



Le Dossier



Rosir de plaisir.

Ils traînent encore parfois la réputation d'être de petits vins, cantonnés au bord de piscine ou au barbecue. Les rosés peuvent pourtant accompagner les plats les plus délicats.

Tour de France d'accords réussis.

Par Rémi Barroux, Laure Gasparotto et Ophélie Neiman

VINS LORRAINE

CÔTES-DE-TOUL
Domaine Lelèvre,
Gris de Toul, 2016

Un coup de cœur régulier, qui ne nous a jamais déçus. On y retrouve des arômes de fruits rouges croquants, groseille en tête, accompagnés d'une fine note d'aubépine. En bouche, le vin se fait traçant, acidulé, formidablement désaltérant. Il a la délicatesse d'une aiguille de couture et on adore.

À noter qu'on le qualifie de gris en Lorraine, du fait de sa couleur pâle. Mais c'est tout simplement un rosé, dont la robe n'a rien à envier à celles, toujours plus pastel, des autres régions. Le bon mariage : évidemment, le domaine propose une quiche lorraine. Mais allez savoir pourquoi, là, tout de suite, on rêve d'une tourte aux escargots. **9,90 €.** Tél. : 03-83-63-81-36.

CHARENTE

GRAINS D'ESTUAIRE
Château Haut-Grelot, 2017
Justement surnommée « Gourmandise », cette cuvée de rosé charentais, à base de merlot et de cabernet sauvignon, évoque les saveurs iodées des bords de mer, tout en convoquant des arômes floraux (violette et rose) et fruités (fraise). Une belle surprise de la côte océane qui, nous dit le vigneron Julien Bonneau, sera parfaite sur un gigot de lotte à la sauce provençale (quand même!). **9,50 €.** Tél. : 05-57-32-65-98.

BOURGOGNE

VIN DE BOURGOGNE
Domaine de la Cras,
L'Équilibriste Rosé, 2017
Ce rosé nous a séduits par surprise. Le domaine, fait



totallement inhabituel, est une possession de la ville de Dijon. La chambre d'agriculture a placé à sa tête un viticulteur excellent, Marc Soyard. Et voilà qu'il propose ce vin très nature, bio et sans soufre. D'ailleurs, mieux vaut l'aérer avant de le boire. Il a un peu de gaz. On découvre alors un vin au fruité inouï, super joyeux, mais à la bouche vineuse, qui accroche et qui dure. On est fan. Et on le boit avec un *poke bowl* de saumon à la grenade.

15 €. Tél. : 06-71-68-07-63.

MARSANNAY

Domaine Sylvain Pataille, Fleur de Pinot, rosé, 2016
Seule appellation de Bourgogne en rosé, le marsannay a de quoi faire pâlir de grands blancs. Sylvain Pataille est un orfèvre en la matière et son vin, assemblage de pinots noirs et de pinots beurots, est bluffant. Les saveurs de son rosé sont légèrement épicées, mentholées, avec des notes de bergamote. Et les possibilités de le faire vivre en bouche avec des mets délicats innombrables : citons des filets de rouget ou un sashimi de bar, pour la mer, ou, côté terre, une pintade rôtie ou une poularde aux morilles.

39 €. Tél. : 03-80-51-17-35.

LOIRE

COTEAUX DU VENDÔMOIS Lieu-Dit Coccagne, 2016

Une très belle surprise dans cette appellation du Loir-et-Cher, peu connue pour ses rosés. Avec sa couleur soutenue type pomelo, le vin cache derrière sa fraîcheur une sérieuse trame sur la langue. De franches notes de fleurs et de melon accompagnent une bouche acidulée, avec une agréable persistance. Ce 100 % pineau d'Aunis est une jolie réalisation de la cave coopérative du Vendômois. Elle conseille de le servir avec un sauté de porc au curry doux.

5,40 €. Tél. : 02-54-72-90-69.

