

LA REVUE DU VIN DE FRANCE HORS SERIE



L'édition 2025 du Guide des meilleurs vins de la Revue du vin de France

C'est au château de Barbeyrolles, à Gassin, que la Provençale Régine Sumeire a initié un rosé très pâle avec sa fameuse cuvée Pétale de Rose dans les années 1980. Depuis, beaucoup ont suivi ce style mais elle reste la référence en la matière. L'un de ses secrets ? Le pressurage doux des raisins en grappe entière, dont découle un jus parfumé à la texture délicate. Sur les schistes près de la Méditerranée, un blanc (sémillon, rolle et ugni) gras et savoureux et un rouge (syrah principalement) à la structure légère naissent des vignes conduites en biodynamie. Ce domaine est sans aucun doute le plus intéressant du golfe de Saint-Tropez.

Les vins:

Toujours aussi précise dans ses vinifications, Régine Sumeire approche le blanc provençal avec la maestria d'une vigneronne qui connaît sa terre : le rolle, le sémillon et l'ugni blanc de la presqu'île de Saint-Tropez dégagent cette salinité particulière et unique qui séduit. Malgré la sécheresse de 2023, le blanc est un très beau cru.

Le rosé aussi pâle qu'à la première heure présente un bouquet d'une grande finesse. Derrière l'extrême sensibilité du fruit se dissimule un vin pulpeux dont les contours sont calqués sur le terroir schisteux de cette Provence de bord de mer.

Le rouge évoque la tapenade sur un fond de fruits rouges. La finale veloutée et fraîche exprime