

SÉLECTION

# Tour de France des rosés de l'été

Qu'ils viennent du Sud, d'Alsace, de la Loire ou d'ailleurs, on les boit bien frais !

Florilège des bonnes bouteilles de la saison. PAR ÉLISABETH DE MEURVILLE



**CÔTES DE GASCOGNE,  
MARSELAN ROSÉ, 2018,  
DOMAINE TARIQUET**

C'est le marseLAN, cépage rare né de l'union du cabernet-sauvignon et du grenache, qui apporte du caractère à ce vin rosé doté d'une robe rose intense aux reflets framboise, d'arômes enivrants de baies noires et d'épices, et d'une bouche ample et complexe à la finale poivrée.  
**Ses plats préférés :** grillades et brochettes, couscous et desserts aux fruits rouges.  
**Où le trouver ?**  
Chez les cavistes, 7 €.

**COTEAUX-VAROIS-EN-PROVENCE, L'ORATOIRE,  
2018, DOMAINE  
SAINT-ANDRIEU**

Robe au teint de pêche, bouquet d'agrumes, bouche délicate, vive et bien équilibrée, avec une finale sur les zestes. Il associe grenache, syrah et cinsault à une pointe de rolle (un cépage blanc aussi appelé vermentino).  
**Ses plats préférés :** gambas, salade de poule, calmars à la plancha ou spaghettis marinera.  
**Où le trouver ?**  
Au domaine et chez les cavistes, 11,50 €.

**CRÉMANT D'ALSACE  
ROSÉ, VIEILLES VIGNES,  
2016, WOLFBERGER**

Bulles fines et crémeuses, robe saumon clair, arômes de fruits rouges et blancs, bouche franche et fraîche à la finale gourmande pour ce crémant brut raffiné, issu de vieilles vignes de pinot noir.  
**Ses plats préférés :** un simple repas d'été à base de jambon cru, melon, terrine, salade composée ou bien un kouglouf au lard fumé et noix.  
**Où le trouver ?**  
Chez les cavistes, 10,70 €.

**AOC CABARDÈS, 2018,  
CHÂTEAU DE PENNAUTIER**

Une appellation du Languedoc à découvrir ! Ce rosé est composé d'une majorité de grenache avec merlot, syrah et cabernet qui lui donnent une robe pétale de rose, un nez puissant de fruits rouges et noirs bien mûrs, une bouche ample, vive, longue.  
**Ses plats préférés :** tielle sétoise, tarte aux tomates confites, brochettes d'agneau aux poivrons, pizza reine.  
**Où le trouver ?**  
Chez Cavavin, Nicolas et autres cavistes, 7,50 €.

**COSTIÈRES DE NÎMES,  
LES CENTENAIRES, 2018,  
CLOS DES CENTENAIRES**

Né dans un domaine avec vue sur la Grande Bleue et tiré exclusivement du cinsault, ce rosé bien typé possède une robe intense et brillante, un nez de pêche et de groseille avec des notes d'agrumes, une bouche ample à la finale minérale rafraîchissante.  
**Ses plats préférés :** saucisses au barbecue, travers de porc et légumes d'été grillés.  
**Où le trouver ?**  
Au domaine et chez les cavistes, 8,90 €.