006, Domaine de Pajot, Vins de Pays des Côtes de Gascogne, France (Wijnhuis Vanden Bulcke)

Nez peu expressif mais floral et fruité, belle matière en bouche, bonne harmonie, gras, longueur, beaucoup de petits fruits rouges en bouche, rosé qui accompagnera un bon repas estival.

Vale, Syrah 2006, La Compagnie Rhodanienne, Vins de Pays d'Oc, France (Verbraeken Agencies)

Beau nez avec une belle palette aromatique, bonbon anglais, grenadine, groseille, bouche harmonieuse avec une belle fraîcheur fruitée, vin à boire sur une terrasse ombragée.

Gasparini 2006, Az Ag. Gasparini, Bardolino Chiaretto Veneto, Italie (La Scaligera)

Beau nez élégant, expressif avec des fleurs printanières (glycine), belle fraîcheur, bonne structure, bien équilibré, vin d'apéro

B.G.O 2006, Leymarie-Ceci, Bourgogne Grand Ordinaire, France (Champion-Mestdagh)

Rosé à la robe très claire et aux nuances rose saumon – nez un peu réservé, très discret, fleuri après avoir tourné le vin dans le verre, également fruits rouges, avec une touche de menthe et d'herbes – frais et souple en bouche, bien aromatique, bien fruité et acidité excellente, vin rosé un peu terne mais très agréable à boire !

Rosado Cabernet Sauvignon 2006, Enate, Somontano, Espagne (Chais du Nord)

Robe très sombre avec nuances rouge clair – beaucoup de fruits rouges mûrs au nez, velouté de fruits rouges, même un peu de cuberdon, framboise fraîchement épluchée – attaque très fraîche, bien juteux, joliment plein, un soupçon d'alcool, finale agréable avec beaucoup d'acidité fraîche.

Domaine des Cassagnoles 2005, Vin de Pays des Côtes de Gascogne, France

Robe bien pleine, fait penser à de la framboise – nez quelque peu discret mais délicat et raffiné, fruits rouges juteux avec tonalités de fleurs printanières – manifestation plus robuste en bouche, fruits à croquer bien juteux, acidité bien fraîche, un peu d'amertume, finale équilibrée avec un soupçon d'alcool.

Les 1 étoile

Rosé 2006, Conde de Vimioso, Ribatejo, Portugal (Ad Bibendum)

Robe plus dans l'esprit « clairet » que rosé, attaque vive et fruitée, touche herbacée, bonne structure, facile, manque un peu de complexité. Bon rosé de table (proche de **).

Rosé 2006, Yellow Tail, Australie (Delta Fijne Wijnen)

Belle robe rouge framboisée, nez réservé mais net, attaque ronde et souple, manque un peu de fruit. Bouche suave assez douce (sucre résiduel) facile et agréable à l'apéro.

Rosé 2006, Cantine Talamonti, Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo, Italie (Great Grapes)

Jolie robe de rose pâle, nez discret de fruits rouges. L'attaque est ample et fruitée, assez fin, bonne fraîcheur, mais manque un peu de concentration. Agréable.

Rosé 2006, Two Oceans, Afrique du Sud Western Cape (Rouseu)

Jolie robe de saumon pâle. Nez réservé de fruits rouges (fraises), bonbons anglais, élégant. Attaque fraîche, fruitée, ample et rond, facile et agréable.

Rosato 2006, Doricum, Italie, Sicile (Poot Agenturen)

Robe : rose avec touche orangée. Nez fermé, fruité en légère évolution, fraises, touche herbacée. Bouche ronde, souple et fruitée. Manque de personnalité. Facile.

La Jaglerie 2005, Marcel Martin, Anjou, France (Frui)

Jolie robe, rosé tendre, limpide. Nez : assez réservé, fraises, pivoine. Bouche douce, élégante assez fruits rouges, rosé léger, agréable, frais.

Les Hauts de St-Rome 2006, Les Vignerons de Cabrières, Coteaux du Languedoc, France (Magnus)

Robe superbe pour ce Coteaux du Languedoc. Nez flatteur, bonbon anglais, fruits rouges, du gaz carbonique lui donne de la vivacité. Bouche moyenne en concentration.

Classic Made in Provence Ste Lucie 2006, M. Fabre, Côtes de Provence, France (Leymarie)

Robe très légère et limpide pour ce Côtes de Provence. Nez : bonbon anglais, bouquet de fruits. Bouche agréable avec une bonne acidité. Vin facile et commercial.

Dom. Trémouère, Vignerons du Grand Sud, Côtes de Provence, France (Cellier Jocunditas P.H. Vins)

Jolie robe. Nez : complexe : agrumes, mentholé, minéral. Bouche : concentration moyenne, assez élégant, fruits rouges. Facile.

