DOMAINE DE TAMARY

CÔTES DE PROVENCE

REVUE DE PRESSE

LE CHASSEUR FRANÇAIS HORS-SÉRIE
Pays : FR
Périodicité : Parution Irrgulire

Date : N 109 - 2020
Page de l'article : p.74-79

Domaine de Tamary, Côtes de Provence 2018, Provence

☛ **Note de dégustation :** une robe or rose aux nuances de litchi. Un nez puissant et expressif révèle des notes fruitées complexes : agrumes, pêche, brugnon, amande blanche et épices se mélangent. En bouche, il est équilibré et donne d'abord une impression de rondeur et de gourmandise, bien relayée ensuite par sa fraîcheur, pour finir sur des notes fruitées persistantes.

☛ **Le vignoble :** le Domaine de Tamary est situé sur le massif des Maures, offrant une vue imprenable sur les eaux cristallines de la Méditerranée. Le climat et le sous-sol sont des plus propices à la production d'un rosé vif et plaisant. Repris en 2005 par Cécile et Thomas Carteron, ce domaine est en cours de conversion vers la biodynamie.

☛ **Accompagnement :** apéritif, charcuteries, grillades de poissons, desserts (tartes aux fruits rouges, chocolat).

VAR MATIN
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 66757

Date : 13 septembre 2020

Monoprix : bon rapport plaisir/prix

Monoprix : bon rapport plaisir/prix

12 bouteilles à moins de 15 e

Chez E.Leclerc, à la sélection nationale (220 références), s'ajoutent les sélections régionale et même locale.

Comme chaque année l'enseigne décline ses " Incroyables ". Des vins de qualité comparable à celle des plus grands de son appellation, à un prix accessible.

Parmi les 52 " Incroyables " 41 nouveautés, qui mettent en lumière des vins issus d'appellations les plus confidentielles aux plus renommées.

Autre tendance 2020, une plus grande place accordée au bio (15 % de l'offre totale), et aux labels HVE (haute valeur environnementale : qui atteste d'un engagement sur la préservation de la biodiversité, une stratégie phytosanitaire, une meilleure gestion de la fertilisation et de l'eau).

" L'offre bio s'est élargie, l'écart de prix entre le bio et le non bio s'est réduit ", note Norbert Faraco, responsable du pôle marketing liquides de l'enseigne à l'échelle nationale et gérant de l'hypermarché E.Leclerc du Luc qui a sélectionné pour Nice-Matin " deux appellations qui sortent du lot parmi les Incroyables ".

- Domaine de Tamary (La Londe-les-Maures), côtes-de-provence rosé AOP, 2019, " bien équilibré, fruité, au palais élégant, avec une finale persistante ".

Date : 13/09/2020
Heure : 20:10:01

nice-matin

www.nicematin.com
Pays : France
Dynamisme : 181

Visualiser l'article

Amateurs de vins, voici une sélection de 12 bouteilles à moins de 15€

Tendances, appellations en pointe, labels... Six enseignes ont accepté de détailler leur offre et présenter leurs pépites, perles, trouvailles et bons rapports qualité/prix.

E. Leclerc: la qualité accessible Chez E.Leclerc, à la sélection nationale (220 références), s'ajoutent les sélections régionale et même locale. Comme chaque année l'enseigne décline ses "Incroyables". Des vins de qualité comparable à celle des plus grands de son appellation, à un prix accessible. Parmi les 52 "Incroyables", 41 nouveautés qui mettent en lumière des vins issus d'appellations les plus confidentielles aux plus renommées. Autre tendance 2020, une plus grande place accordée au bio (15% de l'offre totale), et aux labels HVE (haute valeur environnementale: qui atteste d'un engagement sur la préservation de la biodiversité, une stratégie phytosanitaire, une meilleure gestion de la fertilisation et de l'eau). "L'offre bio s'est élargie, l'écart de prix entre le bio et le non bio s'est réduit", note Norbert Faraco, responsable du pôle marketing liquides de l'enseigne à l'échelle nationale et gérant de l'hypermarché E.Leclerc du Luc qui a sélectionné pour Nice-Matin "deux appellations qui sortent du lot parmi les Incroyables". - **Domaine de Tamary** (La Londe-les-Maures), côtes-de-provence rosé AOP, 2019, "bien équilibré, fruité, au palais élégant, avec une finale persistante". - Languedoc rouge, 2018, Château des Estanilles, bio, à 7,65 euros, "riche en bouche, bien équilibré également". Carrefour: 30% de vins écoresponsables Biologiques, biodynamiques, sans sulfite... cette année chez Carrefour, 30% des cuvées sélectionnées pour la foire aux vins s'inscrivent dans une démarche écoresponsable. "Un axe fort sur lequel on travaille depuis de nombreuses années et qu'on a voulu renforcer car on voit bien que les consommateurs, en quête de sens, sont à la recherche d'offres plus raisonnées", argumente Audrey Sonnerdrecker. La directrice de catégorie vins, champagnes, mousseux a aussi constaté "un fort engouement sur les vins compris entre 10 et 20 euros, notamment pour les crus bourgeois, qui ont un excellent rapport qualité/prix". Même si aujourd'hui le Bordeaux ne représente plus que 30% de la sélection nationale, "parce que les clients sont moins enclins à en consommer", au profit du Languedoc ou du Rhône (40-45%). Dans les magasins du sud de la France, un vin proposé sur 5 sera de Provence. Parmi les bons rapports qualité/prix retenus: - Château Roubine, côtes-de-provence, rosé, bio, 2019, 6,80 euros. - 17 de moyenne, domaine Guffens, vin de France, blanc, 8,95 euros. Monoprix: bon rapport plaisir/prix "Les petits vins qui ont tout d'un grand", voilà le credo de Monoprix qui promet des vins "au rapport plaisir/prix exceptionnel", selon les termes de Blanche Richard, acheteuse vins de l'enseigne. Pour sa clientèle, "de centre-ville, qui n'a pas la possibilité de stocker", précise Emmanuel Gabriot, responsable liquides, Monoprix propose des millésimes prêts à boire, avec une diversité de couleurs et de région pour une foire aux vins bien équilibrée. Sans oublier les bulles, qu'on retrouve de plus en plus lors de ce rendez-vous d'automne. Et les vins sans sulfite, devenus tendance. Pour cette édition 2020, "nous avons renforcé les petits prix. 75% de la sélection sont des cuvées comprises entre 5 et 15 euros. Nous avons aussi des vins entre 3 et 5 euros, avec une remise de 30% à partir de la troisième bouteille, précise encore Blanche Richard. Et chaque jour la sélection change". Parmi les pépites mises en avant par Monoprix: - Clos Teddi, Patrimonio (Corse) blanc, 2019 à 12,50 euros, "qu'on a rarement", précise Blanche Richard. - Coq Léon, de Dominique Piron, vin de France rouge, 2018, à 6,50 euros, "un vin gouleyant, à boire tout de suite, au cépage insolite". Système U: une plus grande diversité Cette année dans les rayons des magasins U de la région Sud, on trouvera un peu plus de rouge et de blanc que les années précédentes et un peu moins de rosé. "Car le rosé, fin septembre, on en consomme moins et parce qu'en Provence nous avons un super territoire de rouge: côtes-de-provence, coteaux varois, Bandol, donc on diversifie pour offrir un maximum de choix", détaille Thibaut Dubus, responsable de l'approvisionnement des vins de Provence et de Corse pour les magasins U, et gérant du Super U de Flassans. Le rosé représente néanmoins 50% des cuvées proposées dans le Sud lors de cette foire aux vins "car il n'est plus seulement un vin de barbecue et d'apéro. On le

