

Cru Classé Rosé Côtes de Provence 2018

Château de Galoupet



Un rosé de Provence, ordinaire ? Pas avec le Cru Classé signé Château du Galoupet ! Ce rosé a derrière lui un beau palmarès (90, 91 mais aussi 92 points !) et chaque nouveau millésime dépasse les attentes des dégustateurs les plus exigeants !

Type	Rosé
Producteur	Château de Galoupet
Région	Provence
	Cinsault
	Syrah
	Grenache
Cépage	Rolle
	Mourvèdre
	Tibouren
Dosage	Sec
Température	6-8°C
Degré d'alcool	13 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2020
Élevage	Cuve inox
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

91/100 Points Wine Enthusiast

« Six variétés de cépages sont utilisées dans la production de cette cuvée mûre et généreuse. Avec son caractère aromatique et poivré et le potentiel ses notes de fruits rouges fraîches, il devrait accompagner parfaitement vos plats. A boire à partir de la fin de 2019 » - Roger Voss

92/100 Points Antonio Galloni - Vinous

« Robe couleur rose-orangé brillante. Un bouquet très complexe qui évoque un tableau de fruits rouges, d'agrumes et de saveurs florales de qualité sans oublier des notes minérales intenses. Au palais, des groseilles rouges juteuses, des fraises, des oranges sanguines et des nectarines qui prennent par la suite une direction plus épicée. Finale extrêmement longue et précise, s'achevant sur des notes de fruit et de lavande. » - Josh Reynolds

Critiques et Notes

Robert Parker Wine's Advocate : 90 points

« L'impressionnant rosé Côtes de Provence 2018 est un cuvée composée à 40% de cinsault et à 40% de grenache complété avec de la mourvèdre, de la rolle, de la syrah et de tibouren (5% de chaque). Au nez, on distingue des notes attrayantes de pierre concassée et de fleurs pressées alors que le palais est de corpulence moyenne et se révèle soyeux, frais et long avec des arômes citronnés en finale. Si seulement davantage de rosés du millésime 2018 étaient comme si bon ! » - Joe Czerwinski

Guide Hachette des Vins 2019 :

À propos du domaine : « Classé en 1955, ce cru très ancien, qui apparaît sur une carte établie sous Louis XIV, est situé face aux îles d'Or. Le domaine possède une cave voûtée enterrée, et une autre, ultramoderne, dédiée à l'élaboration des vins. »

Bettane & Desseauve :

À propos du domaine : « Les raisins de Galoupet sont léchés par les embruns marins. Ce vignoble historique de Provence est en effet face à la mer, il s'étend sur 72 hectares et est bordé d'une luxuriante flore méditerranéenne. Il tutoie l'île de Porquerolles et le fort de Brégançon. Ce cru classé de Provence revient à son meilleur niveau dans les trois couleurs.»

Notes des millésimes précédents

Guide Hachette des Vins (pour le millésime 2015) : 2 étoiles (sur 3)

« Vin remarquable. D'intenses et très élégantes notes de fruits à noyau (pêche de vigne) et d'agrumes dominant le nez de ce vin couleur corail très pâle aux reflets argentés. La bouche est des plus harmonieuses, associant rondeur avenante, vivacité fringante et fruité soutenu, à laquelle une finale longue et enrobante apporte une touche supplémentaire de gourmandise. Un rosé de gastronomie, à la fois généreux et dynamique. »

Vinalies Internationales (pour le millésime 2015) : Médaille d'Argent

Decanter World Wines Awards (pour le millésime 2014) : Médaille d'Argent

« Un nez élégant nuancé par des arômes de fraises. Du corps et de la fraîcheur, sur une finale florale. Délicat et attrayant, un super rosé raffiné et élégant. »

Mundus Vini 2015 (pour le millésime 2014) : Médaille d'Or et Meilleur Rosé de Provence

Wine Enthusiast (pour le millésime 2014) : 90 points

« Les vignobles du Galoupet sont tout près de la mer, ce qui confère aux vins une fraîcheur délicieuse. Ce dernier est croquant, alliant des notes de fruits et une jolie acidité. Plein en bouche, il trouvera toute sa place à table. »

Note de la rédaction

Depuis longtemps, la Provence a produit des vins dans cette troisième couleur, des vins au départ assez peu considérés. Le Château du Galoupet a fait partie de ses pionniers et connaît son sujet sur le bout des doigts. Ils se sont d'ailleurs vus attribuer le prix du meilleur rosé de Provence au Concours Mundus Vini 2015 pour le millésime 2014. Année après année, « ce

vignoble historique de Provence » comme le qualifie le guide Hachette, n'a cessé de livrer des rosés de très bonne qualité et ce, en Cru Classé ! Le rosé signé Château de Galoupet est maintenant devenu un classique des rosés de Provence !

Note de dégustation

Dès le verre, le vin apparaît surprenant avec sa belle couleur rosée issue d'un extravagant assemblage de six cépages. Exceptionnel ! Le bouquet, toute en finesse, présente une large palette aromatique allant de fruits rouges (groseilles, fruits des bois, framboises) aux agrumes (pamplemousse, zeste de citron), en passant par des notes plus florales. En bouche, le vin est très élégant : une délicate acidité, un beau fruité subtil, beaucoup de fraîcheur et une finale toute en douceur digne des grands rosés de Provence !

Accords mets & vin

Parfait pour accompagner des salades composées ou du poisson au barbecue !

Domaine

Des vignes avec vue sur mer

Le Château du Galoupet est installé à La Londe-Les-Maures, à 100 kilomètres au sud d'Aix-en-Provence, au bord de la Méditerranée ! Et ça ne date pas d'hier, puisque le domaine apparaît sur la première carte de France dessinée à la demande du Roi Louis XIV. Les vignes ont une vue imprenable sur la belle Bleue, la ville de Hyères et les Îles du Levant.

Un rosé en Cru Classé !

C'est l'une des spécificités de la Provence, avoir vu certaines de ses plus belles propriétés passer en « Crus Classés » Alors forcément, la beauté des terroirs se ressent dans les vins. Le Château du Galoupet Cru Classé rosé 2018 est issu de cinsault (40%), grenache (40%), syrah, rolle, mourvèdre et tibouren se partageant les 20 % restants à parts égales. Les vendanges ont débuté le 21 août et se sont terminées le 6 septembre. Les vignes prospèrent sur des sols d'ardoise et de calcaire. Le rendement était limité à 45hl/ha. Après une sélection drastique des plus beaux raisins, les grappes ont été éraflées, les baies délicatement pressées. La macération, selon la méthode de la saignée, dure entre 4 et 8 heures selon les cépages, mais toujours à basse température. La fermentation se fait à 16°C. Le vin ne voit pas le bois.