



Pour les grandes tablées

Un pique-nique en famille, un apéro entre amis ? Optez pour un contenant XXL, Bag-in-Box ou magnum.

Quand l'un déclenche des « waouh » d'admiration dès qu'on le pose sur la table, l'autre souffre encore de préjugés. Mon premier est un magnum – l'équivalent de deux bouteilles, soit 1,5 litre –, objet festif et généreux par excellence, signe qu'un hôte gâte ses convives. Sa taille et son poids en imposent, augurant d'emblée que le contenu sera à la hauteur. Mon deuxième est le Bag-in-Box (plus communément appelé « BIB », ou « cubi »). Ce contenant, apparu à la fin des années 1970, représente aujourd'hui 40 % des volumes de vins vendus en France.

Une question de look et de conservation

Le vin proposé en magnum est-il forcément meilleur que le vin vendu en « cubi » ? En aucun cas ! Ce qui différencie ces deux formats XXL tient surtout aux garanties de conservation qu'ils offrent et à leur look. Conditionné sous vide, le breuvage en « BIB » est protégé de tout contact avec l'air. Il ne subit donc aucune micro-oxygénation, responsable de l'évolution des nectars. La majorité des rosés mis sur le marché devant être bus en cours d'année, ils n'ont pas besoin de vieillir et ne perdent donc pas de leur saveur quand ils sont ainsi conditionnés. Facilement transportable et incassable, donc idéal pour un pique-nique, le vin en « BIB » se conserve, une fois ouvert, environ un mois au frais. Il est aussi de 15 à 30 % moins cher que lorsqu'il est proposé en bouteille. Quant au magnum, plus coûteux, il fait beaucoup plus chic lors d'un repas à table, mais doit être bu rapidement. ■

Des « BIB » emballants !



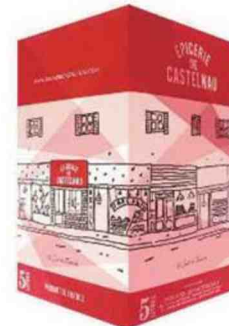
PERSISTANT

Note 16/20

Colette rosé 2017, côtes-de-provence, Château de Saint-Martin

Un parfum de fraise, et une bouche vive et harmonieuse d'une belle persistance. Idéal avec... une salade pastèque-feta.

35 € les 3 litres au domaine. www.chateaudesaintmartin.com



EXOTIQUE

Note 15/20

Epicierie de Castelnaud 2017, pays-d'hérault, Domaine de Castelnaud

Dépayement garanti avec ce vin aux notes de mangue. Idéal avec... des maquereaux au barbecue.

22 € les 5 litres au Repaire de Bacchus. www.domainecastelnaud.com

FLORAL

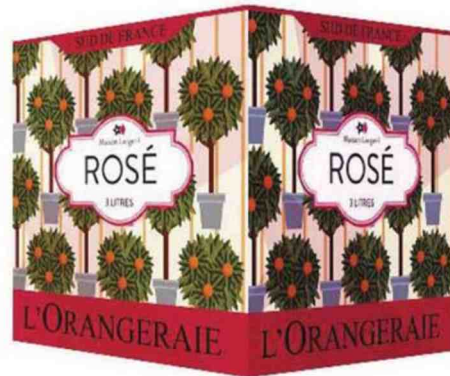
Note 15,5/20

L'Orangerie 2017, pays-d'oc, Maison Lorgénil

Son attaque vive et charmue dévoile un joli bouquet de fleurs.

Idéal avec... des antipasti à l'italienne.

12 € les 3 litres chez Monoprix. www.lorgenil.wine



SUBTIL

Note 14,5/20

Sélection Olivia Gautran 2017, minervois, Domaine Cailhol Gautran

Un nez subtil et minéral aux accents de pêche blanche. Idéal avec... des tartelettes tomate-mozza.

25 € les 5 litres chez les cavistes ou au domaine. www.domainecailholgautran.com



FRUITÉ

Note 14/20

Paysage 2017, tursan, Cave des vigneron de Tursan

Un bouquet de fruits rouges et de fleurs, une bouche ronde et une finale fruitée. Idéal avec... du libanais.

13,50 € les 3 litres en grandes surfaces. Tursan.fr

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



Des magnums en grande pompe



AÉRIEN

Note 16,5/20

Aix 2017, coteaux-d'aix-en-provence, Saint Aix

Vif et aérien, d'une grande fraîcheur, il offre une bouche soyeuse tout en délicatesse.

Idéal avec... des asperges rôties au jambon cru.

27,50 € le 1,5 litre au Repaire de Bacchus. www.aixrose.com



COMPLEXE

Note 17/20

Fontenille 2017, luberon bio, Domaine de Fontenille

D'une belle complexité avec ses arômes de fruits et de fleurs rehaussés d'une pointe épicée.

Idéal avec... des brochettes de bœuf.

24 € le 1,5 litre au domaine. Domainedefontenille.plugwine.com



SAVOUREUX

Note 16/20

Roseline Prestige 2017, côtes-de-provence, Château Sainte-Roseline

Ce rosé régale par son fruité savoureux et sa belle fraîcheur. Cerise sur le gâteau: son joli flacon! **Idéal avec...** des petits farcis provençaux.

25 € le 1,5 litre chez les cavistes. www.sainte-roseline.com



TENDRE

Note 15,5/20

L'Ostal rosé 2017, pays-d'oc, Famille JM Cazes

Des saveurs tendres de fruits rouges et de pêche de vigne, avec une finale d'une belle vivacité.

Idéal avec... un barbecue de poissons.

Entre 15 et 20 € le 1,5 litre chez les cavistes. www.jmcazes.com



FRIAND

Note 17/20

Les Terres de Maslauris 2017, luberon bio, Maslauris

Des notes de fruits frais et exotiques transforment cette cuvée en friandise.

Idéal avec... des gambas. **21 € le 1,5 litre au domaine. www.maslauris.fr**



Jolie palette

Rose pâle pour certains, cuivrés pour d'autres. Ces dernières années, c'est indéniablement la tendance du très clair qui domine. Ces vins diaphanes sont obtenus avec des raisins récoltés la nuit ou au petit matin pour qu'ils restent frais, et pressés doucement, aussitôt après la cueillette. La peau des raisins rouges, qui contient les anthocyanes (pigments) étant très peu de temps au contact du jus, la coloration de ce dernier est donc très faible. Une partie des tanins se trouvant aussi dans la peau, les cuvées ainsi vinifiées sont plus légères. Par contre, un rosé clair ne contiendra pas forcément moins de sulfites ajoutés, souvent responsables de maux de tête et d'estomac, qu'une cuvée foncée. Plus léger donc, mais pas forcément plus digeste!