



CHEZ MON CAVISTE

## DES BULLES ROSES POUR L'ÉTÉ!

À servir encore plus frais qu'un rosé, ces pétillants bruts rosés s'apprécient aussi sous le soleil estival.

Texte Claudine Abitbol. Photos Valéry Guedes.

### 1 - Intense

Ce saumur brut d'une excellente maison aux abords de la Loire prend des allures de gourmandise rafraîchissante. Sa robe intensément saumonée et ses fines bulles s'invitent à l'apéritif des soirées chaudes. Un floral et un fruité soulignés par des notes briochées et vanillées dues à son séjour pendant de longs mois en fût de chêne. Une belle finale réglissée qui se marie bien avec de la crème pâtissière. *Bouvet Ladubay, Trésor, Saumur brut rosé, 14 €.*

### 2 - Ensoleillé

Sa fine bulle persistante résulte d'une maturation sur lattes pendant 18 mois. Elle participe à la perception des arômes frais et ensoleillés de ce crémant alsacien, qui libère des notes de fruits rouges (framboise, groseille). Servi bien frais (6-8 °C), ce pinot noir plein de charme a de quoi ravir un apéritif déjeunatoire ou un sorbet aux fruits rouges. Sec et vif, il laisse une impression de netteté en bouche. *Cave du Roi Dagobert, Crémant d'Alsace rosé, 7 €.*

### 3 - En finesse

Servi entre 9 °C et 11 °C, il est l'allié de l'apéritif, d'une anchoïade ou d'une tarte aux fruits. Cet excellent effervescent sec ou « nature » (zéro dosage) à base de rolle et grenache blanc exprime avec finesse ses notes de fruits rouges bien mûrs (framboise, fraise...). Sa bouche laisse

échapper des notes gourmandes (praline, rhu-barbe) qui rappellent qu'en été le plaisir a toute sa place. *Domaine d'Éole, brut nature rosé, zéro dosage, 17 €.*

### 4 - Réjouissant

Ce champagne est parfait pour l'été car sa texture crémeuse se marie à des assiettes légères à base de saumon, de saint-jacques ou encore à des desserts aux fruits rouges (tarte aux fraises, framboisier, sorbet). Ses fins arômes fruités (groseille, pêche de vigne) et sa finale très pure et légèrement acidulée font de cette bulle saumonée l'allié des réjouissances. *Champagne Colin, cuvée rosé brut, 1<sup>er</sup> cru, 27,50 €.*

### 5 - Tendence

Cette bulle de Provence issue d'un cru classé de Provence soigne sa présentation, dans ce flacon satiné aux formes tendance. Cinsault et syrah sont vendangés de nuit pour préserver toute sa fraîcheur au rosé. Des bulles aériennes transportent de jolies notes de cerise et de rose. Ce vin invite au partage avec simplicité. Avec de la charcuterie fine, un plat exotique ou un dessert (charlotte aux fruits, crème anglaise). *Château de Saint-Martin, Bulles de Rosé, 15,90 €.*

### 6 - Convivial

L'été est synonyme de grandes tablées conviviales. Autant choisir une bulle adaptée! Elle est

issue d'une démarche collective initiée en 2008 par Alain Combard, propriétaire du domaine, encadré par une vingtaine de vigneron, l'INAO et le Centre de recherche et d'expérimentation du rosé (Vidauban). Grande réussite pour ce vin bio équilibré, qui oscille entre fraîcheur et rondeur, offrant une finale élégante, gourmande et fruitée (fruits rouges et abricot). *Figuière, Famille Combard, Atmosphère, extra-brut rosé 2016, certification Ecocert, 17,75 €.*

### 7 - Féminin

Avec ce vin de pays, c'est la Méditerranée qui est en effervescence! La silhouette élancée de sa bouteille et son étiquette bleue évoquent le rivage et les vacances. Avec ses notes fraîches et savoureuses de pamplemousse et d'épices sur un fond de fruits rouges, cette bulle rose pâle s'accorde avec tous les mets estivaux (rougets, salades composées, grillades de viande blanche...). *Rivarose, IGP Méditerranée, brut rosé, 5,95 €.*

### 8 - Original

Pinot noir et gamay de Bourgogne donnent naissance à cette originale bulle de Bourgogne, moderne avec son habillage rose, sa robe saumonée et son nez de grenadine. La maison qui le produit se positionne comme le premier producteur de crémant de Bourgogne. *Veuve Ambal, Crémant de Bourgogne, Collection brut rosé, 8,95 €.*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