COTEAUX DU VENDÔMOIS Le Domaine du Four à Chaux, rosé, 2017

Étant issu du cépage local pineau d'Aunis, on dit communément de ce vin qu'il est gris. En fait, il est rosé pâle comme tous les rosés à la mode, sauf qu'il l'était avant la tendance. Ce vin est un délice, avec une note poivrée fraîche qui nous entraîne à le garder tout au long d'un repas. Pourquoi est-il à moins de 5 € ? Parce que son côté outsider le tient encore inconnu du grand public... Un couscous lui va si bien.

4,70 €. Tél. : 02-54-77-12-52.

REUILLY

Domaine Pascal Desroches, reuilly, 2017

À Reuilly, près de Vierzon, on produit du vin rosé... à base de pinot gris, cépage plus connu pour ses blancs liquoreux en Alsace. La production est faible et mérite le détour. Il faut vraiment s'arrêter dans le café-épicerie de Pascal et Catherine Desroches, les producteurs de ce vin. On peut y goûter les cuvées de ce couple de vignerons, avec un sourire et sans façon, dans une parenthèse hors du temps. Le rosé, simple, franc, aérien, plein de sincérité, possède un charme rare. Celui d'un arrêt paisible sur la route des vacances. À boire avec un fromage de chèvre de la région, tout simplement.

7,50 €. Tél. : 02-48-51-71-60.

SANCERRE

Domaine Joseph Mellot, Le Rabault, rosé, 2017

La couleur saumonée est lumineuse et le jus, issu de pinot noir, est fin et généreux. Le sancerre rosé du domaine Joseph Mellot est un coup de pied aux ânes qui ne jurent que par la Provence. Les arômes de fraise et de framboise explosent en bouche, sur une note fleurie de pivoine, et n'attendent qu'une petite friture, un sandre, voire des rillons de Vouvray. À noter aussi, du même domaine, un joli et original reuilly rosé, à base de pinot gris (10,55 €).

15,50 €. Tél. : 02-48-78-54-54.

BORDEAUX

Alexandre Sirech, bordeaux rosé, 2017

Pour ceux qui seraient soucieux de légèreté, y compris dans le taux d'alcool, sachez que cette référence affiche au compteur l'un des plus faibles de la sélection (12°). Enfin un bordeaux rosé maîtrisé! (Pardon pour tant d'autres...) Celui-ci sait se présenter dans une simplicité élégante, destiné exactement à ce pour quoi il est conçu : du plaisir immédiat, dans une pureté sincère. Bravo. Vite, un poulet au curry, pour l'accompagner!

8 €. Tél. : 05-56-88-32-92.

Château de La Rivière, bordeaux rosé, 2017

Nom reconnu dans le vignoble de Fronsac, le château de La Rivière chasse sur les terres du rosé. Et le fait fort bien avec ce vin, à forte dominante merlot (75 %) allié au cabernet sauvignon. Les arômes sont fins, évoquant un panier de fruits (agrumes, ananas, pêche) mais aussi un joli bouquet floral.

Très frais, ce bordeaux rosé se conjuguera avec bonheur avec une salade de fruits rouges (fraises, myrtilles, framboises et cassis).

10 €. Tél. : 05-57-55-56-56.

LANGUEDOC

FAUGÈRES

Château des Estanilles, L'Impertinent, 2017

Le petit chien blanc sur l'étiquette est aussi impertinent que la couleur grenadine du contenu de la bouteille. On aime ce vin pour sa modernité, ses arômes de pomme, de cerise griotte, de framboise délicate. Mais surtout pour sa finale juteuse, salivante, comme un fruit qui éclate entre les dents, cette bouche qui a de la matière mais s'exprime avec beaucoup de finesse. Il copinera avec des côtelettes d'agneau grillées au romarin.

10 €. Tél. : 04-67-90-29-25.

