

Le Point.fr

EN CONTINU

- Newsletter
- Flux RSS
- 24h d'infos

LE MAGAZINE

- Sommaire
- Abonnement
- Édition digitale
- Toutes nos publications

ACTUALITÉ |
 ÉCONOMIE |
 OPINIONS |
 TECH & NET |
 SANTÉ |
 CULTURE |
 TENDANCES |
 DIAPORAMAS |
 COUPE DU MONDE 2010

Tendances | Voyages | Montres | Gastronomie | **Vins** |

Mardi 29 juin 2010 Vous êtes ici : [Accueil](#) > [Tendances](#) > [Vins](#) Jeu-Concours | Météo

VINS

Publié le 24/06/2010 à 18:28 | Le Point

SPÉCIAL VINS ROSÉS - VALLÉE DE LA LOIRE

Pour tous les goûts

Laure Gasparotto

VOS OUTILS

Imprimez |
 Réagissez

|
 |
 |
 |

A la table d'un restaurant, au coeur d'Angers, Catherine Motheron, présidente du Syndicat du rosé-de-loire, commande un rosé-de-loire. Le sommelier lui propose alors un chinon rosé, un bourgueil rosé... Catherine est dépitée et répète sa demande : un rosé-de-loire !

C'est une appellation en soi, essentiellement angevine, qui existe depuis 1974. " Ce n'est pourtant pas faute de communiquer : je n'ai pas demandé un rosé de LA Loire ! " dit-elle. Pour excuser le restaurateur, il faut dire que le Val de

Loire se distingue par une diversité énorme de vins rosés, du sec au moelleux en passant par quinze appellations, du Loir-et- Cher à la Vendée, aux méthodes de pressurage différentes et aux cépages variés. La Loire produit désormais un quart de vins rosés et la tendance augmente. Dans la famille de Johann Spelty, à Cravantles- Coteaux, cela fait cinq générations qu'on élabore du rosé : comme la maison s'est spécialisée dans le rouge, le rosé est traditionnellement de saignée. " Parce que le marché me demande plus de volume de rosés, je ne peux plus me contenter uniquement de la saignée. Je produis donc désormais du rosé par pressurage direct et j'assemble les deux " , explique le jeune vigneron, dont le rosé, issu à 100 % de cabernet franc, démontre qu'un vin de cette couleur peut être un vrai vin de terroir. Tous nos échantillons, dégustés à l'aveugle, nous le confirment d'ailleurs, et c'est la belle surprise de cette dégustation. Technique entre tous, le vin rosé est grand quand il dépasse cette seule et pourtant indispensable notion. L'appellation chinon est ainsi en grand développement de production de rosé : elle en sortait 8 % en 2004, elle est désormais passée à 13 %. Ce rosé, dit " de niche " car considéré comme un complément de gamme, a pris de l'ampleur ces dernières années et diminue donc les quantités de vins rouges. C'est le cas également des fiefs-vendéens, du cabernet-de-saumur, des coteaux-d'ancenis, du bourgueil, du saint-nicolas-de-bourgueil, du touraine- mesland ou des coteaux-du-loir.

Rien à voir cependant avec la locomotive du vignoble : le cabernet-d'anjou, deuxième appellation de rosé la plus vendue après les côtes-de-provence. Avec son côté demi-sec, sa spécificité est unique en France et son prix moyen figure parmi les plus bas. Il a tout pour séduire un public jeune ou nouveau consommateur de vin, y compris dans le sud de la France, où, grâce à son taux de sucres résiduels, il n'entre pas en concurrence directe avec la production locale. Olivier Lecomte, président des Vins rosés d'Anjou, s'excuse presque : " Nous, en Loire, on craint toujours d'être agressifs, alors on ne l'est pas du tout. Il n'y a pas de raison qu'on ne propose pas notre rosé dans d'autres régions françaises productrices de vin. Elles le font bien, alors pourquoi pas nous ? Et puis, on ne propose pas le même produit ! "

ABONNEZ-VOUS A NOTRE NEWSLETTER

CHÂTEAU DE CHEMAN (ROSÉ-DE-LOIRE ; CABERNET-D'ANJOU)

