



MA CAVE

Par Julie Coutton-Siadou

Des rosés

A *Nous Deux*, on ne fait pas les choses à moitié... Après avoir dégusté près d'une centaine de rosés venus de toutes les régions de France et d'ailleurs, nous avons sélectionné pour vous les meilleurs des meilleurs. Voici des rapports qualité-prix excellents pour tous les goûts et à moins de 10 €.



Frais Domaine Mas Pignou «Les Hauts de Laborie», gaillac 2016

Les cépages syrah et duras (un cépage autochtone de gaillac) apportent à ce rosé de la gourmandise, des notes de fraise et de framboise et une jolie souplesse en bouche.

POUR L'APPRECIER : toute la générosité du Sud-Ouest ! Parfait pour les tablées estivales.
SON PRIX : 5,50 €



Pétillant Rivarose, IGP méditerranée brut

Une nouveauté dans le paysage viticole : les vignerons peuvent produire des vins pétillants en IGP méditerranée. Le résultat est un vin comme ce Rivarose, avec une bulle fine, des notes de petits fruits rouges, d'agrumes et d'épices, et une belle fraîcheur.

POUR L'APPRECIER : il accompagne à merveille les tapas et les mets provençaux.
SON PRIX : 6,40 €



Doux Wolfberger «Belle Saison», alsace pinot noir 2016

De délicates notes de petits fruits rouges, une jolie rondeur, une finale très savoureuse...

POUR L'APPRECIER : le pinot noir s'exprime tout en fraîcheur et en harmonie au repas ou à l'apéritif.
SON PRIX : 6,70 €



Distingué Aureto «Autan», ventoux 2016

Issu des vignobles entourant le «Géant de Provence» (surnom du mont Ventoux), ce vin évoque la fraise des bois et la confiture de cerises, tout en finesse et en distinction, avec une jolie persistance aromatique.

POUR L'APPRECIER : assez puissant au palais, il accompagne volontiers des tomates farcies ou des filets de rouget.
SON PRIX : 10 €



Ensoleillé Château Sainte Roseline «LOVE R by Roseline», côtes-de-provence 2016

Cinsault, grenache et syrah forment le cœur de cette cuvée typique de Provence, avec des notes de fruits rouges et de bonbon anglais et, au palais, un équilibre entre rondeur et vivacité.

POUR L'APPRECIER : il est toujours très agréable avec des plats de l'été, crudités ou grillades.
SON PRIX : 9,50 €



Délicat Domaine Henri Bourgeois «Petit Bourgeois», pinot noir 2016

Des notes de cerise et de groseille, une bouche souple et acidulée et des saveurs délicates.

POUR L'APPRECIER : ce pinot noir rosé s'adapte à de nombreux plats, y compris à la cuisine exotique (plats légèrement épicés, sauces sucrées-salées).
SON PRIX : 9 €

Biodynamique Cave des vignerons foréziens Agamy «Coup de tête», AOP côtes-du-forez

Une appellation encore peu connue mais qui gagne à l'être : grâce au cépage gamay, ce rosé des côtes du Forez est parfumé et délicat, avec des notes de framboise, de groseille et une touche florale.

POUR L'APPRECIER : ce vin excelle avec des tagliatelles aux langoustines.
SON PRIX : 5,10 €



Nouveau : la clairette-de-die voit rose

Désormais, la clairette-de-die existe en rosé. Le cépage principal est toujours le muscat à petits grains, mais on lui ajoute 5 % au moins de cépages rouges, comme le gamay ou le muscat à petits grains rouges. On retrouve ainsi l'authenticité et la typicité de la clairette, son bouquet très parfumé évoquant les fruits d'été et les fleurs, avec une touche de fruits rouges et de couleur en plus. Testez donc la clairette-de-die rosé «Tradition» de Jaillance, un vin doux et fruité, très harmonieux, qui offre une sensation de fraîcheur agréable, parfaite pour accompagner un apéritif ou un dessert aux fruits. **6,30 €.**

Attention : l'abus d'alcool nuit gravement à la santé.



S pour l'été



Sucré

Gallo Family Vineyards
« Grenache Rosé »,
Californie

Une robe rose intense, des arômes explosifs de petits fruits rouges, de fraise, de bonbon et, au palais, une touche sucrée et acidulée qui rend ce vin californien très facile à boire.

