

VINS

Sa majesté le rosé



Languedoc...

**DOMAINE HAUT-LIROU
CONSTANCE ROSÉ 2015
AOP LANGUEDOC PIC
SAINT-LOUP**

Un bien joli nom (Constance, née en 2014, appartient à la 6^e génération de la famille Rambier) pour ce rosé qui est justement à l'image de ces vins travaillés qui affirment leur caractère.

Un vin de gastronomie qui n'offre pas que de la fraîcheur mais une vraie dégustation. Une belle robe rose, comme celle de Constance, un joli nez puissant, des vrais arômes de miel, pour une bouche ample et une finale bien minérale. Un «vrai vin» dont l'élevage en barrique pendant quatre mois apporte des arômes complexes et une belle puissance. Excellent avec les poissons comme la parillada, turbot à la plancha, oursins, rouille de seiche, bouillabaisse, risotto de gambas, wok et tempura...

CONSTANCE ROSÉ 2015 AOP LANGUEDOC PIC SAINT-LOUP, DOMAINE HAUT-LIROU, 17 €. www.hautlirou.com

Dans le Quercy...

**CHÂTEAU LAGRÉZETTE ROSÉ DE JULIE
2015 IGP CÔTE DU LOT ROSÉ**

On connaissait le père, Alain-Dominique Perrin, patron de la maison Cartier, c'est au tour de la fille de se faire un nom. Le rosé de la maison, dont cette dernière prend en main les assemblages, offre en 2014 la première cuvée Rosé de Julie du Château Lagrézette. Une jolie réalisation 100 % malbec qui, avec sa robe pâle et son nez puissant, associe les arômes de fruits rouges et d'agrumes adoucis par une pointe de fleurs blanches. Une vraie dégustation pour des saveurs que l'on retrouve en bouche pour un long moment gourmand. A l'apéritif, sans aucun doute, mais aussi avec les bonnes grillades de viande.

ROSÉ DE JULIE 2015 IGP CÔTE DU LOT ROSÉ, CHÂTEAU LAGRÉZETTE, 16 €. www.chateau-lagrezette.com



En Provence... CHÂTEAU SALETTES ROSÉ 2015 AOC BANDOL

Penser « rosé » c'est bien évidemment penser Bandol. Penser soleil et Méditerranée, penser restanques et sols de rocs concassés argilo-calcaires... Entre Toulon et Marseille, à la Cadière-d'Azur plus précisément, le domaine de Château Salettes (en cours de conversion bio) élève un bandol digne de ce nom. Les typicités de ces cépages de prédilection exigés par l'AOC, mourvèdre, cinsault et grenache, complétés ici d'une pointe de syrah, lui confèrent une générosité toute méditerranéenne. Paré de sa robe saumonée, il a le caractère de son terroir avec un nez de fruits rouges et de fruits à noyaux enveloppés d'épices douces. L'attaque en bouche est vivace et grasse pour une finale confiturée d'agrumes et de poivre blanc. Un vin de passion qui par sa complexité multiplie les associations gourmandes : poissons de roche, oursins, crustacés, mais aussi charcuterie fine, volailles et viandes blanches.

ROSÉ 2015 AOC BANDOL, CHÂTEAU SALETTES, 15,50 €. www.salettes.com



Une des grandes tendances de l'été, en mode comme en déco, est cette année le rose poudré. Nous n'avons pas voulu être en reste en choisissant de coller à l'actualité, comme il se doit. Pour être dans la mouvance et dans la saison estivale qui s'annonce à grands pas, les rosés s'imposent donc comme des vins à part entière, qui nous apportent du plaisir gouleyant et rafraîchissant. Mais aussi un véritable moment de dégustation gourmande et de plus en plus évoluée.

Dans le Jura...

**DOMAINE ROLET PÈRE ET FILS ARBOIS ROSÉ 2015
CUVÉE DES BEAUX JOURS**

Une appellation qui n'est pas sans nous rappeler un certain Pasteur et la célèbre Percée du vin jaune. Mais restons dans le rose avec un vin qui, en 100 % poulsard, vieux cépage franc-comtois spécifique de l'appellation Arbois dans le Jura, se pare de couleurs tendres et d'une grande finesse, au nez de fruits rouges fraîchement cueillis, et offrant en bouche une bonne attaque. C'est un vin d'été qui reste frais sans complication. A l'apéritif au jardin, sur les entrées et avec tous les déjeuners d'été.

ARBOIS ROSÉ 2015 CUVÉE DES BEAUX JOURS, DOMAINE ROLET PÈRE ET FILS, 8 €.

www.rolet-arbois.com



Vallée du Rhône...

DOMAINE DU CLOS SAINT-MARC COTEAUX DU LYONNAIS

Les rosés confidentiels de l'appellation Coteaux du Lyonnais s'invitent sur nos tables cet été. A 20 km au sud-ouest de Lyon, dans le climat tempéré de la vallée du Rhône et dans des sols légers granitiques et sablo-granitiques, s'épanouit le gamay noir à jus blanc offrant un rosé tout en rondeur, aux notes de fruits rouges. Sans prétention mais très agréable en bouche, il sera parfait lui aussi pour les grillades estivales et avec les viandes blanches, volaille, veau...

ROSÉ COTEAUX DU LYONNAIS, DOMAINE DU CLOS SAINT-MARC, 5,50 €.

www.clos-st-marc.com



En Provence...

**COMMANDERIE DE PEYRASSOL
CLOS PEYRASSOL ROSÉ 2015 AOP
CÔTES DE PROVENCE**

On ne pouvait parler « rosé » sans sélectionner un côtes de provence. Quel meilleur choix que de partir vers la Commanderie de Peyrassol. Une adresse d'exception pour un domaine d'exception au cœur de la Provence, sur les contreforts du massif des Maures, le Clos Peyrassol, assemblage de tibouren, grenache et rolle, n'est vinifié que les meilleures années pour lui garder son caractère exceptionnel et luxueux. Son rose très pâle lui est propre, rappelant la chair de la pêche de vigne. Doux mélange de fruits frais à chair blanche, de fruits exotiques et d'épices en fin de nez, il est en bouche un bel équilibre entre rondeur et acidulé. Idéal avec la cuisine provençale – aioli à la lotte, soupe de beaux poissons de roche – et tout aussi excitant avec une cuisine plus élaborée : carpaccio de Saint-Jacques au citron vert, gambas braisées au piment d'Espelette...

CLOS PEYRASSOL ROSÉ 2015 AOP CÔTES DE PROVENCE, COMMANDERIE DE PEYRASSOL, 27,85 €. www.peyrassol.com