Jan Liebreks

" Je suis néerlandais et amoureux de votre beau pays, où je vis depuis dix ans. J'ai acheté le Château de Cheman en 2007, que je restaure autant que le vignoble, qui n'avait pas été entretenu depuis des années. Mais le terroir est magnifique et me laisse de belles perspectives. Je replante uniquement des cépages locaux, comme le grolleau et le pineau d'aunis. Tout mon domaine est vendangé à la main. Le rosé représente la moitié de ma production. Pour moi, c'est un vin de terroir, mais qui doit être décomplexé. "

DOMAINE DU CARROI-PORTIER (CHINON)

Johann Spelty

" En pleine vendange, mon père a eu un accident mortel. A 19 ans, j'ai pris sa suite au pied levé. C'était en 1997. Je représente ainsi la cinquième génération de vignerons Spelty dans



L'ACTUALITÉ TENDANCES EN IMAGES

MONTRES DE PLONGÉE : 20.000 heures sous les mers

- Au Salon de Bâle, l'heure est au raffinement
- Défilés hommes automne-hiver 2010-2011
- Prêt-à-porter printemps-été 2010, côté femmes
- Prêt-à-porter Printemps-été 2010, côté femmes
- Prêt-à-porter Printemps-Été 2010, côté femmes

Rencontre avec
Cyril LIGNAC
Chef de cuisine

EN PARTENARIAT AVEC

> Voir toutes les interviews vidéo

le village. On produit du rosé depuis toujours, même si l'engouement est plus récent. Mon rosé est parti en flèche subitement quand j'ai commencé à le proposer en Bag-in-Box. Quand je le fais, il me préoccupe autant que mon rouge : je me lève la nuit... "

SÉLECTION ROSÉS 2009 VALLÉE DE LA LOIRE

ROSÉ-DE-LOIRE

- 19 - **Domaine de la Colline Rémy Colin** 41140 Noyers-sur-Cher 02.41.40.22.50. Rosé orangé. Nez élégant, expressif, très joli, sur des notes de fruits mûrs. Bouche complexe, très structurée, superbe. Un vin riche et frais, ample et fruité. Bravo ! 3,80 E.
- 16 - **Château de Brossay** 49560 Cléré-sur-Layon 02.41.59.59.95. Soutenu. Notes de pamplemousse. Ensemble frais, plein de peps, qui se tient bien. Finale élégante d'une bonne persistance. Joli vin. 4,05 E.
- 16 - **Domaine des Chesnaies La Noue**, 49190 Denée 02.41.78.79.80. Reflets orangés. Notes de fruits secs et de fruits exotiques. Joli jus, plein de sève. Bouche pleine, riche et complexe. Finale fraîche et longue. 5 E.
- 15 - **Château de Cheman Jan Liebrecks** (voir portrait) 49320 Blaison-Gohier 02.41.66.93.32. Rosé très soutenu. Un vin bien sympathique, dès les arômes généreux et engageants, puis les saveurs suivent, harmonieuses, équilibrées, longues, sur des notes fruitées et épicées. 4,50 E.
- 15 - **La Giraudière** 49260 Brezé 02.41.51.63.84. Rosé soutenu. Nez de fruits mûrs très appétissant. Un vin bien structuré autour d'une colonne vertébrale ferme. Autour, du croustillant. Un rosé intelligent. 5,50 E.
- 15 - **Château La Tomaze Vignobles Lecointre** 49380 Champ-sur-Layon 02.41.78.86.34. Saumoné. Un équilibre axé sur la gourmandise avec élégance. Un vin bien fait, avec habileté et justesse. Finale fruitée raffinée. 4,80 E.
- 14 - **Domaine de Montigny** 41700 Sassay 02.54.79.60.82. Rosé soutenu, dans les tons orangés. Notes frai- Sélection Rosés 2009 Vallée de la Loire ches fleuries et séduisantes. Texture nette, bouche franche. Une matière bien présente pour des saveurs gourmandes et friandes. 3,70 E.
- 14 - **Marc Sechet** 49540 Martigné 02.41.59.43.40. Rosé soutenu. Nez de fruits exotiques bien mûrs. Une certaine gourmandise en bouche, dans un genre original, mais bien fait. Finale structurée et fraîche. 4 E.