SÉLECTION LIMITÉE

THE SOCIALITE FAMILY

Rotondo, le canapé modulable

Découvrez le canapé modulable « Rotondo » en laine bouclette, une pièce raffinée empreinte d'une allure vintage. Qu'il soit chauffeuse d'appoint dans un coin lecture ou une chambre, canapé de prédilection dans votre salon, le « Rotondo » est la parfaite illustration de l'esprit des collections The Socialite Family. Des pièces de mobilier, luminaires et accessoires de décoration qui font la part belle aux mélanges de styles, de couleurs et de matières. À la fois itinérantes, intemporelles et élégantes.

Module à partir de 1 050 €. The Socialite Family, 12, rue Saint-Fiacre, Paris 2e. thesocialitefamily.com

DOMAINES OTT

Cuvée Étoile, un grand rosé de Provence

Les Domaines Ott* créent Étoile, un vin rare qui révèle l'identité de leurs trois domaines en Provence : Clos Mireille, Château de Selle et Château Romassan. Étoile les sublime par son élégante finesse, sa tension, son élan vers le ciel. Le fruit est explosif, intègre, brillant, poussant plus loin encore cette résonance aromatique par une pulpe et un relief de bouche exquis. L'élevage posé en douceur se fond sur ce fruit exalté, aux notes fraîches et croquantes, jouant de salinité et d'équilibre.

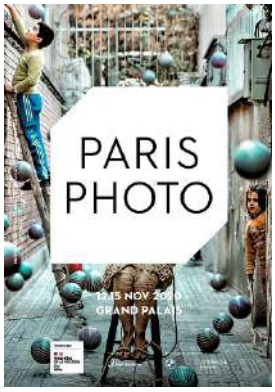
120 €, disponible à l'Empereur à Antibes, Da Vini Code à Saint-Tropez, et à Paris en exclusivité à la Grande Épicerie. domaines-ott.com

BIOEFFECT

Le Sérum EGF en édition limitée

Bioeffect fête cette année son dixième anniversaire. Pour célébrer cette étape importante, la marque lance une édition exclusive et limitée en format 50 ml du Sérum EGF phare, multi-primé à travers le monde. Cette édition artistique exceptionnelle contient de l'orge noir, le nouvel EGF breveté par la marque. Pour le design, Bioeffect a collaboré avec Shoplifter, artiste islandaise connue pour son travail avec Björk.

bioeffect.fr



PARIS PHOTO

24e édition de la foire internationale

Paris Photo rassemble chaque année de prestigieuses galeries et éditeurs spécialisés venus du monde entier, offrant ainsi aux collectionneurs et amateurs d'art un panorama complet de la photographie, l'opportunité unique de rencontrer les plus grands artistes et d'acquérir des œuvres historiques et contemporaines ainsi que des éditions rares et limitées.

Du 12 au 15 novembre, au Grand Palais à Paris. parisphoto.com

DEYANERA

La maille tricotée main

Deyanera est une marque prometteuse qui crée des mailles uniques, tricotées à la main avec des méthodes traditionnelles et des matériaux de haute qualité. Son histoire commence en 2018 avec la créatrice Evita Boufou et son équipe, cinq femmes de la région du mont Olympe, en Grèce, la montagne des dieux antiques, qui transforment des fils extraordinaires en de beaux vêtements. Inspirée de la mythologie grecque et d'Hercule, la marque ne pouvait être nommée autrement que comme la compagne du héros, Deyanera.

deyanera.com

DOMAINE DE TAMARY

Le rosé de l'été 2020

Le Domaine de Tamary, c'est l'histoire d'une rencontre entre deux personnalités bordelaises du vin : le négociant Frédéric Salin et Jean-Luc Zuger, propriétaire du Château Malescot Saint-Exupéry à Margaux. Ce côtes-de-provence s'étend sur 27 hectares sur les hauteurs du terroir de La Londe-les-Maures, où il puise toute sa richesse aromatique, sa puissance minérale pour créer un rosé vif et plaisant, aux reflets d'or rose. Après onze ans de restructuration du vignoble, ce rosé s'impose désormais comme une référence.

