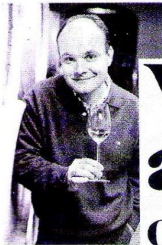


M
Le magazine du Monde

DOSSIER VINS



Variations gastronomiques autour du rosé

Olivier Poussier, « Meilleur sommelier du monde » en 2000, a choisi 12 vins de couleurs et d'arômes différents avec lesquels il a imaginé l'accord parfait. *Propos recueillis par Jérôme Baudouin*



BANDOL ROSÉ **LA BÉGUDE**

LA COULEUR: rosé soutenu

QUE NOUS DIT CE ROSÉ? Issu de mourvèdre, ce qui lui donne son caractère, c'est un rosé de saignée. Au cours de la macération en cuve, on libère une partie du jus, d'où sa couleur soutenue. Il est puissant, goûteux, capable d'accompagner une viande.

L'ACCORD PARFAIT AVEC CE VIN:

Il se marie bien avec un carré d'agneau en croûte d'herbes, servi avec un tian de légumes ou même un pigeonneau rôti au poivre.