

Chez *mon* caviste

## LÉGERS, LES ROSÉS

On revient aux sources du rosé, friand, facile à boire, rafraîchissant, débridé et bon marché, bref, aux origines du succès...

Texte Claudine Abitbol. Photos Valéry Guedes.



**DES BULLES ROSÉES** aromatiques, désaltérantes et idéales, de l'apéritif au barbecue, en passant par les salades composées ou même les desserts fruités...

### 1 - DÉSALTÉRANT

Un champagne rosé premier cru (pinot noir, chardonnay) parfait pour les soirées d'été. Un rosé fin, léger, élégant, à l'image du duo féminin que forment la propriétaire et sa chef de cave. Une proposition raffinée et délicate aux notes de cerises sauvages et de figes avec une touche de gingembre. **Duval Leroy, rosé Prestige premier cru, 45 €.**

### 2 - FRIAND

Ce champagne à dominante de chardonnay est produit par une maison indépendante et familiale née en 1928 et possédant son propre vignoble dans les meilleurs crus, près d'Épernay. Une cuvée « premium » (sélection parcelle, vieille six ans minimum, dont 7 % vinifiés sous bois) qui conserve tout l'esprit du rosé, frais et aromatique. Subtil à l'apéritif ou avec un macaron à la framboise. **Jean-Noël Haton, rosé Extra, brut, 30 €.**

### 3 - FACILE

Le crémant-d'alsace est la bulle la plus prisée après le champagne. Sa robe rose saumon, sa bulle fine et légère, son nez délicat (framboise et cerise) et sa bouche harmonieuse, avec une longue persistance sur la fraîcheur et les fruits, en font un rosé léger, agréable à boire et surtout facile à associer en toutes circonstances. Celui-ci est élaboré par une cave coopérative qui vendange le pinot noir exclusivement à la main, ce qui est rare en Alsace. **Cave de Pfaffenheim, Crémant-d'alsace, Pfaff, rosé brut, 9 €.**

### 4 - AÉRIEN

Fraîcheur et équilibre d'une bulle saumonnée, légère (12°), fruitée (framboise, fraise des bois), idéale avec un dessert aux fruits rouges (charlotte, fraisier, sabayon, soupe de fraises...). Son côté léger et aérien le place parmi les bulles les plus qualitatives et les plus désaltérantes de Champagne.

La demoiselle, autre nom de la libellule (qui symbolise l'Art nouveau), est aussi le symbole de cette cuvée. **Champagne Demoiselle Vranken rosé, 36,80 €.**

### 5 - AROMATIQUE

Un style « artisan », élaboré par une maison à taille humaine à partir d'un assemblage des trois cépages de la Champagne, pinot noir, pinot meunier et chardonnay, confère à cette méthode traditionnelle champenoise rosée beaucoup de fraîcheur et une symphonie d'arômes fruités (fraise, framboise) avec une jolie finale toastée. Sa bulle fine et persistante est idéale à l'apéritif ou en début de repas. **Henri Abelé, brut traditionnel rosé, 36 €.**

### 6 - GIRLY

Un joli flacon en verre satiné (dépoli) bien habillé avec une collerette fuchsia qui le destine aux copines. Sa fine bulle rose composée de syrah et cinsault est tout

aussi élégante et tendance. Ce rosé provençal aux arômes de cerise et de rose est idéal pour un brunch. Il accompagne avec simplicité les plats exotiques sucrés-salés ou épicés mais aussi les desserts de fruits frais, les charlottes aux fruits et la crème anglaise. **Bulle de rosé, Château de Saint-Martin, 15,90 €.**

### 7 - DÉBRIDÉ

Les bulles de cava séduisent une clientèle jeune et cosmopolite en quête de l'esprit festif barcelonais. Fraîche, aromatique (framboise) et légère (12°), la nouvelle version Ice Rosé (grenache, pinot noir, chardonnay) est un demi-sec, à boire dans un verre ballon rempli de glaçons au bord de la piscine ou entre copines les soirs d'été. Pour une dégustation iconoclaste, l'amateur est invité à plonger une glace à l'eau aux multiples arômes dans ce verre de rosé effervescent... **Freixenet, Ice rosé, Cava, 7,50 €.**



## INTIMEMENT LIÉS À LEUR TERROIR, les rosés possèdent, comme les vins blancs ou rouges, des expressions aromatiques bien distinctes selon leur région d'origine.