POUR L'APPRÉCIER : servez-le bien frais pour un apéritif ou avec une tarte aux fruits.

SON PRIX : 5,95 €



Fruité Baudry-Dutour
« Marie-Justine », **chinon 2016**

Un nez intense de fruits frais évoquant la pêche et les agrumes, une bouche douce et fruitée, ronde et bien équilibrée.

POUR L'APPRÉCIER : s'il se déguste frais avec des poissons ou des volailles, ses notes d'agrumes accompagnent aussi parfaitement les fromages de chèvre sous toutes leurs formes (en salade, en beignets, ou simplement sur un plateau).

SON PRIX : 7 €



Convivial

Château Romanin
« Romanin »,
IGP alpilles 2016

Une cuvée élégante au nez fin et intense de fruits rouges et d'agrumes qui mêle, au palais, gourmandise, ampleur, finesse et minéralité. Un vin élaboré en biodynamie au cœur des Alpes.

POUR L'APPRÉCIER : il est formidable pour un apéritif ou un buffet d'été.

SON PRIX : 9,80 €



Corsé

Château La Freynelle,
bordeaux-clairet 2016

A mi-chemin entre un rosé et un rouge, le bordeaux-clairet se distingue par ses notes de fruits rouges (framboise, cassis, mûre), ses tanins doux, sa souplesse et sa légère vinosité.

POUR L'APPRÉCIER : ce rosé est à servir moins frais qu'un rosé classique (11-13 °C).

SON PRIX : 6 €

Les quatre commandements du rosé

1 Le millésime le plus jeune vous boirez

Sauf exception, le rosé est fait pour être bu tant qu'il est jeune, pour profiter de sa fraîcheur et de ses notes fruitées. L'été 2017, on déguste donc les rosés 2016.

2 A la capsule vous vous fiez

Le rosé n'ayant pas besoin de vieillir, le bouchage en capsule à vis est parfaitement acceptable, d'autant plus qu'il est pratique, permettant d'ouvrir et de refermer facilement une bouteille.

3 La couleur vous aimez

La tendance est aux rosés pâles, mais de nombreuses régions sont réputées pour leurs rosés colorés (Rhône, Bordeaux, Loire...). La teinte d'un rosé est simplement le reflet des cépages utilisés et du mode d'élaboration, et n'est pas liée à la qualité du vin. Il ne faut donc pas avoir peur de choisir un vin de couleur vive.

4 La bouteille vous rafraîchirez

Le rosé se boit frais, autour de 8 °C : l'idéal est de le mettre au réfrigérateur et de le sortir une dizaine de minutes avant de le servir, pour profiter de tous ses arômes.

Nos coups de cœur

Domaine Matignon
« Gourmandise »,
cabernet d'anjou 2016

De la gourmandise en bouteille : le cabernet d'anjou est un rosé demi-sec (avec une touche de sucre) tout en tendresse, en rondeur, avec des arômes de fruits rouges croquants et une finale harmonieuse.

POUR L'APPRÉCIER : il est idéal avec de la cuisine épicée, un poulet tandoori par exemple.

SON PRIX : 5,90 €



Château Sainte Béatrice
« Instant B »,
côtes-de-provence 2016

Une robe rose pâle, un élégant bouquet floral et fruité, des saveurs évoquant l'amande, le kirsch, les raisins secs, une pointe de minéralité... Coup de cœur de cette sélection, ce rosé est ample, friand et très harmonieux.

POUR L'APPRÉCIER : goûtez-le sur un filet de rouget aux légumes du soleil, vous nous en direz des nouvelles !

SON PRIX : 8,50 €



Domaine de Coyeux
« Voluptis »,
IGP méditerranée

Issu du terroir de Beaumes-de-Venise, réputé pour son muscat doux, ce vin est la définition même de la gourmandise, avec une touche de douceur, des arômes délicieux de pêche et d'abricot, une belle longueur et un équilibre parfait.

POUR L'APPRÉCIER : il se marie à de nombreux plats, mais le mieux reste le fraisier, qu'il adore !

SON PRIX : 7,50 €

