

# ROSÉS BIEN FRAIS pour vos repas d'été !

Laissez-vous séduire par leurs arômes d'agrumes et de fruits rouges.

## Les vins rosés ont conquis les amateurs de fraîcheur et de fruité !

En plein essor, leur consommation est passée de 10 à 32 % en seulement 20 ans. Considérés comme des « non-vins » jusqu'à la fin du XX<sup>e</sup> siècle, l'évolution des techniques de vinification des rosés leur a permis de gagner en qualité.

Si les rosés clairs, secs et aromatiques de Provence, teintés de notes d'agrumes, ont le vent en poupe, la Loire,

le Languedoc-Roussillon et le Bordelais produisent eux aussi de jolis crus. Sans oublier les appellations plus confidentielles comme tavel et ses rosés puissants ou le méconnu rosé-des-riceys de la région champenoise.

Vins de gourmandise et de convivialité, ils ont tous en commun leur capacité à s'adapter à une cuisine décomplexée et à des mets exotiques. En compagnie des quiches, tartes et tartines, ils ont la vedette sur la nappe à carreaux de votre pique-nique.



### Avec une pizza aux anchois

Cet assemblage de carignan et de cabernet-sauvignon tient tête aux mets salés et aux plats iodés grâce à sa grande fraîcheur. Son nez friand déploie des arômes de pamplemousse relayés, au palais, par des saveurs de petits fruits rouges comme la fraise et la framboise.

**Court Métrage 2014, Domaine de la Citadelle, IGP Vacluse : 7 €.**

### Avec un magret de canard aux pêches

Son bouquet évoque les fruits des bois mais aussi la fraise et les agrumes. D'une complexité étonnante, ce vin rosé est issu de raisins ayant été récoltés la nuit pour préserver leurs arômes. En bouche, c'est un cru vif et plaisant qui saura accompagner les spécialités de sa région.

**1/4 d'heure Gascon 2014, côtes-de-gascogne : 3,50 €.**



### Le bon service

• Idéalement, le rosé se déguste aux alentours de 8° à 10°C.

Pour préserver sa fraîcheur en pique-nique ou même au jardin, munissez-vous d'une poche réfrigérée préalablement rangée au congélateur.

• Il existe également des carafes dotées d'un tube à glace en acier inoxydable qui permettent de conserver la fraîcheur du vin pendant 1 h 30.

• Un pique-nique champêtre ? Lacs et rivières permettront de rafraîchir naturellement votre vin à condition qu'il soit bien bouché et maintenu.



### Avec un poulet à la diable

C'est une explosion de fruits ! Avec sa robe framboise et son bouquet friand de cerise et de pêche, comment lui résister ? Un rosé vif issu de grenache et de syrah qui rend hommage à son terroir situé en altitude.

Il accompagnera volontiers vos plats aux saveurs épicées.

**Lila Rose 2014, Amédée, AOC Luberon : 5,90 €.**

### Avec une tarte aux fruits

Cet effervescent joue les prolongations de votre pause déjeuner sur un dessert à base de fruits frais. Sa robe rose pâle aux reflets légèrement saumonés laisse éclater des arômes de groseille et de fraise. Sa bulle fine et vive exige qu'on le déguste aux alentours de 6-8°C.

**Paradise rosé 2014, méthode traditionnelle, Domaine de la Madrague : 9,90 €.**



### Avec une pissaladière

À dominante fruitée, ce rosé décomplexé saura faire honneur à la cuisine méridionale. Son nez généreux de fruits rouges et de bonbons anglais s'ouvre sur une bouche croquante à souhait. Servez-le ultra-frais, à 8°C, pour profiter de sa légèreté.

**Un été dans le Sud 2014, Cantepredrix, AOP Ventoux : 4,40 €.**



### Avec une pintade rôtie

Ce cru délicat à la robe claire et limpide est vinifié par l'un des domaines les plus réputés de Provence ! Les fleurs blanches et des petites notes de bonbon anglais dominant au nez. Rond et frais, c'est un rosé idéal pour accompagner vos plats conviviaux et structurés.

**Prestige de Roseline, côtes-de-provence : 7,95 €.**

Adresses page 105

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. LES PRIX SONT DONNÉS À TITRE INDICATIF ET SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGEMENTS.



### Avec une tartine fromagère

Ce « rosé de terrasse » développe un nez de fleurs blanches et de petits fruits rouges. Vif et légèrement épicé, il tient toutes les promesses qu'offre sa robe saumon aux reflets argentés et préfère la compagnie de plats à base de fromages frais.

**Cuvée d'Aure 2014, Domaine Ventenac : 6 €.**



### Le plus festif

Composé de grenache, cinsault et syrah, ce rosé culte du domaine Tropez donnera à votre casse-croûte sur le pouce une allure de banquet ! Frais et très aromatique, il développe des notes d'agrumes et de fruits exotiques.

**Crazy Box, Domaine Tropez, 31 : 14 €.**



### Le plus typé

Cet assemblage de cépages corses typiques flatte l'œil avec sa robe aux reflets pétale de rose. Les amateurs de finesse seront séduits par ses notes de pomelos et de grenadine. En bouche, le vin est nerveux et piqué de saveurs de petits fruits rouges comme la fraise des bois.

**Umanu, Uval, IGP Ile de Beauté, 51 : 15 €.**



### Le plus parfumé

Il exhale les fruits exotiques et les fleurs blanches. Ce rosé de Provence du Château Cavalier exprime son terroir avec générosité. D'une grande finesse, il constitue un allié de choix pour les plats à base d'herbes aromatiques et d'épices.

**Relais de Cavalier 2014, Château Cavalier, côtes-de-provence, 31 : 29,90 €.**

### Pour grandes tablées

Pratiques, les Bag In Box (BIB) ! Pour éviter de déplacer sa cave à vin à l'occasion d'un pique-nique, on opte pour ces formats de 3 à 5 litres à réfrigérer.