TOURAIN

- 18 - **Domaine Guy Allion** 41140 Thésée 02.54.71.48.01. Sonnetot. Rosé orangé. Très joli nez, profond, complexe et frais. Texture légèrement grasse, mais nette et absolument réussie. Notes épicées et fleuries magnifiques. Longueur incroyable. 4,10 E.
- 17 - **Domaine de la Charmoise Henry Marionnet** 41230 Soings 02.54.98.70.73. Orangé pâle. Nez de fruits mûrs, sains, frais, vivants. Texture souple, magnifiquement travaillée. Structure et équilibre donnent rendez-vous à la fraîcheur, intense et élégante. 5,90 E.
- 16 - **Jean-François Mérieau** 41400 Saint-Julien- Chedon 02.54.32.14.93. La Rosée. Légèrement orangé. Très joli rosé, structuré et frais. Légèrement doux-amer, ce qui lui donne une personnalité intéressante. Finale sur des notes fruitées. 5,50 E.
- 15 - **Paul Buisse** 41400 Montrichard 02.54.32.00.01. Pétales de rose orangée. Joli nez séducteur aux notes de petits fruits des bois. Saveurs élégantes basées sur des notes fruitées fines et longues. 4,50 E.
- 15 - **Vignobles Gibault** 41130 Meusnes 02.54.71.02.63. Rosé soutenu. Nez de fruits exotiques mûrs. Un vin frais, droit, équilibré, sans chair démesurée, mais bien fait. Longueur très agréable sur des notes abricotées. 4 E.
- 14 - **Caves de la Tourangelle Famille Bougrier** 41400 Saint-Georges-sur- Cher 02.54.71.31.02. Orangé saumoné. Notes épicées gourmandes. Un vin simple, apéritif, frais, bien fait, issu d'une matière première saine et franche. 3 E.
- 14 - **Domaine Paget** 37190 Rivarenes 02.47.95.54.02. Arpège (touraine-azayle- rideau). Rosé orangé. Nez immédiat sur l'acidité. Mais bouche surprenante. Donc un vin à aérer. Notes fruitées gourmandes très agréables sur une finale épicée. 5 E.
- 14 - **Rousseau Frères** 37320 Esvres 02.47.26.44.45. Pétales de rose (tourainoble- joué). Un rosé simple mais honnête qui peut remplir sa mission estivale sans souci. C'est bien fait et agréable. 5,50 E.

COTEAUX-DU-LOIR

- 13 - **Domaine de la Raderie La Pommeraie**, 72340 Chahaigne 02.43.79.14.90. Rosé très soutenu, presque clair. Notes de fraises écrasées. Bouche franche, fruitée, fraîche, très agréable. Belle finale épicée. 4,20 E.
- 13 - **Domaine de la Roche-Bleue La Roche** 72340 Marçon 02.43.46.26.02. Val d'Aunis. Rosé soutenu. Très joli nez, plein de fruits frais, mûrs comme il faut. Matière franche, qui offre des saveurs nettes et légères, mais bien gourmandes. 9,80 E.

SAINT-NICOLASDE- BOURGUEIL

- 14 - **Domaine Nathalie et David Drussé** 37140 Saint-Nicolasde- Bourgueil 02.47.97.98.24. Robe saumonée. Un côté sec, franc, droit, vif, qui réveille, pas désagréable du tout. Parallèle à un côté désaltérant agréable. Boisson d'été parfaite. 4,80 E.
- 14 - **Les Caves du Plessis** 37140 Saint-Nicolasde- Bourgueil 02.47.97.85.67. Très soutenu. Nez intense, plein de personnalité gourmande. Joli vin, équilibré, harmonieux. Rafraîchissant ! 4,90 E.

