

CÔTÉ CAVE

PHOTOS JÉRÔME BILIC RÉALISATION MICHEL MOULHERAT



LES TITRES
DE
NOBLESSE
DU
Rosé



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

Rien à faire, c'est presque par réflexe que le rosé est associé au moment estival. Faute de choisir la couleur du contenu de votre verre, sans doute est-il temps de mieux comprendre ce que dissimule cette robe d'été.

La vinification du rosé semble exister depuis des temps immémoriaux. On en retrouve trace chez les Gréco-Romains, qui l'obtenaient par foulage (presse douce) du raisin rouge afin de colorer légèrement leur jus clair. L'ère contemporaine a totalement modifié le procédé traditionnel, à grand renfort de presses pneumatiques, de filtration stérile, d'inertage à l'azote limitant la diffusion des matières colorantes dans le moût. Il existe plusieurs techniques dans l'élaboration des rosés, comme la « saignée », qui consiste en une macération interrompue plus tôt que pour les vins rouges, ou celle qui revient à travailler le raisin rouge comme du blanc. Sans parler du simple assemblage de blanc et de rouge, toléré uniquement dans la production des champagnes rosés, en amont de la prise de mousse. En fait, s'il fallait distinguer deux grandes familles de rosés, ce serait d'un côté les « vins de piscine », technologiques, faciles à boire, soigneusement marketés. Et, de l'autre, d'innombrables initiatives régionales, inscrites dans une démarche sincère, sans concession, dont quelques cuvées vraiment splendides procèdent de grands terroirs. Deux catégories qui tirent leur épingle du jeu pour incarner l'image du rosé. En voici la preuve.

Notre sélection

1. VDF COSTIÈRES DE NÎMES CUVÉE LES GRIMAUDES 2016 DOMAINE KREYDENWEISS BIO

Elevés sur des sols vivants, en biodynamie, les deux cépages, mourvèdre et grenache dont est issu ce vin, comptent parmi les plus grands du sud de la France. Ce vin affiche une couleur très soutenue fort agréable à l'œil et des arômes de fruits rouges et de sève de pin. Il offre en bouche une très jolie mâche, bien appréciable. **9 €**

→ **Plat : gambas et melon grillés**

2. AOP BANDOL CHÂTEAU DE PIBARNON 2016

Les vignes du domaine s'étendent sur un territoire de marne et de calcaire étagé en terrasses et consolidé par des restanques, murets de soutènement en pierre sèche, juste devant la mer. Ce terroir d'exception donne un vin précieux où se mêlent les cépages cinsault et mourvèdre, très complémentaires dans leur fruité respectif et leurs tannins fins. Ce vin ravira les sujets les plus rétifs au rosé. **21 €**

→ **Plat : épigrammes d'agneau au barbecue**

3. VDF MUSCAT ROSÉ SEC CUVÉE FLAGRANT DÉLICE 2016 FERME DES ARNAUD BIO

A contre-courant de la mode du moment avec sa couleur saumonée foncée et ses arômes musqués et floraux, ce vin très aromatique et original présente une douceur bienvenue sous les tonnelles les soirs d'été. Le muscat noir, dominant dans la composition du vin, est vinifié avec des raisins de cinsault sur un terroir partagé entre les vignes, les oliviers et les abricotiers. A servir autour de 10°. **10 €**

→ **Plat : une salade grecque quinoa, tomates, feta et olives**

4. AOP CÔTES DU LUBÉRON 2016 DOMAINE DE FONTENILLE

Plantées au pied du Lubéron, sur des terroirs calcaires propices au vin rosé, baignées d'un ciel bleu et de vents rafraîchissants qui tempèrent le réchauffement climatique, les vignes du domaine bénéficient des atouts liés à la terre de Provence. Grenache pour

moitié, syrah, cinsault et mourvèdre pour l'autre moitié, sont subtilement assemblés pour créer un vin rose pâle, exhalant une fraîcheur d'orange sanguine et de framboise. **10 €**

