



[Champagne Tasting] Champagne rosé, le vent en poupe



(photo F. Hermine)

L'atelier animé par Geoffrey Orban déclinait en quatre champagnes de vigneron et de coopératives les nuances des rosés, en assemblage ou en macération, pour un apéritif, un plat ou un dessert.

La tendance rosé gagne les bulles depuis déjà une dizaine d'années. Il est désormais servi à la coupe dans la plupart des bars et restaurants chics et s'est imposé comme une alternative incontournable au brut sans année classique. Il n'a cessé de progresser depuis 2005 et a vu ses volumes doubler en dix ans. Il représente aujourd'hui plus de 12% des ventes. Il est particulièrement apprécié aux États-Unis, au Japon, en Espagne, en Russie, au Canada, au Mexique, en Autriche... mais également dans l'Hexagone.

En Champagne, le rosé peut être d'assemblage, de macération ou de pressurage, plus souvent d'assemblage, moûts blancs et vin rouge à base de pinot noir et/ou pinot meunier, champenois obligatoirement, à hauteur de 5 à 25%. Leur couleur varie du rosé pâle au rosé cerise en passant par des couleurs saumonée, orangée, cuivrée, des teintes fraise ou framboise.



[Visualiser l'article](#)

Des maisons comme **Ruinart, Clicquot, Billecart-Salmon, Laurent-Perrier...** se sont fait connaître très tôt par leur rosé. Désormais, la quasi-totalité des producteurs et des maisons élaborent un champagne rosé, y compris dans leurs cuvées de prestige.

Champagne Colin à Vertus. Rosé 1er cru à 85% chardonnay, 15% pinot noir avec 60% de vins de réserve en solera. 22 mois en caves et maturation de 6 mois après dégorgement. Dosé à 12g. Les vins de réserve et le dosage apportent la gourmandise et donne de l'ampleur au chardonnay. Des bulles fines et crémeuses, un nez crayeux mais aussi floral. Des arômes de fruits rouges, fraise, framboise, groseille... Avec des tapas ou à l'apéritif.

Champagne Le Brun de Neuville à Bethon. Cuvée Lady N. Une base 2009 à 46% pinot noir, 34% chardonnay et 20% de rouge de pinot noir. Maturation 7ans en caves, dégorge en octobre 2017. Dosage à 8g. Un vin franc et vineux sur des arômes de fraise, framboise, rose, fruits exotiques et quelques épices. La puissance sur la fraîcheur. Sur des poissons de roche avec une sauce tomates et poivrons, un tartare de saumon ou de bœuf.

Champagne Fresne-Ducret à Villedommange sur les lieux-dits Braies-Maimberts. Cuvée Spagyrie. 55% pinot noir, 40% meunier et 5% chardonnay. 60% base 2012 et 40% de vins de réserve. Maturation en caves 24 mois et 6 mois après dégorgement. Dosage à 8g. Un vin de sable fluide et léger, sur des arômes de fleur d'oranger, fruits exotiques, mandarine, mangue, frangipane... Avec une chiffonnade de jambon ou des langoustines.

Champagne Henri Blin à Vincelles. Rosé de saignée extra-brut Édition limitée. 100% meunier. Maturation 24 mois et 3 mois après dégorgement. Dosage à 4g. Un vin vineux à bulles fines, des arômes de fraise des bois écrasée, griotte, orange sanguine. Avec un fromage de brebis ou un tiramisu aux biscuits rosés de Reims.