COSTIÈRES DE NÎMES Clos des Centenaires, rosé, 2017

Min-cinsault, mi-cangnan, voilà un rosé bien du Sud. Ses saveurs sont légères, quasi vertes, comme une salade. Fruits rouges, agrumes, estragon. Il y a de tout ça dans ce vin original et végétal. Un ensemble simple, pur et désaltérant qu'on manierait bien avec des mets méditerranéens. Essayons avec des grillades de porc noir ou des rougets accompagnés d'aubergines.

8,90 €. Tél. : 06-83-98-04-30.

PROVENCE

CÔTES DE PROVENCE

Domaine Saint Andrieu, Lily Rose, 2017

Un rosé atypique, dans une région où les vins ont une fâcheuse tendance à se ressembler : on est charmés. Son assemblage de mourvèdre et de rolle explique en partie son originalité. La robe, très pâle, tend vers l'or rose assez chic. Dès le nez, on sent une personnalité complexe : des notes de pêche de vigne et de mûre se mêlent à de la menthe poivrée. Et derrière, une bouche sèche, puissante, indéniablement gastronomique. À servir avec un rôti de veau aux herbes.

38 €. Tél. : 04-94-59-52-42.

CÔTES DE PROVENCE

Château Gassier, Sainte-Victoire, 946, 2017

Ce vin a tout ce qu'on attend d'un excellent rosé de Sainte-Victoire : il est frais, croquant,

gorgé d'arômes d'agrumes, de pamplemousse et de banane fraîche, avec une pointe de vanille. La trace tannique, présente, surprend sur la langue et porte le vin dans une dimension gastronomique. Il cumule donc le plaisir et la table. Un tajine de boulettes de sardines lui serait, dit-on, d'agréable compagnie.

33 €. Tél. : 04-42-66-38-74.

CÔTES DE PROVENCE

Le Clos Peyrassol, rosé, 2017

Si le rosé pouvait enfiler un smoking, celui-ci sauterait dedans. Il y a tant d'élégance et de chic dans ce vin. Ses arômes sont très expressifs, ils n'en sont pas moins fins, sur des notes de fleurs blanches, de pamplemousse et de pêche. En bouche, il est tonique, plein de repartie. Cette cuvée est la plus prestigieuse de Peyrassol, produite uniquement dans les bons millésimes. Le domaine suggère de lui faire rencontrer des gambas braisées au piment d'Espelette.

30,10 €. Tél. : 04-94-69-71-02.

CÔTES DE PROVENCE

LA LONDE Domaine Figuière, Confidentielles, 2017

La famille Combar s'était fixé un défi : produire des rosés au niveau des grands vins blancs bourguignons que le père élaborait avec Michel Laroche à Châblis. Pari gagné avec cette nouvelle cuvée ultra haut de gamme, d'une richesse, d'une puissance et d'une persistance rarement atteints pour un rosé de Provence. L'élevage en barriques l'arrondit un peu et lui donne aussi des tanins, mais il garde un équilibre implacable. Attention, réservez-lui une belle assiette, il le mérite. Nous l'envisageons tout à fait avec un homard grillé.

40 €. Tél. : 04-94-00-44-70.

CÔTES DE PROVENCE

Domaine de Marchandise, rosé, 2017

L'étiquette est aussi belle et épurée que le vin lui-même. Tout n'est que délicatesse dans cette bouteille : les arômes d'agrumes rehaussés de joyeuses notes de fruits exotiques, une bouche tout en longueur qui s'envole avec grâce. Un vin libellule, en équilibre, moins simple qu'il n'y paraît mais certainement bon. À boire avec un plat qui partage sa finesse, un chirashi de saumon, par exemple.

8 €. Tél. : 04-94-45-42-91.

