



ON ACHÈTE MALIN

Rosés de saison

Quand le printemps se met enfin à ressembler à l'été renaissant, le désir de rosés se répand. De l'apéritif au dessert, il y a assez de variétés, d'origines et de goûts différents pour accompagner tous les mets et satisfaire toutes les envies. Par Florent Leclercq

IGP CÉVENNES BIO Étincelle nomade 2020

Mas Seren.

Cette appellation trop méconnue s'étend dans le Haut-Gard et bénéficie du climat particulier du piémont cévenol. Cette cuvée de cinsault (80 %) et syrah, cultivés en bio par une remarquable vigneronne, offre un nez de petits fruits rouges et d'agrumes, et une bouche harmonieuse, complexe et persistante sur des notes de framboise sauvage. **Prix : 10,50 €.**

LES MAGNUMS, UN BONUS POUR LES BONS VINS

Pour les repas de fête et les bonnes occasions, les magnums en imposent par leur volume, le double d'une bouteille normale. Ils offrent un surcroît de qualité du fait de leur plus grand volume : un mauvais vin ne s'améliorera pas en magnum, en revanche un bon cru s'y bonifiera encore davantage avec le temps. C'est la raison pour laquelle les amateurs avertis raffolent des magnums pour les grands vins.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



CABERNET D'ANJOU BIO Coq'licot 2020 Alliance Loire.

Ce pur cabernet franc, cultivé en bio et vinifié en sec, montre un nez fin et fruité aux notes de fraise mûre et de pamplemousse rose. La bouche est ronde, équilibrée et fruitée. Servir à 10 °C à l'apéritif, sur des charcuteries fines, brochettes de poulet, ou salades de fruits.

Prix : 8 €.



FRONTON Miramar 2020 Lionel Osmin.

Ce rosé de pure négrette, cultivée en bio et vendangée à pleine maturité, offre un nez de fruits rouges mûrs et d'épices douces, et une bouche gourmande de belle longueur. Salade gourmande, piperade, cuisine asiatique et desserts aux fruits rouges lui font bon ménage.

Prix : 12 €.



CÔTES DE PROVENCE Signature Magali 2020 Figuière.

Ce domaine réputé de La Londe-les-Maures signe une cuvée épatante. L'assemblage de grenache, cinsault, syrah et cabernet-sauvignon apporte des arômes d'agrumes et de petits fruits rouges. S'apprécie sur la cuisine épicée.

Prix : 12,30 €.



TAVEL Prima Donna 2020 Domaine Maby.

Les vieilles vignes de grenache (60 %) et cinsault cultivées sur galets roulés produisent ici un rosé de gastronomie à la robe éclatante, aux arômes intenses de fruits rouges et d'agrumes et à la bouche riche, ample et profonde. À déguster sur plats méditerranéens...

Prix : 12,70 €.



ON ACHÈTE MALIN



VALLÉE DU PARADIS IGP

Caprice des Anges Cœur de Gris 2020, Les Maîtres Vignerons de Cascastel.

Ce petit vignoble enclavé dans les Corbières produit des vins épatants, tel ce Caprice des Anges, tiré de grenache gris (85%) et de cinsault. Souple, frais et fruité en bouche, avec des notes de fruits rouges et pêche blanche et une pointe de sauge, il s'apprécie à l'apéritif, sur des légumes à la plancha, grillades ou charcuteries fines. **Prix : 4,50 €.**



COTEAUX DU VENDÔMOIS

Le Cocagne Gris 2020, Les Vignerons du Vendômois.

Le secret de ce vin réside dans le rare cépage du cru, le pineau-d'aunis, tiré des meilleures parcelles et élevé sur lies. Son nez riche de fleurs, agrumes, épices et petits fruits rouges, et sa bouche ample et fraîche, prolongée de notes d'épices et de groseille, épousent une salade de crevettes, avocat et pamplemousse ou un poulet à l'estragon. **Prix : 6 €.**



PAYS D'OC IGP

Cinsault Le Petit Balthazar, Pierrick Harang.

Ce vificateur surdoué a tiré du cinsault un vin à la fois léger (11° d'alcool) et gourmand, ample et aromatique, auquel l'élevage sur lies a conféré corps et longueur en bouche. Ses notes de fraise, grenade et myrtille et sa belle finale fruitée s'exaltent sur des tapas, des petits farcis, de l'agneau grillé, des mets thaï pas trop relevés ou une salade de fruits rouges. **Prix : 6 €.**



PAYS D'OC IGP

Naturae Grenache rosé bio 2020, Gérard Bertrand.

