

Le vin de la semaine. Rosés de la famille Sumeire

La famille Sumeire, installée à Trets, face à la montagne Sainte Victoire, dès le XIIIe siècle, est propriétaire de trois châteaux en Provence. Focus sur 6 rosés millésime 2014.



CHATEAU COUSSIN. Côtes de Provence Sainte Victoire. Cépages : grenache 65 %, cinsault 20 % et syrah 15 %. Robe rose pâle à la nuance violine. Nez de prune et de fraise écrasée. En bouche, notes de pêche blanche, avec des pointes citronnées. Accords : petits farcis provençaux, carré d'agneau confit au romarin et à l'ail nouveau.



LA CROIX DU PRIEUR. Côtes de Provence. Cépages : grenache 60 %, cinsault 30 % et syrah 10 %. Robe pâle à la nuance chair. Nez fin de pamplemousse et d'ananas. En bouche, les fruits exotiques s'expriment, pour arriver à un final fondu, long et agréable. Accords : parfait avec des tians de légumes, des côtelettes d'agneau grillées ou des mets épicés.



CHATEAU COUSSIN. Césaire à Sumeire. Côtes de Provence Sainte Victoire. Cépages : grenache 75 % et syrah 25 %. Belle robe rose pâle aux reflets bleutés. Nez de jasmin et d'églantine. Bouche très ample avec notes d'airelles et un final friand qui évolue vers des notes d'agrumes. Accords : accompagne à merveille toutes les cuisines méditerranéennes, loup grillé au fenouil, rougets de roche à la tapenade.



CHATEAU L'AFRIQUE. Côtes de Provence. Cépages : grenache 40 %, cinsault 20 %, syrah 20 % et tibouren 20 %. Robe très pâle finement rosée. Nez de citron confit et d'orange. Joli volume en bouche, avec des notes d'abricot et de pêche jaune, une complexité aromatique s'appuyant sur un support légèrement acidulé. Accords : poissons marinés au fenouil et grillés, cuisine parfumée ou épicée.



CHATEAU MAUPAGUE. Côtes de Provence Sainte Victoire. Cépages : grenache 70 %, cinsault 25 % et syrah 5 %. Robe rose diaphane. Nez minéral aux notes de fleur d'oranger. Bouche suave, alliant longueur, profondeur et fraîcheur. Accord : gambas grillées aux graines de fenouil.



CHATEAU L'AFRIQUE. N°2. Côtes de Provence. Cépages : grenache 40 %, cinsault 40 % et tibouren 20 %. Robe rose très pâle au reflet pêche. Nez très aromatique de pamplemousse et d'ananas. Fraîcheur en bouche, terminant sur une note friande. Accords : en apéritif, sur une bouillabaisse, sur une cuisine parfumée ou épicée.