CÔTES DE PROVENCE

Domaine du Jas d'Escians, Cœur de Loup, rosé, 2017

Non loin des magnifiques gorges de Pennafort, près de Draguignan, le domaine de Matthieu De Wulf (qui donne un très joli loup sur les étiquettes) profite de sols argilo-gréseux perméables, à l'impressionnante couleur rouge. Les trois cuvées, en bio, sont admirables avec des fruits très présents, comme la framboise, la fraise et des notes citronnées pour la cuvée Cœur de Loup. Pour goûter au mieux ses vins, Matthieu conseille des fromages de chèvre frais, dont ceux de chez Trucco (à Solliès-Toucas), en particulier le boule d'or aux figues.

13,50 €. Tél. : 04-98-10-29-29.

CÔTES DE PROVENCE

Domaine des Diablies, L'Hydropathe, rosé, 2017

On ne se laisse pas des vins de Guillaume et de Virginie Philip, comme de la montagne Sainte-Victoire qui surplombe les vignes. Année après année, les deux jeunes gens confirment leur niveau et le client sera avisé de réserver. La gamme est toujours complète avec ses stars, le MIP rosé, le Rose Bonbon ou encore L'Hydropathe. Cette dernière cuvée, véritable vin de gastronomie, marie syrah et grenache, allie minéralité subtile et fruits rouges savoureux pour une harmonie parfaite. Le conseil du vigneron : des ravioles de langoustine ou de homard pour accompagner la puissance du rosé.

17 €. Tél. : 06-81-43-94-62.

CÔTES DE PROVENCE

Domaine Terre de Mistral, Nadia, rosé, 2017

Pour donner des noms à ses vins, Serge Davico, le vigneron à la tête des 50 hectares du domaine, convoque la famille et, pour les rosés, les mères, grands-mères et marraines : Rosalie, Simone, Minelle, Pauline ou encore Malou, un moelleux rosé original. Nadia, son épouse, a droit à une cuvée de gastronomie, avec les cépages rois, syrah et grenache, et un passage bref dans des fûts d'acacia. Les arômes d'agrumes et de fruits exotiques seront mis en valeur par une soupe au pistou, Provence oblige, ou par un poulet aux amandes.

13,20 €. Tél. : 04-42-29-14-84.

CÔTES DE PROVENCE

Château de Berne, rosé, 2017

Ce n'est pas parce qu'un splendide bassin trône au milieu du domaine (qui héberge un hôtel de luxe) que le vin du château se classe dans les rosés de



piscine. Cet assemblage de grenache noir et de cinsault, avec une pincée de syrah, est un vin complexe, puissant, aux arômes de fruits variés (pêche, agrumes, groseille, etc.), avec une longue finale florale. Idéal, nous dit le directeur du château (en conversion bio), Alexis Cornu, pour savourer des sushis de saumon, légèrement vinaigrés.
19 €. Tél. : 04-94-60-43-53.

CÔTES DE PROVENCE
Château Maimé, Héritage, rosé, 2017
La bastide (avec chambres d'hôte), près des Arcs-sur-Argens, est charmante et la famille Maimé a eu à cœur de faire vivre l'excellence des vins de ce domaine. Elle fête les vingt ans de son installation et la qualité est là. Très belle cuvée Héritage, qui allie les cépages Jocaux (syrah, grenache et cinsault) et bénéficie d'un élevage sur lie en cuve inox thermorégulée. Le vin est délicat, généreux, avec ses notes fruitées que relèvera une daurade cuite au four, sur un lit de tomates, d'oignons et d'ail.
13,80 €. Tél. : 04-94-47-41-66.

CÔTES DE PROVENCE
Château Saint-Maur, L'Excellence, rosé, 2017
Dans la hotte de Roger Zannier, le château Saint-Maur joue la carte des terroirs et des cépages. Pas moins de quatre (grenache, syrah, rolle et tibouren) pour cette cuvée de gastronomie, avec un résultat puissant et vif. Les notes fraîches du pamplemousse se combinent avec des fruits exotiques, de pêche et d'abricot.

