

Vins tendance, vin de l'été, vins de la convivialité... les rosés sont aussi de vrais vins de gastronomie, qui offrent une réelle diversité. Sur les 135 vins sélectionnés les dégustateurs de l'Amateur en ont retenu 38, les meilleurs...



Dégustation rosés

38 vins pour le plaisir

COUP DE CŒUR

Domaine Duseigneur Lirac

Ce rosé de saignée offre un nez intense de framboise et de groseille qui laisse place à une bouche équilibrée et fraîche. Un vin polyvalent qui se boira autant sur du poisson que sur des fromages de chèvre.

Château Bel Evêque, Corbières

Il dévoile une riche palette aromatique, la bouche est fraîche et gourmande. Il peut se déguster à l'apéritif et à table avec des grillades ou des viandes blanches.

Château Rollan de By Bordeaux

Bouche riche, soutenue, avec beaucoup de chair. Un instant de fraîcheur, parfait à l'ouverture d'un déjeuner. Voilà un vin d'équilibre prouve que le rosé peut être bordelais

Le vin rosé a sa plus grande place du printemps à l'automne. C'est une catégorie de vin intéressante en période estivale, car les vins rouges, plus imposants et puissants, accompagnent moins cette période chaleureuse. La chaleur appelle des vins frais. Les rosés sont des vins tendance qui ont toute leur place, et pas seulement pour les vacances. Les plus complexes sont de vrais vins de gastronomie !

Pour cette dégustation, nous avons voulu mettre en avant la diversité des rosés en présentant des vins de tous les styles et des différentes régions françaises. Ce panorama est cependant bien incomplet et d'envergure limitée à l'organisation d'une telle sélection. Il serait bien sûr à compléter par d'autres vins des nombreuses appellations que nous n'avons pu déguster. Car, au total, nous avons dégusté 135 vins.

Chaque région a son style, ses cépages, ses vinifications et leur propre esprit. La sélection de Provence, très valeur sûre, s'avère sans grande surprise. Certains noms reviennent, logique du travail bien fait. La sélection du Languedoc Roussillon apparaît plus hétérogène. Cohérence ou disparité ? Certains pourront dire que ce sont des rosés de style commercial ou "techno". Si ces vins sont agréables à boire et conçus pour plaire, pourquoi les ignorer ? Il faut avoir l'humilité



(De g. à dr.) Suzanne Méthé de l'Amateur de Bordeaux, et les membres du comité de dégustation : Jacques Boudin, Jean Luc Jamrozik, Marie Roginska et Denis Garret, réunis le 27 avril au restaurant l'Atelier des compères (Paris VIII^e) pour déguster 135 rosés.

de reconnaître que les vins de caves coopératives peuvent rivaliser avec ceux produits par les petits domaines.

La sélection permet d'avoir des vins pour toutes les occasions, petites ou grandes ! L'ensemble de la dégustation représente une belle gamme qui assume fraîcheur, équilibre et une bonne acidité. Le rosé en général doit se consommer dans l'année. Il peut être gardé pour arrondir son équilibre, mais attention, il pourrait perdre de sa fraîcheur.