Apôtre du bio en Languedoc, Gérard Bertrand s'est aussi converti au « sans soufre ajouté » pour cette cuvée gourmande et fruitée, élevée sur lies. Ses arômes de cassis, groseille, fleurs et pamplemousse et sa finale vive sur des notes de fraise accompagnent en beauté tout un repas d'été, de l'apéritif aux entremets de fruits rouges. **Prix : 6,45 €.**



CITÉ DE CARCASSONNE IGP

Gris de Garille 2020, Domaines Lorgeril.

Tiré de cinsault et grenache plantés sur les pentes sud de la montagne Noire, cette cuvée très aromatique présente un nez expressif d'agrumes et fruits rouges avec une pointe anisée et une bouche fraîche et ronde où persistent les notes de framboise et groseille. Idéal sur des tartes salées, salades d'été, légumes grillés ou soupes de fruits. **Prix : 7 €.**



SAINT-MONT

Hilha 2020, Plaimont.

Son nom, qui signifie « petite fille » en gascon, dit le soin apporté à son élaboration. Le pinenc (appelé ailleurs fer-servadou ou braucol) et le cabernet-sauvignon, sélectionnés pour leur fraîcheur et élevés sur lies, lui confèrent rondeur et fruité, avec des notes de groseille, cassis et framboise. Rond, vif et suave, il s'épanouit sur un repas estival. **Prix : 7,30 €.**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



ON ACHÈTE MALIN



COSTIÈRES DE NÎMES

Élégance bio 2020, Château Beaubois. La syrah (60 %), le grenache et le cinsault, cultivés en biodynamie et élevés sur lies fines, donnent un vin ample et délicat, complexe et emballant, primé dans les guides et concours : nez de framboise, pêche et citron, relevé par des notes acidulées de groseille ; bouche gourmande épicée à la finale saline ; à déguster à l'apéritif, sur des mets exotiques, des poissons en sauce... **Prix : 11 €.**



CRÉMANT DE LIMOUX

Clos des Demoiselles, J. Laurens. Tiré de chardonnay (50 %), chenin et pinot-noir (40 %), et élevé près de deux ans sur lies, il offre une robe rose lumineuse, une bulle aérienne, un nez délicat de fruits rouges, relevé d'une pointe citronnée, et en bouche des notes envoûtantes de framboises et fraises des bois avec une pincée de violette. Servir de l'apéritif au dessert à base de fruits, en passant par des plats sucrés salés. **Prix : 13,30 €.**



LANGUEDOC

Nizas Le Clos « Terroir Basalte » 2020, François Lurton. Issu de syrah (40 %), grenache et mourvèdre plantés sur sol de basalte, ce cru se révèle subtil, ample et persistant au nez et en bouche. Ses arômes de fleurs, groseille, cassis et griotte, sa fraîcheur et son croquant en bouche accompagnent au mieux des poissons et fruits de mer, une salade grecque ou un encornet farci, des fromages frais... **Prix : 14 €.**



BORDEAUX

Rosé du Val 2020, Château Petit Val. Un modèle de rosé tel que l'on peut en trouver à Bordeaux, en misant sur le fruité du merlot et du cabernet-franc à parité. Framboise, groseille et mûre associées en finesse à des notes de pêche de vigne et d'agrumes donnent un nez fin et persistant. La bouche est fraîche, aérienne et gourmande à la fois. Un régal de l'apéritif au dessert sur des mets fins. **Prix : 15 €.**



CHAMPAGNE

Rosé Nature Drappier. Uniquement tiré de pinot noir d'une exquise qualité, provenant de la Côte des Bar (Aube), ce rosé de saignée offre un nez charmeur de pétale de rose et de petits fruits rouges et une bouche captivante aux notes de framboise, cerise et mandarine, avec une pointe de poivre blanc. Il se déguste à l'apéritif, sur un carpaccio de saumon, des sushis, une viande blanche... **Prix : 41 €.**



CHAMPAGNE

Brut Rosé Royal, Pommery. Assemblage des différents cépages du cru, dont des pinots noirs de Bouzy Grand Cru qui lui donnent une note fruitée et charnue en bouche, en contrepoint de sa fraîcheur et de sa délicatesse dans le style maison. L'apéritif est son moment préféré. Crustacés, viande blanche ou dessert de fruits rouges seront ses compagnons de prédilection. **Prix : 42 €.**