

Un joli rosé élevé au pied du Ventoux

La bouteille du dimanche. Ce Château de Bacchus sera un allié des apéros en terrasse et même un peu plus.



Bacchus. Un nom et une promesse qui n'ont pas échappé à Eric Claret-Tournier. L'hôtelier-restaurateur, bien implanté dans la très chic Courchevel, découvre Château de Bacchus en 2016. Oliviers, chênes bicentennaires, le mont Ventoux... Eric Claret-Tournier a « **le coup de foudre** ». Il entrevoit « **dans ces sols au terroir exceptionnel un potentiel immense** ».

Claret-Fournier l'a déjà démontré, il a le sens des affaires. S'il investit, il vise le meilleur. Il passe le domaine en bio. L'agrandit, passant de 12 à 30 hectares en quatre ans. Il constitue une équipe solide et s'attache les conseils de l'œnologue Laurent Cornud. Rouge, blanc, rosé sont rapidement déclinés en trois gammes.

Ce Château de Bacchus 2023, composé à 90 % de cinsault, offre



Château de Bacchus 2023, AOP Ventoux, 29,80 €.

| PHOTO : OUEST-FRANCE

une robe claire. Il n'est pas de ces rosés qui tapent à l'oeil. Le nez est floral. L'attaque est fraîche ; c'est ce que l'on attend d'un rosé. Il offre une jolie rondeur et une longueur assez surprenante portée par le cinsault. Il fait de ce Bacchus un vin qui glisse avantageusement de l'apéro sur la terrasse à la table autour de plats plus élaborés. Ce qui explique peut-être son prix.

François GRÉGOIRE.