

CHAMPAGNE ROSÉ

L'été coince la bulle

*La cavalcade somptueuse des
grands rosés de Champagne.*

Le champagne rosé a la cote. Eté comme hiver, désormais, aucune saison ne lui échappe. Sur la plage, au bord de la piscine, à l'heure sacrée de l'apéritif ou pour accompagner les grillades, il est le vin divin aux parfums de fruits et de rose dont la bulle magique fait claquer la langue de plaisir.

Le plus souvent, ce rosé de champagne est le résultat d'un assemblage de rouge et de blanc, issu des trois cépages rois : chardonnay, pinot noir et pinot meunier. Au chardonnay la subtilité des fleurs et la saveur des fruits à chair blanche, au pinot la générosité, la gourmandise et l'opulence. Voici une sélection de millésimés et de bruts sans année. Les millésimés ne sont élaborés que lors d'années exceptionnelles, ce qui en fait souvent de grands vins de garde ou de repas. Plus légers mais également « vins bonheur », les « sans année », réalisés à partir de plusieurs récoltes, se dégustent plutôt à l'apéritif.





De haut en bas, de gauche à droite :
Lenoble Rosé Terroirs ; Ruinart Rosé ;
Billecart-Salmon Brut Rosé ;
Duval-Leroy Rosé de saignée ;
Charles Heidsieck Rosé Réserve ;
Bollinger Rosé ; Barons de
Rothschild Rosé.

NICOLAS FEUILLATTE PALME D'OR ROSÉ 2005

Son côté glamour ne doit rien au hasard : ce vintage puissant aux arômes de fruits rouges bien mûrs est assemblé à partir de pinot noir, issu à parts égales du vignoble de Bouzy et de celui des Riceys, le cru le plus méridional de la Champagne. 115 €.

TAITTINGER COMTES DE CHAMPAGNE ROSÉ 2005

La patte Taittinger : séducteur, tout en puissance et en fraîcheur. Robe saumonée, notes de fruits mûres et sucrés. Il réunit 30% de pinot noir issu de la montagne de Reims et 70% de chardonnay. Parfait pour accompagner une côte de bœuf ou une salade de fruits rouges. 150 €.

VEUVE-CLICQUOT LA GRANDE DAME ROSÉ 2004

C'est la première maison à commercialiser du vin de champagne rosé (1775). Cuvée de prestige riche et onctueuse. En bouche, beaucoup de chair et de matière. Il accompagne à merveille un repas, avec un fort potentiel de garde. 220 €.

POMMERY CUVÉE LOUISE ROSÉ 2000

Résultat de l'assemblage des meilleurs crus de l'appellation, cette cuvée est un hommage aux roses que Madame Pommery aimait tant. Cette Louise représente la finesse, la complexité et la pureté de la maison. 190 €.

LENOBLE ROSÉ TERROIRS

Issu des meilleurs terroirs de premiers et grands crus de l'appellation, ce rosé est puissant et gourmand. A l'ouverture, une mousse vigoureuse et légère laisse place à un nez ample qui libère des arômes de framboise. Son charme raffiné et sa rondeur en font un vin idéal à l'apéritif, avec de fines tranches de jambon cru. 40 €.

RUINART ROSÉ

Un champagne gourmand à consommer de l'apéritif au dessert. L'assemblage est élaboré sur une base de chardonnay et de pinot noir classés en premiers crus, avec 20 à 25% de vins de réserve. D'une belle rondeur et d'une jolie fraîcheur, il s'exprime sur une touche vivifiante de menthe et de pamplemousse rose. 58 €.

BILLECART-SALMON BRUT ROSÉ

Un champagne très apprécié des femmes, à l'attaque en bouche aussi précise qu'élégante. La bulle est vive et très fine, et la robe pâle aux reflets orangés. C'est frais, tendu, avec un beau fruité, grâce à l'assemblage des meilleurs crus de chardonnay, de pinots meunier et noir. 56 €.

DUVAL-LEROY ROSÉ DE SAIGNÉE

Il n'est pas fait par ajout de vin rouge comme la plupart, mais est obtenu par une brève macération de raisin rouge. Ce sont les pigments naturels contenus dans la peau des grains noirs qui colorent le vin. Ensuite, la cuve est « saignée » : le contenu est vidé afin de séparer le moût des peaux. Beaucoup de fruits et une belle persistance aromatique. 45 €.

CHARLES HEIDSIECK ROSÉ RÉSERVE

Dernier-né des champagnes Charles Heidsieck, il a été conçu dans un esprit de raffinement fidèle à celui du fondateur de la maison rémoise. Ses arômes évoquent la fraise confite mêlée de pêche de vigne. En bouche, sa délicate effervescence témoigne d'une longue maturité. 50 €.

BOLLINGER ROSÉ

La fraîcheur d'un rosé, la structure d'un grand bourgogne. Ce vin très structuré, presque tannique avec des saveurs de cerise noire, accompagne divinement langouste et homard. 50 €.

BARONS DE ROTHSCHILD ROSÉ

Idéal à l'apéritif, ce grand rosé aux arômes gourmands d'agrumes et de fruits rouges est le résultat d'un assemblage unique, car composé en grande partie de chardonnay issu des principaux crus de la côte des Blancs. Le secret de sa finesse et de sa vivacité. 58 €.

« Sublime élégance, assemblage fabuleux
Exceptionnel ! »

94 Rouge, 93 Blanc

Robert Parker.



www.malartic-lagraviere.com

“Sublime elegance, fabulous blend. Brilliant!”