



Communiqué de presse  
Cabinet d'Agronomie Provençale  
Le Val, le 7 juin 2018

## LE CONCOURS DU GRAND ROSÉ DU CABINET D'AGRONOMIE PROVENÇALE A SÉLECTIONNÉ À L'AVEUGLE LES MEILLEURS VINS ROSÉS, ÉLABORÉS AVEC L'AIDE DES CONSULTANTS.

19 vins rosés élaborés avec les consultants du Cabinet ont été dégustés mercredi 6 juin à la Ferme Saint Georges au Val, par un jury de 20 personnes constituées de maîtres de chai, de chefs étoilés, de sommeliers et de fournisseurs vitivinicoles pour élire le Très Grand Rosé 2018. L'objectif de ce concours est de féliciter les maîtres de chai des domaines pour leur travail.

### Un concours avec un jury diversifié

Organisé depuis 2000 avec uniquement des maîtres de chai des domaines conseillés par le Cabinet, le Concours du Grand Rosé 2018 a été ouvert cette année à des dégustateurs extérieurs afin de les « initier » aux techniques de la dégustation en concours.

En effet, Nicolas Pierantoni, chef étoilé de l'Hostellerie de l'Abbaye de la Celle et son sommelier Cyril Barthemely étaient présents, ainsi qu'Emmanuel Krutten, fondateur de meilleurvindepromence. com, Christophe Pennequin de l'entreprise Racine, Carmelo Manta de Gai France, Eric Nicolas d'Amorim France, Olivier Paix de Roland Paix Traiteur et Collections. Tous travaillent de près ou de loin autour de l'univers du vin rosé et sont concernés par une meilleure connaissance de la dégustation en concours et de s'approcher des maîtres de chai des plus belles références de Provence (Domaine de la Courtade, la Commanderie de Peyrassol, Château la Lieue, Domaine de la Madrague, Domaine de l'Arnaude, Château du Seuil, Domaine de Fontenille, Château de Chausse, Château Lafoux...).



### Le rosé de garde, dit de gastronomie, le fer de lance du Cabinet

« Rien n'oppose un vin rosé à bien évoluer avec le temps, tout comme le fait le vin blanc » affirme Laurence Berlemont, fondatrice associée du Cabinet d'Agronomie Provençale. « Dans l'esprit collectif, on pense que le rosé est un vin à boire dans l'année, mais il peut être un vin de garde s'il a été élaboré pour cette destination. Les rosés de garde sont une nouvelle proposition de dégustation avec des vins plus amples, plus ronds, avec des arômes qui tourneront vers le grillé, les fruits compotés, tout en gardant une belle vivacité. »

Une nouvelle catégorie de vins rosé a été ainsi proposé à la dégustation au Concours du Grand Rosé, celle des vins des rosés atypiques avec 5 vins rosés de garde à déguster.



## Le Palmarès

Dans la catégorie des vins traditionnels, c'est le **Domaine de la Baratonne** (La Garde) qui remporte le Prix du Très Grand Rosé 2018, **Château la Lieue** (Brignoles) remporte le Prix du Grand Rosé et le **Château du Seuil** (Aix-en Provence), le Prix du Cabinet d'Agronomie Provençale.

Dans la catégorie des vins atypiques, c'est le **Château de Chausse** (La Croix Valmer) qui remporte le Prix du Rosé de garde.

Les maîtres de chai de ces domaines ont ainsi gagné un voyage au Portugal pour visiter l'usine Amorim, un diner pour 2 chez Bruno, un magnum de vin étranger et un diner pour 2 à l'Hostellerie de l'Abbaye de la Celle pour le prix du Grand Rosé de garde.

**Contact presse ; Servane Grisot - 06 23 40 41 15 : servane@comenprovence.fr**

