



DOSSIER



Rosés BONHEUR.

EN COCKTAIL, EN APÉRITIF, MAIS AUSSI TOUT AU LONG DU REPAS, CES VINS D'ÉTÉ, VENUS DE TOUT L'HEXAGONE, SE PRÉSENTENT À DES JEUX SUBTILS.

Texte Rémi BARROUX, Laure GASPARTO, Ophélie NEIMAN
Illustration Antony HUCHETTE

BORDEAUX

Rollan de By, By, 2019

Généreux, ce rosé casse les codes de sa région avec une bouteille haute à l'italienne, dans une parure féminine. Ceci dit, ce vin s'adresse à tous, grâce à sa rondeur et à sa délicatesse notamment dues au merlot et au cabernet sauvignon. On le partage aisément avec un poulet aux olives, grâce à ses notes citronnées qui rehaussent l'ensemble. Un rosé universel.

9,50 €. TEL. : 05-56-41-58-59.

Haut Bailly, Rose, 2019

Depuis 2014, le Château Haut-Bailly n'avait pas produit de vin rosé. Il n'en sort que les années généreuses qui le lui permettent. Celui-ci est donc une rareté. Issu d'une saignée, ce vin est donc plutôt soutenu, d'une teinte

légèrement orangée. Avec son assemblage mi-cabernet sauvignon, mi-cabernet franc, ses saveurs sont fruitées et tendues par une magnifique salinité. Ensemble très élégant.

20 €. TEL. : 05-56-64-75-11.

CHAMPAGNE

Pannier, brut

C'est sa délicatesse touchante qui donne envie de ces bulles de rosé. Et puis aussi sa légèreté, dans le sens sain du terme. Bref, un champagne qui fait du bien avec une salade, de légumes ou de fruits. Il serait dommage de le cantonner à l'apéritif, il peut accompagner plus loin grâce à sa maturité, son équilibre. Le genre de rosé qu'on adopte très facilement !

33 €. TEL. : 03-23-69-51-30.

Nicolas Feuillate, Cuvée spéciale

On connaît bien la plus grande union de caves coopératives et de producteurs (plus de 5 000) de champagne. Dans sa gamme très riche, voici la Cuvée spéciale tout en rose qui offre sa gourmandise : 45 % de pinot noir pour sa rondeur, 30 % de chardonnay pour la finesse et 25 % de meunier qui offre ses saveurs de petits fruits rouges croquants.

35 €. TEL. : 03-26-59-64-61.

Thiénot, brut rosé

On peut le déboucher à tout moment. Ses franches notes de fruits rouges (groseille en tête) incitent à la légèreté, son côté rond et crémeux à la gourmandise. Aussi bien pour un apéritif que pour démarrer un repas, il s'adapte à tout.

36 €. THIENOT.COM

Drappier, brut rosé de saignée

Rares sont les vigneron champenois à oser le rosé de saignée, autrement dit à la façon d'un vin rouge. Celui-ci, 100 % pinot noir, nous réjouit donc particulièrement. D'une couleur très franche, presque cerise, on est immédiatement frappé par l'empreinte du jus sur la langue, sa présence et son volume. Le tout est contrebalancé par des bulles très fines, des arômes de groseille et de framboise, une belle fraîcheur. Le champagne rosé est ici pour la table, avec une viande, voire une grillade.

37,50 €. TEL. : 03-25-27-40-15.

G.H. Mumm, Le Rosé

La célèbre maison rémoise nous propose un vin d'une grande fraîcheur, avec une base largement dominée par le pinot noir (60 %). Avec ses reflets orangés, ce rosé est énergique, faiblement dosé (6 g/l), ce qui permet à ce champagne d'accompagner le repas, poissons, sushis ou encore tajine élégamment épicé.

38 €. TEL. : 03-26-49-59-70.

Benoît Lahaye, rosé de macération

Benoît Lahaye règne en maître sur les pinots noirs, omniprésents dans son joli terroir de Bouzy (Marne). Le résultat est superbe pour ce rosé de macération, 100 % pinot noir, un vrai vin qui se tient parfaitement avec ses