

Le champagne de la belle saison

Lumineux et rare, il se déguste volontiers dès les premiers rayons du soleil. Une fantaisie de la Champagne devenue un vrai phénomène estival et accessible.

1 Espace nature

Parmi ces rosés d'assemblage, il est ici le seul rosé de saignée (les pigments de la peau du pinot noir colorent le jus en macération). Ses notes gourmandes de groseille et de framboise sont accentuées par son caractère non sucré, idéal lors d'un pique-nique en pleine nature.

Champagne Fleury, RS, brut, 40 €.

2 Instant glamour

Placée sous le signe de l'assemblage (vin de l'année, de réserve et vin rouge), cette effervescence ciselée est davantage fraîche et minérale qu'aromatique. Sa teinte provient d'une parcelle de rouge, nichée au cœur du grand cru d'Aÿ (8 à 10 %). Profilé pour des instants de partage.

Champagne Henriot, brut, 52 €.

3 Sur le pouce

Des gambas grillées, que l'on picore le midi avant la plage, accompagnées d'une coupe, juste avant le bain de mer. Rafraîchissant et tonique, il contient 17 % de vin rouge associés au chardonnay majoritaire, offrant ses notes accentuées de griotte et de fraise des bois.

Champagne de Saint-Gall, Le Rosé, 37 €.

4 Moment de liberté

L'été, on peut s'accorder une bulle de liberté. Gourmande et désaltérante, cette cuvée à dominante de pinot noir et meunier est parfaite pour un moment de détente à l'ombre d'un parasol, avec samoussas et sashimis. Sa jolie branche de cerisier sérigraphiée célèbre les beaux jours.

Champagne Nicolas Feuillatte, Réserve Exclusive, 35 €.

5 Au bord de la piscine

Lanson est l'une des premières maisons de champagne à avoir élaboré un rosé d'assemblage, en 1833. L'ajout subtil de vins rouges (Bouzy ou Les Riceys) le colore en rose saumoné et lui donne un fruité et une finesse qui le démarquent. Apéritif idéal pour une longue soirée d'été au bord de la piscine avec un cocktail dînatoire.

Champagne Lanson, Le Rosé, 42 €.

6 Table estivale

Pour un repas tout champagne, de l'apéritif au dessert, avec au menu des côtelettes d'agneau, du fromage de chèvre frais et un tiramisu aux fraises. Ce rosé présente

la finesse et la légèreté du chardonnay, auxquelles s'ajoute le vin rouge qui le parfume avec des notes de framboise et de grenade.

Champagne Colin, Castille Rosé, brut, premier cru, 32,90 €.

7 Dessert en terrasse

Des desserts aux fruits rouges ou au chocolat pour ce rosé gourmand et intense, généreux en fruits. La dominante de pinot noir assemblé à une forte proportion de vins rouges des Riceys offre des notes de fraise, de cerise, de mûre et de réglisse. Une bulle idéale avec des viandes grillées.

Champagne Piper-Heidsieck, Rosé Sauvage, brut, 37,90 €.

8 En fin d'après-midi

Après une journée d'été, on accueille la fraîcheur du soir avec une coupe effervescente aux nuances orangées. On se réunit autour d'un barbecue pour se régaler d'une daurade grillée, ou même un poulet rôti suivi d'une pêche Melba maison. Croquante et pulpeuse, cette mosaïque de saveurs apporte de la plénitude et d'agréables notes salines.

Champagne Jacquart, Mosaïque, 31 €.

