



ART DE VIVRE

Vins rosés, le charme des bons accords

Avec le retour des beaux jours, l'envie de savourer des plats légers en terrasse ou entre amis dans le jardin se fait plus pressante, et souvent le rosé bien frais est un allié! Mais soyez exigeant avec les vins que vous mettrez sur votre table estivale.

Par Philippe Richard

Les rosés sont passés du statut de vins de soif estivaux à celui de vins tout court, dont les caractères divers leur permettent de s'accorder à de nombreux plats.

À tout seigneur tout honneur, commençons par les rosés de Provence. De couleur pâle, fruités, ils sont parfaits à l'apéritif, servis frais (moins de 10 °C). Mais le rosé peut également passer à table; des domaines et maisons provençaux ont porté leurs efforts sur la montée en gamme de leurs vins, à l'image de Minuty, le château Sainte Roseline, le château d'Esclans ou le château Cavalier. Vous pouvez désormais choisir des rosés élégants et structurés qui viendront accompagner avec plaisir un risotto aux saint-jacques, des langoustines rôties ou un saint-pierre. Certaines cuvées, comme la 281 de Minuty et Garrus du château d'Esclans, flirtent même avec les grands blancs méridionaux.

En Provence, les vins de Bandol bénéficient d'un statut particulier. Ils s'associent volontiers avec du jambon ibérique de bellota, de la poutargue,

une anchoïade, des rougets, voire du roquefort.

Direction le Languedoc où commencent à émerger des rosés de très grande qualité qui se marient bien avec des gambas grillées, des tapas, des poissons légèrement safranés ou une viande grillée au barbecue.

La Loire propose des rosés issus de cabernet franc, à la couleur soutenue et au caractère bien trempé, qui feront merveille sur vos desserts tels un clafoutis aux cerises ou un crumble aux fruits rouges. Dans un registre similaire, laissez-vous tenter par les rosés de Bourgogne. Si marsannay est la seule appellation village à pouvoir proposer une telle couleur, nombreux sont les Bourguignons à commercialiser des vins aromatiques et fruités.

Un conseil pour finir ce rapide tour d'horizon: ne remplissez pas trop vos verres, le vin aura tendance à se réchauffer très rapidement. Notre sélection est à consommer avec modération, à la bonne température quelles que soient celles de l'été. ●



Château La Verrerie 2018 Luberon

La propriété de la famille Des-cours (champagnes Piper-Heidsieck et Charles Heidsieck, J.M. Weston, Bon-point...) s'installe durablement dans le paysage viticole. Nez de fruits rouges frais, de fraise, de pêche, de fleurs. Vin frais, digeste, fruité, sapide, très long et rafraîchissant. 11,50 €. www.chateau-la-verrierie.com

Château de Bellet cuvée Baron G 2017 Bellet

C'est dans cette toute petite appellation sise sur le territoire de Nice que le fonds d'investissement La Française REM a développé cette belle propriété qui produit aujourd'hui des vins magistraux. Nez de grenade, de fraise des bois, de rose, de violette. Le vin est ample, complexe, juteux, tendu, fruité et floral. 29 €.

www.chateau-debellet.com





**Château Ollieux Romanis
cuvée Alba 2018
Corbières**

Pierre Bories, désormais seul maître à bord du château familial, propose une nouvelle cuvée haut de gamme qu'il décline en rosé et en rouge. Nez de fruits rouges frais, d'anis, de fraise des bois, de pêche, une pointe de violette. Vin frais, fruité, juteux, gourmand, un soupçon de sapidité, une grande élégance.
15 €. www.chateau-lesollioux.com



**Château de Selle rosé 2018,
domaines Ott
Côtes-de-provence**

Les domaines Ott, qui appartiennent à la famille Rouzaud (champagne Roederer, château Pichon Longueville Comtesse de Lalande, Ramos Pinto...), produisent des côtes-de-provence de très grande classe. Nez de framboise, de fruits frais, salin, orgeat, citrus. Vin élégant, juteux, tendu, frais et fruité.
29 €. www.domaines-ott.com

**Maitres vignerons
de la presqu'île
de Saint-Tropez cuvée
Gold 2018
Côtes-de-provence**

La coopérative de Saint-Tropez vient de lancer son premier rosé haut de gamme. Une vraie réussite. Nez de fruits à chair jaune, salin. Vin frais, fruité, tendu, doté d'une belle race, notes amères subtiles.
14,90 €. vignerons-saint-tropez.com



**MIB Made in Burgundy
Paul Aegerter**

Paul Aegerter se retrouve désormais seul aux commandes de la maison bourguignonne depuis la disparition de son père, Jean-Luc. Entretenant, il fourmille d'idées et réinvente le rosé de Bourgogne. Nez de fruits rouges, d'agrumes, de pamplemousse rose, de fleurs. Vin gourmand, fuité, tendu, juteux, avec une pointe saline.
15 €. www.aegerter.fr



**Domaine de
L'Olivette rosé 2018
Bandol**

Cela fait deux cents ans que la famille Dumoutier exploite le domaine de L'Olivette. On aime à y faire des rosés structurés, bâtis autour du mourvèdre, le cépage qui a fait la notoriété de l'appellation. Nez de fruits rouges, yuzu, floral, une pointe épicée. Vin ample, gourmand, doté d'une belle matière, beaucoup de peps.
15,10 €. www.vinsde-bandololivette.com



**Figuière cuvée Confidentielle 2018
Côtes-de-provence**

Le domaine fondé par Alain Combard a tout changé (le nom a été raccourci en supprimant Saint-André qui figurait en tête, l'identité visuelle) sauf les vins, qui restent au top. Nez d'agrumes, de petits fruits rouges, subtilement pâtissier, roses fraîchement coupées. Vin gourmand, tendu, fruité, délicatement salin.
25,60 €. www.figuiere-provence.com

