

Leur couleur pastel et leur charme insouciant dessinent le Sud et le soleil. Petit tour des vignobles méditerranéens pour dénicher des rosés friands et gourmands qui mettent le plaisir au fond des verres. Réalisation Michel Creignou



Les Clos de Paulilles 2002 Collioure

Sur la côte catalane, les schistes donnent leur tonalité aux vins de Banyuls et Collioure. Ce vin à la couleur intense, évoquant un sirop de grenadine, a choisi son camp, celui des rosés vineux à forte personnalité. Il allie le fruit et la rondeur du grenache noir à l'expression de la syrah pour composer un beau rosé sentant l'anis et la garrigue, qui développe une puissance confortable, un fruit opulent et une belle longueur en bouche. Un rosé parfait pour un poulpe grillé ou une paella. **6,80 €** par 6 bouteilles minimum. Infos au 04 68 38 90 10.

Saint-Tropez Carte Noire 2001 Côtes de Provence

La coopérative de Saint-Tropez démontre qu'il est possible de bien travailler à deux pas de la plage ! En témoigne ce rosé haut de gamme qui présente une belle allure dans sa robe brillante qui imite le corail. Le nez, mêlant la pêche et les fleurs, évolue vers des notes de garrigue et d'agrumes et la bouche combine rondeur et équilibre en révélant le talent du vigneron. Sans doute un peu lisse mais facile et plaisant, ce rosé accompagnera très bien des sardines en escabèche. **7 €** Chez Nicolas. Infos au 01 42 68 00 16.

Domaine de La Bégude 2000 Bandol

Avec presque trois ans de bouteille, ce bandol démontre que les rosés savent parfaitement vieillir. La couleur a évolué vers une tonalité saumon à reflets gris et les arômes ont dérivé vers le biscuit, la vanille et le miel pour composer un bouquet aussi intense que généreux. L'acidité s'est un peu éliminée, elle laisse la place à une rondeur savoureuse, une plénitude rayonnante et une finale pleine et gourmande. Un beau vin qui fera merveille avec des fromages de chèvre. **11,55 €** Au Lafayette Gourmet. Infos au 01 40 23 5240.

Clos d'Alzero 2002 Ajaccio

Sa couleur brillante et tendre d'un superbe rose saumon lui donne une allure d'une grande élégance. Elaboré à partir d'un cépage local, le sciacarello, ce vin ne manque pas de charme. Il s'annonce par des notes gourmandes de framboise, de fraise et de cassis et développe un équilibre intéressant entre la fraîcheur et le fruit. Racé et d'une grande finesse, ce rosé solaire sera le parfait compagnon d'un jambon italien ou de crevettes sautées. **12 €** Chez Lavinia. Infos au 01 42 97 20 20.

Domaine de La Laidière 2001 Bandol

Un second bandol pour célébrer un formidable terroir et un vigneron qui réussit aussi bien dans les trois couleurs du vin. Élégante robe saumon à reflets gris, nez délicat mêlant les fruits et les fleurs, ce rosé joue la séduction sans complexe. Et il emporte l'adhésion avec une mise en bouche qui révèle une harmonie parfaite, une belle finesse et une finale qui enchante par ses notes de fraise et de pêche. Un rosé à marier avec une lotte au safran. **12,50 €** Au Savour Club. Infos au 08 20 72 03 30.

a lentement évolué, passant de l'orange tendance saumon fumé à un rosé plus vif rappelant les sirops de grenadine de l'enfance. Un changement qui indique une recherche de la vivacité et de la transparence du fruit. Un bon rosé ne doit pas ressembler à un vin rouge. Il joue sur un autre terrain et avance ses propres vertus. Le nez d'un rosé n'aura jamais la complexité d'un grand bordeaux. Il préfère les arômes buissonniers révélant des notes de fleurs d'acacia, de rose ou de jasmin ou des arômes de fraise, de framboise, de cerise mais aussi de pêche de vigne, d'abricot sec, de grenade, de pamplemousse ou de mandarine. Parfois, il se laisse aller vers le bonbon anglais et peut aussi surprendre par des nuances de chocolat, de réglisse, de poivre et de thé vert. Question de soleil et de farniente, le rosé répond avec talent au bleu de la Méditerranée. Et ce n'est pas un hasard si les appellations qui bordent la grande bleue se laissent attirer par la note rose. A côté des omniprésents rosés des côtes de Provence, les terroirs du Languedoc et du Roussillon ont d'autres facettes à offrir pour exprimer la couleur de l'insouciance à travers des personnalités différentes. Revue d'effectif pour mettre de bons rosés au fond des verres de l'été.