



Rosés, les tendances de l'été

Texte **Claudine Abitbol**. Photos **Guillaume Czerw.**



Grandes tablées

Très en vogue, les grands formats font sensation. Leur avantage ? Le vin reste jeune plus longtemps.

1-Étonnant. Ce vin gascon de sauvignon gris se marie à merveille avec des plats légèrement épicés et des desserts aux fruits rouges. Il est issu d'un cépage du Poitou aux parfums atypiques de jasmin, de buis, de pomélo, de fruits de la Passion, et présente une finale d'orange persistante. Un vin aussi clair qu'un blanc, typique des gris presque translucides. **Domaines François Lurton, Les Fumées Blanches, Gris de Sauvignon, Vin de France 2020, 1,5 litre, 14,90 €.**

2-Fédérateur. Idéal avec un buffet chic en famille composé de salades, de viandes froides, de poissons au barbecue, de plats du monde épicés... Ce rosé du Rhône frais, croquant, aux fruits expressifs, légèrement épicé grâce à la syrah, est un vin de copains

qui plaira au plus grand nombre. **Cave de Tain Héritiers Gambert, Première Note, IGP Collines Rhodaniennes 2020, rosé de syrah, 1,5 litre, 12,95 €.**

3-Gastronomique. Petite friture de rougets, sardines grillées, anchois, carpaccio de saint-jacques pour ce rosé satiné à l'œil avec une belle texture dominée par la fraise des bois et la fraîcheur de l'eau vive. Un beau vin de gastronomie, gourmand, moderne (bouchon synthétique) et qui a de la poigne. **Château Rasque, Alexandra, Côtes de Provence rosé 2020, HVE, 1,5 litre, 48,50 €.**

4-Vin d'amitié. Plantés sur un sol très schisteux, les grenache, syrah et cinsault mûrissent harmonieusement sous le soleil

provençal. Entre équilibre et grande fraîcheur, ce rosé du soleil offre un beau volume en bouche aux saveurs d'agrumes méditerranéens sous le signe du mimosa. **Château La Gordanne, Vérité du Terroir, AOC Côtes de Provence rosé, tête de cuvée, AB, 3 litres, 62 €.**

5-Iconique. Apéritif, légumes à la provençale, tomate-mozzarella et plateau de fruits de mer apprécieront les notes fines de rose, d'agrumes et d'acacia persistantes en bouche. Un rosé croquant et frais, élaboré avec soin et servi dans une bouteille-carafe iconique. **Château Sainte Roseline, Lampe de Méduse, Côtes de Provence rosé 2020, cru classé, 1,5 litre, 32 €.**

6-Distingué. Salade niçoise, terrine de légumes, poisson rôti et cuisine végétarienne conviennent à ce lumineux rosé, né entre des rangs de lavande et d'oliviers, dans cette Provence d'arrière-pays. Un vin riche aux notes de pêche, de groseille et de pomélo, soyeux et serein, issu de grenache et cinsault, présenté dans un magnum échassier. **Château La Verrerie, Luberon rosé 2020, AB, 1,5 litre, 35 €.**



CHEZ MON CAVISTE

7-Tonique. Ces raisins de variété grenache et mourvèdre vendangés à la main sont généreux en arômes: pêche, abricot, citron, mandarine. La bouche est élégante, minérale et de belle

facture. Une finale iodée appelle les produits de la mer ou des plats à l'huile d'olive. **Château Romanin, Grand Vin Rosé, Les Baux-de-Provence 2019, biodynamie, 1,5 litre, 36 €.**

8-Attrayant. Un vin aux notes de fruits jaunes et d'agrumes qui répond aux envies des jeunes consommateurs. **Figuière, Signature Magali, Côtes de Provence rosé 2020, 1,5 litre, 27,60 €.**

Frais et léger à l'apéritif

Pour ouvrir l'appétit, les rosés fruités, souples, acidulés et rafraîchissants se font une belle place au soleil.

1-Créatif. Un délice à l'apéritif autour de bouchées délicates ou de sushis. Couleur pétale de rose, ce rosé composé d'un grand nombre de cépages provençaux présente des notes de litchi frais et d'agrumes. Belle finale minérale. **Château Bonisson, La Petite Causerie, Côteaux d'Aix-en-Provence rosé 2020, AB, 10,50 €.**

2-Décomplexé. Emblématique à Chablis, le Domaine Laroche s'est implanté dans le Languedoc dans les années 1980. Élaborée à partir de raisins de variété grenache, syrah et cinsault, cette cuvée pâle se veut gourmande, fruitée et décomplexée (bouchon à vis...). **Mas La Chevalière, Rosé, IGP Pays d'Oc 2020, 9 €.**

3-Copain copain. Pêche, bergamote, fraise Tagada... Un rosé de table bien équilibré, frais, issu de grenache, cinsault et syrah. Original avec son étiquette bleue et ronde, et sa contre-étiquette qui précise que son nom signifie « picotement » en provençal. **Batti Batti, IGP Méditerranée 2020, AB, 9,50 €.**