CHINON

- 16 - **Domaine de Noire Noire**, 37500 Chinon 02.47.93.44.89. Rosé dense. Texture veloutée, intéressante, sur des notes complexes d'abricot, de figue et d'amande. Finale très

EN VENTE ACTUELLEMENT



n° 1971 - 24 juin

- Sommaire
- Édition digitale
- S'abonner



Juin - Juill. 2010

- Présentation
- Acheter en ligne
- Tous les hors-série

Bordeaux 2009 : les vidéos de J. Dupont



> Voir toutes les interviews vidéo



ABONNEZ-VOUS A NOTRE NEWSLETTER

Entrez votre e-mail pour recevoir l'actualité



INSOLITES

longue sur la fraîcheur et l'intensité. 5,20 E.

16 - **Johann Spelty** (voir portrait) 37500 Cravantles- Coteaux 02.47.93.08.38. Pétale de rose saumonée. Nez pur, sain, mûr. Texture souple et légèrement rugueuse, mais c'est bon, plein, gourmand, complexe. Finale fraîche et longue. 5 E.

15 - **Château de l'Aulée** 37190 Azay-le-Rideau 02.47.45.44.24. Le Château. Rosé soutenu. Nez franc et fruité. Harmonieux, équilibré, ce vin est basé sur des notes épicées. Finale friande, longue et fraîche. 5,50 E.

15 - **Domaine Olga Raffault** 37420 Savigny-en-Véron 02.47.58.42.16. Rosé intense. Fleuri au nez et en bouche. Structuré, dense, élégant. Tient largement la route à table. Finale longue sur des notes épicées et fruitées. 6,50 E.

15 - **Domaine de la Semellerie** 37500 Cravantles- Coteaux 02.47.93.18.70. Rosé très légèrement orangé. Matière intéressante qui donne naissance à un vin gourmand et frais, fruité et dense. Pour la table. 4,50 E.

14 - **Pierre Ferrand Château de Ligré** 37500 Ligré 02.47.93.16.70. Pétale de rose soutenu. Un vin gourmand, fruité, mûr, mais qui a préservé sa fraîcheur. Un tour de force réussi ici. Longueur moyenne. 6 E.

14 - **Pascal et Alain Lorieux** 37500 Cravantles- Coteaux 02.47.98.35.11. Rosé très soutenu. Nez un peu cru/direct, mais fruité. Bouche idem, vive mais gourmande. Un rosé de paradoxes, bien sympa tout de même. 5,30 E.

FIEFS-VENDÉENS

14 - **Domaine de la Chaignée Vignobles Mercier** 85770 Vix 02.51.00.60.87. Robe profonde et soutenue. Bouche pleine de retenue pourtant, et qui explose au bout de quelques secondes. Un vin surprenant et délicieux malgré tout. 4,60 E.

14 - **Domaine Coirier La Petite Groie** 85200 Pissotte 02.51.69.40.98. Origine. Rosé soutenu. Nez de groseille. Bouche très fruitée, fraîche, dense. Une chair bien présente. Finale sur un petit côté acidulé. 5,90 E.

14 - **Domaine de la Vrignaise La Noue** 85310 Le Tablier 02.51.46.77.74. Pétale de rose soutenu. Nez fruité. Légèrement pétillant. Un vin qui a une personnalité harmonieuse. Belle fraîcheur. 3,80 E.

COTEAUX D'ANCENIS

15 - **Domaine du Haut-Fresne Renou Frères et Fils** 49530 Drain 02.40.98.26.79. Rosé soutenu. Nez expressif, un peu flatteur, mais on se laisse séduire par la texture souple et fraîche de ce vin plein de pepes. 3,30 E.

14 - **Château de Clermont Landron-Chartier Le Bas-Ponceau** 44850 Ligné 02.51.12.22.90. Saumoné. Nez fruité, sur la gourmandise. Bouche qui tend vers le sucre et qui laisse une finale en ce sens. 3,30 E.

14 - **Terrena Vignerons de la Noelle** 44150 Ancenis 02.40.98.92.74. Cour de Nohan. Rosé soutenu, élégant. Nez très axé sur le fruit. Saveurs acidulées, autour d'une chair bien présente. Finale sur la fraîcheur et le fruit. Bien fait et agréable. 2,70 E.

CABERNETDE- SAUMUR

14 - **Domaine du Pas-Saint-Martin** 49700 Doué-la-Fontaine 02.41.59.14.35. La Butte à Lorin. Saumoné. Bouche fine, mais basée sur des arômes de fraise gourmands. Un vin rafraîchissant, d'une bonne longueur. Finale harmonieuse. 6,50 E.

