



VIN

Un côtes-de-provence plaisir

Permettons-nous pour une fois de livrer un secret de dégustateur professionnel, ce curieux métier que nous pratiquons depuis quelques lustres : rien n'est plus efficace pour juger avec pertinence un vin rosé que de le déguster à une température de service élevée. A 18 ou 20 °C, la perception de fraîcheur n'est due qu'aux qualités organoleptiques du vin : faites l'expérience, trois vins sur quatre apparaissent, avec ce traitement, durs, acides, verts ou définitivement mollassons... Ce Pétale de rose, même dégusté « en tisane », brille au contraire par son appétence rafraîchissante. Il est produit par une véritable orfèvre du rosé, Régine Sumeire, qui mit au point la première cette couleur très pâle qu'ont aujourd'hui la plupart des rosés de Provence, et sait comme personne, outre cette délicieuse recherche de fraîcheur, jouer sur une palette aromatique d'un infini charme et sur un équilibre en bouche aérien. Si la notion de vin plaisir veut dire quelque chose, c'est à Barbeyrolles qu'elle prend tout son sens.



CHÂTEAU DE BARBEYROLLES, PÉTALE DE ROSE 2010, CÔTES- DE-PROVENCE ROSÉ, 13,40 €.

Château de Barbeyrolles,
presqu'île de Saint-Tropez, Gassin
(Var) Tél. : 04-94-56-33-58
www.toureveque.com

question@bettanedesseauve.fr