



MAGAZINE &

TOURISME INTERNATIONAL
162 / ÉTÉ 2017

WWW.VINSETGASTRONOMIE.COM

GRAND CHEF
CHRISTIAN
SINIGROPI **

DOSSIER NATIONAL ROSÉS

+ 200 VINS SÉLECTIONNÉS

"LA PALME D'OR"
+ SES RECETTES

ROUTE DES VINS LA BOURGOGNE

ENQUETE
OÙ VA LA GASTRONOMIE FRANÇAISE ?

FESTIVAL GASTRONOMIQUE
V&G CANNES

IMMERSION
MUSÉE ESCOFFIER
DE L'ART CULINAIRE

L 11915 - 162 - F - 8,90 € - RD

Belgique - 9,50 euros LUX - 9,30 EUROS - CH - 14,20 F\$



les Champagnes des vignerons

Les champagnes rosés non millésimés

Champagne Aurore Casanova Brut Rosé



La robe est assez soutenue. La mousse est peu abondante, les bulles sont fines et légères et forment un beau cordon. Le nez est discret sur les fruits rouges. La bouche est plaisante et charmeuse. **40 euros**

Champagne Gérard & Olivier Belin Rosé ♥



Robe rose légèrement orangée, une belle mousse peu persistante, avec des bulles fines qui forment un joli cordon. Le nez est agréable sur la framboise. La bouche est friande, agréable sur la framboise. Belle fraîcheur avec un bel équilibre. **16,60 euros**

Champagne Stéphane Brunet Brut Rosé Premier Cru



La robe est saumonée clair, la mousse est peu abondante, les bulles sont très fines et forment un cordon très mince. Le nez est flatteur sur les petits fruits rouges (fraise, framboise) et un peu agrumé. La bouche est vive, plein, charmeuse avec un bel équilibre. **18 euros**

Champagne Colin Rosé Brut ♥♥♥



La robe saumon pâle présente une très belle mousse crémeuse et persistante. Les bulles sont fines et forment un beau cordon. Un joli nez flatteur sur la fraise et framboise. Une bouche ample avec une belle attaque sur de jolis fruits rouges qui rend ce vin très plaisant. **36 euros**

Champagne Daniel Collin Brut Rosé



La robe est rose soutenu. En premier nez une légère acidité sur des notes de fruits rouges (pomelos, orange sanguine). En bouche on est sur des fruits rouges avec une belle longueur. Parfait intensité et très belle effervescence. Parfait pour l'apéritif, ou bien accompagner une viande grillée ou bien une soupe de fruits rouges. **PNC**

Champagne Dehu Père & Fils Rosé Prestige



La robe est couleur rosée orangée. Les bulles sont fines et forment une jolie collerette persistante. Au nez des petites notes de fruits rouges (fraise, cassis, pomelos), et amande. En bouche une attaque sur une légère acidité. La matière est dense qui évolue sur des notes minérales. L'ensemble délivre une finale longue et parfumée. Parfait pour accompagner des fruits de mer, ou la cuisine asiatique. **24 euros**

Champagne De Saint Gall Brut Rosé ♥



La robe est rosé soutenu, les bulles sont moyennes et forment un cordon avec une belle effervescence. Le nez est assez discret sur les petits fruits rouges (cerise, framboise). La bouche est sur les fruits rouges (framboise, groseille). Vin agréable pour l'apéritif. **PNC**



Champagne De Saint Gall Brut Rosé ♥



La robe est rosé soutenu, les bulles sont moyennes et forment un cordon avec une belle effervescence. Le nez est assez discret sur les petits fruits rouges (cerise, framboise). La bouche est sur les fruits rouges (framboise, groseille). Vin agréable pour l'apéritif. **PNC**

Champagne De Saint Gall Grand Cru Rosé ♥♥



La robe est rose pâle légèrement saumonée. La mousse est abondante, les bulles sont fines et régulières. Ce vin présente un joli nez sur les fruits rouges (fraise, groseille). Belle attaque en bouche sur le fruit avec une belle ampleur et une belle finesse. **PNC**

Champagne De Sousa Brut Rosé Bio ♥♥



La robe est pâle couleur saumonée. Une belle mousse avec des bulles très fines qui forment un beau cordon. Le nez est agréable, fin sur le fruit. En bouche, une belle fraîcheur sur les fruits rouges (framboise, groseille, cassis). Un joli vin.