### 1 - COTEAUX GRANITIKES ROANNAIS

Finesse et plaisir pour les cuvées de ce domaine en culture bio, biodynamique et vendanges manuelles, prisé par les bars à vins et les restaurants bistrotières. Un excellent rapport qualité-prix pour cette cuvée de gamay, qui naît sur du granit. Le vin est sec et fruité, aux notes de fruits rouges et de fleurs, rond et rafraîchissant, plaisant pour les salades, barbecue, cuisine asiatique ou à l'apéro. **Domaine des Pothiers, 2016, Granit rose, Côte-ronnaise, AB et biodynamie, 13 €.**

### 2 - CONVIVIALITÉ DU PAYS D'OC

Il pointe le bout de son goulot avec l'arrivée des beaux jours et se révèle être l'incontournable des rendez-vous estivaux. Aussi expressif que fruité, il offre une agréable acidité grâce à l'alliance du grenache et de la syrah. De cette rencontre se dégage une très belle rondeur ainsi qu'une fraîcheur qui en font un partenaire de choix au moment de l'apéritif ou encore pour accompagner une cuisine estivale. **Michel Chapoutier, Marius, Pays-d'oc, 5,95 €.**

### 3 - LA FERME DU LUBERON

Elaboré par la famille Perrin du prestigieux

Château de Beaucastel, ce rosé de la vallée du Rhône est produit dans l'environnement ensoleillé du sud de la France. Son exceptionnel rapport qualité-prix en fait un incontournable, connu des initiés. Vin d'amis par excellence, à partager, il se distingue par sa fraîcheur, son équilibre et son fruit rouge (fraise, groseille, agrumes). Avec une entrée ou un buffet froid. **La Vieille Ferme 2016, Luberon, 5 €.**

### 4 - BEAUJOLAIS DES PIERRES DORÉES

Dans cette famille, le vin est une tradition depuis 1700, dans la région des Pierres Dorées, au sud de la Bourgogne. La philosophie se résume en une approche respectueuse de l'environnement et une volonté de valorisation des terroirs, comme le montre leur adhésion au réseau Terroirs et Talents. Les gamays de plus de 50 ans offrent un cru de fraise des bois, bien structuré, très qualitatif avec sushis, sashimis, poissons grillés et plats végétariens. **Domaine Romy, Impérial Rosé 2016, Beaujolais, Terra Vitis, 8,50 €.**

### 5 - LES SABLES DE CAMARGUE

Ce rosé naît en plein cœur d'un site classé et protégé, entre les dunes fragiles de

l'Espignette et les vastes étendues d'eau du Rhône de Saint-Roman. Sur un terroir de sables très fins, le grenache produit ce vin gris (qui est une variante du rosé) savoureux, désaltérant et d'une qualité aromatique tout à fait exceptionnelle (petits fruits rouges et abricots frais). Sa discrète salinité et son ampleur en font un vin unique au grand cœur qui se mariera avec toute cuisine estivale, pour peu qu'elle soit aussi soignée que lui. **Domaine de la Félicité, Pink Flamingo 2016, Sable-de-camargue, AB, 8,50 €.**

### 6 - PIERRE VOLCANIQUE FORÉZIENNE

Ce rosé de gamay reste confidentiel (neuf vigneron et une cave coopérative) et mérite d'être connu. Ce vin de plaisir savoureux naît aux sources de la Loire, proche de Saint-Étienne, non loin du Beaujolais, niché sur les premiers coteaux volcaniques du Massif central. Ses parfums sont délicats, floraux, avec des notes de cassis. Fruité, tout en légèreté, il accompagne salades, grillades (brochettes de viande ou de poisson) et les tartes aux fruits. **Cave coopérative Agamy (l'art du gamay), Coup de Tête 2016, Côtes-du-forez, 5,10 €.**

### 7 - IL CHANTE LA PROVENCE

Né d'un terroir aride, ce rosé bio de grenache, syrah, cinsault et mourvèdre, plantés sur un sol caillouteux, tient sa personnalité d'un été chaud et sec, balayé par le mistral. Vendangé manuellement, égrappé totalement et vinifié à basse température, il offre la fraîcheur et la pure expression d'un fruit gourmand (melon, pêche...), ami des grandes tablées à l'heure de l'apéritif, il peut aussi accompagner des grillades aux herbes de Provence. **Domaine d'Éole, Éole 2016, Coteaux-d'aix-en-provence, AB, 13,50 €.**

### 8 - L'ÂME SUDISTE

Le comte de Chevron Villette, vieille famille ancrée dans le vignoble varois, au pied du massif des Maures, depuis le XVII<sup>e</sup> siècle, produit un vin typique des côtes de Provence avec un assemblage de grenache, cinsault, rolle. Un vin de vacances, pâle mais plein d'entrain et de fraîcheur. À servir à l'ombre d'une tonnelle avec des mets à déguster à la croque au sel, une terrine, une salade de tomates à la mozzarella... **Château Reillanne, Chevron Villette, Proésie 2016, Côtes-de-provence, AB, 9,90 €.**

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

