

LE FIGARO MAGAZINE

MÉDITERRANÉE

SPÉCIAL ROSÉS

LES CONSÉQUENCES
DU RÉCHAUFFEMENT
CLIMATIQUE,
ROSÉS ATYPIQUES,
ZOOM SUR TAVEL,
SAINT-TROPEZ
ET LA CORSE...

NOS 70 COUPS
DE CŒUR DE L'ÉTÉ

Édition réalisée par Intelligence Média Connect. www.intelligence-media.fr - Tél. : 05.62.16.74.00. ■ Directeur : Paul Nahon ■ Directeur commercial : Pascal Piécoup
■ Publicité : Karine Jérémie, Fabienne Revelat ■ Rédaction et coordination éditoriale : James Huet.

MISS ANAÏS



CHANTOVENT
LE SOUFFLE CRÉATIF DU LANGUEDOC



PAYS D'OC
Indication Géographique Protégée
Vins de cépages

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Sélection coups de cœur

LUBERON

DOMAINE LE NOVI

Sise au pied du versant sud du Luberon, la propriété couvre vingt-deux hectares, où sont plantés près d'une quinzaine de cépages, cultivés sur quelques trente-cinq parcelles. Une diversité ampélographique qui permet à Romain Dol de concevoir des assemblages aussi osés qu'inspirés. À l'instar de Mr Brun, un vin nature, sans soufre ajouté, ni filtré ni collé, obtenu par macération carbonique à froid et un levurage indigène. Union de syrah, marselan et ugni blanc – à parts égales – ce rosé est hors codes, inclassable mais ô combien jubilatoire. Le vigneron y décèle des arômes de fraise écrasée, ronce, rhubarbe et nous, des notes d'airelle sauvage, mûre et griotte. Sans tanins accrocheurs. Un vin de repas, vif ample et charnu, idéal sur coquillages et crustacés, avec des pâtes au pistou, des camerones en persillade ou un tiramisu aux fraises. Un voyage sensoriel vraiment autre (10,50€).
À La Tour d'Aigues (84).
(domainelenovi.com).



VENTOUX

DOMAINE PERRÉAL

Sis en vallée du Rhône méridionale, au cœur du parc naturel du Luberon, se dresse ce beau vignoble d'une cinquantaine d'hectares, cultivés en agriculture biologique. La propriété y crée des crus labellisés AOP Ventoux et IGP Vaucluse. Parmi les vins phares, les cuvées Boussicaux et Mimesis, de grands rouges et blancs de garde, et les cuvées Jas et Carlina. En rosé, Le Jas 2021, composé de syrah et mourvèdre, vinifié et élevé pendant dix mois en barriques neuves et œuf béton, est un splendide rosé de saignée (à 50%) et de pressurage direct. Le tout sans le moindre sulfitage. Un vin de gastronomie aux arômes de fruits séchés, d'écorce d'orange et cire d'abeille, porté par une trame fraîche et épicée. Le complice idéal de mets un peu « virils » : velouté d'oursins au cabillaud, homard rôti au beurre d'estragon, curry vert de poulet (19€). Très beau Ventoux Carlina 2022 (12,50€).
À Gargas (84). (perreal.com).