Superbe, surtout si on déguste ce vin avec une soupe de pêches au coulis de praline.
20 €. Tél. : 04-94-95-48-48.

CÔTES DE PROVENCE
Caves d'Esclans, Whispering Angel, rosé, 2017
Spécialisé dans la production de vins rosés haut de gamme, Sacha Lichine est propriétaire du Château d'Esclans, mais aussi négociant. Cette cuvée, issue d'achats de raisins fait un tabac, notamment aux Etats-Unis. C'est un vin aussi malin qu'irrésistible. Tout est fait pour nous séduire et ça marche. Avec ses grenache, rolle, cinsault, il sent la Provence, tout en étant salin, fruité et fin. Ses meilleures amies ? Des brochettes de crevettes grillées.
17,95 €. Tél. : 04-94-60-40-40.

CÔTES DE PROVENCE
Domaine de la Courtade, La Courtade, rosé, 2017
Sur l'île de Porquerolles, difficile de faire plus méditerranéen que ce vin de Provence. Cultivé en bio depuis plus de vingt ans dans un lieu de rêve, ce rosé s'impose par son élégance folle. Il est juteux, équilibré, complexe. Il reflète l'harmonie de tout l'environnement qui le fait naître. Un délice. Particulièrement avec un tartare de bar.
24 €. Tél. : 04-94-58-31-44.

CÔTES DE PROVENCE, CRU CLASSÉ
Château Roubine, Inspire, rosé, 2017
Ce rosé est une belle surprise pour un domaine qui revient de loin. Enfin, on se régale et bien plus encore : on voit se

dessiner un avenir solide et réconfortant. Par conséquent, ce qu'on aime dans ce vin, c'est sa franchise, son épanouissement, sa délicatesse. Ensemble réfléchi qui donne aux saveurs une souplesse intelligente. Issu principalement d'un cépage magnifique, le tibouren, associé à un peu de rolle et de grenache blanc, ce rosé est d'une persistance incroyable. Excellent avec un tian de légumes.
25 €. Tél. : 04-94-85-94-94.

CÔTES DE PROVENCE
Château Rasque, Clos de Madame, rosé, 2017
Un château qui s'impose désormais chaque année comme une valeur sûre. Cette cuvée, légèrement charpentée grâce à une structure bien définie, a une présence incroyable. Majoritairement issu de syrah épice d'un peu de rolle, ce rosé est un délice à table. Notamment avec des poissons grillés, des tapas ou un carpaccio.
22 €. Tél. : 04-94-99-52-20.

CÔTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE
Château La Coste, Grand Vin, rosé, 2017
Un très grand rosé en effet : le nom de la cuvée l'explique de manière presque redondante. Oui, ce vin se révèle parmi les meilleurs de sa couleur en France. Velouté, complexe, il doit sa profondeur aux vieilles vignes en culture biologique dont proviennent ses raisins. Ensuite, son équilibre, il le doit au savoir-faire du château. Il se marie très bien avec des viandes blanches.
25 €. Tél. : 04-42-61-92-93.

CÔTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE
Domaine La Réaltière, Vin de France, Cante Gau, 2014
Oui, le rosé peut vieillir ! Et le vigneron Pierre Michelland, dans le Var, le prouve avec ce vin étonnant, vendu dans un millésime amorti. Le chant du coq, traduction de son nom provençal, a des arômes inédits pour un rosé : il exhale à la fois la cerise kirsch, la châtaigne et le miel corsé. La bouche est tout aussi soutenue, avec de la matière mais sans lourdeur. Voilà un vrai vin pour le repas. Et biodynamique, qui plus est. On l'adore et on l'imagine très bien avec un tajine de poulet aux dattes.
15 €. Tél. : 04-94-80-32-56.

