



De beaux rosés au Château Cavalier



Credit Photo - DR

Au pied du Massif des Maures, en Provence, 140 hectares sont dédiés aux rosés, avec les conseils avisés d'Olivier Dauga.

Le rosé plait énormément en France. On le boit pendant les beaux jours ; on le déguste pendant à l'automne et en hiver pour se remémorer le printemps et l'été. Ce vin, autrefois sans prétention, a gagné ses lettres de noblesse. On parle de rosés d'apéritifs, de rosés de barbecue et de rosés de gastronomie. Les robes et les arômes sont multiples.

Une propriété entièrement dédiée au rosé



Credit Photo - DR

Prenons l'exemple du Château Cavalier, situé au pied du Massif des Maures, en Provence. Cette propriété de 140 hectares de vignes appartenant au groupe Castel est dédiée entièrement au rosé. Quatre cépages prédominent, grenache, cinsault, syrah et cabernet sauvignon. Le grenache apporte les notes d'agrumes ; le cinsault les nuances minérales et citronnées ; la syrah procure coloris, mâche et épices ; le cabernet sauvignon donne de la fraîcheur. L'exploitation accueille aussi carignan, mourvèdre, rolle et sémillon.

Les éléments de cette palette ont été plantés au bon endroit car le Château Cavalier ne présente les mêmes caractéristiques sur l'ensemble de la propriété. On y trouve le cabernet sauvignon sur sols argilo-graveleux, le cinsault sur des terrains plus secs, la syrah et le grenache prennent racines sur des argiles.

Adapter le vin au goût des consommateurs

www.mensup.fr
 Pays : France
 Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Credit Photo - DR

Consultant de la propriété depuis trois ans, **Olivier Dauga** avoue toujours chercher à comprendre « *comment on obtient de beaux raisins, comment on peut résoudre d'éventuels problèmes en regardant le sol et les vents* ». **Dauga**, le nom ne vous dit pas quelque chose ? **Dauga**, c'est un nom qui fleure le Sud-Ouest, qui sent bon le rugby. Effectivement, le père d'Olivier est cousin de Benoît **Dauga**, célèbre international français de Rugby qui enflamma les stades et le tournoi des cinq nations dans les années soixante. Lui a joué à Cognac, en Charente.

Il est de Libourne et ses aïeux ont travaillé la vigne. Lui a commencé au **Château Sociando-Mallet** de 1986 à 1992, avant de rejoindre La Tour Carnet de 1992 à 1998 puis Rolland de By de 1998 à 2000. « *J'ai fondé ma boîte en 2000 après avoir eu une révélation en Australie*, confie-t-il. *J'ai appris dans les wineries de la Margaret River que l'on pouvait faire du vin en fonction du marché et que l'on n'y hésitait pas à adapter le vin aux goûts des consommateurs* ». Sa société, « **Le faiseur de vin** », donne aussi des conseils sur le packaging.

Au Château Cavalier, **Olivier Dauga** travaille en équipe avec Philippe Castel, responsable des Châteaux et domaines Castel, et Florent Gaillard, œnologue et directeur du Château.

Dégustation



Credit Photo - DR

Mensup a pu goûter le millésime 2014 sur quatre cuvées.

www.mensup.fr

Pays : France

Dynamisme : 0

[Visualiser l'article](#)

- Château Cavalier Prestige – 2014 Côtes de Provence. Assemblage de syrah (50%), grenache (32%), rolle (13%) et sémillon (5%), cette cuvée n'est tirée qu'à 10 000 exemplaires. 40% de son assemblage est vinifié pour partie en barriques d'acacia et de chêne avec bâtonnage hebdomadaire, ce qui lui donne une structure complexe. Belle attaque, arômes de fleur blanche, élégance. Prix: 14,90€ chez les cavistes, dont Nicolas.

- Château Cavalier 2014, Côtes de Provence. Assemblage de grenache (37%), cinsault (36%), vermentino et sémillon (13%), syrah (8%) et carignan (6%). Note d'agrumes avec une pointe de fruit rouge. Parfait pour une grillade. Prix 10,70 € chez les cavistes et Nicolas.

- Cavalier Réserve de la Famille 2014, Côtes de Provence. Assemblage de grenache (62%), syrah (16%) et cinsault (12 %). Vif et très aromatique avec une finale de fruit rouge. Souple et facile à boire. Prix: 7€ dans la grande distribution (Leclerc, Carrefour, Magasins U).

Relais de Cavalier 2014, Côtes de Provence. Assemblage de cinsault (80%), grenache (15%), Syrah (5%). C'est le second vin de la propriété. On l'aurait appelé rosé de soif il y a quelques années. On le désigne par rosé de piscine aujourd'hui. C'est beaucoup plus chic.

Note de dégustation 2014 : Belle robe rose pâle, claire et brillante. Nez riche alliant fruits exotiques et notes florales. Vif et généreux en bouche avec une finale fraîche et croquante.

Prix: 6€ , on peut le trouver en BIB chez Nicolas.

BONS PLANS**SHOPPING**

A Cab In Times

59.00 €

Polo homme blanc et bleu 470

109.00 €

Polo Lacoste personnalisé

115.00 €