

► Château-Bas (Vernègues)

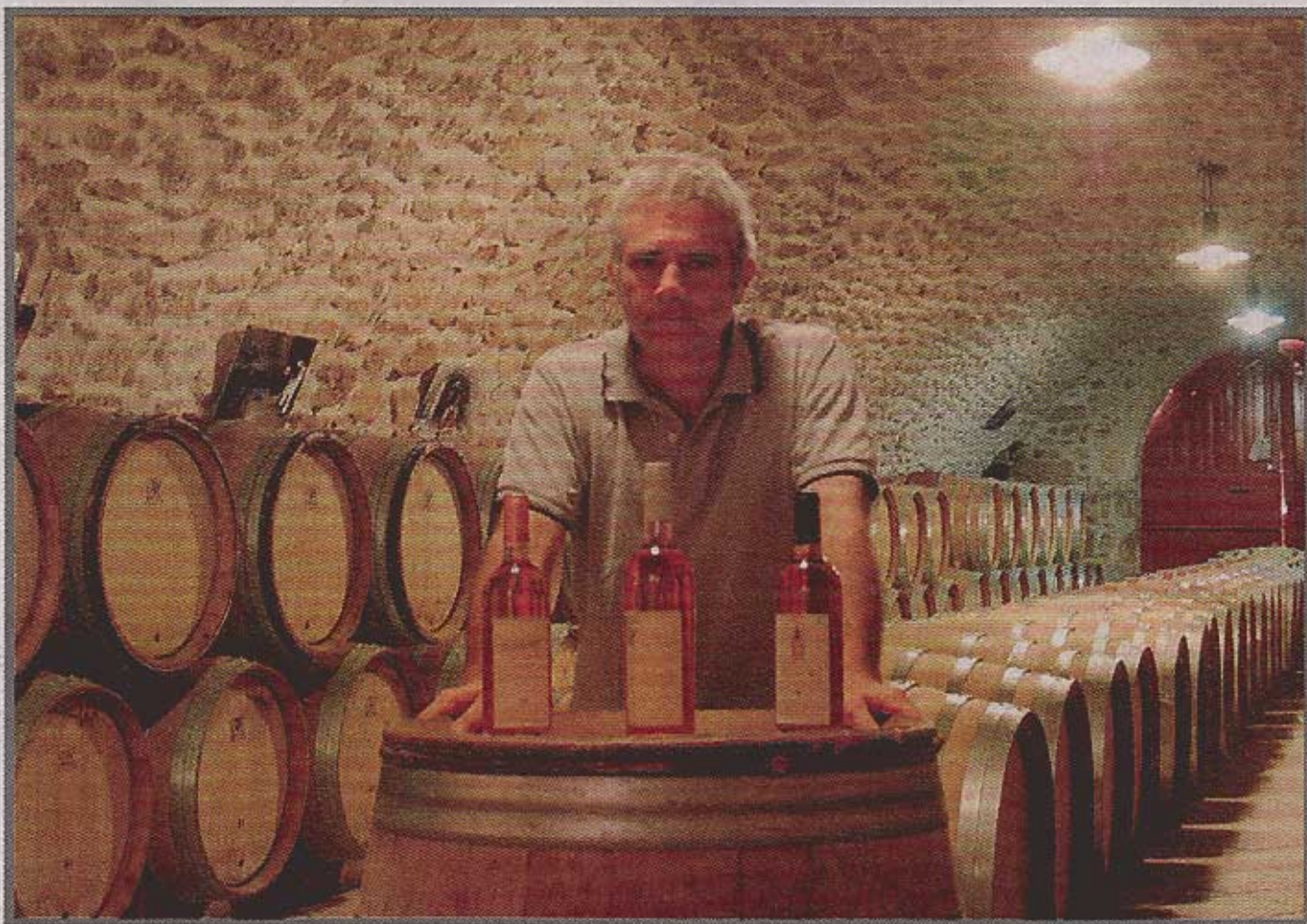
Plus que trois rosés, trois univers à explorer

A Château Bas on ne crée pas «des vins mais des univers». Le directeur Philippe Pouchin estime qu'en rosé comme pour les autres couleurs «on n'a pas encore tout exploré».

Il propose ainsi trois univers qui correspondent «à des instants de consommation». D'abord un rosé clair et vif, ensuite un rosé moyen de gamme plus épicé et enfin un rosé de garde haut de gamme : la Cuvée du Temple. A base de cépages syrah et mourvèdre, cette cuvée vinifiée en barrique de chêne affiche un profil gustatif forcément très différent des standards de Provence. Produite depuis 1997, elle «a trouvé son public» qui n'hésite pas à déboursier 12 euros par bouteille.

Situé au cœur de vallons et de forêt, Château-Bas produit trois vins d'excellente facture qui pourraient bientôt bénéficier du label bio.

L'Alvernègue : 5,10 euros
Pierre du Sud : 6,30 euros
Cuvée du Temple : 12 euros
Tel. 04 90 59 13 16



Philippe Pouchin propose à Château Bas plus que des vins : «des univers»

Le test de la rédaction

Château Bas Pierre du Sud***

Pierre du Sud est un rosé aux reflets orangés et au nez de fruits rouges épicés. Puissant en bouche, il a du caractère (6,30 euros la bouteille). Les amateurs de vin frais et fruité choisiront plutôt l'Alvernègue (5,10 euros). Un vin d'été se développant en bouche avec beaucoup d'élégance. A consommer près du barbecue.

Château Calissanne***

Robe aux couleurs soutenues. A boire très frais dans sa jeunesse pour son bouquet d'arôme de fruits rouges. Ce château sera particulièrement apprécié en début de repas. Idéal sur salade gourmande périgourdine. 6,70 euros la bouteille.

Cellier St-Augustin, Les Lavandes***

Robe claire, vin gouléant, qui s'appréciera aux heures chaudes de l'été. Le nez est franc. La bouche est dominée par des notes acidulées. Un vin au prix abordable a servir très frais sur des grillades.