## Rosés: le talent du Sud

Les Français n'en ont jamais autant consommé, voici notre choix de six bons crus, distribués en grande surface, pour savourer l'été\*.

ier encore, ils faisaient figure de bibine: vite vinifiés, vite vendus, vite éclusés... maux de tête en prime le lendemain! Il en existe encore, bien sûr, mais on en trouve aussi désormais beaucoup d'une belle qualité. Car élaborer un bon rosé est un exercice difficile pour lequel on doit soigner la nuance.

Les rosés de saignée sont issus de la première étape d'une vinification en rouge: quand le vigneron juge que les jus - blancs se sont suffisamment teintés au contact de la peau des raisins lors de la macération, il en prélève une partie, (le reste deviendra du rouge). Ces rosés ont une robe soutenue (type tavel) et sont plus corpulents.

Les rosés de pressurage sont vinifiés comme des blancs: les raisins passent au pressoir directement, leur jus se colore donc faiblement, d'où leur robe pâle (type côtesde-provence). Enfin, on peut mixer les deux techniques. Reste qu'un bon rosé, dans tous les cas, doit allier finesse et fruit.

Opulent

Notre-Dame de Cousignac, côtesdu-vivarais. De couleur soutenue, un rosé généreux. Son nez bien ouvert séduit par sa grande pureté aromatique et sa netteté. On

aime sa bouche charpentée, bien vineuse, mêlant fruit et épices dans un style qui rappelle celui des tavel "à l'ancienne". ■ 4,95 €.

Équilibré

Clos d'Alzeto 2002, Ajaccio. Un rosé délicat à la robe limpide qui se distingue par sa fraicheur et son équilibre. Ses arômes de garrigue, d'épices, de fruits rouges bien mûrs et sa vivacité en font un

· 基础

Cha at Alzah

**■** 12€.

acidulée.

## Costaud

délicieux vin de

soif. Agréable finale

Domaine Ellul-Ferrières 2002, côteauxdu-languedoc. Une cuvée Demoiselle sif de cerise, de framboise et de laurier. La bouche est à la fois vineuse et vive, du gras, une structure souple et charpentée, bref,

un vrai rosé de repas.

BLUE FERRITRE

■ 9,76 €.



Château Vannières 2002, côtes-deprovence. Un nez fin et élégant, bien ouvert, d'une bonne complexité. La bouche charnue et souple, assez tendre, se termine par une finale qui laisse éclater tout son fruit. Le tout est soutenu par une acidité présente mais fondue.

## Frais

Les Fiefs de la Vieille Julienne 2002, vin de la principauté d'Orange. Un rosé charmeur, équilibré et charnu, tendre, souple et plein de fraîcheur.

**■** 4,30 €.

## Complet

**Domaine Montirius** 2002, vacqueyras. Une robe lumineuse pour ce vin dense, gras et minéral d'une grande complexité, aux notes de garrigue et de fruits rouges, à la bouche ample, avec

une belle finale charnue. On le réservera pour le repas, afin de mieux en apprécier la richesse.

