



SOIF DE VACANCES

L'été



Franc

Situé en Dordogne, ce classique de l'appellation propose un rosé qui a du caractère. Cabernet sauvignon et merlot s'allient dans un ensemble à dominante de petits fruits rouges. Idéal pour les barbecues. **Bergerac château-monestier-la-tour, Cadrans 2015, 6,50 €.** wineandco.com



Aristocratique

Ce grand cru classé saint-julien produit aussi un bordeaux « tout court » d'une belle tenue. Gras, ample, complexe, il déroule un long ruban de fruits et d'épices, de notes de beurre et de miel. **Bordeaux blanc Caillou blanc du château talbot 2014, 20,50 €.** millesima.com



De garde

Propriété de la famille Lesgourgues, comme le célèbre château-de-laubade, en Armagnac, ce cru s'illustre par sa finesse minérale, ses arômes complexes. À assortir à un plateau de fruits de mer. **Graves château-haut-selve blanc 2015, 14 €.** vignobles-lesgourgues.com



Rafrachissant

Le bon plan des vacances par excellence. Situé dans le Gers, le domaine est une institution. Son rosé cultive un fruit gourmand : charnu et vif, il s'agrément de notes de pêche de vigne. Parfait dès l'apéritif. **Côtes de gascogne domaine du Tariquet, rosé de Pressée, 2015 à 5,50 €.** Cavistes.com

VINS DE SAISON

Bordelais et Sud-Ouest produisent des cuvées de caractère pour l'été à l'excellent rapport qualité-prix. **PAR MARIE GRÉZARD**

Si elles sont célèbres pour leurs vins rouges*, les régions du Bordelais et du Sud-Ouest possèdent aussi d'excellents terroirs à blancs : le sauvignon et le sémillon règnent en Gironde et dans le Bergeracois tandis qu'une multitude de cépages comme le chenin, le chardonnay, le mauzac, l'ugni blanc, le gros manseng confèrent, par exemple, aux blancs des côtes-de-gascogne une large diversité d'expressions. Les rosés pointent leur nez en vins de pays, dans des styles variés. Même si elles sont anecdotiques, ces cuvées sont néanmoins plaisantes par leur simplicité. Blancs ou rosés, au-delà des différences régionales, ces vins reflètent une seule et même douceur de vivre et s'invitent en toute simplicité à nos tablées estivales.



Aimable

Un vin agréablement structuré, équilibré entre rondeur et acidité. Ses arômes d'abricot, de pêche, de zeste d'agrumes et de mangue lui confèrent un côté gourmand qu'on mariera à un poisson grillé. **Pessac-léognan château-coquillas blanc 2015, 13,60 €.** chateau-de-france.com



Direct

Un pur sauvignon, techniquement au point. Inutile d'y chercher de la complexité, il mise sur la fraîcheur et la simplicité : agrumes, buis et pêche blanche au nez, bouche légère. Parfait avec une petite friture. **Les vigneronns de Tutiac, bordeaux Carrelet d'estuaire blanc, 3,90 €.** GMS.com