



Luxe<sup>s</sup> vins d'été

Verres des beaux jours

PAR GÉRARD MUTEAUD

**R**ais, léger, fin, fruité, iodé, salin, minéral... autant de qualités recherchées par l'amateur dans un vin d'été, qu'il souhaite avant tout rafraîchissant quand le soleil est au rendez-vous. Si le rosé est toujours plébiscité sous les tonnelles, la courbe de ses ventes, en constante croissance depuis une décennie, se stabilise à l'horizontale quand elle ne fléchit pas légèrement. L'âge de raison ? En Provence, comme dans d'autres régions, on note une nouvelle appétence pour le blanc. Sa production était tombée autour de 6% en volume face au rouleau compresseur rose (90%). Face à la demande des marchés, nombre de domaines provençaux replantent clairette, rolle (ou vermentino), grenache blanc, roussanne ou bourboulenc... Les blancs ne sont pas seulement une alternative aux rosés. Par leur capacité à exprimer de façon plus précise la typicité du terroir, surtout lorsqu'ils sont cultivés en bio, ils s'accordent magnifiquement avec les produits de la mer (poissons, coquillages, crustacés) crus ou cuisinés. En rosé comme en blanc, certains s'apprécient plus particulièrement à l'apéritif quand d'autres, plus complexes, s'invitent au repas. Petit guide antidéprime pour passer un été convivial. ■

RÉDACTION EN CHEF : CAROLINE BRUN, AGENCE FORUM NEWS

Rosé et blanc de l'apéro au repas



CÔTEAUX DU LYONNAIS  
Domaine Régis Descotes  
Les Chapèzes 2020 bio

Ça bouge bien dans cette modeste appellation située au sud de la cité des Gones. Les terres n'y sont pas hors de prix et le chardonnay s'y exprime avec générosité, comme cette cuvée signée Régis Descotes. Issue d'une sélection parcellaire, vinifiée en fûts, elle offre un bel équilibre entre gras et fraîcheur. Un excellent chardonnay à prix doux. **14 euros.**



CÔTES-DE-PROVENCE BLANC  
Château Gasqui Citius 2022  
biodynamie [FB1]

♥ Lumineux blanc de Provence, alliant finesse, fraîcheur et amplitude sur des notes florales (acacia, thym...) et de fruits à chair jaune et d'agrumes. Assemblage de rolle et de sémillon, 100% jus de goutte élevé neuf mois sur lies, ce modèle d'équilibre régale par sa franchise et sa pureté. **14 euros.**



CÔTES DE THONGUE  
Domaine de Montrose rosé prestige 2023

♥ Rosé de grenache relevé d'une pincée de rolle (cépage blanc) tout en finesse. Seul le jus de saignée est vinifié, une petite partie étant élevée en barriques. Parfait vin d'apéritif, sur la fraîcheur avec ses arômes de mandarine et d'épices, pour accompagner crevettes et rillettes de thon aux anchois. **13 euros.**



ANJOU BLANC  
Haute Perche  
Clos des Constants 2022 biodynamie

Un chenin droit et salivant, aux fragrances de fruits jaunes, d'agrumes et de tilleul évoluant sur des notes grillées (élevage d'un an en barriques). La trame crayeuse, signature du terroir argilo-schisteux, s'appuie sur des notes salines donnant de l'allonge à un vin profilé pour accompagner un ceviche de daurade et une poignée de crevettes grises. **19 euros.**



CHABLIS  
La Chablisienne  
Dame Nature 2020 bio

Pas un été sans chablis ! La cuvée bio Dame Nature de La Chablisienne est un chardonnay aux arômes de pêche dont l'attaque fraîche et citronnée appelle à la rescousse coquillages et crustacés. Un important pas vers le bio que l'on aimerait voir s'étendre sur les meilleurs crus de cette excellente cave coopérative. **16 euros.**



IGP URFÉ  
**Sêrol Cabochard rosé 2023 bio**

Implantés en Côte roannaise, Carine et Stéphane Sêrol ont relancé cette appellation-phare de la Loire volcanique. Vinifié à partir de gamay Saint-Romain, ce cabochard aux arômes acidulés de petits fruits rouges (groseille, griotte, framboise) est taillé pour un casse-croûte fromage de tête et saucisson. Sans prise de tête et avec le gosier en pente. **11,90 euros à La Grande Epicerie.**



