

DEVAUX ROSÉ

LE CHAMPAGNE DES BEAUX JOURS

Il cache sa rondeur sous une robe saumon, mais son joli nez ne doit pas faire oublier ses autres qualités. Ce nectar rosé, assemblage délicat et gourmand de pinot noir et de chardonnay, est élaboré avec amour et minutie par Laurent et Marie Gillet. Au final, un flacon qui tient toutes ses promesses.

Pourvu qu'il soit frais, fruité, gourmand, et qu'il ne donne pas mal à la tête (apanage de tous les mauvais vins quelle que soit leur couleur), il est acquis que le rosé est réhabilité dans ce pays. Et puis il y a le rosé avec des bulles, notamment celui que l'on produit en Champagne et qui réserve lui aussi, pourvu qu'il soit bien né et bien élevé, de grands instants de dégustation. Modèle du genre, le rosé de la maison Devaux, à Bar-sur-Seine, remplit toutes les promesses que l'on peut attendre d'un tel flacon.

Un rosé d'assemblage, bien sûr, composé à 80 % de pinot noir (dont près de 15 % de vins rouges et rosés de macération issus de parcelles sélectionnées) et pour 20 % de chardonnay, auquel on ajoute une proportion de pinot noir vinifié en rouge afin de lui donner la teinte souhaitée. Exigeants sur l'élégance de leurs vins et sur la finesse de la bulle, atout majeur de la maison, Laurent et Marie Gillet, capitaines de cette aventure pleine de mousse, veillent à ce que cette cuvée de rosée soit tout en fraîcheur et en

subtilité. Attachée à ses principes, la maison observe des règles de vinification drastique : élimination des raisins ne répondant pas à la charte de qualité, pressurage à proximité du lieu de vendange afin de limiter le transport, sélection des parcelles pour l'élaboration des cuvées, fermentations en cuves Inox ou en fûts de chêne, élevage des vins de réserve en barriques, assemblages ne provenant que des premiers jus, mûrissement prolongé de trois à cinq ans, repos de quatre à douze mois après dégorgement, mise sur le marché quinze mois après la mise en bouteilles, le tout dans un respect strict de l'environnement.

TOUT AU LONG DU REPAS

D'une robe rose pâle légèrement saumonée, ce champagne présente un joli nez de petits fruits rouges à dominante groseille évoluant sur des notes anisées. L'attaque en bouche est bien nette, au début avec de la vivacité pour laisser place à de la douceur et un bon équilibre dans lequel

s'amuse comme dans un jardin des nuances de pivoine et de violette. Tout en rondeur, avec ce qu'il faut de charme, d'ampleur et de gourmandise pour répliquer à la totalité du repas, de l'apéritif au dessert, en passant par une salade de pamplemousse et gambas, des rougets barbets à la plancha et un carré de côtes d'agneau de pré salé, ce vin aux lueurs de crépuscule fait pétiller la soirée jusqu'à l'aube. ■

Champagne Veuve Devaux,
Domaine de Villeneuve,
10110 Bar-sur-Seine.
Tél. : 03 25 38 30 65.
Cuvée « Rosée » : 29 €. Expédition.



JUSTERINI & BROOKS

POUR DÉGUSTER UN WHISKY AU SOLEIL



Comment les amateurs de whisky doivent-ils faire pour boire leur eau-de-vie préférée en plein été ? Il suffit d'aller en Ecosse pardi, où la saison chaude n'est jamais assez torride pour que le pur highlands malt ne puisse s'avaler. Et, quitte à succomber au sacrilège, il y a toujours la solution du glaçon, voire pire, de l'eau gazeuse, mais ça,

c'est indicible pour les gardiens du dogme. Ne nions pas cependant les vertus désaltérantes d'un bon scotch associé à de l'eau bien fraîche, tout étant dans le dosage. Il ne faudra pas ouvrir pour cela le flacon rare, genre Macallan Fine Oak de 18 ans d'âge, ou plus prestigieux encore, un Talisker 30 ans d'âge à 463 €, l'un des plus grands whiskys du moment, mais

tout simplement un J&B Rare, l'une des marques les plus connues du marché. Fondée en 1749 par Giacomo Justerini et reprise en 1831 par Alfred Brooks, la maison Justerini & Brooks produit quatre cuvées, le Rare Blend, assemblage de 42 malts et grains écossais, le J&B Réserve de 15 ans d'âge, le Jet, en 12 ans d'âge, et l'Exception, un pur malt exclusivement vendu en

France. Pour les soifs tourbées épanchée par un doigt d'eau-de-vie, c'est la référence idéale du bon rapport qualité-prix. Et puis si les enfants veulent faire plaisir à un papa amateur pour la Fête des pères sans se ruiner, c'est également avec une bouteille de J&B à moins de 20 € (19,55 € en grandes surfaces) qu'ils auront le plus de chances de faire mouche. ■