CÔTEAUX-VAOIS-EN-PROVENCE
Château La Calisse, rosé, 2016
Chaque année, la vigneronne Patricia Ortalli produit des rosés d'une élégance et d'une précision remarquables. Ce millésime 2017 s'inscrit dans cette régularité. Kumquat, fleurs blanches, airelles : autant de notes qui centrent les saveurs vers une fraîcheur vive. Sa structure lui permet d'affronter une viande juteuse. A déguster avec un gigot d'agneau à l'ail ou avec des légumes farcis.
20 €. Tél. : 04-94-77-24-71.

LES BAUX-DE-PROVENCE
Château Romanin, Grand Vin Rosé, 2017
Ce vin n'est pas une référence de l'appellation sans raison. Il est d'une harmonie délicate, entre la cerise mûre et une sensation minérale délicate. Le tout porté par d'élégants amers

en fin de bouche qui lui donnent de l'allonge. C'est un sans-faute pour ce domaine cultivé en biodynamie dans les contreforts des Alpilles. On le débouche volontiers avec un loup grillé à la plancha au fenouil.
17 €. Tél. : 04-90-92-45-87.

LUBERON
Château La Verrerie, rosé, 2017
Il y a énormément de classe dans ce rosé, présenté souvent comme une référence du vignoble du Luberon. Point d'arômes aguicheurs ici, le fruité est pur, délicat. Des arômes de violette et de groseille pointent, avant de céder la place à une fraise croquante. La bouche est étirée, avec une longueur très surprenante qui appelle la table. Un vin bio à base de grenache et de cinsault. Pour l'accompagner, le château propose un millefeuille chèvre et jambon de Bayonne.
11 €. Tél. : 04-90-08-97-97.

LUBERON
Domaine de MasLauris, Les Terres de MasLauris, rosé, 2017
À 300 mètres d'altitude, les vignes peuvent profiter d'un peu de fraîcheur. Et le résultat pour ce vin bio est très séduisant, avec une belle acidité, de la vivacité et une structure accomplie - l'assemblage de cinsault, de grenache et de mourvèdre est parfait. Le croquant des fruits exotiques et des baies viendra à merveille servir une belle salade de tomates avec du basilic frais ou des côtes d'agneau simplement grillées avec du thym et du romarin.
9 €. Tél. : 06-79-80-03-35.

TAVEL
Domaine de la Mordorée, La Dame Rousse, 2017
Passer au large, vous qui cherchez des rosés aux teintes miel ou saumon pâle, car les tavels affichent sans complexité leurs roses soutenus. À la Mordorée, les vignes prospèrent sur des sols variés, galets roulés ou léuzés calcaires, et les vins offrent un nez d'une grande finesse, complexe et délicat, de fruits blancs et rouges. Pour en jouer idéalement : une daurade juste rôtie au four ou une souris d'agneau accompagnée de fleurs de courgette.
12,55 €. Tél. : 04-66-50-00-75.

TAVEL
Domaine Maby, Prima Donna, 2017
Richard Maby propose une jolie gamme de rosés dans l'appellation tavel, mère de tous les rosés, puisque ce fut la première AOC de France dans cette couleur (1936). La Prima Donna,



assemblage de cinsault (57 %) et de grenache noir (43 %), avec des vignes quasi cinquante-naires, livre ses arômes d'épices et de fruits rouges. À boire avec un osso-buco, pour marier idéalement les tanins du vin avec la structure du veau et l'acidité de la tomate.
10,60 €. Tél. : 04-66-50-03-40.

BANDOL
Domaine de Terrebrune,
rosé, 2017

Le terroir calcaire du trias (- 220 millions d'années avant J.-C.) est un écrin parfait pour révéler la minéralité de ce bandol. Si l'on ajoute à cela le soin extrême que Reynald Delille met à entretenir ses vignes, en bio, et élever ses vins (60 % de mourvèdre, 20 % de cinsault et 20 % de grenache), on comprend le résultat : superbe ! Cette cuvée 2017 livre des arômes de rose et d'agrumes qui, avec un carpaccio de thon rouge, ravira vos papilles.
17,50 €. Tél. : 04-94-74-01-30.

