



## CÔTÉ CAVE

PHOTOS JÉRÔME BILIC RÉALISATION MICHEL MOULHERAT



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

**Phénomène de mode fait pour durer** ou simple feu de paille, le vin rosé est en passe de devenir un incontournable des tables conviviales de l'été, des tonnelles où s'étire le plaisir de l'apéritif, et des grillades en plein air avec lesquelles il se marie divinement

Longtemps vécu comme un sous-produit de la culture viticole, le rosé dévoile un paradoxe étonnant en affichant parallèlement à la critique une consommation de plus en plus forte depuis ces dernières années. L'engouement initié dans les années quatre-vingt-dix se confirme, avec des statistiques vraiment surprenantes qui montrent que le vin rosé représente actuellement plus ou moins 30 % de la consommation totale de vin dans l'Hexagone. Une tendance qui se généralise au niveau mondial et provoque une croissance des exportations, notamment vers les États-Unis qui se sont amourachés des rosés de Provence. Les vins rosés sont issus de raisins de couleur rouge que l'on traite encore parfois avec des méthodes traditionnelles, mais également avec des techniques ultra-modernes (pressoir inerte à l'azote, macération pelliculaire à froid, filtration, etc.) La presse directe est une technique que l'on utilise habituellement pour le vin blanc et qui est appliquée aux raisins rouges destinés au rosé. Elle comprend un pressurage rapide pour éviter une trop forte coloration du vin. Le procédé de la saignée débute par une vinification en rouge avec macération, puis lorsque le moût a acquis la couleur recherchée, on en soutire une partie.

## Notre sélection

**1. CÔTES DU LOT IGP CHÂTEAU LAGREZETTE LE ROSE DE JULIE 2015**  
Réalisee avec du malbec uniquement ici vinifié en rose, cette cuvee 2015 expose une grande finesse et une belle complexité. Sa robe d'une belle couleur rosée « œil-de-perdrix » est un plaisir pour le regard. La gamme aromatique qui compose son nez est vaste et généreuse, allant du fenouil au poivre blanc, en passant par les agrumes et les groseilles. Il sera parfait servi frais à l'apéritif ou pour accompagner des viandes grillées. Chez les cavistes **Environ 16 €**  
→ **Plat : des abricots grillés, jambon de Parme, burrata et roquette**

**2. BORDEAUX CHÂTEAU DE LA RIVIERE ROSE 2015**  
Composé de merlot choisi pour la chair qu'il apporte au vin, et d'une touche de cabernet sauvignon pour l'assise tannique, ce vin de gastronomie présente de beaux arômes de pêche de vigne, de pivoine, avec un léger côté poivre. En bouche, il exprime beaucoup de jus soutenu par la douceur acidulée de l'ananas, et développe une texture fondante de poire. Le château de La

Riviere dispose de caves souterraines immenses dans la région de Fronsac! Chez les cavistes **Environ 8 €**  
→ **Plat : un poulet en crapaudine au curcuma**

**3. CÔTES DE PROVENCE CHÂTEAU ROUBINE CUVÉE INSPIRE 2015**  
Située dans la région nord du Var, ce domaine modernise et innove ses pratiques, mais dans le respect du terroir et des cépages locaux. Assemblage de tibouren un cépage provençal rouge qui apporte de la chair au vin, et de clairette, un cépage blanc marqué par la fraîcheur et la vivacité, ce vin rose pâle lumineux développe un nez complexe de jasmin et d'épices, une bouche franche et cristalline de framboise et pépins de pomme. Chez les cavistes **Environ 20 €**  
→ **Plat : des travers de porc sauce tomate, gingembre et miel**

**4. LUBERON AOP CHÂTEAU LA VERRERIE ROSE 2015**  
Idéalement située, ce domaine bénéficie d'un massif calcaire inondé de soleil et balayé par le vent. Réalisé avec les cépages grenache et cinsault qui

subissent d'abord une macération pelliculaire pour favoriser l'extraction des arômes, puis une saignée pour préserver la fraîcheur et le grain du fruit rouge. Au nez, il dégage des parfums de fleurs de pommier. En bouche, il met en relief le croquant et l'acidulé du pomelo et la suavité de la fraise des bois. Chez les cavistes **Environ 11 €**  
→ **Plat : une pizza mozzarella, tapenade, chiffonnade de jambon**