→ **Plat : pizza au raisin, ricotta, romarin et pignons de pin**

5. CHAMPAGNE BRUT ROSÉ CUVÉE ELISABETH SALMON 2006 BILLECART SALMON

Fort réputée pour ses rosés, cette grande maison nous propose une cuvée millésimée magnifique, mariage de chardonnay et de pinot noir, ce dernier servant aussi à « tacher » le jus clair du chardonnay pour lui donner sa belle teinte cuivrée. Le vin charme par son nez de poire, de fraise des bois et d'écorce d'orange, une bouche veloutée, ample et nerveuse au final. L'alchimie subtile du temps et des assemblages à la champenoise de grands terroirs donne beaucoup de volume et de profondeur à ce vin. **190 €**

→ **Dessert : le semifreddo de Christophe Felder**

6. IGP PAYS D'OC PINOT NOIR CUVÉE LE VILLAGE 2016 DOMAINE DE LA MÉTAIRIE D'ALON

Situées dans le Piémont pyrénéen, près de Limoux, les vignes du domaine tirent profit de conditions climatiques propices au cépage pinot noir. Couleur très pâle car le pinot teinte peu le jus, le vin subit une macération longue qui lui permet de conserver une bonne fraîcheur. Ce vin tendre comme un jus de pêche de vigne, vif en bouche, offre de beaux amers de pamplemousse en finale. A servir très frais. **14 €**

→ **Plat : saumon aromatisé au bois de cèdre**

7. IGP ÎLE DE BEAUTÉ CUVÉE YL DOMAINE YVES LECCIA 2016

Cépage autochtone cultivé face à la Grande Bleue, le nielluccio s'épanouit sur les pentes argilo-calcaires du terroir de Partinellone. Le vin prend une couleur rose pâle attrayante, développe une intensité et une finesse aromatique entre des parfums de violette, de réglisse et de pêche blanche. Droit

et long au palais, il présente une belle fraîcheur qui accompagnera fort bien des fruits de mer au goût puissant, des oursins ou une langouste. **13 €**

→ **Dessert : pastizzu ou flan corse**

8. AOP CÔTES DU ROUSSILLON MAS JANEIL 2016 DOMAINE LURTON

Issu d'un assemblage de grenache, mourvèdre, carignan et syrah cultivés sur des éboulis de schistes et des calcaires (garants de l'acidité salvatrice du sol dans ces régions arides), ce rosé atypique est vinifié sans soufre, en gros fûts permettant les élevages longs (demi-muids) ou dans des fûts ovoïdes de béton. Vin puissant, mais délicat, qui présente de beaux tannins délayés dans une douceur de figue blanche, des arômes de laurier et d'épices. **24 €**

→ **Plat : spaghettis à la tunisienne**

9. CHAMPAGNE MUMM BRUT ROSÉ

Maison historique de Champagne, Mumm innove avec un champagne rosé dans l'air du temps dédié à l'été, magnifié s'il est dégusté extra-frais ou en cocktail. Dominé par le caractère singulier du pinot noir, le vin exprime au nez et en bouche un bouquet de fruits rouges (fraise, cerise, groseille) et une note de pamplemousse rose dont l'intensité aromatique met en valeur une fraîcheur exquise. **40 €**

→ **Dessert : une pavlova aux fruits rouges et crème de citron**

10. ALSACE PINOT GRIS CUVÉE QUAND LE CHAT N'EST PAS LÀ 2016 DOMAINE RIETSCH

Ce vin séduit par son étonnante couleur orange tirant sur le jus de cerise, apportée par une macération courte des grappes entières de pinot gris. Ce procédé enrichit aussi la cuvée d'une très belle tenue au palais et d'une astringence de bon aloi! Avec ses arômes d'épices douces et d'agrumes et sa bouche fraîche et ronde, le vin se montre fort désaltérant et sied aux apéritifs de fin de journée. **11 €**

→ **Plat : anneaux de calamars en salade accompagnés de pâtes et d'épinards au basilic**