BANDOL
Château de Pibarnon,
rosé, 2017

C'est connu, ou cela devrait l'être, les bandols rosés sont des vins de gastronomie. Pibarnon en offre une démonstration toute en finesse, avec un assemblage du cépage roi de l'appellation, le mourvèdre, et du cinsault. Face à la mer, sur les hauteurs, les vignes profitent de l'air vif et d'un ensoleillement idéal. Dans le verre, le vin reflète ce magnifique équilibre avec la fraîcheur des agrumes (pamplemousse rose), une pointe de salinité et des notes de groseille. Cette diversité aromatique ouvre le champ des possibles : oursins, bouillabaisse ou encore des plats asiatiques finement épicés.
21 €. Tél. : 04-94-90-12-73.

CHAMPAGNE

Taittinger, Prestige Rosé,
brut rosé

Voici des bulles rosées équilibrées entre velouté et corsé, dont on peut tirer magnifiquement parti. Ces dernières sont si croquantes, si vives, si fringantes qu'elles sont parfaites pour ce mariage. Vos papilles ne résisteront pas à cette impression de fraîcheur. Pourquoi pas avec une salade ou un gratin de fruits ?
52 €. Tél. : 03-26-85-45-35.

Pannier, brut rosé

Ce qu'on aime avec ces bulles, c'est qu'elles se révèlent spontanément sympathiques, dans une simplicité franche, sans fioritures. Joliment saumonées, elles exhalent

des notes de cerise et de framboise, dans une fraîcheur gourmande. Toucher charnu. Avec un saumon grillé ou des brochettes de volaille.
31 €. Tél. : 03-23-69-51-30.

Maison Mumm, RSRV Rosé
Foujita, brut rosé

Très original, ce champagne rosé est produit en édition limitée. Une collection imaginée au départ pour les meilleurs clients de la maison par le chef de cave, Didier Mariotti. Fruits rouges, grenadine, coulis de fraise et autres saveurs joyeuses se dégagent de ces bulles complexes. Soyons fous et marions-le avec une viande rouge grillée ou une salade de fruits rouges.
47 €. Tél. : 03-26-49-59-69.

Bruno Paillard, Rosé Première
Cuvée, brut rosé

Il existe un style très particulier chez Bruno Paillard, avec de la consistance dans la texture et des saveurs profondes. Ce rosé n'échappe pas à l'identité de la maison : il est élancé, pur et gourmand. Essentiellement issu de pinot noir, ce champagne s'adapte parfaitement à une cuisine estivale grâce à ses notes fruitées de fruits rouges mûrs, comme la groseille. Finale longue et... légère. À accorder avec des crèmes glacées à base de fruits.
48 €. Tél. : 03-26-36-20-22.

CRÉMANTS

Jallance, crémant de
Bordeaux, Cuvée de
l'Abbaye, brut rosé

Disons-le franchement, c'est la première fois qu'un crémant de Bordeaux nous enchante à ce point. Très réussie, cette cuvée, à ce prix-là, s'impose comme un très bel apéritif ou comme l'accompagnement d'un poulet aux épices. À base de merlot, il affiche une robe intense et des bulles élégantes. Une découverte sympathique. À boire avec des beignets de crevettes.
9,40 €. Tél. : 04-75-22-30-30.

Langlois-Château, crémant
de Loire, brut rosé

Dès que nous nous penchons sur ce verre de bulles rose pâle, des notes de fruits frais nous gagnent. C'est sans doute cette fraîcheur précise qui caractérise le plus ce crémant élégant, digne des grands moments de fête. Comme il est conçu pour être léger, il convient davantage aux apéritifs ou aux desserts. Le cabernet franc prouve ici qu'en version effervescente il sait se montrer sous un jour un peu frivole, qui s'accommode fort bien de gambas flambées.
13,25 €. Tél. : 02-41-40-21-40.