

**MA CAVE**

Par Victoire Ronal

# Un rosé bien frais s'il vous plaît!

Avec les beaux jours, les opportunités ne manquent pas pour savourer la fraîcheur d'un rosé. Un vin plaisir qui sent bon les vacances, les amis, la détente...



A l'occasion d'un brunch familial,  
**un chinon rosé**

Un brunch? Quelle bonne idée! La famille se retrouve autour d'une table où tout est déposé à la bonne franquette, des plats sucrés mais aussi salés. L'occasion de découvrir ce chinon rosé qui s'accommodera tout à la fois du bacon, du fromage ou des œufs.

**Notre sélection : Pierre & Bertrand Couly, chinon rosé 2017.**

**Pourquoi on l'aime :** il présente une belle couleur rosée avec des reflets saumonés. Il développe des arômes de fleurs blanches, de fraise, de framboise, et de groseille.

**Son prix : 8,35 €.**

**Et aussi :** un bourgueil ou un cabernet-d'anjou.

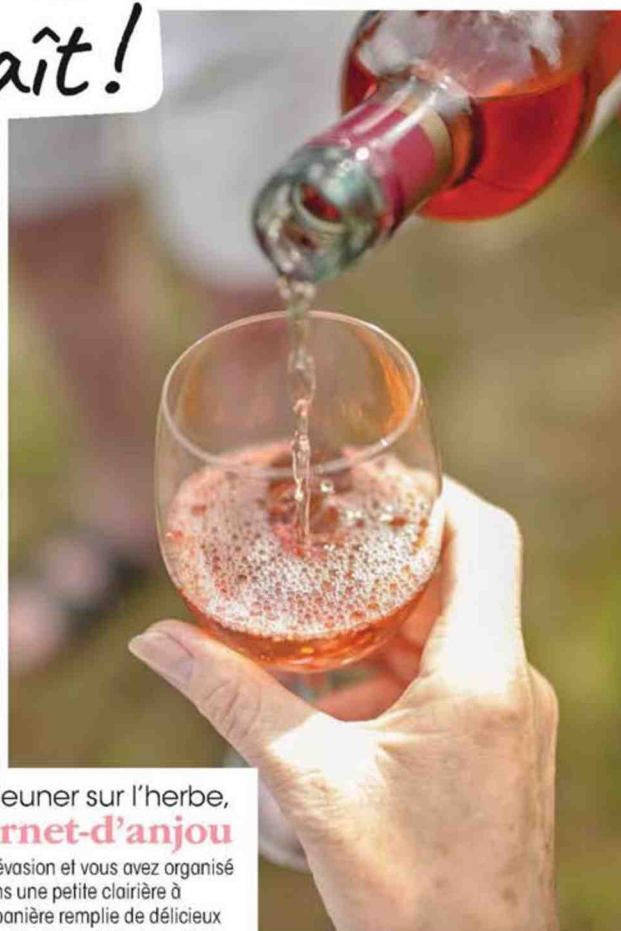


IMAGE SOURCE/HEMIS.FR

Pour les amateurs de charcuterie,  
**un rosé du Lubéron**

Avec du jambon, chaud ou froid, ou toute sorte de charcuterie (saucisson, saucisse, rillettes...), le rosé apportera de la vivacité au gras et allégera l'ensemble! Prenez-le sec et puissant.

**Notre sélection : Domaine de Fontenille, rosé bio 2017.**

**Pourquoi on l'aime :** au nez, ce rosé dévoile un subtil mélange de parfums floraux se mariant aux notes de pêche, de nectarine et d'épices. En bouche, l'attaque est ronde au premier contact. La finale est plus intense. Un vin plein de fraîcheur.

**Son prix : 10 €.**

**Et aussi :** Un tavel, bandol, cabardès, collioure, corbières, ou encore un côtes-du-rhône-villages... vous avez l'embaras du choix!



Pour un déjeuner sur l'herbe,  
**un cabernet-d'anjou**

Vous avez envie d'évasion et vous avez organisé un pique-nique dans une petite clairière à l'ombre, avec une panier remplie de délicieux sandwiches, de tartes salées ou de taboulé à la menthe. Côté vin, choisissez un rosé, comme ce cabernet-d'anjou, si léger!

**Notre sélection : Domaine Leblanc-Les Closserons, « Délice d'été », cabernet-d'anjou 2016.**

**Pourquoi on l'aime :** au nez, il dégage de généreux arômes de fraise, de framboise et de grenadine. Fruité, délicat, légèrement perlant, ses notes de fruits rouges persistent.

Il est léger tout en offrant une bonne longueur en bouche.

**Son prix : 5,50 €.**

**Et aussi :** d'autres rosés de Loire, notamment les sancerrés.



**Un peu d'histoire...**

Les Grecs ont été les premiers à implanter des vignes en Provence. Les vins produits à cette époque étaient de couleur rose car la technique qui consiste à laisser macérer des jus avec les peaux était alors quasi inconnue et très peu pratiquée.



### Pour un apéro improvisé, un rosé du Languedoc

Des copains débarquent à l'improviste, vous avez préparé un apéritif amélioré, avec de la tapenade, des crevettes, des toasts au fromage de chèvre frais, accompagné d'une salade de tomates... Optez pour un vin fruité et peu tannique, comme ce rosé du Languedoc, qui garde toute sa fraîcheur grâce à une vendange précoce.