Domaine de Tamary, route de Valcros, 83250 La Londe-les-Maures. astrid.colas.salin@salin.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommez avec modération.

de vignerons qui porte haut et fort les couleurs de Sancerre. Il a une philosophie de vie et il s'y tient. Cela se remarque dans ses vins. La nature est au centre de ses préoccupations. Ses vins n'ont pas l'exubérance des sauvignons (cassis écrasé) mais plutôt la délicatesse. Ce cru 2016 est marqué par les parfums de fruits jaunes. On le croit riche mais en réalité, il est plutôt minéral et salin. À découvrir !
26 € sur www.lavinia.fr

Domaine Grossot, Chablis 2017, Collection Taillevent, chablis
L'appellation chablis, en Bourgogne, ne produit que des vins à partir de chardonnay. C'est ensuite le vigneron qui modèlera la personnalité du vin en fonction de ses parcelles. Corinne et Jean-Pierre Grossot cherchent toujours à refléter le plus exactement l'année et le terroir. Ce chablis est donc une bonne photographie. Il a une robe avec des reflets légèrement verts. Les fleurs blanches s'expriment au premier nez, puis le yuzu. En bouche, le vin est vif sur une finale tout en fraîcheur avec une note saline.
21 €. www.lescaves detaillevent.com

Domaine Belargus, Ronceray 2018, anjou
Voici un domaine à suivre car son nouveau propriétaire, Ivan Massonnat met tous les moyens pour en faire l'un des plus qualitatifs de la Loire en général et de l'Anjou en particulier. La vigne est traitée selon les principes de la biodynamie. Le chenin peut alors exprimer ses qualités intrinsèques. On retrouve dans cette cuvée de la consistance. Elle a de la personnalité avec ses arômes de poires et de fleurs printanières. En bouche, le vin est délicat avec de très agréables amers sur la finale.
28 €. www.lavinia.fr

Domaine Patrick Baudouin, Effusion 2018, anjou
Pour exprimer la quintessence d'un cépage, quel qu'il soit, millésime après millésime, il faut que le vigneron soit non seulement passionné mais également artiste. Patrick Baudouin possède ces deux qualités rares. Ses vins ne laissent jamais indifférents. Ici, il livre une expression pleine de densité du cépage blanc, le chenin. Il se permet, dans ce vin, d'allier la finesse à la consistance et la richesse à la minéralité. Tout est dans la maturité et l'équilibre.
18,50 €. www.lagrandeepicerie.com

Domaine Georges Vernay, Les Terrasses de l'Empire 2016, condrieu
Afin de comprendre la finesse de ce vin, il faut, si l'on passe par Condrieu, se rendre au domaine. Les vignes de viognier semblent être en apesanteur dans l'amphithéâtre. Elles murmurent presque une ode à Bacchus. À la dégustation, nous sommes immédiatement convaincus qu'elles s'adressent à notre âme. Il y a de la légèreté, de la consistance et une aromatique soutenue mais jamais écœurante. Assurément un grand condrieu.
48,90 € sur www.wineandco

Domaine Cauhapé, Les Vignes de Silène 2019, jurançon
Cette belle appellation du Sud-Ouest produit traditionnellement des vins moelleux. Mais elle élabore aussi des blancs secs. Le domaine Cauhapé fête cette année ses 40 ans. C'est une référence ici. Cette cuvée a un style éclatant. Le vin est aromatique et soutenu : agrumes, fruits exotiques, fenouil. En bouche, il est intense avec de la fraîcheur sur la finale. La sensation légèrement poivrée en est à l'origine. À consommer à l'apéritif.
8 €. Leclerc.

Hetzõlõ Tokaj 6 Puttonuyos Aszu 2004, tokaj
Le jeune et dynamique fils du propriétaire, Raphaël Reybier, affirme avec justesse que le tokaj est fait pour ceux qui n'aiment pas les vins sucrés. Et il a raison. Le cépage emblématique de ce vignoble hongrois, le furmint, apporte une grande acidité au vin. Quand on est sur un vieux millésime comme ce 2004, le sucre a été digéré par l'alcool. Le vin se fait alors subtil avec une pointe d'acidité sur une finale très longue. À découvrir pour s'en convaincre.
46,50 €. www.wineandco

Domaine de Tamary 2019, côtes de provence
Bien que la rentrée soit déjà bien présente dans notre quotidien, il est bon de s'offrir une parenthèse. Ce rosé va nous rappeler les vacances et ce brin de légèreté nécessaire à notre vie. La Provence n'est pas loin avec ce coin de ciel bleu. Le vin est frais avec des arômes de fraise et de framboise. Puis en bouche, la vivacité est apportée par les agrumes. La finale est acidulée. Il est à boire frais, comme tous les rosés.

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

CHALLENGES
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 229211

Date : Du 03 au 09 septembre 2020
Page de l'article : p.37

Dossier *foires aux vins*

Pour un apéro avec

Roselyne Bachelot

Ministre de la Culture

Des vins de terroir, inscrits dans l'histoire, spirituels et sensuels.

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Château Petit-Figeac, 2014

Ce vin juteux, alliant fraîcheur et intensité, a tout d'un grand mais se boira avant son aîné. Nez au fruité mûr, finement épicé ; le toucher de bouche plein et soyeux est un vrai bonheur. L'équilibre entre le merlot et le cabernet sauvignon (avec un nuage de cabernet franc) lui confère toute sa distinction. Un nouveau chai voulu par madame Thierry Manoncourt et sa fille, Hortense Idoine, symbolise le redéploiement du domaine. **L'Intendant Bordeaux. 39 euros.**

ALSACE

Domaine Amélie et Charles Sparr, Fruit Défendu, Muscat, 2017

Fruit défendu à n'en pas douter, car la tentation est grande d'y succomber et de croquer cette cuvée vinifiée en sec avec ses saveurs de poire et d'agrumes (citron, mandarine…). Il y a tellement d'amour dans cette bouteille qu'elle diffuse le bien-être à gros bouillon. Amélie et Charles, dont c'est le premier millésime, nous offrent une parcelle de leur bonheur avec ce muscat en biodynamie de belle tenue. **Lavinia. 25 euros.**

MOULIN-À-VENT

Domaines Chermette, Les Trois Roches, 2017

Tout est bon chez lui, il n'y a rien à jeter ! Pierre-Marie Chermette, rejoint par son fils, magnifie le gamay mieux que quiconque. Il fait partie de ces vignerons qui ont rendu au beaujolais ses lettres de noblesse. Son cru moulin-à-vent est réputé pour son potentiel de garde. Séducteur avec son bouquet de fruits rouges (framboise en tête), souple et profond, c'est déjà un régal avec sa texture veloutée et le sera encore dans six ou huit ans. **Chateaunet. 15,90 euros.**

