

GVINS & GASTRONOMIE

Tourisme international / N°148
www.vinsetgastronomie.com

DOSSIER SPECIAL
LES ROSÉS DE VOS VACANCES

SAVOIE MONT-BLANC
MEGÈVE & CHAMONIX :
DEUX PERLES MYTHIQUES

EVASION : LIMA
RÉVOLUTION GASTRONOMIQUE

RECETTES
LES SALADES :
STARS DE L'ÉTÉ

HUILE D'OLIVE :
L'ATOUT SANTÉ

BEAUMES DE VENISE :
70 ANS D'UN TERROIR
AUX DEUX FACETTES

CORSE PRODUITS AOP :
LES ROUTES DES SENS
AUTHENTIQUES

**JACQUES
CHIBOIS**

+ SES RECETTES



Champagne Besserat de Bellefon

« Cuvée des Moines » Brut Rosé

Ce champagne est l'un des meilleurs de sa génération, il présente une belle robe rosée, brillante et un joli cordon de bulles fines et nombreuses. Au nez, il est complexe sur les fruits rouges (groseille, cerise) qui évoluent au palais sur des notes de mûres, de cassis, et de myrtilles. En bouche, beaucoup de fraîcheur avec des arômes de fruits. La finale est parfaite sur des notes de fruits rouges et des petites pointes poivrées. Excellent produit.

Prix conseillé : 34 euros - Tél.: 03 26 78 52 16

Champagne J. de Telmont

« Grand Rosé »

La robe est brillante sur un joli rose clair, avec des bulles fines et délicates. Au nez une explosion de petits fruits (fraise des bois, framboise) qui évoluent sur des notes de petits fruits noirs (cerise, bigarreau, prune). Très belle attaque en bouche sur une belle finale longue et généreuse. Vin parfait pour l'apéritif.

Prix conseillé : 25 euros - Tél.: 03 26 58 40 33

Champagne Malard

« Excellence » Brut Rosé

Il présente une jolie robe rose clair avec des reflets dorés, les bulles sont fines et délicates. Au nez des notes de petits fruits rouges (fraise des bois, framboise, mûre sauvage) qui évoluent sur le raisin de Corinthe. En bouche une finale très fraîche qui en fait un vin parfait pour l'apéritif.

Prix conseillé : 27 euros

Tél.: 03 26 32 40 11 (Marques et Domaines)

Champagne Alexandre Bonnet

« Expression Rosée »

Issu de 100% de pinot noir, il présente une belle robe dorée sur des reflets verts. La vinification est faite avec 72% de vin blanc et 28% de vin rouge. Au nez, beaucoup de complexité sur des notes de petits fruits rouges (framboises, fraises sauvages). Au palais, une première attaque très vive qui se prolonge sur des notes minérales et de fruits rouges. La finale est longue avec beaucoup de fraîcheur. Il peut être un vin d'apéritif, mais également accompagner avec bonheur un repas.

Prix conseillé : 23,87 euros - Tél.: 03 25 29 30 93

Champagne de Castelnau

Brut Rosé

35% de chardonnay, 14% de pinot noir et 51% de pinot meunier. La robe est d'un rosé léger avec des nuances saumon. Le nez est sur des notes de fraises des bois et de prunes mûres. En bouche, l'attaque est longue, persistance, sur des notes grillées, fumées, de beurre frais avec des tonalités de fruits à l'eau de vie.

Prix conseillé : 30,14 euros (20,81 euros à partir de 24 bouteilles achetées, frais de port offerts).

