Date : 02/08/2020
Heure : 19:02:21
Journaliste : A.M.

www.lalsace.fr
Pays : France
Dynamisme : 156

Visualiser l'article

Ma cave idéale : Rosé IGP coteaux d'Ardèche, cuvée Maguelone domaine de la Selve à 10 €

Rosé IGP coteaux d' Ardèche, cuvée Maguelone domaine de la Selve. Photo DR

Dans la garrigue de Grospierres, Benoît Chazallon a restructuré un vignoble, où il est installé depuis 2002, autour d'une ancien relais de chasse du duc de Joyeuse.

En moins de deux décennies, l'ancien collaborateur d'un cabinet en courtage en publicité a fait de La Selve l'un des domaines emblématiques de l'Ardèche méridionale. Avec son épouse, qui l'a rejoint en 2006, il travaille, en bio et biodynamie (certifié biodyvin), 40 ha qui produisent une dizaine de cuvées couvrant les trois couleurs. Parmi elles, le rosé Maguelone.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Benoît et Florence Chazallon. Photo DR

Benoît Chazallon prend le rosé au sérieux. « Contrairement à une idée reçue, le rosé n'est pas nouveau dans l'univers du vin. Le rouge oui ! Il n'y a pas si longtemps, la production de rosé était majoritaire dans le Bordelais. » Et de rappeler qu'il y a 2 000 ans, les Romains buvaient du rosé, laissant le rouge aux esclaves.

Vinifié avec du grenache (40 %), du cinsault (40 %), de la syrah et une larme de viognier issus de parcelles en coteau à plus de 100 m d'altitude sur des terroirs d'argile et de calcaire, ce rosé déploie une large palette d'arômes qu'expliquent des rendements relativement faibles (40 hl/ha) et une forte amplitude thermique entre des journées chaudes et des nuits fraîches.

Sa robe brillante et saumonée, son nez sur des arômes de fruits rouges et une note florale, se prolongent dans une bouche minérale d'une fraîcheur surprenante que relèveront des plats d'été, particulièrement légumes et poissons grillés.

Tarif : 10 €

Contact : 04 75 93 02 55

Tous droits réservés à l'éditeur