

permettent à Bertrand Gonzalez de proposer des appellations régionales et de l'entre-deux-mers.

Le merlot (55 %) et les deux cabernets (dont 35 % de cabernet-sauvignon) pour ce rosé de pressurage couléur saumonée, au nez amylique, fruité et discrètement floral, dynamisé en bouche par une fine acidité aux accents minéraux et fruités. **2016-2017** **Y** salade de pâtes

→ **SARL CH. MAISON NOBLE SAINT-MARTIN**, 1, Maison Noble, 33540 Saint-Martin-du-Puy, tél. 05 56 71 86 53, maison.noble@orange.fr

V **A** **A** **r-v** **M** **4**

CH. MALROMÉ 2015 ★

4 000 | 11 à 15 €

Un domaine ancien de l'Entre-Deux-Mers, dont les premières traces remontent au XVI^es, avec la construction de la « maison noble de Taste » par Étienne de Rostéguy de Lancre. En 1780, il est cédé à Catherine de Forcade, veuve du baron de Malromé, qui rebaptise le château en mémoire de son époux. Le cru, entré dans la famille Toulouse-Lautrec en 1883, fut la dernière résidence du peintre, qui y mourut en 1901. Repris en 2013 par la styliste de mode Mélanie Huynh, il consacre une large partie de ses 57 ha à la vigne, sous la direction de Charles Estager.

Sur l'étiquette de ce rosé né de merlot (60 %) et de cabernet franc, une lithographie de Toulouse-Lautrec. Dans le flacon, un vin de belle intensité colorante et olfactive (petits fruits rouges frais, touche amylique), franc et tonique en bouche, avec ce qu'il faut de gras et de rondeur. Équilibré. **2016-2017** **Y** brochettes d'agneau

→ **SCEA VIGNOLES MALROMÉ**, Ch. Malromé, 33490 Saint-André-du-Bois, tél. 05 56 76 25 42, contact@malrome.com **V** **A** **A** **r-v**

CH. MAROT 2015

212 000 | - de 5 €

Thierry Bonnet s'est installé en 1999 à la tête de ce domaine, dans sa famille depuis quatre générations et situé à Soussac, point culminant de la Gironde. Une particularité: le vigneron a choisi de vinifier la quasi totalité de sa production en rosé.

Une dominante de merlot (70 %, les deux cabernets en appoint) pour ce 2015 rose vif, bien ouvert sur des notes d'ananas, de fruits rouges et de bonbon anglais, charnu, souple et tendre en bouche. **2016-2017** **Y** feuilleté au saumon

→ **EARL THIERRY BONNET**, 1, Ch. Marot, 33790 Soussac, tél. 06 98 78 33 34, bonnet-thierry2@wanadoo.fr **V** **A** **A** **r-v**

CH. MERLET 2015 ★

100 000 | - de 5 €

Situé au cœur de l'Entre-deux-Mers, dans le petit village de Cazaugit («jardin jeté» en occitan), ce domaine est propriété de la famille Bonhur depuis 1978.

D'un beau rose franc, cet assemblage du merlot (50 %) et des deux cabernets dévoile un nez expressif de fruits rouges mûrs sur fond floral et mentholé. L'attaque est fraîche et tonique, la suite plus corsée et vineuse. Un rosé de table. **2016-2017** **Y** poulet à l'estragon

→ **SC VIGNOBLES BONHUR**, 26, Le Bourg, 33790 Cazaugit, tél. 05 56 61 51 72, bsd-vins@wanadoo.fr **V** **A** **A** **r-v**

MISSION SAINT-VINCENT 2015 ★

346 600 | - de 5 €

Producta Vignobles est un négoce à actionnariat coopératif créé en 1949, qui regroupe 2 500 opérateurs et 2 000 ha de vignes dans une cinquantaine d'appellations du Bordelais et du Sud-Ouest. Dans son catalogue, une centaine de marques et cent cinquante châteaux.