Tél.: 03 26 77 89 00



ROSÉ

Champagne Barons de Rothschild Rosé

Issu d'un assemblage des plus grands chardonnays de Champagne et des meilleurs pinots noirs vinifiés en rouge après au moins 3 années de vieillissement en cave. Sa brillance, ses reflets rose pâle, ses arômes d'agrumes et de fruits rouges séduiront les amateurs les plus exigeants. Il offre à l'œil au travers d'un très fin cordon et d'une mousse fine et tenace une jolie robe rose pâle aux reflets légèrement saumonés. Au nez, on retrouve les parfums de pétales de roses sur une pointe de zestes d'agrumes. Au palais, c'est un véritable régal, un vrai plaisir, le vin d'Ambroisie. Idéal pour l'apéritif, il peut accompagner sushis, sashimis et autres plats extrême-orientaux. Le vrai bonheur est de le décliner avec une soupe de fruits rouges ou de fraises fraîches. Faites-vous plaisir, essayez-le sans attendre. Yves Sacuto

Prix conseillé : 58,90 euros - Tél.: 03 26 85 80 92



Champagne Janisson

Grand Cru Rosé

Issu d'un assemblage de 75% de pinots noirs et de 25% de chardonnay, il présente une robe d'un rosé soutenu avec des reflets orangés. Au nez, des arômes de fruits confits qui évoluent sur une légère pointe d'épice. Au palais, des arômes de fruits cuits avec une finale fraîche sur les agrumes. Un vin d'une belle élégance pour votre apéritif ou pour accompagner un dessert à base de fruits.

Prix conseillé : 26,90 euros - Tél.: 03 26 78 52 16



Champagne Lanson

« Noble Cuvée » Brut Rosé

Issu des cuvées les plus réputées des Grands Crus, ce vin présente une robe rose clair, lumineuse avec des bulles très fines qui forment un joli cordon. Le nez se décline sur des pétales de rose fanée et des petits fruits rouges (groseille, myrtille, cerise). Au palais, beaucoup de complexité, belle attaque et s'oriente vers une finale longue et délicate. Un superbe produit pouvant accompagner un plat en sauce ou encore une soupe de fruits rouges.

Prix conseillé : 105 euros - Tél.: 03 26 78 50 50



Champagne Goerg

Brut Rosé

Issu d'un assemblage de 85% de chardonnay et de 15% de pinot noir, il présente une jolie robe brillante, rosé saumoné avec fines et persistantes. Le nez est sur le petit fruit rouge (bois et sous bois) avec de légères notes végétales. La bouche est harmonieuse, bien équilibrée sur des arômes de fruits rouges. La finale est longue et généreuse. Un vin parfait pour l'apéritif ou pour accompagner un repas estival.

Prix conseillé : 34 euros - Tél.: 03 26 52 15 31

DERNIÈRE MINUTE - TÉLEX

A l'heure où nous mettons sous presse, nous apprenons avec un certain soulagement qu'un plan de continuation du groupe de production du champagne Jeeper a été trouvé. Il permet à M. et Mme Dubois de s'associer au groupe Reybier pour assurer la poursuite de l'exploitation dans une démarche qualitative sur une perspective de long terme.



A portrait of Philippe Sereys de Rothschild, a man with dark, wavy hair, wearing a dark suit jacket over a light blue button-down shirt. He is looking slightly to the left of the camera. A large, bright blue curved graphic element is positioned to the right of his portrait, partially overlapping the text area.

Philippe Sereys de Rothschild un parcours sans faute

Le nom des Rothschild a toujours été intimement lié à l'histoire du vin. Aujourd'hui il s'identifie plus spécialement à de très grands Bordeaux, comme Mouton cadet, Mouton Rothschild, Château Clarke... Philippe Sereys de Rothschild, fringant jeune d'homme de 50 ans, fils aîné de la Baronne Philippine de Rothschild, copropriétaire de Mouton Rothschild et gérant du GFA, qui regroupe les propriétés familiales, est également Président du Champagne des « Barons de Rothschild », nouvelle marque de prestige à laquelle un bel avenir est promis. Pour la première fois, l'ensemble de la famille des Rothschild s'est rassemblée pour cette aventure commune. Produire ensemble un champagne de qualité. Eric de Rothschild pour Lafite, Benjamin de Rothschild pour Château Clarke et la Baronne Philippine de Rothschild pour Mouton proposent ensemble le champagne des « Barons de Rothschild ». Philippe Sereys de Rothschild est devenu tout naturellement l'ambassadeur de cette maison. Les De Rothschild s'étaient déjà intéressés au champagne, il y a quelques décades, plus particulièrement au Champagne Ruinart, sans suite malheureusement. Les Barons de Rothschild se sont appropriés cette idée familiale en la reprenant, en la modelant et en l'améliorant. La société GFA, aujourd'hui distributeur dans le monde de plus de 25 millions de bouteilles par an de grands vins, ajoute donc ce fleuron à son panel. Grâce à cette exceptionnelle force de vente, grâce aux réseaux de distribution de Philippe de Rothschild qui couvrent plus de 150 pays dans le monde, l'avenir se présente sous les meilleurs auspices pour ce vin. Il se décline pour l'instant sur trois vins principaux :