VIN DE TABLE

15 - **Bertrand et Lise Jousset** 37270 Montlouissur- Loire 02.47.50.70.33. P'tit Sans Gêne. Pétale de rose. Nez puissant aux notes de fleurs élégantes et profondes. Très belle matière première. Bouche très personnalisée, complexe et intense, basée sur des notes de fruits mûrs. 6,50 E.

ROSÉ-D'ANJOU (demi-sec)

15 - **Le Cellier du Prieuré** 49170 Saint-Georges-sur- Loire 02.41.72.14.70. Jean Dorval. Rosé profond. Très miellé. Un vin parfumé, mais sans maquillage, c'est naturel et frais, avec de la profondeur. Oui, ça existe et c'est bon, ce charme basé sur du solide. 3,05 E.

15 - **Domaine Leduc-Frouin La Seigneurie** 49540 Martigné-Briand 02.41.59.42.83. Rosé soutenu. Un rosé qui a de la personnalité, avec une fraîcheur qui contrebalance bien la gourmandise. Finale équilibrée. 4 E.

15 - **Château de l'Eperonnière Les Vins Mathieu Tijou** 49190 Rochefortsur- Loire 02.41.78.33.50. Rosé légèrement soutenu. Dans un genre bonbon anglais, c'est clair et net, bien fait et franc. Un vin avec une personnalité ferme et gourmande. Mission accomplie. 4,90 E.

14 - **Château de Tigné Vins Gérard Depardieu** 49540 Tigné 02.41.59.68.59. Pétale de rose. Nez fleuri. Plein de fraîcheur et de vivacité. Finale iodée. Un vin étonnant, complexe, frais. A essayer avec des huîtres : pourquoi pas ? 4,45 E.

CABERNET-D'ANJOU (demi-sec)

18 - **Domaine de Pied-Flond Franck Gourdon** 49540 Martigné-Briand 02.41.59.92.36. Légèrement orangé. Nez profond et complexe de fruits mûrs et d'épices. Un vin tellement harmonieux qu'il fait chanter toutes ses saveurs riches. Un superbe vin qui dit beaucoup ! 4,30 E.

17 - **Domaine Cady** 49190 Saint-Aubinde- Luigné 02.41.78.33.69. Reflets orangés. Un vin qui a du jus, de la ressource. Très élégant, ce rosé a autant de tenue que d'ampleur. Très beau vin sur des notes fruitées mûres, d'une belle justesse. 4,80 E.

16 - **Château de Cheman Jan Liebrecks** 49320 Blaison-Gohier 02.41.66.93.32. Rosé très soutenu, presque clairnet. Un vin destiné à la table, tant il a de relief, de complexité et de jus. Notamment pour des mets épicés. Finale élégante. 4,75 E.

16 - **Domaine des Deux-Vallées Bellevue**, 49190 Saint- Aubin-de-Luigné 02.41.78.33.24. Reflets orangés. Nez de jolis fruits mûrs. Bouche profonde et structurée. Texture grasse et souple, tout en fraîcheur néanmoins. Finale longue. 3,75 E.

14 - **Domaine de la Bergerie Yves Guégnard** 49380 Champ-sur-Layon 02.41.78.85.43. Les Buissons. Rosé presque clairnet. Un vin de dessert ou même qui remplace le dessert !

00H30 Oprah Winfrey est la célébrité la plus puissante du monde, selon Forbes

22H51 Tennis: L'ex N.1 mondiale Capriati hospitalisée

21H11 L'inventeur de la montre Swatch, Nicolas Hayek, décédé d'un arrêt cardiaque

19H34 Bertignac: pas de reformation de Téléphone, "mais on le fera avant de mourir"

19H27 Merkel s'est excusée à chaque but allemand contre l'Angleterre

• Tout le flash info insolites



ESPACE BOUTIQUE LE POINT



- Les hors-série du Point
- Les anciens numéros
- La sélection livre, CD et DVD



- S'abonner au magazine
- Espace abonnés magazine
- Le Point en édition digitale



Publicité



Jeux en ligne

Rejoignez nous sur Sajoo.fr, votre site français de paris sportifs



Energies renouvelables

Cliquez ici pour trouver l'offre EDF Entreprises qui correspond à vos besoins.