Un rosé né de cabernet-sauvignon et de merlot, d'une jolie teinte rose pâle, au nez amylique, fruité (cerise, garriguettes) et épicé. En bouche, du volume, du soyeux et de la douceur, une juste acidité apportant l'équilibre. **2016-2017** **Y** gratin de poisson

→ **PRODUCTA VIGNOBLES**, 13, av. de la Résistance, 33310 Lormont, tél. 05 57 81 18 18, producta@producta.com

CH. MOULIN DE RIOUCREUX 2015

4 000 | 5 à 8 €

Un domaine dans la même famille depuis le XVIII^es. Guillaume Guérin, après avoir vinifié en Nouvelle-Zélande, au Portugal, à Pauillac et dans l'Entre-deux-Mers, a pris la suite de ses parents en 2014. Il conduit 25 ha de vignes (en bio certifié) en AOC régionales, blaye-côtes-de-bordeaux et côtes-de-bourg.

Merlot et malbec font jeu égal dans ce rosé pâle, finement bouqueté autour des fruits des bois, de la cerise et du menthol, souple, d'un bon volume et assez nerveux en bouche, un brin plus tannique en finale. **2016-2017** **Y** cabillaud à la tomate

→ **GUILLAUME GUÉRIN**, 2 Moulin de Rioucreux, 33920 Saint-Christoly-de-Blaye, tél. 06 22 85 06 05 **V** **A** **A** **r-v**

CH. MOUSSEYRON 2015

14 000 | - de 5 €

Un domaine familial de 28 ha datant de 1880, juché sur les hauteurs de Saint-Pierre-d'Aurillac. Joris Larriaut, représentant la cinquième génération aux commandes du vignoble, a pris la suite de son père Jacques en 2015.

Un rosé dominé par le merlot (60 %), très pâle, amylique et fruité (fraise, framboise), nerveux en attaque, plus tendre dans son développement et bien servi par une jolie finale florale. **2016-2017** **Y** calamars à la plancha

→ **JORIS LARRIAUT**, 31, rte de Gaillard, 33490 Saint-Pierre-d'Aurillac, tél. 05 56 76 44 53, larriautjacques@wanadoo.fr **V** **A** **A** **r-v**

CH. PENIN 2015 ★★

40 000 | 5 à 8 €

L'une des valeurs sûres des appellations régionales, avec plusieurs coups de cœur à son actif. Un cru de 42 ha établi sur un terroir de graves, sur la rive gauche de la Dordogne, face à Saint-Émilion. Fondé par la famille Carteyron en 1854, il est dirigé depuis 1982 par Patrick, œnologue de métier.

Une forte dominante de cabernet-sauvignon (85 %), le merlot en complément, dans ce rosé superbe. La teinte est « tendance »: rose clair et brillant. Le nez associe avec intensité la pêche, les fruits rouges, l'aubépine et quelques notes végétales qui apportent un surcroît de fraîcheur. En bouche, tout va pour le mieux: beaucoup de fraîcheur dès l'attaque, renforcée par une trame minérale, du fruit, une texture délicate et un volume certain. **2016-2017** **Y** bar au four

→ **PATRICK CARTEYRON**, 39, impasse Couponne, 33420 Génissac, tél. 05 57 24 46 98, vignoblescarteyron@orange.fr **V** **A** **A** **r-v** **Lj**. sf dim. 8h30-12h 14h-18h; sam. sur r-v.

CH. PICONAT 2015 ★★

10 000 | - de 5 €



Établi au cœur de l'Entre-deux-Mers, au pied de la butte de Launay, ce vignoble dans la même famille depuis quatre générations s'étend sur 50 ha. Il est dirigé depuis 2003 par Christophe Guicheney. Une partie de la production est cédée au négoce, au Château Grand Plantey, le reste est vendu en direct sur l'exploitation sous l'étiquette Piconat.

Les deux cabernets (dont 70 % pour la version sauvignon), plantés sur argilo-calcaires, ont engendré un rosé de pressurage de haut vol. Un vin lumineux dans sa robe pâle, printanier avec ses arômes floraux tout en finesse (iris, aubépine), agrémentés de nuances minérales et fruitées (groseille, fraise). La bouche offre beaucoup de fraîcheur et d'élégance, du volume et toujours ce caractère floral. Un rosé gracieux et « classieux ». **2016-2017** **Y** écrevisses à la bordelaise

→ **EARL COMIN-GUICHENEY**, 3, Piconnat, 33790 Soussac, tél. 05 56 61 33 97, christophe.guicheney@orange.fr **V** **A** **A** **r-v**