Champagne Didier-Ducos Brut Rosé « Pétales de Rose » ♥



La robe est rose pâle légèrement orangée. Les bulles sont fines et légères et forment un beau cordon persistant. Le nez est austère, sévère sur les fruits rouges (mûre). En bouche une belle attente, vin flatteur sur le fruit. Agréable. **16,50 euros**

Champagne Dom Caudron ♥



La robe est rosé pâle saumoné, la mousse est crémeuse, moyennement abondante, les bulles sont fines et légères. Le nez est peu évolué, assez discret mais plaisant. Agréable en bouche, sur les fruits rouges (fraise, mûre). Un vin qui emplit bien la bouche. Un joli vin. **25,90 euros**

Champagne Michel Fagot Rosé ♥♥♥



La robe est rose pâle, les bulles fines et régulières. Joli nez sur les fruits rouges. La bouche est très flatteuse avec une belle attaque. Vin complexe et agréable. **21,80 euros**

Champagne Gallimard Père et Fils Brut Rosé



La robe est rosée avec des bulles foncées. Au nez, des fruits à grosses baies (mûres, fraises). La bouche est agréable. La finale est longue sur des notes de cerise et de fraise. Accompagnerait bien une volaille à crème, ou un charlotte aux fruits. **16,50 euros**

Champagne Philippe Gamet Rosé de Saignée



Robe œil de perdrix, avec une mousse abondante, les bulles sont très fines et forment un cordon très fin. Le nez est sur le fruit rouge, assez discret. La bouche agréable et ample est riche en fruits rouges. Parfait pour accompagner tout un repas. **35,50 euros**

Champagne Pascal Lejeune Rosé ♥♥



Jolie robe rose orangée, la lousse est légère, les bulles sont fines et forment un beau cordon. Le nez est délicat sur les fruits secs qui évoluent sur les fruits rouges. Belle attaque en bouche très agréable sur le fruit.

Champagne Littiere Brut rosé



La robe est rose pâle avec une belle mousse abondante, les bulles sont très fines. Le nez est discret. La bouche est vive sur le joli fruit. Belle ampleur et bien équilibré. **NC**

Champagne Xavier Loriot Brut Rosé « Collision » ♥♥



La robe est rose sur des reflets orangés. Les bulles fines et régulières forment une jolie collerette. Au nez, on est sur des arômes floraux qui évoluent rapidement sur des notes iodées. Au palais, une belle intensité, un vin bien équilibré et sur des notes très prononcées de fruits rouges (pomelos, orange sanguine). Il accompagnerait parfaitement une cuisine orientale un peu relevée. Très beau produit. **PNC**

Champagne Gérard Loriot Rosé Brut ♥♥



La robe est rose saumonée assez pâle. Une belle mousse abondante. Les bulles fines et légères et forment un beau cordon. Un nez assez discret et subtil. En bouche vin agréable sur les fruits rouges (framboise, fraise) et peut être pamplemousse rosé.

Champagne Serveaux Fils Rosé de Saignée



La robe est pâle avec de jolies bulles fines qui forment une mousse légère. Le nez est peu présent, évoluant sur des arômes de fruits rouges et d'agrumes. Attaque moyenne en bouche sur de jolis fruits avec une belle longueur. **29,90 euros**

Champagne Tarlant Rosé Brut Nature



La robe est couleur vieux rose légèrement sur la tuile orangée. La mousse est abondante et disparaît vite. Les bulles sont très fines. Le nez est fruité sur le petit fruit rouge (mûre, framboise). En bouche, une attaque tout en douceur sur le fruit rouge. C'est un vin qui peut accompagner tout un repas. **39 euros**



Champagne Thevenet Delouvin

Carte Rosée ♥♥



La robe est saumonée, la mousse est légère et abondante, les bulles sont fines et forment un joli cordon. Le nez est joli sur le fruit rouge (cassis, fraise). En bouche, une belle matière qui explose avec un bel équilibre et une belle fin de bouche. **PNC**

Champagne Waris-Larmandier

Brut Rosé ♥♥



Avec une belle robe d'un rose saumoné, les bulles sont fines et régulières et forment une jolie collerette, ce vin s'exprime au nez sur des arômes de raisin de Corinthe et d'amande grillée. Au palais, on est sur les petits fruits rouges et noirs (framboise, cerise, figue). La finale est longue. Un très beau vin pour

accompagner votre repas. **23,50 euros**

Les champagnes rosés millésimés

Champagne Daniel Moreau

Les Crinquettes Rosé de Saignée

Millésime 2012 ♥♥



La jolie robe rose présente une mousse crémeuse et agréable. Les bulles sont fines et légères et forment un joli cordon. Le nez est très fin sur le fruit rouge et les agrumes. La bouche est plaisante avec de jolis arômes de fruits. Bien équilibré, plein et rond. Vin très agréable. **33 euros**

Champagne Vignon Père et Fils

Brut 2012 Grand Cru Verzy ♥



La robe est rosée sur des reflets orangés. Ses bulles fines et serrées forment une jolie collerette. Au nez on retrouve des notes de petits fruits rouges (griotte, cerise, fraise des bois) qui évoluent sur des notes plus douces d'amandes, de pivoine et de figue. Au palais, première

attaque sur des notes acides de pomelos qui évoluent rapidement sur des notes de craie et d'iode marine. Vineux en bouche, il peut accompagner un repas sur du petit gibier à poils. **28 euros**