SAINT-EMILION GRAND CRU

Clos La Gaffelière, 2017

Le second vin de La Gaffelière, issu des jeunes vignes (merlot majoritaire), déroule une palette d'arômes allant des fruits mûrs aux notes de grillé et d'épices. La bouche, assez corsée, est d'une grande finesse avec des tanins souples. Juteux, suave, savoureux, doté d'une belle allonge. A ne pas laisser passer. **Carrefour hyper. 19,95 euros.**

MARGAUX

Château Brane-Cantenac, 2015

Une belle introduction à l'une des appellations phares du Médoc. Bien élevé, comme tout bon Bordelais ayant appris à ne pas abuser du fût neuf, expressif et gourmand (fraise, cerise), délicatement vanillé, il régale par sa matière soyeuse et gourmande et sa fraîcheur fruitée. **Grande Epicerie du Bon Marché. 22,50 euros.**

JOEL SAGET - AFP

CÔTES-DE-PROVENCE

Domaine de Tamary, rosé, 2019

Rond, gourmand et vif sur des notes fruitées (pêche, brugnon, agrumes, amande fraîche) avec une belle persistance aromatique. Pour accompagner un plateau de fruits de mer et des rillettes de saumon à l'aneth. Une affaire.

SAINT-ESTÈPHE

Les Pagodes de Cos, 2018

Le second vin de Cos d'Estournel est un saint-estèphe élégant et charmeur au nez intense de fruits mûrs (cassis), de notes florales et d'épices. Ample à l'attaque, sa texture pulpeuse et juteuse emplit le palais. Remarquablement frais, sa douceur de tanins prolonge le plaisir dans une longue finale éclatante. **Leclerc. 44 euros.**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Provence Rosé

CÔTES DE PROVENCE

Domaine de Tamary 2019
Côtes de Provence

The nose is fresh as well as fruity. It reveals notes of fresh raspberry, small notes of fresh strawberry associated with touches of apple/fresh nectarine and discreet flowery hint. The palate is fruity, well-balanced and offers a juicy/finely acidulous frame, tension, freshness, fat, suavity as well as a small fat, a fine sapidity and a very discreet almost saline hint (in the background). On the palate this wine expresses notes of crushed nectarine, crushed pear/apple, small notes of fresh raspberry associated with a touch of tagada strawberry, very fine hints of quenette and a subtle hint of white flowers. Good length.
Score : 14.75 (88-89/100)

Château Sainte-Croix - Charmeur 2019
Côtes de Provence

The nose is fruity and offers gourmandize, a small sensation as well as suavity and elegance. It reveals notes of crushed raspberry, ripe lemon, small notes of ripe green apple associated with very fine hints of apple flowers, fresh cherry and an imperceptible hint of fresh sage. The palate is fruity, well-balanced and offers a juicy/acidulous frame, roundness, fat, gourmandize as well as suavity and a good definition. On the palate this wine expresses notes of crushed green apple, crushed peach, small notes of sugared lychee associated with small touches of fresh raspberry, crushed redcurrant as well as subtle hints of crushed cherry, cherry blossom and a subtle hint of apple flowers. Good length.
Score : 15.75 (91-92/100)

Château Maïme - Origine 2019
Côtes de Provence

The nose is fruity, gourmand and offers a small richness. It reveals notes of crushed lychee, peach flowers, small notes of ripe pink grapefruit associated with fine hints of rose and quenette. The palate is fruity, fresh well-balanced and offers a good definition, gourmandize, suavity, juiciness, freshness as well as a small tension, a fine straightness and a fine iodine hint (in the background). On the palate this wine expresses notes of crushed peach, crushed lychee, small notes of peach flowers associated with fine touches of crushed raspberry, rose as well as discreet hints of juicy lemon and a very discreet hint of verbena. Good length.
Score : 16 (92/100)

Maïme 2019
Côtes de Provence

The nose is fruity and offers a fine sensation of suavity, finesse and a very fine tension. It reveals notes of wild raspberry, pulpy/juicy peach, small notes of juicy lemon associated with fine touches of lemon flowers, lychee as well as an imperceptible hint of fresh strawberry (in the background). The palate is fruity, well-balanced and offers a juicy/finely acidulous frame, a finely tight small tension as well as a fine fat, gourmandize, suavity and a very fine straightness. On the palate this wine expresses notes of pulpy/juicy peach, juicy lemon, small notes of peach flowers associated with touches of juicy lychee, hints of raspberry, pulpy cherry as well as a very discreet iodine hint on the finish. Sapity on the finish/persistence.
Score : 15.75 (91-92/100)

Château La Sanglière - Prestige 2019
Côtes de Provence La Londe

The nose is fruity and offers freshness as well as a fine richness. It reveals notes of fleshy/juicy peach, lychee, small notes of crushed apple associated with small iodine touches, fresh flowers/rose as well as discreet hints of fresh strawberry. The palate is fruity, well-balanced and offers a juicy frame, freshness, juiciness, tension, a slightly tight minerality as well as dynamism. On the palate this wine expresses notes of juicy/ripe lemon, juicy/crunchy green apple, small notes of mandarine zests associated with small touches of lemon zests, mesocarp as well as a flowery/varietal hint (in the background). Good length.
Score : 15.75 (91-92/100)

Domaine des Peirecèdes - Règue des Botes 2019
Côtes de Provence Pierrefeu

(organic) The nose is fruity and offers a good definition, elegance as well as precision. It reveals notes of lychee, yellow peach, small notes of zests associated with small touches of fresh raspberry as well as a subtle hint of vine flowers and an imperceptible hint of green pine. The palate is fruity, well-balanced, racy and offers a juicy frame, a good definition, gourmandize, freshness, a beautiful precision as well as finesse and tension. On the palate this wine expresses notes of juicy/fleshy quenette, fleshy lychee, small notes of fresh raspberry associated with small touches of crushed nectarine as well as a very discreet hint of cherry blossom, apricot and an imperceptible hint of green pine needle. Good length.
Score : 16.25 (92-93/100)

