

SÉLECTION

Tour de France des

Qu'ils viennent du Sud, d'Alsace, de la Loire ou d'ailleurs, on les boit bien frais

Epicé



CÔTES DE GASCOGNE, MARSELAN ROSÉ, 2018, DOMAINE TARIQUET
C'est le marseLAN, cépage rare né de l'union du cabernet-sauvignon et du grenache, qui apporte du caractère à ce vin rosé doté d'une robe rose intense aux reflets framboise, d'arômes enivrants de baies noires et d'épices, et d'une bouche ample et complexe à la finale poivrée.
Ses plats préférés : grillades et brochettes, couscous et desserts aux fruits rouges.
Où le trouver ?
Chez les cavistes, 7 €.

Élegant



COTEAUX-VAOIS-EN-PROVENCE, L'ORATOIRE, 2018, DOMAINE SAINT-ANDRIEU
Robe au teint de pêche, bouquet d'agrumes, bouche délicate, vive et bien équilibrée, avec une finale sur les zestes. Il associe grenache, syrah et cinsault à une pointe de rolle (un cépage blanc aussi appelé vermentino).
Ses plats préférés : gambas, salade de poule, calmars à la plancha ou spaghettis marinera.
Où le trouver ?
Au domaine et chez les cavistes, 11,50 €.

Pétillant



CRÉMANT D'ALSACE ROSÉ, VIEILLES VIGNES, 2016, WOLFBERGER
Bulles fines et crémeuses, robe saumon clair, arômes de fruits rouges et blancs, bouche franche et fraîche à la finale gourmande pour ce crémant brut raffiné, issu de vieilles vignes de pinot noir.
Ses plats préférés : un simple repas d'été à base de jambon cru, melon, terrine, salade composée ou bien un kouglouf au lard fumé et noix.
Où le trouver ?
Chez les cavistes, 10,70 €.

Puissant et fin



AOC CABARDÈS, 2018, CHÂTEAU DE PENNAUTIER
Une appellation du Languedoc à découvrir ! Ce rosé est composé d'une majorité de grenache avec merlot, syrah et cabernet qui lui donnent une robe pétale de rose, un nez puissant de fruits rouges et noirs bien mûrs, une bouche ample, vive, longue.
Ses plats préférés : tielle sétoise, tarte aux tomates confites, brochettes d'agneau aux poivrons, pizza reine.
Où le trouver ?
Chez Cavavin, Nicolas et autres cavistes, 7,50 €.

Affirmé



COSTIÈRES DE NÎMES, LES CENTENAIRES, 2018, CLOS DES CENTENAIRES
Né dans un domaine avec vue sur la Grande Bleue et tiré exclusivement du cinsault, ce rosé bien typé possède une robe intense et brillante, un nez de pêche et de groseille avec des notes d'agrumes, une bouche ample à la finale minérale rafraîchissante.
Ses plats préférés : saucisses au barbecue, travers de porc et légumes d'été grillés.
Où le trouver ?
Au domaine et chez les cavistes, 8,90 €.

rosés de l'été

Horilège des bonnes bouteilles de la saison. PAR ÉLISABETH DE MEURVILLE



Bio
et typé

**LUBERON, LES ARTÈMES,
2018, DOMAINE
DE LA CITADELLE**

Une majorité de mourvèdre dans ce rosé bio au caractère marqué, à la robe lumineuse, au bouquet floral relevé de notes de fruits rouges et d'agrumes. Sa bouche est franche et ample, sa finale fraîche et un peu épicée.

Ses plats préférés :

tartare de thon rouge au piment d'Espelette, chipirons à l'encre ou grillades de porc aux épices.

Où le trouver ?

Au domaine et chez les cavistes, 12 €.



Tropézien

**CÔTES DE PROVENCE,
GOLD, 2018, MAÎTRES
VIGNERONS DE
LA PRESQU'ÎLE DE
SAINT-TROPEZ**

Vieux cinsault, grenache et syrah, trois cépages sont réunis dans une belle cuvée typique de l'appellation avec sa robe très claire, son nez complexe aux notes d'agrumes, sa bouche élégante et longue à la finale épicée et saline.

Ses plats préférés :

carpaccio de bar, croquettes de crevettes grises ou paella.

Où le trouver ?

Au domaine et chez les cavistes, 14,90 €.



Doux
et léger

**CABERNET D'ANJOU,
9 1/2, 2018, DOMAINE
DES TROTTIÈRES**

Une majorité de cabernet franc et un tiers de cabernet sauvignon pour un rosé gourmand tout en fruit, en douceur et en légèreté (seulement 9,5 °), avec une bouche ronde et franche, une robe rose intense, des arômes d'agrumes confits.

Ses plats préférés :

andouille de Vire, rillons, curry d'agneau et desserts aux fruits rouges.

Où le trouver ?

Au domaine et chez les cavistes, 6 €.



Fruité

**IGP VALLÉE DU PARADIS,
CŒUR DE GRIS, 2018,
CAPRICE DES ANGES,
CASCATEL**

Du grenache et un peu de cinsault donnent un rosé très pâle mais intense, frais et fruité, aux arômes de fraise et de pêche avec une pointe herbacée, très désaltérante.

Ses plats préférés :

anchoïade, tartare de dorade, salade niçoise, carpaccio de veau et pavlova aux fraises.

Où le trouver ?

En grandes et moyennes surfaces (Auchan, Simply Market et Casino), 5,50 €.

Les beaux BIB

Ces BIB (bags in box) ont été conçus par des femmes. Leur contenu est aussi élégant que le contenant, tout en charme et en finesse.

Souple

Un rosé produit par une belle propriété provençale à partir de cinsault, syrah et grenache, d'où sa jolie robe rose pâle, son nez d'abricot et de pêche aux notes exotiques, sa bouche gourmande et légère. A boire avec des tapas ou simplement des tomates mozzarella. **IGP Méditerranée, Rose & Roll 2018 by Saint-Martin, 24,90 € les 3 litres. Au domaine et sur le Web.**



Intense

Un rosé féminin et bien structuré tiré du grenache noir et du cinsault. Robe rose pâle, arômes de fruits rouges mûrs, bouche ronde, bien équilibrée, longue et intense. Parfait avec une plancha de viandes et légumes, sur un fromage de chèvre frais. **Minervois rosé, Olivia Gautran Sélection 2018, Domaine Cailhol Gautran, 25 € les 5 litres. Départ vigneron et chez les cavistes.**

Les prix sont donnés à titre indicatif.



Voir carnet d'adresses p. 112

Cuisine - Femme Actuelle 65