

shopping | VINS

Le rosé rafle la mise

Sur les tables estivales, on ne voit que lui. Il plaît à tout le monde grâce à son goût fruité et rafraîchissant, et s'accorde à toutes les occasions.

1. Pique-nique au bord de l'eau

Dans le panier, des tomates à la croque au sel, des quiches de légumes, des tartelettes aux fruits. Pour les escorter, un rosé vif et pimpant, cépages merlot et cabernet, aux notes de fruits rouges acidulés. **AOC Bordeaux, Les Vignerons de Tutiac, Carrelet d'Estuaire, 2015, 3,90 €. Leclerc Système U.**

2. Apéro tapas

Son vignoble se situe entre le Tarn et la Garonne, son cépage original s'appelle la négrette et il est carrément irrésistible avec ses arômes de fruits rouges suaves et sa belle fraîcheur. Vous le servez avec des charcuteries, des légumes marinés ou des croquettes de poisson. **Vin de France, Villa La Vie en Rose, Lionel Osmin & Co, 2015, 6,90 €. Cavistes.**

3. Une table sous le parasol

On a mis les petits plats dans les grands et le soleil est au zénith : c'est le moment de déguster cet excellent rosé (cépages grenache, cinsault et mourvèdre) qui ravit avec ses notes de fenouil et d'épices. **AOP Coteaux-du-Languedoc, Château L'Hospitalet, Art de Vivre, 2015, 13 €. Nicolas.**

4. Un déjeuner végétarien

On retrouve le style inimitable des vins de la vallée du Rhône avec, en plus, des arômes croquants de framboise et de groseille. Un rosé bio épatant sur des mets à base de céréales et de légumes. **AOC Costières-de-Nîmes, Château Beaubois, cuvée Expression, 2015, 6,50 €. Biocoop.**

5. Un brunch entre copains

Une cuvée spéciale (cépages grenache et cinsault) en souvenir de la Belle Époque sur la Riviera. On le plébiscite pour accompagner une salade tomates-mozza, une pizza ou un crumble aux fruits rouges. **IGP Méditerranée, Château de Berne, cuvée Hommage Rosé 2015, 3,95 €. Casino et Carrefour.**

6. Le goûter des grands

Une bouteille carrée, originale et franchement réussie, qui réunit tout le charme des vins de Loire avec leur palette aromatique tendre et fruitée. C'est le rosé parfait sur le fraisier, la salade d'agrumes au miel, le cake, les cookies... **AOC Rosé-d'Anjou, Pure Loire, 2015, 5,99 €. Auchan.**

7. Ambiance lounge bar

Dans sa bouteille très girly, ce rosé (cépages cinsault, grenache et syrah) séduit par sa couleur limpide, ses notes de fruits rouges et sa belle fraîcheur. Il fait merveille sur des toasts de saumon façon gravlax, une salade coleslaw ou encore un tiramisu. **AOC Côtes-de-Provence, Love R By Roseline, 2015, 8,95 €. Cavistes.**

8. Un dîner au chant des cigales

Les deux cépages phares de cette grande région viticole, la syrah et le grenache, composent cette cuvée pastel. Elle glisse à merveille sur la ratatouille, les petits farcis et les fromages de chèvre. **AOP Languedoc Pic Saint-Loup, Haut-Lirou Rosé, 8 €. Infos : 04 67 55 38 50.**

9. Vive le barbecue!

Qu'il est étonnant ce cépage gamay ! De couleur rosée, il combine des notes de fruits et de fleurs pour gagner en fraîcheur et en gourmandise. Les petites saucisses grillées lui vont à ravir. **IGP Puy-de-Dôme, Vignerons de Saint-Verny 7^e Ciel, 5,90 €. GMS.**



DES BULLES QUI VOIENT LA VIE EN ROSE



- 1. Finesse, fraîcheur, arômes de fraise des bois : des bulles chic à l'apéritif.** Crémant de Bourgogne, brut rosé, Simonnet-Febvre, 9,50 €. Infos : 03 86 98 99 00.
- 2. Côté salé, on l'aime sur un cake aux légumes. Et au moment du dessert, sur une tarte au chocolat.** Crémant de Loire rosé brut, De Chanceny, 9 €. Nicolas.
- 3. On aime ses bulles fines et son bon goût de petits fruits rouges croquants.** AOC Crémant du Jura, Domaine Rolet Père & Fils, rosé brut, 9,50 €. Infos : 03 84 66 00 05.
- 4. Bien frappé, il est irrésistible avec des fraises à la chantilly !** Crémant d'Alsace, Domaine Ruhlmann, Harmonie de Rosé, 8,20 €. Monoprix.



■ CORINNE VILDER

© THINKSTOCK/GETTY IMAGES: SERVICE DE PRESSE L'ARBUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.