

L'été de tous les roses !

DÉGUSTATION. Issus de beaux domaines, ces vins s'accordent idéalement avec la cuisine estivale.

Tele 2 semaines

1,50 € Programmes du 11 au 24 juillet
tele-2-semaines.fr

1. Une belle intensité.

6. Un vin plaisir. Le château propose des rosés fins et délicats. Des arômes d'anis rafraîchissant. Provence, château Caprice de Clémentine,

7. Une douceur

Le rosé languedocien est parfait à l'apéritif de poisson. Gérard Bertrand, 114,7 €, GMS.

8. Une touche gourmande.

Le vigneron Duhost est réputé pour l'excellence de ses vins. Ce rosé en biodynamie, à base de cabernet franc et de merlot, a tout d'un grand avec sa belle matière et ses arômes de fruits rouges.

A.O.C. Bergerac, Château du Bloy Rosé, 2014, 6,75 €, départ propriété. Château du Bloy : Le Bloy, 24230 Bonnoville. Tél. : 05 53 22 47 87.

9. Un arôme fin. Cette belle propriété fait partie d'un patrimoine exemplaire à qui appartient le Château Pichon-Longueville Baron, dans le Bordelais. Ce savoir-faire donne des vins délicats et élégants. A.O.C. Languedoc, Mas Belles Eaux Rosé, 2014, 6,50 €, Cave Chemin des Vignes, 113 bis, avenue de Verdun, 92130 Issy-les-Moulineaux. Tél. : 01 46 38 90 51.

10. Une fraîcheur délicate. Ce beau domaine roussillonnais est propice aux rosés. On aime celui-ci, qui comporte des arômes subtils de fruits rouges avec une finale tout en rondeur. A.O.P. Maury, Clos des Vins d'Amour, 8 €, départ propriété. Clos des Vins d'Amour, 3, route de Lesquerde, 66460 Maury. Tél. : 04 68 34 97 06. ■ CORINNEWILDER

3. Un bon classique. Le rosé est une pièce maîtresse du Château Sainte Roseline, réputé pour ses vins et son histoire. Avec sa belle acidité et son fruit, cette cuvée est merveilleuse avec la cuisine épicée. A.O.P. Provence, Château Sainte Roseline, L'Instant de Roseline, 2014, 6,50 €, GMS.

4. Un équilibre parfait. Jusqu'à présent, ce château des Graves misait sur les vins rouges et les blancs. Cette année, le rosé a fait son apparition. Vif, agréable avec une finale framboise, il est idéal pour un dessert aux fruits rouges avec de la chantilly. A.O.P. Graves, La Grive Rose by Chantegrive, 2014, 8 €, GMS.

5. Un vrai régal. Roselyne Gavoty fut parmi les premières à élaborer des rosés de gastronomie. Avec cette cuvée aux notes de fruits frais et d'agrumes, elle nous invite à préparer légumes et poissons grillés. Vin de Pays du Var, La Cigale par Gavoty, 5,10 € par carton de 6, départ propriété. Domaine Gavoty, Le Grand Campdumy, 83340 Cahasse. Tél. : 04 94 69 72 39.

PENSEZ AUSSI AUX ROUGES LÉGERS

Ce vin gouleyant et fruité est un nouveau sans-faute du vigneron Henry Marionnet. Touraine, Les Hauts des Charmes, 2014, 4,99 €, Franprix.

Un gamay épatant qui fleurit bon les petits fruits rouges. Un délice sur la côte de breu ! Côtes du Forez, Le Clos de Chozeux, cuvée de Chabert, 4,70 €, départ cave. Le Clos de Chozeux : 130 Leigneux, 42274.

Gamay et pinot noir, c'est le duo gagnant de cette cuvée aux notes de fruits rouges. Les Vignerons de Saint-Pourçain, cuvée du Bourg, 3,95 €, Carrefour.

