

## QUELQUES ROSÉS POUR UNE VIE GIRLY



Ils sont omniprésents à chacun de vos repas, sur votre table de cantine et même dans les caves des étoilés. De qui s'agit-il ? Du vin rosé qui a retrouvé des lettres de noblesse depuis les années 1990 ; alors que seul le blanc et rouge tenaient le haut du pavé et que lui n'était que synonyme de vacances dans le Sud et de glaçons.

A force de communication, de travail des vignerons ; les Français le plébiscitent et aujourd'hui 1 bouteille sur 3 ouverte dans le pays est un rosé. On doit cet engouement aux femmes qui l'aiment pour sa légèreté et la couleur de sa robe, à certains hommes qui trouvent sympathique son prix raisonnable quand l'addition leur échoue, aux chefs proposant une cuisine asiatiquante, aux vignerons qui ont réalisé un formidable travail qualitatif.

En Provence dans le Var, honneur à un très beau domaine, le **Château de Berne** qui propose plusieurs types de cuvées. Certaines très qualitatives s'affichent dans l'établissement étoilé de Pacaud, *Hexagone*, pendant tout le mois de juin ( et + si affinités ! ). Parmi les 5 cuvées assorties à des amuse bouches, ma préférence a été sur le Château de Berne pour sa fraîcheur et ses notes pamplemousse et la Réserve des Bertrands pour la beauté de la bouteille. 18 € et 13,30 € ; 04 90 60 43 53 et au 85 avenue Kléber 75116 Paris.

Il n'appartient plus à l'appellation Bandol et pourtant il en était une bien belle expression : le **Domaine de la Bégude** pour son Irréductible année 2014 qui est à la fois frais et profond avec cependant un prix élevé. 20 € ; 04 42 08 92 34.

Les amateurs des grands châteaux du Bordelais seront peut-être surpris d'entendre parler d'un **Château Brown Bordeaux Rosé** et pourtant ce nouveau millésime est superbe avec toute la gourmandise, la vivacité qui caractérise le style de cette maison. 15 € ; 05 56 87 08 10.

Dans le Périgord, le **Château Monestier La Tour** appartient à la famille Scheufele qui dirige la joaillerie horlogerie Chopard. Normal donc d'avoir appelé une cuvée 'cadran' pour un vin gourmand composé à partir de cabernet sauvignon et de merlot. 6, 50 € ; 05 53 24 18 43.

En Côtes du Rhône, **Les Viguiers** 2015 associent 3 cépages, le grenache noir pour 65 %, la syrah pour 10 % et le cinsault pour 25%. La robe est rose saumonée avec des reflets bleutés ; le nez fruité et un peu épicé ; la bouche pomelo, poivre et fruits rouges acidulés. Le boire avec de la moussaka, des légumes grillés à l'huile d'olive, du porc aux herbes, des viandes blanches au barbecue relevées d'un filet d'huile d'olive, du chèvre frais. Chez les cavistes à 5, 60 €..

En AOP Cabardès, le **Château de Pennautier**, petit Versailles du Languedoc, propose une belle cuvée avec 'Terroirs d'Altitude' : au départ le nez est floral alors qu'en bouche la finale est ample et plutôt sur la mandarine. A servir avec des tartares de poissons ; 10, 60 € chez les cavistes indépendants.

Prix susceptibles de variation selon les points de vente.



Le  
Château  
de  
Pennautier  
de la  
famille  
Lorgeril