

DÉGUSTER Des vins d'été

La saison des rosés

C'est en été que le vin dans les verres s'affiche souvent en rose. Une couleur qui se décline à l'infini, du rose foncé couleur cerise au rose poudré en passant par un rose saumoné... Voici une petite sélection à moins de 10 € pour voir l'été en rose.

Le temps où les rosés étaient décriés comme des vins au rabais, sont heureusement révolus. Toutes les régions viticoles en France déclinent des vins de qualité dans cette couleur synonyme d'été.

Alsace. *Pink Tie by Pfaff* est un 100% pinot noir. Le pressage se fait par grappes entières afin de préserver l'intégrité du fruit. Au nez, il développe des notes fruitées de framboise, pamplemousse rose, de mangue. En bouche, des notes citronnées apportent une agréable fraîcheur acidulée. Parfait à l'apéritif, avec une pizza, des pâtes ou des desserts de fruits rouges.

6,95 € en grandes et moyennes surfaces.

Loire. *Petit Bourgeois* de la famille Bourgeois installée dans le Sancerrois, est également un monocépage pinot noir. Les baies sont pressurées après une courte macération. Au nez, le bouquet de petits fruits rouges est complété par des arômes de pétales de rose et d'épices douces. À déguster frais mais pas glacé avec une salade de poulpe aux poivrons et citron confits, ou un carpac-



Le rosé est synonyme de l'été, des vacances. Montage L'Alsace

cio de fraise au basilic et citron vert.
9 € chez les cavistes.

IGP Pays d'Oc. *Clair de Rose* par Les Jamelles, est un assemblage de grenache et de cinsault provenant de différents terroirs. Le résultat : un vin subtil, équilibré, frais, vif et rond à la fois, avec des arômes floraux et fruités de framboise et de grenadine. Servir bien frais (8°C) en apéritif, avec une

salade, une pizza, des légumes d'été, une brochette de crevettes marinées au lait de coco et gingembre.

6,95 € chez les cavistes et sur lesvinsdecarole.com

AOC Saint-Mont. *Océanide de Plaimont Producteurs*. Des arômes de fraises de bois soulignées par des notes rafraîchissantes agrumes et de délicats parfums floraux caractérisent cet assemblage de tannat, pi-

nenc et de cabernet sauvignon. Un vin du Sud-Ouest pour accompagner de la charcuterie ou un poisson grillé.
5 €, cavistes

Côtes du Roussillon. *Eleccio* par Terrasses de l'Arago est élaboré à partir de syrah (80%) et de grenache noir. Eleccio (le mot catalan pour « choix », affiche des arômes de fraises, de mûres relevés par les notes poivrées de la syrah. Ce vin géné-

reux accompagne parfaitement des poissons cuisinés à l'huile d'olive.
8,90 €, <https://www.terrasses-arago.fr>

Tavel. *Trésors des sables des vigneronns de Tavel & Lirac*, est un condensé de cépages : grenache noir, mourvèdre, syrah, clairette, piepoul, bourboulenc, carignan et cinsault. Chaque cépage apporte sa typicité à ce vin rosé obtenu par des

macérations de 48 à 72 heures qui lui confèrent sa couleur d'un rosé presque rouge. Au nez il séduit avec des arômes de petits fruits rouges, de fruit blanc. Ce vin puissant mais élégant peut accompagner tout un repas et il est parfait avec du poisson, des fruits de mer, une paella, un tajine aux abricots, des magrets de canard ou des fromages de chèvre secs.

7,90 € www.cavedetavel.com

Côte de Provence. *Berne Grande Récolte de Château de Berne* et une cuvée plaisir que l'on sert volontiers à l'apéritif. Grenache noir, cinsault et syrah s'exprime par de jolies notes fruitées et fleuries (pêche, abricot, freesia). La bouche est ample, fruitée et ronde.

9 € chez Auchan, Casino, Carrefour. Disponibles aussi en magnum.

Bourgogne. *Catharsis de Sinchamy*, nouvelle marque de crémant de Bourgogne. L'assemblage de pinot noir (50%), de chardonnay (30%) et de gamay, donne un crémant brut très fruité : fraise, framboise. En bouche, des notes de groseille apportent une belle finale acidulée. Pour faire pétiller des petites recettes estivales comme un tartare de saumon une salade de fruits rouges acidulée.

7,65 €, cavistes

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