

Le Chroniqueur

« *Lieu-dit Cocagne 2013* » est lui un 100 % Pineau d'Aunis, c'est donc un **Coteaux du Vendômois** présenté ici par la **Cave Coopérative du Vendômois** (41100 Villiers-sur-loir). On le dit océanique, et cette influence maritime le destinera aux poissons : tu seras marin mon fils aurait-on pu lui dire ! C'est un vin rosé qui nous parle de fruits à chair blanche, qui nous parle d'épices et de fraîcheur, un rosé à conseiller à ceux qui ont envie de découvertes (6,00 €).

Rosés de Mousquetaires



Ils ont l'accent qui roule, souvent des bérets et très peu d'épées, mais ce sont quand même nos Mousquetaires du vignoble du Sud-Ouest, ce sont les rosés de Gascogne. On les dit « fiers de leur différence », peut-être simplement parce qu'ils sont natifs du Gers...

Comme ce rosé de pressée 2013 du **Domaine du Tariquet** (32800 Eauze), issu d'un quatuor Merlot, Cabernet franc, Syrah et Tannat, un peu habillé couleur grenade (ou grenadine), et sans complexe en bouche : c'est large, envahissant comme on aime, on le dira « gourmand », une belle expression s'affirme en fin de bouche quand les épices ouvrent la boutique au moment de l'apéritif (5,00 €).

Tannat, Syrah, Merlot, c'est écrit en gros sur l'étiquette comme sur une enseigne, ce sera donc le nom que nous retiendrons pour ce **Côtes de Gascogne** rosé du **Vignoble Brumont** (32400 Maumusson Laguian) : « *Je veux offrir la meilleure interprétation de la Gascogne, un vin accompagnateur de tous les instants et de tous les événements d'une vie* » nous dit Alain Brumont. Suivez le guide et laissez-vous séduire par ce nectar de tous les instants qui mettra du bonheur autour de vous si vous décidez de le partager pour le seul plaisir de la gourmandise. C'est le rosé des salades ou d'une assiette de charcuteries entre amis (6,00 €).

Un autre ? Allez, le **Domaine de Caude** (32250 Montréal du Gers) doit avoir des cousins sur la côte Atlantique : Cabernet sauvignon, Cabernet franc et Merlot, du fruit rouge, une belle longueur et une véritable envie de bien faire avec des crustacés ou des poissons grillés, que dire de plus ? Son prix, 5,00 €.

Vins rosés et Ville Rose...