



SPÉCIAL VINS D'ÉTÉ

Savoureux champagne rosé



Le champagne rosé offre en général un fruité un peu plus marqué qu'un blanc et une texture savoureuse, propre à donner d'excellents accords avec une cuisine estivale. On peut le servir en apéritif, mais également tout au long d'un repas. Il a l'avantage d'être particulièrement rafraîchissant, sa vivacité étant renforcée par la présence des bulles. Il sera parfait sur un carpaccio de saumon, mais aussi avec le saumon fumé, les gambas grillées et, de façon très étonnante, sur des filets de volaille juste saisis au gril, accompagnés d'une poêlée de légumes d'été. Pour les amateurs de champagne en fin de repas, le champagne rosé est excellent sur les desserts à base de fruits ■



Sélection vins d'été

CHAMPAGNES ROSÉS

Les champagnes de marque

16 - Ayala

Rosé Majeur. Rose saumon, nez floral, cerise, bouche bien pinot, un peu bourguignon, pur, droit, des notes sous-bois, long. 39 €.

16,5 - Billecart-Salmon

Brut Rosé. 40 % chardonnay, 30 % pinot noir, 30 % meunier. Floral, rose rouge, robe clair, bouche bonbon, cerise Belle-de-Juillet, délicat, fin, belle finale pure. 59 €.

15 - Henriot

Brut rosé. Nez bonbon, grenadine, très fruité, rond, gourmand, sucrosité du fruit, bonne longueur. 40 €.

15 - Jacquart

Rosé Mosaïque. Floral, rose, bouche épice, tendue, noyau, assez vineux pour tenir un repas, bonne longueur. 35 €.
En magnum : 80 €.

15,5 - Lanson

Extra-Age rosé. Que des grands crus dans l'assemblage, 2002, 2004 et 2005. Huit ans de cave. Couleur melon, nez craie, bouche vive, tendue, saveurs de maturité, cerise confite, vif, crémeux, gelée de framboise. 60 €.

15,5 - Laurent-Perrier

Brut Rosé. Rose saumon, nez fruits rouges, cerise et framboise, bouche crémeuse, fine, assez gourmande, rond en finale. 71 €.

16,5/17 - Leclerc-Briant

Brut rosé. Couleur melon, nez épice, note boisée, bouche très

savoureuse, vive, tendue, étirée, saveurs de griotte et de fruits confits, note silex en finale. 41 €.

16 - Moët & Chandon

Grand Vintage rosé 2006.

Saumon clair, fraise, griotte, quetsche, petite note de miel ou de pain d'épices, joli nez complexe, bouche vive, maturité de saveurs, bonne longueur, finale légèrement iodée, belle réussite. 54 €.

15 - Palmer

Rosé Réserve. Fraise, floral, bouche avec une pointe de tanin, bonne longueur, un fruité un peu bourguignon ; joli rosé. 31 €.

16 - Ruinart

Brut Rosé. 55 % pinot noir et 45 % chardonnay. Nez citronné, floral, craie, mousse, cardamome, bouche pamplemousse, droite, savoureuse, fraîche, très agrumes avec des notes de miel et d'épices. 67 €.

15,5/16 - Taittinger

Rosé Brut Prestige. 30 % de chardonnay, 20 % de meunier, le reste en pinot noir. Un rosé assez coloré. Épices, fruits noirs, fraise, bouche dense, tonique, finale relevée, notes de mûre et de fruits secs. 50 €.

15,5 - Veuve-Cluquot

Brut rosé. Nez grenadine, floral, rose séchée, bouche vive, fruitée, épice, cardamome, note cerise, épice, finale relevée avec une pointe tannique, bien construit. 45 €.

16 - Veuve Devaux

Cuvée D Rosé. Nez baies noires, mûre, noyau, bouche vive, tendue, pamplemousse, cerise, long, persistant sur le pamplemousse. 46 €. En magnum : 86 €.

**Aussi chez Devaux,
leur Rosé des Riceys :**

16,5 - Vendanges 2011. Robe groseille, nez riche, complexe, cerise confite, pot-pourri,

noisette grillée, note fumée, gras, rond, très original, rose séchée en bouche, finale légèrement astringente. 26 €.

Les champagnes de vigneron

15,5 - Baron Albert

Le Grand-Porteron
02310 Charly-sur-Marne
03.23.82.02.65.

Brut Rosé « AL » 2009. 50 % pinot noir, 50 % pinot meunier. Œil de perdrix, griotte, épices, réglisse, genièvre, bonne matière, structuré. 18 €.

16 - R Gabriel-Pagin Fils

4, rue des Remparts
51160 Avenay-Val d'Or
03.26.52.31.03.

Brut Rosé. 100 % pinot noir Premier cru. Griotte, joli fruit, des notes de mûre, bouche intense, vin de gastronomie presque tannique, long, structuré, riche, gourmand. 18,10 €.

17 - Bruno Michel

4, allée de la Vieille-Ferme
51530 Pierry
03.26.55.10.54.

Pauline Rosé 2002. Pâle, pelure d'oignon. Note de chêne au nez, bouche tendue, fine, terrienne, large, gourmande, riche en saveurs. 30 €.

15 - Jacques Rousseaux

5, rue de Puisieux
51360 Verzenay
03.26.49.42.73. 06.78.55.33.16.

Rosé Grand cru. Un rosé de saignée assez coloré, au nez parfumé, cerise, griotte, bouche large, gourmande, vineuse mais sans dureté, très parfumée, crémeuse. 17,50 €.

16 - Patrick Soutiran

2, rue des Tonneliers
51150 Ambonnay
03.26.57.08.18. 03.26.53.85.94.

Brut Rosé. Grand cru. 90 % chardonnay et 10 % pinot noir. Nez floral, orange, épices douces, mandarine, bouche tendue et vive, élégante, savoureuse, bonne longueur. 19,90 €.



Listel, les vignobles de la Petite Camargue

On connaît le nom, Listel, ou plus précisément la marque. On pense... rosé bon marché et produit quasi industriel. Mais, à y regarder de plus près, on découvre un vignoble historique doublé d'un miracle écologique. Listel, vaste vignoble implanté en Languedoc, dans la Petite Camargue, à proximité d'Aigues-Mortes, totalise 4 000 hectares, dont 1 780 de vignes, et inclut le Domaine royal de Jarras, qui couvre à lui seul 900 hectares, dont 430 en vignes. Il est situé sur l'emplacement d'une ancienne île, l'isle de Stel, dont le nom provient sans doute d'une déformation du mot *theil*, qui signifie amas de sables en grec.



La marque Listel a été créée par contraction. Paul-François Vranken, le Champenois (Pommery entre autres), est propriétaire de l'ensemble des vignes depuis 2010.

Associé à Castel pour la diffusion de la marque Listel, il se réserve la mise en valeur de quelques domaines comme Jarras, où il a beaucoup investi (*voir notre sélection des rosés du Languedoc*). Il semble qu'il veuille continuer sur cette lancée en isolant quelques domaines, qui seront peut-être à l'avenir commercialisés à part ■

A lire sur la page vin du site lepoint.fr:
« La fabuleuse histoire des vignobles de la Petite Camargue », en trois volets.