Landskroon Blanc de noir Pinotage 2006, Paarl Afrique du Sud (Delta Fijne Wijnen)

Nez framboise, complexe et même floral (lilas), bonne fraîcheur, léger perlant mais manque de complexité et de caractère.

La Méridienne 2005 Domaine de l'Arjolle, Vin de Pays des Côtes de Thongue, France

Vin complexe, ayant des notes de sous-bois (peu commun dans ce genre de vin), correct mais un peu court.

Syrah 2006, Denis Marchais, Vin de Pays d'Oc, France (Frui)

Vin manquant de longueur et un peu de fruit, il est également un peu austère par son acidité, il a malgré tout un beau nez acidulé mais manquant de richesse.

Rosé 2006, Domaine des Cassagnoles, Côtes de Gascogne, France

Nez expressif et fruité, vin agréable mais manquant un peu de profondeur, la fraîcheur est présente et bien maîtrisée mais il manque de longueur.

Le Rosé 2006, Régis Boucabeille, Vin de Pays des Côtes Catalanes, France (Bleuzé- Interwine)

Nez peu développé, complexe, bonne matière en bouche avec beaucoup de fruits rouges (groseilles rouges), acidulé, bien équilibré mais manque un peu de longueur.

Bouquet de Cavagnac, Malbec 2006, Domaine de Cause, Vin de Pays du Lot, France (Ange Vin)

Nez peu expressif, bonne matière en bouche, belle fraîcheur, rosé très classique ayant une finale un peu amère, il sera préférable de le boire lors d'un repas.

Lagrein Rosé 2006, Kettmeir, Alto Adige, Italie (Buonsenso Franco)

Nez discret mais plaisant, manque un peu de complexité aromatique, bonne fraîcheur en bouche, bonne structure, bonne longueur mais manquant un peu de caractère.

Syrah 2005, Pierre Henri, Vin de Pays d'Oc, France (Wijnhuis Bollaert)

Robe soutenue mais légèrement évoluée, belle complexité aromatique au nez avec des beaux fruits rouges, bouche manquant de longueur avec des petits fruits rouges et une retro grenadine, il aurait fallu le boire plus tôt.

Domaine du Claouset 2006, Vignobles Siozard, Bordeaux, France (Les Champs Fulliots)

Robe rosé clair typée – nez aux tonalités de violettes, fruits rouges et fleurs – rond et souple, rosé racé facile à boire.

Château Gravelines 2006, Bordeaux Clairet, France

Robe rose très clair – nez discret avec des accents de fleurs blanches, de roses et d'herbes douces – attaque discrète et goût délicat, vin un peu simple mais bien fruité et excellente acidité en appui.

Château Jean L'Arc 2006, Vignobles Siozard, Bordeaux, France (Les Champs Fulliots)

Robe pleine, rose saumon profond – le nez demande du temps, discret mais de qualité, avec des arômes de fruits fraîchement cueillis (fraise des bois) – souple et frais en bouche, véritable rosé d'apéritif, un peu simple mais racé.

Sirius 2005, Bordeaux Rosé, France (Vins et Liqueurs Dulst)

Robe bien pleine, mélange entre framboise et cerise – nez encore tout jeune, bien expressif, arômes de grenade, petits fruits rouges et même un peu de paprika – très frais et nerveux en bouche, bien fruité mais un peu court.

Les pétillants

3 étoiles

Cuvée Impériale Max Rosé, Berlucchi (Guido), Italie (Buonsenso Franco)

Un coup de cœur qui a fait l'unanimité. L'assemblage semble être pinot noir et chardonnay. Remarquable pour un vin produit à 500 000 bouteilles à Corte Franco (Brescia). Ce vin a tout : couleur, effervescence, complexité aromatique, fruité, fraîcheur, équilibre.

2 étoiles

Crémant de Loire, Langlois Château, France (Cinoco)

La robe et le nez sont très séduisants. Vin droit doté d'un Bon fruité (grenadine), épicé, bien structuré, mais un peu végétal et assez dosé pour deux jurés.

Privilège Rosé, Varichon & Clerc, France (Wijnhuis Bollaert)

Belle couleur assez intense. Nez ouvert de fruits confits. Bouche : élégant, féminin, assez dosé cependant. Se classe dans une bonne moyenne parmi les rosés dégustés.

1 étoile

Cuvée Pinot Noir 2005, Poll Fabaire, Crémant de Luxembourg (VinsMoselle)

Jolie robe. Nez net. Beaucoup de fruits rouges (cerises). Vin agréable de bonne structure, mais les jurés ont trouvé trop de sucre résiduel.