Chevalier Torpez - Bravade 2019
Côtes de Provence

The nose is fruity and offers a small concentration as well as a fine power. It reveals notes of nectarine, pear, small notes of lemon associated with fine touches of fresh raspberry as well as a hint of quince. The palate is fruity, well-balanced, juicy and offers a mineral frame, a finely tight fine tension as well as a small concentration. On the palate this wine expresses notes of fleshy/juicy peach, juicy quince, small notes of lychee associated with touches of crushed strawberry, crushed redcurrant as well as very fine hints of rise and a discreet varietal hint (in the background).
Score : 14 .75+ (89/100)

Estandon - Zénith 2019
Côtes de Provence

The nose is fresh, fruity, elegant, precise, beautifully defined and offers a fine grain. It reveals notes of juicy kumquat, juicy lemon, small notes of juicy apricot associated with fine touches of fresh/juicy raspberry and hints of quenette. The palate is fruity, well-balanced, precise, racy, elegant and offers a beautiful definition, juiciness, freshness, finesse as well as a finesse of the grain and an acidulous frame. On the palate this wine expresses notes of juicy/ripe lemon, juicy green apple, small notes of kumquat associated with small touches of fresh raspberry, fresh/acidulous mandarine as well as very fine hints of zests, fresh cherry blossom, very fine hints of racy minerality. Good length. Gourmandize and sapidity on the finish/persistence.
Score : 17+ (94-95/100)

Château de Vaucouleurs 2019
Côtes de Provence

(organic) The nose is fruity, gourmand and offers a fine deepness as well as a good purity of the fruit. It reveals notes of ripe raspberry, crushed strawberry, small notes of crushed brugnon associated with fine hints of lychee and a very discreet hint of lemon. The palate is fruity, well-balanced and offers a juicy/acidulous frame, precision, a fine tension as well as roundness, a good freshness, finesse of the grain, suavity, a fine sapidity and a fine minerality (in the background). On the palate this wine expresses notes of fleshy/juicy raspberry, fresh/ripe redcurrant, small notes of juicy green apple associated with fine hints of nectarine and a subtle hint of lychee. An imperceptible hint of verbena in the finish.
Score : 16.25 (92-93/100)

Château La Martinette - Rollier 2019
Côtes de Provence

The nose is fruity, finely tight and offers juiciness and a small deepness. It reveals notes of ripe raspberry, juicy nectarine, small notes of juicy/ripe cherry associated with fine touches of pink lychee, rose and a discreet hint of lemon flowers. The palate is fruity, well-balanced and offers a juicy/finely acidulous frame, gourmandize, precision, finesse of the suavity as well as a small tension and freshness. On the palate this wine expresses notes of juicy/ripe lemon, juicy apple, small notes of fresh cherry associated with small touches of cherry blossom, ripe/fresh apricot as well as very fine hints of rose (in the background). Good length.
Score : 16+ (92-93/100)

Château La Martinette 2019
Côtes de Provence

The nose is fruity, fresh, slightly tight and offers a very fine power. It reveals notes of juicy vine peach, lemon flowers, small notes of juicy kumquat associated with fine touches of apricot, cherry blossom as well as an imperceptible hint of oregano. The palate is fruity, well-balanced and offers a juicy/finely acidulous frame as well as a beautiful suavity, a fine minerality, fat and a finesse of the construction. On the palate this wine expresses notes of juicy/fleshy lychee, vine peach, small notes of kumquat associated with small touches of crushed apricot and an imperceptible hint of oregano. Good length.
Score : 15.5 (90-91/100)

SUD OUEST
www.sudouest.com
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 280453

LA BOUTEILLE DU JOUR

Domaine de Tamary 2019

Côtes de Provence

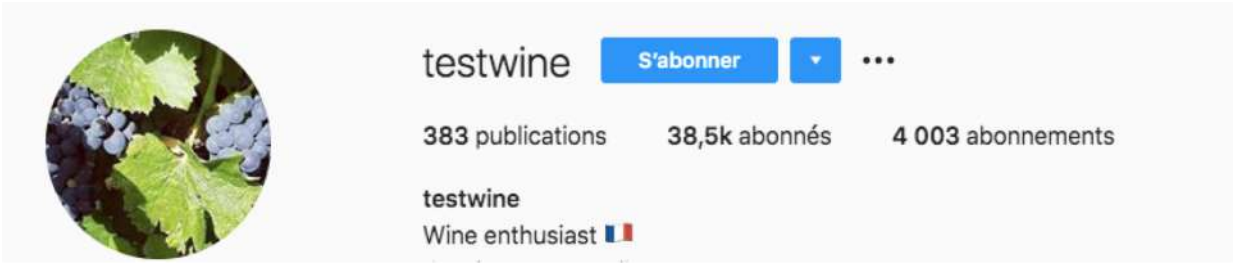
Le domaine de Tamary est une pépite. Un joyau poli sur les hauteurs de La Londe-les-Maures, à une quinzaine de kilomètres d'Hyères, dans le Var. Depuis ce vallon, entouré d'oliviers millénaires, la Méditerranée s'offre en grand large.

Aussi, en 2009, lorsque Frédéric Salin, négociant à Bordeaux, et Jean-Luc Zuger, le propriétaire du château Malescot Saint-Exupéry, troisième grand cru classé en 1855 à Margaux, découvrent l'endroit, le coup de cœur est immédiat. Onze ans plus tard, et après une intense campagne de restructuration de ce vignoble de 27 hectares, le domaine de Tamary s'impose désormais comme une référence. Dans le verre, la couleur et les reflets de ce vin évoquent l'or rose.

Des notes d'agrumes, de nectarine, de pêche viennent soutenir un propos où se mêlent puissance et minéralité. Mais, par-dessus tout, il y a une évidence, l'ensemble apporte toute la douceur d'un soir d'été. Difficile d'y résister.

