

## 8 rosés coups de cœur

Déjeuner sur l'herbe, apéritif sous la tonnelle, ou barbecue chic, pour chaque temps fort de l'été, voici nos rosés préférés. PAR MARIE-LYS DAMAS



- 1. HORS DES SENTIERS BATTUS**  
Fruits rouges et fraîcheur garantie pour cette cuvée à base de négrette, cépage typique de la région toulousaine. Bien frais pour accompagner un poisson grillé, par jour de grosse chaleur. Ou tout simplement pour grignoter quelques gressins et du melon avant de passer à table.  
**Sud Ouest, Lionel Osmin & Cie, Villa La Vie en Rose, env. 6,90€**, cavistes et au domaine.
- 2. POUR L'APÉRO**  
Délicieusement fruitée, originale et gourmande, cette cuvée très ronde en bouche est aussi agréable à boire sur un maki de thon sauce wasabi, que sur des
- tapas ou du guacamole. Prix imbattable.  
**Anjou, Secrets de Chai, Cabernet d'Anjou 2013, env. 3,60€**, Système U.
- 3. AMBIANCE TROPÉZIENNE**  
Glamour et rafraîchissante, cette cuvée élégante aux arômes de pamplemousse rose et de fruits exotiques donne un air de vacances estivale ! En plus, elle est élaborée en culture bio, ce qui ne gâche rien.  
**Côtes-de-provence, Domaine de la Madrague, Cuvée Charlotte, 10,50€**, en GMS et au domaine.
- 4. SPÉCIAL PIQUE-NIQUE**  
Tout en fruits et fraîcheur, ample en bouche, ce «clair et» a un caractère bien trempé. Avec ses arômes de fraises et sa robe framboise, il plaît beaucoup et voyage très bien ! Idéal pour un déjeuner sur l'herbe, ou autour d'un BBQ.  
**Bordeaux, Château de Pressac, cuvée La Rosée 2013, 6€, au domaine.**
- 5. GOURMAND**  
Robe grenat, nez intense de framboise et de fleurs, et gourmandise sont indiscutablement les atouts de ce rosé d'excellent rapport qualité-prix. La cuisine italienne lui sied comme un gant.  
**Côtes-de-gascogne, Domaine du Tariquet, Rosé de pressée 2013, env. 5€, cavistes, et au domaine.**
- 6. PROVENÇAL**  
La Montagne Sainte-Victoire, si chère à Cézanne, sert d'écrin à ce vin provençal aux saveurs de griottes et de pêches blanches. A la fois très vif et délicieusement léger, dégustez-le, en accompagnement d'un poisson grillé aux herbes ou d'une charcuterie fine...  
Un véritable délice !  
**Côtes-de-provence, Baron Gassier 2013, 6€, en GMS.**
- 7. POUR LES SOIRÉES DE FÊTE**  
Ce tourangeau rosé extra-brut méthode traditionnelle est un véritable séducteur : bouteille très élégante, fines bulles, arômes intenses, belle longueur
- en bouche. A sortir en toute occasion festive et sans exception, vu son prix abordable.  
**Touraine, Château de la Grille, Cuvée Premières bulles, 12€, au domaine.**
- 8. DÉJEUNERS ENSOLEILLÉS**  
Élegant, fin, fruité, puissant, ce Bandol aux belles saveurs épicées est à servir sur une cuisine méridionale aux saveurs de tomate et d'huile d'olive : les fians, les petits farcis et autres ratatouilles l'accompagnent généreusement.  
**Bandol, Domaine de l'Olivette, Cuvée de l'Hippocampe, 13,20€, cavistes et au domaine.**