



*Le dix-huitième du mois de Mars 2013*

***Millésime 2012 à Hyères,***

*Présentation organisée par le C.I.V.P.*

***Des Vins Rosés de Provence***

*See, Sniff, Sip, Savor, il y avait de quoi alimenter la réflexion.....et pour chacun faire l'expérience de la Beauté. Sur cette terre de Tradition, de contraste, cette Terre de vins, Terre d'Accueil. Le Vin Rosé de Provence par un plaisir immédiat de sa couleur pâle (groseille, pêche, pomelo, melon, mangue, mandarine, pour le nuage, saumonée pour la source) et le charme de ses notes aromatiques, très fruitées, très florales ; son équilibre qui oscille entre rondeur et fraîcheur, et bien que sec, il donne une impression de tendresse et de douceur : Envoi le message du Bien et du Bon vivre.*

*Le Millésime 2012 en représentation*

*Printemps difficile (grêle, gel, sécheresse, d'où taille en vert et perte de 13% en volume. Eté, chaud et sec, favorable à une lente maturation des raisins. Les vins rouges aux rendements modestes sont des vins flatteurs aux arômes très fruités et les robes sont vives, lumineuses. Quoique souples et denses, ils offrent un potentiel tannique moyen, doublé d'une certaine fraîcheur et acidité. Bon équilibre. Les vins blancs, expressifs et aromatiques, offrent des notes d'agrumes, de fruits à chair blanche et de fruits exotiques ; moins riches en alcool que 2011, ils développent une fraîcheur et une acidité, tout en ayant une texture soyeuse.*

***Hiérarchisation : A.O.P. Côte de Provence Pierrefeu 2013.***

*Evolution du Bio, la tendance est montante. Le rapport : Produit /conso/stock. Marché tendu depuis 2008 d'où baisse du disponible et en conséquence augmentation du prix ; tout en restant modéré dans toutes les gammes. Le vin Rosé de Provence est leader en haut de gamme. Dans les 240 millions d'hectolitres de production mondiale ; le pourcentage de la France représente 27%. Le vin Rosé de Provence en pourcentage est de 88% de la production française. Les vins rouges dans l'ordre de 8% et les vins Blancs de 4%.*

***Enjoy responsibly.***

*Dégustations pour continuer de « s'autochtoniser » et pour confirmation*

*Château l'Aumérade Vallée intérieure*

*Château les Crostes Haut Pays*

*Château Saint Julien d'Aille Vallée intérieure*

*Château Clapière cru classé Bordures Maritimes*

*Domaine Clos Cibonne Bordures Maritimes*

*Domaine Saint Ser Sainte Victoire à référencer, frisson d'authenticité.*

*Domaines des Escaravatières Bordures Maritimes*

*Domaine Jas d'Esclans Fréjus atteint la grandeur, il y a des intentions, du fini.*

*Domaine Mas Cadenet Ste Victoire « Cuvée du Bi-Centenaire » il est à l'image d'une mélodie, qui n'est pas formée d'une simple addition de notes et dans laquelle chaque note découle de la précédente et colore la suivante.*

*Domaine Paquette Fréjus*

*Domaine Pieracci Bassin du Beausset*

*Domaine Rimauresq Vallée Intérieure*

*Château Roseline Vallée Intérieure*

*Château Roubine Haut Pays*

*Château Rouët Haut Pays charme, saveur, parfum.*

*Château Coussin, Ste Victoire ; Château L'Afrique Côte de Provence (Cuers)  
« il y a du César dans l'air ». Virgile.*

***Enjoy responsibly. Joindre vos sélections sur « [contact@asncap.fr](mailto:contact@asncap.fr) »***

*Yours Sincerely. Joël. Langlais.*

*Maître Sommelier de l'Association régionale des Sommeliers de Nice Côte D'Azur Provence.*