Jefferson Desport

La Londe-les-Maures (83).
Tél. 05 56 95 28 22.
Prix : 10 euros.



testwine • S'abonner
Le Bois-Plage-en-Ré

testwine Testwine score : 7,8 stars ⭐⭐
🇫🇷😃🍷Domaine de Tamary 2019. You know my friend that I am not a top rosé fan. Interesting wine during summer, but so much bad quality. So when I find a good one 🤫➡️ share with you. This rosé is very pleasant, well balanced, fresh and dry. So if you have sun and heat (40° for me today 🥵 , you know what you have to do 😁 @domainedetamary . Did you know that real mozzarella is made from buffalo milk (mozzarella di buffala) and not cow's milk ⏳.
.
👀A pretty salmon color dress.
.

Aimé par **beebordeaux** et **788 autres personnes**

30 JUILLET

Ajouter un commentaire... Publier

Château Roubine « Lion & Dragon » 18 / 20

Une robe pétale de rose lumineuse aux reflets saumonés. Après aération, le nez s'exprime de manière plaisante et élégante, avec des notes florales complétées de touches épicées et des notes plus discrètes de fruits rouges. Après une attaque nette, la bouche procure une sensation d'équilibre et de fraîcheur, sur des notes fruitées et gourmandes. Une finale persistante et séduisante avec une légère acidité sur l'agrume (Kumquat) qui nous laisse une belle expression du rosé.

Vendu en cave au prix de 21 €

A Lorgues - www.chateauroubine.com

Château Paquette "Alexandra" 18 / 20

Une belle robe rose légèrement orangée d'une belle brillannce. Le nez évoque les fruits, et la bouche suit avec des notes de fruits rouges, légèrement épicée et pamplemousse. Un rosé tout en rondeur et vivacité sur une finale intense et minérale.

Vendu en cave au prix de 9,90€

A Fréjus- www.chateaupaquette.com

Domaine Saint Jean de Villecroze 18 / 20

Cela commence par la robe intense, rose orangée aux légers reflets argentés et brillants. Le nez offre une fragrance d'arôme allant des herbes aux fleurs avec le chèvrefeuille et la pivoine aux fruits du verger et des notes de fruits sauvages et de petits agrumes. La bouche est gourmande et soyeuse avec une belle amplitude, sur des notes printanières mêlées d'épices et d'autres, délicates, de zests.

Vendu en cave au prix de 9,50€

A Villecroze - www.domaine-saint-jean.com

Château Saint Esprit "Signature" 18 / 20

Un joli rose saumon assez prononcé aux reflets brillants. Le nez a un côté bonbon anglais sur des notes de fruits du verger à chair blanche. La bouche est ample, généreuse, toujours sur ces fruits blancs avec une pointe d'agrume. La finale est fraîche, sur la longueur.

Vendu en cave au prix de 12,90€

A Draguignan - www.saintesprit-provence.com

Domaine Mirabeau « Classic » 17 / 20

La robe est d'un joli rose brillant. Le nez est composé d'un beau bouquet estival de petits fruits rouges (Fraise, framboise, groseille). La bouche est dans la suite logique, avec un beau fondu, une pointe d'épice. La douce fraîcheur de la finale invite à prolonger l'instant.

Vendu en cave au prix de 12,50€

A Cotignac - www.mirabeauwine.com

Château de la Tulipe Noire 18 / 20

Belle robe pâle aux reflets brillants. Le nez comme la bouche est un savant mélange d'arômes dans lequel les fruits du verger bien mûrs, les fruits exotiques, se marient agréablement.

Vendu en cave au prix de 15,60€

A Cuers - www.peirecedes.com

Château Demonpère "Prestige" 18 / 20

Belle robe rose pâle. Un nez sur les fruits du verger, la pêche, avec des notes exotiques. La bouche généreuse reprend les mêmes avec l'acidité plaisante des agrumes en plus. La finale est toute de fraîcheur.

Vendu en cave au prix de 12,50€

A Le Luc En Provence - www.chateau.demonpere.com

Clos Peyrassol 18 / 20

Un rose très pâle avec des reflets argenté. Le nez est très marqué par les fleurs blanches, les fleurs du verger (Pêche, cerise). La bouche retrouve ces fleurs avec en plus l'acidité agréable du pamplemousse. Une belle finale.

Vendu en cave au prix de 32€

A Flassans Sur Issole - www.peyrassol.com

Charme des Demoiselles 17 / 20

Un beau rose pâle très clair. Un nez sur les fruits murs d'été (melon) sur les fruits du verger (Pêche). Une bouche plaisante, généreuse, toujours estivale, avec une certaine acidité plaisante.

Vendu en cave au prix de 9,90€

A La Motte - www.chateaudesdemoiselles.com

Château Les Mesclances « Saint Honorat » 17 / 20

Un beau rose saumon caractérise la robe. Le nez présente des notes de fruits du verger (Pêche), d'agrumes (Pamplemousse). La bouche tient les promesses avec une belle vivacité et de la longueur. Un beau rosé de gastronomie.

Vendu en cave au prix de 9,90€

A La Crau - www.mesclances.com

Domaine de La Croix "Bastide Blanche " 17 / 20

Un beau rose aux reflets brillants. Les fleurs blanches, les fruits du verger sont très présents au nez. On les retrouve en bouche avec des notes d'agrumes, de petites épices. La finale est sur la fraîcheur, la minéralité, toute en souplesse.

Vendu en cave au prix de 20€

A La Croix Valmer – www.domainedelacroix.com

Domaine La Sanglière Cuvée Prestige 17 / 20

Une robe tirant sur des tons chair pâle aux reflets orangés. Après aération, le nez se montre à la fois distingué et complexe, sur de belles notes de fruits rouges et baies roses (framboises) évoluant sur les agrumes. L'attaque est vive, franche et avec une pointe acide, tandis que le palais offre une belle structure.

Vendu en cave au prix de 13,50€

A Bormes les Mimosas – www.domaine-sangliere.com

Domaine d'Eole 17 / 20

La robe pétale de rose est brillante. Le nez est intense, sur les fruits à chair blanche (Pêche) le fruit de Provence (melon), les petits fruits rouges. La bouche est vive, charnue, avec une belle acidité, de la minéralité. Finale vive encore, avec une pointe mentholée pour la fraîcheur.