4-Insulaire. Une robe très pâle avec des notes de rose pour cette cuvée graphique et premium, fruit d'un effort collectif. Très rafraîchissante, équilibrée et engageante avec son cépage insulaire sciaccarellu, cette cuvée porte-drapeau de l'IGP Corse est élégante et respectueuse de l'environnement (HVE 3). Elle parle de vacances à l'ombre des parasols. **Île de Rosé, IGP Île de Beauté 2020, 8,90 €.**

5-Ajouré. C'est aux portes du Périgord que naît ce bordeaux rosé, idéal avant de passer à table. En conduite raisonnée, il affiche un style soigné, sans excès, avec des arômes de rose et de fleur d'aubépine, tout en finesse et tout en beauté. La dentelle de papier sur l'étiquette met à l'honneur cet élégant cabernet sauvignon et franc. **Château de Parenchère, La Roseaie, Bordeaux rosé 2020, HVE, 6,80 €.**

6-Signature. On ne s'attend pas à déguster un rosé en vallée du Rhône particulièrement généreux en rouge malgré son exception AOC Tavel 100 % rosé. Mais quand une grande

signature sort sa version rosée fine et ronde, avec des parfums d'agrumes et fruits rouges, alors les papilles fondent de plaisir. **Maison E. Guigal, Côtes du Rhône rosé 2020, 7,50 €.**

7-Cosy. Une robe aux teintes or rose, très élégante, signe ce vin fruité, aux notes de fruits exotiques et de fraise. Issu de sélections d'une dizaine de parcelles situées entre la Dordogne et la Garonne, il est rond dans un style très cosy, aimable et bienveillant. Idéal avec des grillades et des desserts fruités. **Mouton Cadet, Baron Philippe de Rothschild, Les Parcelles, Bordeaux rosé 2020, 14 €.**

8-Minéral. Un bel assemblage de pinot noir et gamay plantés sur un terroir volcanique, ce qui offre immédiatement cette fraîcheur et cette minéralité propre aux crus issus de terroirs volcaniques. On aime les notes acidulées de petits fruits rouges. **Cave Desprat Saint-Verny, Terre & Laves, Côtes d'Auvergne rosé 2020, 8,60 €.**

9-Soigné. Ce rosé fruité et séveux est né dans le secteur du mont Ventoux balayé par le mistral. Ce terroir lui donne de la poigne avec cette trame tout en tension qui se plaît avec des plats à base de fromage de chèvre, de viandes au barbecue ou de rougets. Avec lui, on passe à table. **Les Grandes Serres, Le Rosé Sans Sulfites Ajoutés, IGP Méditerranée 2020, 7 €.**





Flacons de gastronomie

Ces vins de terroir ont gagné leurs lettres de noblesse en se montrant dignes des meilleures tables.

1-Suave. Carpaccio de saint-jacques aux légumes pour ce rosé gourmand et suave. Très belle fraîcheur et grande élégance du fruit pour ce vin aux arômes de fraise, de pêche et de melon se développant à l'ombre de la montagne Sainte-Victoire. **Domaine La Grande Bauquière, Moment Suspendu, Côtes de Provence rosé 2020, 19 €.**

2-Aérien. Dans un habillage moderne, on découvre un rosé léger et frais, avec de délicats arômes de poméle et de fleurs blanches, et doté d'une belle minéralité. Une cuvée idéale avec un carpaccio de veau, du poisson grillé, de petits farcis provençaux ou de la cuisine orientale. **Château Minuty, Prestige, Côtes de Provence rosé 2020, cru classé, 18,50 €.**

3-Précis. Minéralité et arômes de fruits frais, comme la groseille et la mandarine, rendent ce vin frais et plaisant à la dégustation. Ce rosé de pinot noir, fin et précis, est comparable aux vins blancs de Sancerre. C'est un très bon

compagnon de table avec des salades et des grillades estivales. **Château de Sancerre, Sancerre rosé 2019, 16 €.**

4-Dynamique. Terroir biologique dans les Alpilles et vendanges à la main dans ce paysage paradisiaque d'Eygalières. C'est un assemblage de six cépages provençaux au service d'une cuvée croquante, aux arômes de fruits rouges et d'agrumes, tout en harmonie et en finesse. À déguster avec des grillades ou des plats exotiques. **Domaine d'Éole, Côteaux d'Aix-en-Provence rosé 2020, 13 €.**

5-Subtil. Il semble que ce soit ce terroir caillouteux qui donne son tempérament bien trempé à ce vin bio subtil et tellement gastronomique, né de l'assemblage d'une dizaine de cépages. Puissant et frais, avec des notes d'agrumes et de poivre, on l'imagine bien avec une assiette de charcuterie, une salade niçoise ou du caviar d'aubergines. **La Bastide Blanche, Bandol 2020, AB, 16 €.**

