

CHEZ MON CAVISTE

L'été sera rosé

Gourmands, fruités et rafraîchissants, les rosés sont des vins de plaisir que l'on apprécie aussi bien à l'apéritif qu'autour d'une belle tablée.

Texte **Claudine Abitbol**. Photo **Guillaume Czerw**.

1 - Tomate-mozzarella

Le Studio Miraval sonne comme un mythe pour les mélomanes. Fondé en 1977 dans le château-bastide de Miraval en Provence – racheté par les stars d'Hollywood, Pitt et Jolie –, ce studio d'enregistrement accueillait les grands noms de la chanson française et internationale entre vignes et oliviers. Vibrante et pleine de légèreté, cette cuvée qui porte son nom lui fait honneur.

Domaine Miraval, IGP Méditerranée 2018, Studio by Miraval, 11,90 € au Repaire de Bacchus.

2 - Salade de pommes de terre camarguaise

Élégance et fraîcheur pour cette bulle issue des sables camarguais (ugni blanc et syrah), élaborée par le célèbre couple champenois Vranken. L'effervescence est gourmande (fruits rouges, violette), la bouche minérale. **Domaines Vranken, Pink Flamingo Rosé, vin mousseux de qualité, 12,50 € en GMS.**

3 - Pastèque et feta

Dans sa nouvelle bouteille transparente, le champagne au ruban de soie rouge se

pare de rose tendre. Il révèle des notes de pamplemousse rose et de fruits rouges dominées par la fraise, la cerise et la groseille. À l'apéritif ou au dessert autour de fruits de saison et de fromages frais, il apporte le caractère et l'élégance d'une bulle unique. Une belle réussite!

G.H. Mumm, Champagne brut rosé, 40 € en GMS et sur internet.

4 - Tartinades et rillettes

Tapenade d'olives vertes et autres tartinades (rillettes de poisson, légumes grillés...) accompagnent ce rosé aromatique élaboré

par un porte-drapeau des vins du Luberon. À l'ombre des parasols, ce mariage de cinsault et grenache noir libère ses notes de groseille et de pamplemousse rose. Il se marie parfaitement avec une cuisine à l'huile d'olive.

Petite Cavale, Luberon 2018, 11,50 € chez les cavistes.

5 - Brochettes de volaille au poivron

Sa bouteille, pourvue d'une capsule à vis, signe la modernité de cette marque créée en 1930. Le vin est construit dans les règles de l'art bordelais. Assemblage des cépages





régionaux (merlot, cabernet sauvignon et franc) et choix des sols (argiles mêlées de pierres calcaires, de graves du Blayais et du nord de l'Entre-Deux-Mers). Son équilibre et son fruité (framboise, groseille, fraise) signent un rosé serein.
Baron Philippe de Rothschild, Mouton Cadet, Bordeaux 2018, 6,45 € en GMS.

6 - Melon et jambon de pays

Cabernet franc, merlot et caladoc apportent tendresse, légèreté et fraîcheur à une entrée estivale. Avec ses notes de framboise et de fleurs mêlées, ce vin égaye les tablées.

L'étiquette pleine d'allant anime la conversation autour des produits provençaux.

Un vin c'est tout, IGP Gard 2018, 5,90 € (abonné Box Vin Le Petit Ballon) ou 7,90 € (non abonné), sur internet.

7 - Charlotte aux fraises

Un flacon aux lignes pures, une étiquette aux dorures rosées et des notes subtiles de pêche blanche concentrées et expressives. Ce rosé fait partie de ces prestigieux domaines (d'Esclans, Léoube, Ott, Seuil...) qui travaillent la matière autant que la couleur très romantique. Gastronomique, ce vin

accompagne des sushis avec gourmandise.
Château Minuty, Côtes de Provence 2018, Rose et Or, 24 € chez les cavistes.

8 - Salade niçoise

Une belle salade avec anchois et parmesan, croûtons à l'ail et œufs durs accompagne ce rosé qui charme l'œil avec sa teinte pétale de rose et les armoiries de son étiquette à tête de lion. L'un des meilleurs rosés de Provence, floral et fruité, fin et long.
Château Grand Seuil, Coteaux d'Aix-en-Provence 2018, 20,10 € chez les cavistes, les magasins Nicolas et sur internet.

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