Vendu en cave au prix de 9,50€

A Bormes Les Mimosas – www.chateauleoube.com

Château Saint Maur "Excellence" 17 / 20

Robe d'un rose pâle avec des reflets brillants. Le nez est très marqué par les fruits mûrs, notamment les fruits exotiques. La bouche s'emplit de pêche, de mangue, avec un peu de pamplemousse, toute en fraîcheur. Finale agréable, sur une belle longueur minérale.

Vendu en cave au prix de 23€

A Cogolin - www.chateausaintmaur.com

Domaine Gavoty "Grand Classic" 17 / 20

Un beau rose pâle qualifie la robe. Le nez est un harmonieux mélange entre les fruits à chair blanche (Pêche) et les fruits rouges d'été (Fraise, Mara des bois), avec une douce fraîcheur.

Vendu en cave au prix de 9,90€

A Cabasse - www.gavoty.com

Domaine de Tamary 16 / 20

Belle robe rose aux reflets dorés. Nez puissant sur les fruits du verger à chair blanche (Pêche) et jaune (brugnon), les agrumes, avec des notes épicées. La bouche est gourmande, généreuse, avec de la vivacité, de la fraîcheur. Les notes fruitées suivent doucement le palais.

Vendu en cave au prix de 11,50€

A La-Londes-Les-Maures

Bastide des Deux Lunes « Tout près des Etoiles » 16 / 20

Une robe d'un beau rose pâle. Le nez nous emmène dans les vergers de Provence avec des fruits à chair blanche comme la pêche, avec une pointe d'agrume. La bouche est vive, minérale, avec une jolie finale fraîche.

Vendu en cave au prix de 9,50€

A Puget Ville - bastidedes2lunes@gmail.com

Château Maïme "Héritage" 16 / 20

Robe saumonée assez claire. Un nez agréable d'agrumes aux notes acidulées. Une bouche avec une matière ronde et généreuse parfumée de notes fruitées estivales de fruits du verger. Un belle finale persistante.

Vendu en cave au prix de 13,80€

Les Arcs sur Argens - www.chateau-maime.com

Notre sélection

Distribution > CHR et Cavistes

Nous avons fait le Tour de France des rosés pour sélectionner un Top 50 RVI des rosés de l'été.

Cette sélection de rosés est envoyée tout l'été avec notre ***newsletter*** *et disponible sur le site* **www.larvi.com**

Côtes de Provence Étoile d'Ott

Les Domaines Ott créent Étoile, une nouvelle cuvée à la quintessence de leurs trois domaines en Provence, Clos Mireille, Château de Selle et Château Romassan. Quatrième génération à la tête des Domaines Ott, Jean-François et Christian Ott ont souhaité révéler le meilleur de leurs terroirs en Provence et à Bandol. On y retrouve la salinité du Clos Mireille, le soyeux et la finesse du Château de Selle, la profondeur du Château Romassan. Avec une culture responsable, durable et respectueuse de la nature, exempte d'intrants chimiques qui repose sur des pratiques douces et de longues heures passées au chevet de la vigne nourricière pour en extraire le meilleur, taille respectueuse des flux de sève, travaux de la vigne entièrement réalisés à la main et suivant le calendrier lunaire. Cette tradition, initiée par le fondateur Marcel Ott, a façonné le style des Domaines Ott et fait leur réputation d'excellence. Le vin est d'une grande fraîcheur avec une précision aromatique rare. ■

PVC > 120 €

par Vladimir Kauffmann

CÔTES DE PROVENCE DOMAINE DE TAMARY

Le Domaine de Tamary fait un rosé moderne qui plonge ses racines dans le terroir de La Londe et l'histoire de la Provence. Il puise dans cette nature précieuse et préservée toute sa richesse aromatique, sa puissance minérale et son inspiration pour créer, entre tradition et innovation un rosé vif et agréable. Domaine de Tamary présente une belle robe or rose aux nuances de litchi. Le nez puissant et expressif révèle des notes fruitées complexes : agrumes, pêches, brugnons, amandes blanches et épices se mélangent.
La bouche est bien équilibrée et donne d'abord une impression de rondeur et de gourmandise, bien relayée ensuite par sa fraîcheur, pour finir sur des notes fuitées complexes et persistantes.

27 hectares en production à La Londe les Maures

Assemblage de Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre, Rolle avec des vignes de 20 ans sur une dominante de schistes

Production : 150 000 bouteilles

PVC > entre 11,50 € et 18 €

BANDOL CHÂTEAU DE PIBARNON ROSÉ 2019

2019, un millésime majeur pour le Château de Pibarnon puisqu'il marque non seulement le 30ème d'Éric de Saint Victor, mais également la certification officielle biologique du Domaine. S'il est un nom qui résonne dans le paysage de Bandol c'est bien celui de Pibarnon, devenu une référence incontournable de l'appellation. Mais Château de Pibarnon, c'est aussi l'histoire d'une famille, les Saint Victor, qui, depuis 1977, mène avec passion et brio ce vignoble exceptionnel. Après qu'Éric ait vinifié son premier millésime en 1989, en 2002 il reprend les rênes de l'exploitation familiale qu'il conduit maintenant depuis plus de 10 ans en agriculture biologique et une partie en biodynamie depuis 2016.

PVC > 21 €

LE FIGARO
Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 305701

Date : 09 mai 2020
Page de l'article : p.2-3
Journaliste : VALÉRIE FAUST

LE FIGARO CHEZ VOUS

DES ROSÉS À MOINS DE 20 EUROS DISPONIBLES EN UN CLIC

NOTRE SÉLECTION DE VINS À PETITS PRIX DES CÔTES-DE-PROVENCE, BANDOL, BAUX-DE-PROVENCE ET COTEAUX-VAROIS.

VALÉRIE FAUST

LES CÔTES-DE-PROVENCE

CHÂTEAU LES CROSTES
Soyeux, ample, suave, à la fois intense et aérien, parfaitement équilibré, il évolue avec grâce et harmonie entre matière, sapidité, vivacité, élégance et gourmandise. **8,92 €** x 6 (chateau-les-crostes.com) **Note Le Figaro** : 18/20

DOMAINE DE TAMARY
Sa rondeur en bouche n'a d'égales que son élégance et l'équilibre entre gourmandise, saveurs et tension.