**Notre sélection :** Mas des Plantades, « Amitié », IGP coteaux-du-pont-du-gard 2016.

**Pourquoi on l'aime :** la couleur rosée soutenue de cette cuvée « Amitié », la bien nommée, a des reflets orangés. Son nez intense dégage des arômes de fruits frais.

En bouche, il est aromatique et velouté.

**Son prix :** 6,00 €.

**Et aussi :** un rosé de Corse (Calvi) ou un rosé du Languedoc.



### Juste pour accueillir l'été, un coteaux-d'aix

Et s'il vous manque une occasion, pourquoi ne pas judicieusement célébrer l'arrivée de l'été, de ces jours qui rallongent et de la chaleur qui réchauffe les corps et les âmes? Juste le plaisir de découvrir un vin fruité, subtil et épicé qui rafraîchit les repas sous la tonnelle.

**Notre sélection :** Domaine Camaissette, coteaux-d'aix-en-provence 2016.

**Pourquoi on l'aime :** sa culture est biologique.

Sa couleur rosée, claire, a des reflets violines. Au nez il dégage des arômes de rose et de litchi. Il est vif, ample, généreux et persiste longtemps en bouche avec de légères notes de pêche et de bonbon anglais.

**Son prix :** 8,98 €.

**Et aussi :** côtes-de-provence, baux-de-provence ou coteaux-varois-de-provence.

### Pour un dîner en tête à tête, un bordeaux-clairet

Par une douce soirée, vous soupez ensemble, les yeux dans les yeux, mais chacun de vous a commandé un plat différent, de l'agneau et un rouget. Pas de panique, pour le vin, pensez



à un bordeaux-clairet qui vous accompagnera tout au long de ce repas estival sans jamais vous décevoir.

**Notre sélection :** Château Dubraud, bordeaux-clairet rosé 2015.

**Pourquoi on l'aime :** sa couleur framboise soutenue a des reflets rosés. Son nez est aromatique et fruité. Sa bouche est croquante. Il peut être servi tout au long du repas.

**Son prix :** 6,50 €.

**Et aussi :** un bandol, un coteaux-d'aix-en-provence ou un coteaux-du-languedoc, bien structurés.

### Le coin des curieux

Il existe deux méthodes  
de vinification :

● **Les rosés de pressurage.** Le jus issu de la pulpe du raisin est mis en contact avec la peau du fruit, rouge, pour en extraire les pigments colorants. Les rosés de couleur pâle sont majoritairement élaborés selon la technique du pressurage direct. Ils sont justes pressés. La brièveté du contact entre jus et peaux fait que la coloration reste discrète, ce qui donne des vins clairs, frais et légers en bouche, très peu tanniques.

● **Les rosés de saignée.** Pour obtenir un rosé de saignée, les raisins sont mis en cuve, s'écrasent les uns sur les autres et macèrent avec les peaux. Plus cette macération dure longtemps, plus le rosé est coloré. Le viticulteur procède ensuite à la « saignée » en retirant le jus de la cuve. Ces vins sont plus soutenus, pigmentés et riches en bouche. Leur couleur peut être très foncée.

### Sur une envie de grillade, un rosé du Pays d'Oc

Un moment privilégié, le vent du soir rafraîchit juste ce qu'il faut l'atmosphère, le barbecue s'organise. Partagez cet instant avec vos amis en dégustant tranquillement un rosé typé qui se mariera aussi bien avec des grillades de viande blanche qu'avec des poissons à la plancha, comme un rosé du Languedoc-Roussillon, cépage syrah.

**Notre sélection :** domaine de Puilacher, « Prologue », IGP Pays d'Oc syrah 2017.

**Pourquoi on l'aime :** sa couleur rosée, éclatante, présente des

reflets framboise.

Son nez est expressif,

il dégage des

arômes de cassis,

de fraise, et, plus

subtilement,

de litchi. Sa bouche

est franche, riche,

le cassis et la fraise

sont bien présents.

Corps léger, bonne

intensité et longue

persistance font de

lui un compagnon

idéal de votre

barbecue.

**Son prix :** 6 €.

**Et aussi :** un

bordeaux rosé.



### Pour siroter en terrasse, un côtes-de-provence

Si le soleil est de la partie, oubliez les vins charpentés et optez plutôt pour un côtes-de-provence, parfait pour déjeuner ou dîner en terrasse. Et si le thermomètre grimpe encore, pensez à placer votre bouteille deux heures au réfrigérateur avant de la servir. Vous pouvez aussi l'immerger dans un seau à glace vingt minutes avant de passer à table.

**Notre sélection :** Château des Bertrands, « Élégance », côtes-de-provence 2017.

**Pourquoi on l'aime :** sa couleur est saumonée. Au nez, il développe des arômes de fruits à noyau, de fruits blancs et de fruits exotiques. En bouche, il est suave et persiste longtemps. Un vin régulièrement primé, idéal sur une tarte aux légumes provençaux ou une salade d'artichauts.

**Son prix :** 13,50 €.

**Et aussi :** un coteaux-d'aix-en-provence ou coteaux-varois-en-provence.