Véhicule de collection

Découvrez le véhicule Jeep Willys MB qui a libéré Paris en Août 1944 pour 2,99 € seulement !



Mais bien fait, avec de la chair, c'est franc et sans compromis. 5,10 E.
 14 - **Castel Frères L'Hyvernère** 44330 La Chapelle- Meulin 02.40.06.73.83. Plessis-Duval. Pétale de rose. Un vin qui a beaucoup de présence par sa personnalité marquée. Bouche soyeuse et équilibrée, pleine de fraîcheur. Finale sur l'équilibre des saveurs. 3,95 E.
 14 - **Domaine Leduc-Frouin La Seigneurie** 49540 Martigné-Briand 02.41.59.42.83. Rosé soutenu. Bouche gourmande et riche, bien équilibrée, sur des arômes de fruits mûrs. Belle finale, longue et vive. 4,20 E.
 14 - **Domaine de Montgilet Victor et Vincent Lebreton** 49610 Juigné-sur-Loire 02.41.91.90.48. Orangé profond. Nez de pâte d'amande. pas mal fait, ce rosé gourmand et fruité ! Dans une simplicité appréciable pour sa fraîcheur équilibrée. 5 E.
 14 - **Vincent Ogereau** 49750 Saint-Lambertdu- Lattay 02.41.78.30.53. Presque clairnet. Notes de pain d'épice. Belle matière. Bouche pleine, équilibrée. Un rosé gourmand, charnu. 5,25 E.

AUTRES ARTICLES

- Languedoc : Yves Falmet, créateur de vignoble
- Le Languedoc côté pile
- Anjou : de terroirs parfaits pour le cabernet franc
- Les vignobles de la Loire

Publicité



Jeux en ligne
Rejoignez nous sur Sajoo.fr, votre site français de paris sportifs



Placement à 5%
Découvrez le livret BforBank à 5% pendant 3 mois jusqu'au 31 août.



Une virée dans Paris ?
Restaurants, Sorties, Sport et Bien-être à Paris, à -50% sur Citydeal.fr: découvrez le deal du jour!

Ligatus

AUCUN COMMENTAIRE

Soyez le premier à réagir sur cet article

Votre commentaire

Titre (obligatoire)

Texte (obligatoire) 0 caractères sur 3000

Pseudo (obligatoire)

E-mail (obligatoire)

M'alerter lors de la publication de ma réaction.

Conditions d'utilisation

Les commentaires sont envoyés par les internautes et ne sont pas rédigés par la rédaction du Point.

Il est interdit d'écrire des commentaires contraires aux lois françaises.

Le Point se réserve le droit de supprimer les commentaires ne respectant pas la charte éditoriale du Point.

Le commentaire une fois diffusé ne peut être supprimé ou modifié qu'en envoyant un email.

[\[Plus \]](#)

Envoyer votre commentaire

Le Point.fr

ACTUALITÉS • Politique Société Monde Economie Villes Médias Santé Tech & Net Immobilier Sports

OPINIONS • Edito Tribunes ouvertes La phrase

CULTURE • Livres Expos Cinéma Scènes Musique

TENDANCES • Voyages Gastronomie Vins Montres

LES SPÉCIAUX DU POINT • Palmarès des hôpitaux Palmarès des cliniques Classement des grandes écoles

PUBLICITÉ • Contacts Les tarifs internet 2010 Les spécifications techniques internet 2010

Egalement sur lepoint.fr • 24 heures d'infos Copyright RSS Diaporamas Newsletters Le Point Etudiants Le Point pour les déficients visuels Archives S'abonner Publicité Ecrire au Point Mentions légales

Retrouvez l'actualité internationale et l'actualité de la France sur le portail Le Point ainsi que les nouveautés High Tech, des informations sur l'économie mondiale et l'actualité sportive du moment.

Les sites partenaires :        La fréquentation de ce site est certifiée par l'OJD.