Le Brut Sans Année :

riche, complexe et aérien. Vin d'assemblage qui s'appuie sur des vins d'au moins trois années de chardonnay, pinot noir et meunier qui proviennent des meilleurs terroirs de la Champagne. Avec une belle robe dorée aux arômes fins et subtils de fruits à chair blanche, faiblement dosé et conservé au moins six mois après dégorgement, il offre une structure en bouche équilibrée et agréable qui fera votre joie pour l'apéritif ou tout au long d'un repas. Il pourra se décliner sur des mets légers, des noix de Saint Jacques finement poêlées, des crustacés ou des poissons de roche, ou encore accompagner avec bonheur un risotto, un blanc de poularde ou une viande blanche. Et pourquoi ne pas l'essayer avec un Brie de Meaux Fermier ou un Chaource ?



Le blanc de Blancs :

issu des grands chardonnays de Champagne, il bénéficie d'un vieillissement d'au moins 36 mois en cave. Sa robe est jaune sur des reflets dorés, lumineuse et brillante. Ses bulles délicates et innombrables s'épanouissent et révèlent au nez des notes de fruits frais et d'agrumes mûres. Son faible dosage et son long vieillissement après dégorgement, de 6 à 9 mois, lui confèrent sa maturité. Ces chardonnays proviennent exclusivement de Avize, Cramant, Mesnil-sur-Oger et Vertus ; ils se distinguent au nez par leurs arômes d'une intensité et d'une pureté rare. En bouche, l'attaque est précise, nette, suivie d'une fraîcheur soyeuse sur des notes d'agrumes et de fruits à chair blanche (pêche de vigne). La finale est douce, persistante sur des notes de caramel mou. Parfait pour



l'apéritif il pourra accompagner avec bonheur un carpaccio de Saint-Jacques ou de Homard légèrement citronnés. Superbe produit !

Le Champagne Rosé :

Comment oublier ce rosé exceptionnel qui ne peut laisser personne indifférent. Issu d'un assemblage des plus grands chardonnays de champagne et des meilleurs pinots noirs vinifiés en rouge après au moins 3 années de vieillissement en cave. Sa brillance, ses reflets rose pâle, ses arômes d'agrumes et de fruits rouges séduiront les amateurs les plus exigeants. Il offre à l'œil au travers d'un très fin cordon et d'une mousse fine et tenace une jolie robe rose pâle aux reflets légèrement saumonés. Au nez, on retrouve les parfums de pétales de roses sur une pointe de zestes d'agrumes. Au palais, c'est un véritable régal, un vrai plaisir, le vin d'Ambroisie. Idéal pour l'apéritif, il peut accompagner



L'avenir se présente sous les meilleurs hospices pour ce vin

sushis, sashimis et autres plats extrêmes orientaux. Le vrai bonheur est de le décliner avec une soupe de fruits rouges ou de fraises fraîches. Faites-vous plaisir, essayez le sans attendre.

Le champagne «Barons de Rothschild» s'est implanté dans une belle maison bourgeoise de Reims où il prend ses marques petit à petit. La Maison cible une quantité de 500000 bouteilles qu'elle pense atteindre dans les années à venir, France en tête, plus de 50 pays dans le monde importent déjà des Cuvées du Baron de Rothschild. Une originalité forte de ce nouveau venu : il propose majoritairement dans toutes ses cuvées des grands crus de chardonnay, gage de qualité exceptionnelle. Nul doute qu'il faudra dans l'avenir compter ce champagne parmi les Grands !

Yves Sacuto