**5. CHAMPAGNE AYALA BRUT ROSE N° 8 MILLESIME 2008**  
Assemblage subtil de pinot noir et de chardonnay de la Montagne de Reims, ce champagne a subi un très long élevage en cave qui a permis son enrichissement et un épanouissement de ses arômes. Association d'un côté nerveux grâce au chardonnay et d'une saveur très présente grâce au pinot noir, ce vin offre une bulle vive et fine, un nez d'amande fraîche et de framboise, d'orange, une bouche droite, tranchante due à la minéralité et à l'énergie du sous-sol de craie. Chez les cavistes **Environ 50 €**  
→ **Plat : des petits moelleux aux abricots**

**6. CÔTES DE PROVENCE CHÂTEAU SAINT-MAUR L'EXCELLENCE 2015**  
Les vignes du château Saint-Maur se déploient au cœur du massif schisteux des Maures, garantissant au vin une bonne minéralité. Assemblage de grenache, de syrah et de cinsault, ce vin montre une finesse et une densité aromatique des plus intéressantes. Plaisant pour ses arômes de fraîcheur, fleurs d'acacia, goyave, pomme verte et agrumes, et sa bouche charnue de pêche blanche, nette et tendue. Chez les cavistes **Environ 16 €**  
→ **Plat : une terrine de poulet en gelée au vin blanc et fines herbes**

**7. BELLET CHÂTEAU DE BELLET CUVÉE BARON G 2015**  
Issu d'un cépage local rare, le braquet. Les vignes de ce vin très spécial sont implantées sur des terrasses dominant Nice et bénéficiant d'un bel ensoleillement. Sa jolie couleur prononcée s'accompagne d'une belle dimension

aromatique de fleurs, de figues fraîches et de mures avec en bouche un goût de fèves de cacao et de cannelle. Ce vin délicieusement a part fera le bonheur de l'amateur de cuisine du terroir. Chez les cavistes **Environ 25 €**  
→ **Plat : des brochettes d'encornets thym et safran**

**8. ALSACE CAVÉ DU ROI DAGOBERT PINOT NOIR 2015**  
Cette cuvee de pinot noir affiche une couleur bien soutenue qui indique une belle vinosité! Ce vin caractéristique par une belle souplesse exhale des arômes de fruit marqués, entre cassis et cerise, avec une pincée de pétales de roses. Convivial pour de bonnes charcuteries, des recettes régionales du terroir alsacien. Chez les cavistes **Environ 6 €**  
→ **Plat : des empanadas bœuf, cumin et paprika**

**9. VDF AMISTAT CUVÉE TATSIMA 2015 GRENACHE GRIS**  
Ce vigneron original avait pour ambition de créer un rose de table au-delà des effets de mode et des contraintes de l'appellation. Issu d'un assemblage de grenache gris pour 80 % et de grenache blanc pour 20 %, deux cépages sublimes par le terroir catalan, ce vin très vineux a une couleur gris rose soutenue. Puissant comme un rouge, avec de beaux tanins fondus et une note de rancio (noix, caramel, écorce d'orange), il montre des caractéristiques tout à fait uniques. Chez les cavistes **Environ 20 €**  
→ **Plat : un cheesecake pêches et groseilles**

**10. TAVEL DOMAINE MABY CUVÉE PRIMA DONNA 2015**  
Ce Tavel très réussi mêle les cépages grenache et cinsault cultivés sur un sol de galets rous, exactement comme à Châteauneuf-du-Pape. Conçu dans l'esprit d'un rose de garde, il a subi le rajout de vin de presse à la goutte lui apportant une couleur plus soutenue et des tanins structurants. Ce vin robuste accompagne des plats solides, traditionnels. Chez les cavistes **Environ 10 €**  
→ **Plat : une tarte épinards et chèvre Sainte-Maure**