

LES ROSÉS POUR LA TABLE !

Poulet, légumes, sorbets... Ces rosés de

tempérament s'adaptent à toutes les situations

Ces rosés dédiés à la gastronomie, séduiront d'abord les amateurs chevronnés. Charnus, vinueux, finement structurés, doucement tanniques, parfois hauts en couleur, ces vins se fichent du diktat de la demande des rosés transilcides. À table, ils n'auront pas à rougir d'être servis à la place de beaux rouges ou blancs.

17/20

DOMAINE LANGLORE

Tavel Vintage 2014 ● Ses notes de poivre, de fraises écrasées, sa sucrosité et ses saveurs en bouche nous évoquent les côtes-du-rhône d'Emmanuel Reynaud. Un rosé élevé quinze mois sous bois, plein, harmonieux et doté d'une

immense fraîcheur. Une signature. 28 € // Boutelles/an : 3 000

16,5/20

DOMAINE D'AVILLAC

Languedoc Lou Maset 2015 ● Ce rosé associe une puissance languedocienne gainée et une acidité ferme et revigorante. Une bouche généreuse. À servir lors de vos grands banquets d'été. 8,50 € // Boutelles/an : 3 000

16,5/20

OLIVIER HORIOT

Rosé des Riceys Esquisses N° 2 2005 ● Non, il ne s'agit pas d'une coquille. Le millésime en vente chez Olivier Horiot est le... 2005. L'élevage d'un an en fûts et de huit ans en bouteilles distingue ce rosé champenois : une structure svelte, des arômes de cerise et une fine évolution automnale.

Incomparable, mais rare. 40 € // Boutelles/an : 511

16,5/20

THIERRY NAVARRE

Vin de France Vin d'Éclades 2015 ● Ardent défenseur des cépages languedociens, Thierry Navarre dompte à merveille le illade (un cousin du cinsault) dans un rosé automnal à la structure un rien massive mais terriblement savoureuse à table. 7 € // Boutelles/an : 2 000

16,5/20

LE ROC DES ANGES

Côtes du Roussillon Les Vignes Médiées 2015 ● Ce rosé de Latour-de-France tire avec un grand vin blanc : une couleur pâle, marqué par un élevage fin qui le tire tout en longueur vers une

finale fuselée et délicate. 17€ // Boutelles/an : 2 500

16,5/20

DOMAINE LES TERRES PROMISES

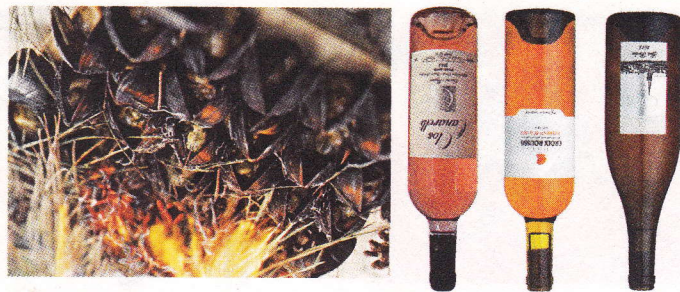
Bandol La Chance 2015 ● Un bandol type, dans un style "nature", long, tout en relief avec une finale sapidité et généreuse. Un des rosés les plus expressifs de Bandol. 16 € // Boutelles/an : 4 500

16/20

CHÂTEAU MOURGUES DU GRÈS

Costières de Nîmes Fleurs d'Églantines 2015 ● Ce rosé développe des arômes évoquant la garrigue, les pêches de vigne juteuses avec un grain délicat et une finale délicate. 7 € // Boutelles/an : 35 000

ACCORDS MAJEURS AVEC LES ROSÉS DE TABLE



Trois rosés iodés avec des moules

Un peu iodés, ces trois rosés que nous vous proposons ici offrent également des saveurs épicées, de garrigue et une légère acidité qui donnera du relief au plat. Osez donc le pinéau d'auis de Patrice Collin ou la cuvée Pierres Précieuses du domaine Croix Rousse, en Provence, plus puissante, ou le corse figari du Clos Canarelli.



Trois rosés juteux pour un tartare de saumon

Assaisonné de citron, d'huile d'olive et d'aneth, le tartare de saumon aime les rosés vinueux, aux arômes d'herbes sèches, d'épices. Le bandol du domaine des Terres Promises et le languedoc du Roc d'Anglade offriront un surcroît de longueur à l'accord. Quant au bandol du domaine de Terrebrune, il soulignera la salinité du mets.