6-Authentique. Il se déguste dès l'apéritif, pour apprécier sa très grande délicatesse, et au cours d'un repas chic, grâce à ses notes de pêche blanche, de fleur d'aubépine et de citron. Très belle structure en bouche, droite et fine, tout en fraîcheur. Vin de terroir par excellence, apte à la garde jusqu'à six ans. **Château La Mascaronne, Côtes de Provence rosé 2020, 19 €.**

7-Délicat. Bruschetta de légumes du soleil, escargots ou risotto à l'encre de seiche accompagnent ce rosé robuste mais délicat. Les vieux grenaches noirs apportent leur concentration, le cinsault sa gourmandise, le grenache gris sa vivacité. Cette force tranquille parle d'un terroir aride entre élevage ovin et vergers d'agrumes menés en bio. **Château Ollieux Romanis, Alba, Corbières rosé 2020, Ecocert, 15 €.**

8-Expressif. Avec de jolies notes de pierre à fusil, de mine de crayon et de grillé, le tout fondu dans un panier de fruits rouges, ce chinon se révèle riche et subtil, apte à la gastronomie. Cent pour cent cabernet sauvignon, ce rosé se montre généreux et se marie avec les entrées et les desserts. **Château de la Grille, Chinon rosé 2020, 11 €.**





Joyeuses bulles

Vive les rosés qui pétillent et apportent un peu de couleur dans ce monde de brut, extra-brut, extra-dry. À déguster lors d'un pique-nique ou d'un buffet chic.

1-Élegant. Ce chardonnay de belle origine complété de pinot noir offre des bulles ultra-fines. Plus proche du vin que du champagne, ce style gastronomique s'accorde avec un poisson délicat, une pièce de bœuf, d'agneau ou de veau et les abats les plus nobles.
Champagne Alfred Gratien, Cuvée Paradis, brut rosé, 87 €.

2-Romantique. À l'apéritif ou avec un dessert aux fruits rouges, ce champagne composé de chardonnay, pinot noir et pinot meunier donne une impression de rondeur et de gaieté, avec des notes acidulées d'agrumes et de fruits rouges ainsi qu'une belle longueur.
Champagne Pommery, Royal, brut rosé, 39 €.

3-Chaleureux. Brunch sucré-salé, buffet de légumes croquants, amuse-bouches au saumon fumé accompagnent ce crémant élaboré par une coopérative alsacienne avec du pinot noir des meilleures parcelles bio, aux arômes délicats de grenadine et un nez floral. Fraîcheur et gourmandise en font une cuvée idéale pour l'été.
Wolfberger, Crémant d'Alsace, brut rosé, AB, 8,50 €.

4-Familial. Un champagne familial issu de la Côte des Blancs à la fois accessible et élégant. Avec son chardonnay et sa touche de pinot noir pour colorer la bulle, il livre des arômes de cerise, de framboise, de rose et se montre idéal avec des desserts aux fruits rouges.
Champagne Colin, Castille, brut rosé, premier cru, 33 €.

5-Sensuel. Dans ce flacon raffiné, un vin parfait pour les agapes de fruits de mer et de poisson cru. Issu d'un travail collectif et des meilleures parcelles classées de chardonnay et pinot noir, ce champagne sensuel et fruité aux arômes d'agrumes, d'épices et de fleurs s'apparente à un parfum.
Champagne Jacquart, Cuvée Alpha, rosé 2012, 115 €.

6-Raffiné. Cet extra-brut, très peu dosé en sucre, est idéal tout au long d'un repas avec volaille, salade et fromage. Issu d'un assemblage de 106 parcelles dont 12 crus classés, il affiche noblesse et fraîcheur avec des arômes de fruits rouges et une belle persistance minérale.
Champagne Bruno Paillard, rosé première cuvée, 49 €.

7-Gourmand. Ce crémant rosé présente une robe surprenante : jaune clair comme un brut. Très gourmand dès la première gorgée, avec une belle mousse, il ravit les papilles avec ses jolis fruits frais aux notes de fraise, de pêche et d'acacia, pour l'apéritif ou avec une tarte aux pommes.
Moillard, Crémant de Bourgogne, brut rosé 2018, 6,45 €.

8-En amoureux. Une cuvée très fruits rouges, dominée par le pinot noir à 80 %, issu de très beaux terroirs du côté de Troyes. Puissante mais ultra-fraîche, elle libère des notes rares de violette et d'anis en finale. Idéal pour un dîner aux chandelles autour d'un magret de canard.
Champagne Devaux, Œil-de-Perdrix, rosé, 23,90 €.

9-Superbe. Cette maison familiale fondée au XIX^e siècle a élaboré un rosé sec pour accompagner les desserts. La fraise des bois et sa touche acidulée viennent titiller les papilles avec hardiesse. Onctueuse, savoureuse et croustillante, cette cuvée se montre parfaite avec les desserts fruités.
Champagne Duval-Leroy, Lady Rose, 46 €.

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