Note Le Figaro : 17/20

CHÂTEAU DE L'AUMERADE
Marie-Christine
Un cru classé fringant, gouleyant, plaisamment fruité, aux saveurs agréables de fruits mûrs (mandarine).
11,70 € x 6 (aumeradeshop.com)
Note Le Figaro : 16/20

CHÂTEAU LA GORDONNE
La Chapelle Gordonne
La bouche prend corps lentement, nuancée, sur des notes fleuries, distinguées, soulignée par une finale alerte, pimpante et saline. **13 €** (nicolas.com)
Note Le Figaro : 16/20

CHÂTEAU DE CHAUSSE
De la finesse pour ce vin bio frais et léger, minéral et épicé en finale, joliment dominé par les fruits bien mûrs.
13,50 € x 6 (chateaudechausse.fr)
Note Le Figaro : 16/20

CHÂTEAU SAINTE-ROSELINE
Lampe de Méduse 2019
Une cuvée fraîche, légère, très aromatique. Christian Lacroix signe et enserre le flacon d'un motif de dentelle blanche. **13,60 €** x 6 (boutique-sainteroseline.com) **Note Le Figaro** : 17/20

FIGUIÈRE
Première
Bouche ample, épicée, croquante, généreuse, et une finale longue agrémentée d'une délicate note iodée. **15,40 €** (vinatis.com) **Note Le Figaro** : 16,5/20

MINUTY
Prestige
Il parade dans son élégant flacon, s'élance en bouche, suave, ciselé, délectable, très frais et minéral (salin).
15,95 € x 2 (vinatis.com)
Note Le Figaro : 17/20

LA MADRAGUE
Cuvée Claire
Savoureuse, la cuvée bio exhale des notes de fruits exotiques tandis que la bouche ample, pleine, révèle complexité, distinction, une finale iodée. On ne s'en lasse pas.
17,35 € x 6 (lesvinsdelamadrague.com)
Note Le Figaro : 17/20

AUTRES APPELLATIONS

MIRAVAL
Studio by Miraval, IGP méditerranée
Il mêle allègrement et en beauté, fruit, légèreté, jolis amers (pamplemousse) et tension. Un vrai plaisir. **8,90 €** (vinatis.com) **Note Le Figaro** : 16,5/20

DOMAINE LA SUFFRENE
Bandol
Du tempérament et de la matière pour ce cru charmeur, vineux, épicé, gorgé de soleil, pourvu d'une finale délicieuse. **13,90 €** (1jour1vin.com)
Note Le Figaro : 17,5/20

Valeurs actuelles
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 116839

Date : Du 25 juin au 1er juillet 2020
Page de l'article : p.66-68
Journaliste : Bernard Burtschy

Argadens rosé
Bordeaux rosé 2019
La maison Sichel est un négociant avisé, mais aussi un grand propriétaire à Margaux en particulier (Château Palmer, Château Angludet). Ce rosé est élaboré dans les vignes familiales avec une majorité de cabernet franc, qui donne une grande élégance au vin, d'autant que son élaboration est très sophistiquée. Il en résulte un rosé très chic, même dans sa présentation.
8,45 €.
www.sichel.fr

Domaine de Tamary
Côtes-de-provence 2019
Parmi la multitude des rosés de Provence, le château de Tamary détonne non par sa robe d'un rose limpide très classique, mais par ses arômes où la pêche domine et surtout par sa structure à la fois très ferme, mais sans agressivité, qui signe un terroir de schistes et donne une grande douceur à l'ensemble.
10 €. www.millesima.com

Château Saint-Martin des Champs, cuvée Camille
Saint-chinian rosé 2019
Situé au bord d'une des routes vers Saint-Jacques de Compostelle, le château possède d'impressionnantes caves du XVIIIe siècle. Mais le rosé est très actuel avec la moderne syrah associée avec le plus classique grenache. L'élaboration par saignée lui donne du punch et de la puissance, ce qui le destine à la table.
10 €. www.saintmartin-deschamps.com

Clos de l'Ours, L'Accent
Côtes-de-provence 2019
Le clos de l'Ours est en bio depuis 2000 et il est désormais cultivé en biodynamie. Contrairement à l'essentiel des rosés de Provence, il est vinifié avec des levures indigènes, ce qui évite les arômes stéréotypés de pamplemousse rose pour une vraie complexité et une bouche très pure grâce à des vendanges manuelles et à un véritable savoir-faire.
16 €. www.closdelours.com

ermitage78 • Abonné(e)
La Londe-les-Maures

ermitage78 Présentation aujourd'hui d'un domaine qui montre en Provence, le @domainedetamary !

C'est en 2008 que Fréderic salin (négociant en vins bordelais)et jean-luc Zuger (propriétaire du Château Malescot), ont acquis cette propriété nichée sur les premiers coteaux du massif des Maures, à la sortie de La Londe-les-Maures.

Après d'importants travaux de restructuration du vignoble et des installations, le domaine compte aujourd'hui une trentaine d'hectares de vignes, cultivées en parcellaire, et 6

Aimé par **beebordeaux** et **472 autres personnes**

IL Y A 1 JOUR

Ajouter un commentaire... Publier

1376 views | Apr 27, 2020, 06:43am EDT

Virtual En Primeurs And Wine Tastings Have Taken Off

Tom Mullen Contributor
Travel
I write about lifestyle, food and wine from a base in France

Domaine de Tamary Rosé—Provence

From a producer located on the Maures Massif in Provence in southeast France, this blend of Cinsault, Grenache and Mourvedre is light and dry, well-structured with a taste of tropical fruits and a lingering length. Fresh and easy drinking and excellent value. Pair with a semi-salty appetizer.

DOMAINE
DE
TAMARY

CÔTES DE PROVENCE

ROUTE DE VALCROS
83250 LA-LONDES-LES-MAURES
TÉL : -33 (0)5 56 95 28 22 - ASTRID.COLAS.SALIN@SALIN.FR