SAINT-JOSEPH BLANC  
**Domaine Courbis 2023**

L'appellation saint-joseph n'est pas uniquement consacrée aux vins rouges. Avec ses arômes estivaux de chèvrefeuille et d'acacia et ses notes gourmandes de fruits à chair blanche relevées d'une pointe d'épices, cette cuvée composée majoritairement de marsanne (97%) offre une structure et un gras permettant de beaux accords avec un risotto aux fruits de mer. **27 euros.**



COSTIÈRES DE NÎMES  
**Château Beaubois Elégance rosé 2023 bio**

Bel équilibre entre les notes acidulées (citron, groseille, cassis) et fruitées (framboise, pêche, abricot) pour cet assemblage de syrah, grenache et cinsault pour la fraîcheur. La bouche gourmande est relevée d'une finale saline. Un vin pour accompagner une pissaladière aux anchois à l'ombre des pins parasols. **13 euros.**



ROSÉ DES RICEYS  
**Devaux Val Bazot 2019**

♥ Un excellent représentant de cette appellation trop peu connue. Issu de pinot noir, il offre une structure et une puissance qui s'accordent avec des mets goûteux tels qu'une andouillette grillée au barbecue et sa purée ou un magret de canard. On croque les fruits rouges (cerise noire, fraise...), la bouche est charnue avec une belle finale réglissée. Un régal. **36 euros.**



MENETOU-SALON ROSÉ  
**Domaine de l'Ermitage La Montaloise 2023 bio**

Rondeur et fraîcheur pour ce rosé de pinot noir aux alléchantes saveurs de fruits rouges et de pêche de vigne. L'attaque est fraîche et pure, le vin oscillant entre rondeur gourmande et finale poivrée. Parfait pour un apéro estival, servi avec un ceviche de mulet noir au gingembre ou un plateau de makis, sushis et sashimis. **15 euros.**



CORBIÈRES ROSÉ  
**Château Fabre Gasparets Les Amouries 2020 bio**

♥ Issu de mourvèdre et grenache du terroir de Boutenac, élevé trois mois en fûts, voilà un rosé atypique qui envoie un festival de notes fruitées (gelée de groseille, cassis) et épicées. A la fois rafraîchissant et gourmand, il accompagnera sans faillir un tartare de thon, avocat et mangue comme un plat de langoustines flambées au whisky tourbé. **17,50 euros.**



MUSCADET SÈVRE-ET-MAINE  
**Domaine Luneau-Papin Le Verger 2022 biodynamie**

♥ Toute la gamme du domaine mérite d'être explorée tant les expressions des différents terroirs s'expriment avec précision. La cuvée Le Verger est affûtée comme le fil d'un Opinel et d'une énergie vibrante. On adore sa minéralité saline qui matche à la perfection avec la fine sucrosité d'un carpaccio de saint-jacques aux agrumes ou la chair nacrée de Spéciales de Claire. **16 euros.**



BORDEAUX CLAIRET  
**Heritage Vinum Clarum 2023 bio**

Quel bonheur de voir François Despagne, du château Grand-Corbin Despagne, remettre le clairat au goût du jour. Sa cuvée Héritage est une bombe de fruits rouges croquants et salivants. Servi frais, ce vin accompagnera grillades et magret de canard au barbecue. Héritier du claret, ce rouge léger a tout pour séduire les consommateurs se détournant des bordeaux. **12 euros.**



CÔTEAUX VAROIS BLANC  
**Château La Calisse Etoiles 2022 bio**

♥ Assemblage de cépages sudistes (70% rolle, 20% grenache blanc et 10% clairette) impeccablement vinifié, la cuvée Etoiles, ronde et chaleureuse, déroule de délicieux arômes de pêche de vigne se prolongeant sur des saveurs de poire. Complexe et intense, elle accompagnera un repas estival autour du poisson ou d'un poulet à l'estragon. **35 euros.**

VIN DE FRANCE  
**Divineo Pétale de grenache 2022**

Un rosé ample et gourmand, aux arômes de groseille et d'agrumes, né de l'alliance entre un vigneron engagé en agroforesterie et un vinificateur adepte de la méthode naturelle (pas d'intrants chimiques et très peu de soufre). Élevé quatorze mois en barriques bourguignonnes, le vin a une structure le destinant à des nourritures solides aux accents méditerranéens. **20 euros.**



Photos : SP - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.