

Rosé 'Jolie-Pitt & Perrin' Côtes de Provence 2018 - 1,5 l Miraval



Du glamour et de l'élégance tout droit venu de Provence ! L'ex-mythique couple Brad Pitt et Angelina Jolie lancent la septième cuvée de ce délicieux rosé vinifié par le talentueux vigneron Marc Perrin. Une véritable star parmi les rosés de Provence à découvrir en magnum !

Type	Rosé
Producteur	Miraval
Région	Provence
	Rolle
Cépage	Syrah
	Grenache
	Cinsault
Dosage	Sec
Température	8-10°C
Degré d'alcool	13 %
Élevage	Cuve inox, foudre
Volume	1,5



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Critiques et Notes

Notes pour les millésimes précédents

Decanter (pour le millésime 2016) : 92 points

« Le sort de ce célèbre vignoble qui actuellement appartient à Brad Pitt et Angelina Jolie peut être incertain mais il n'y a aucun doute sur la qualité de ce frais et élégant rosé aux senteurs de fraises. À déguster avec : du homard et des fruits de mer. » - Dégusté par Fiona Beckett

Weinwirtschaft (pour le millésime 2015) : 'Meilleur rosé de l'année'

« Le Miraval Rosé 2015 est le rosé n°1 sur la liste des '100 vins de l'année' du magazine spécialisé Weinwirtschaft. Il est également le meilleur rosé de son millésime. » - Rédaction Wine in Black

Note de la rédaction

Voilà un scoop qui n'est pas passée inaperçu : Brad Pitt et Angelina Jolie sont devenus viticulteurs ! Certes, ils ne sont plus ensemble, mais le couple d'acteurs américains et ses enfants s'étaient installés en Provence, au 'Château Miraval', une bâtisse qui date du 17ème siècle. Souvent, ce genre de nouvelle fait sourire. En effet, ça flaire souvent bien plus l'investissement opportun que l'amour sincère pour le vin. Mais ce n'est pas le cas ici : Jolie et Pitt ont participé activement à l'élaboration du vin et ont réalisé eux-mêmes le design de la bouteille. Il est toutefois vrai qu'ils n'ont pas fait le vin tout seul. Pour obtenir le meilleur, on travaille avec les meilleurs et c'est bien la raison pour laquelle le couple s'est offert les services et le conseil précieux de Marc Perrin (membre de la dynastie légendaire éponyme) qui se chargea de l'élaboration et de la distribution. Les amateurs de vin ont vite compris que ce rosé est voué au succès et que cela n'a rien à voir avec une opération marketing.

La première cuvée sortie en 2012 parvint d'emblée à faire partie de la liste légendaire des 100 meilleurs vins du Wine Spectator. Le millésime 2018, septième génération, est digne de ses prédécesseurs.

Note de dégustation

Voici donc un rosé délicat dont la septième édition est exceptionnelle. Sa robe rose pâle scintille de mille feux et son séduisant bouquet dévoile des arômes de baies rouges, d'églantier, de fleurs d'été et d'agrumes. Au palais, le vin s'avère incroyablement frais, avec une belle dimension fruitée, une structure d'une grande élégance, une acidité subtile et un équilibre fabuleux qui ne passe pas inaperçu non plus en finale.

Accords mets & vin

En bref : un rosé tel qu'on en rêve ! Il accompagnera à la perfection des salades de tomates-mozzarella, une bouillabaisse, ainsi que des desserts (crème brûlée, fraises par exemple).

Domaine

Miraval n'est pas seulement un domaine viticole, c'est aussi un lieu extrêmement lié au monde artistique. Tout commença dans les années 1970 : le pianiste de jazz Jacques Loussier rachète alors le château. Puis l'ancien couple le plus glamour du cinéma américain, Angelina Jolie et Brad Pitt, décide d'en faire l'acquisition et de louer 500 hectares de vigne.

Un vin rosé de grande renommée

La cuvée 2018 du Miraval Rosé 'Jolie-Pitt & Perrin' est un assemblage de cinsault, de grenache, de syrah et de rolle (dont certains connaissent peut-être davantage le nom italien, 'vermentino'). Les vignes du domaine sont situées à 350 mètres d'altitude et prospèrent sur des terrasses en pierre sèche. Le sol est surtout marqué par de l'argile et du calcaire. La région est caractérisée par un climat relativement frais et d'importants écarts thermiques entre le jour et la nuit, facteur optimal pour la qualité des raisins. Après les vendanges manuelles et afin que les raisins ne souffrent pas de la chaleur, ces derniers ont été sélectionnés deux fois puis complètement pressés. 5 % du vin rosé a été élevé dans de vieux fûts de chêne (avec bâtonnage) afin de lui donner encore plus d'arômes et d'onctuosité, le reste a été vinifié en cuves inox thermorégulées.