Le Monde
JEUDI 15 JUIN 2017

NOTRE SÉLECTION « SPÉCIAL ÉTÉ »

Des vins blancs de bord de mer, aux accents d'Atlantique ou de Méditerranée, et des champagnes rosés pour buller en vacances… Des bouteilles triées sur le volet par Laure Gasparotto et Ophélie Neiman

Les blancs de bord de mer

CORSE

Nicolas Mariotti Bindi, blanc Mursaglia, 2015
Ce pur vermentinu bio est une sacrée découverte. Les arômes de fruits jaunes font saliver. C'est le pouvoir des bons vins ! Une belle complexité, une amertume élégante fondée sur des notes de pamplemousse. La finale n'est pas très longue, mais elle laisse une impression franche.
16 €. Tél. : 06-12-05-24-59

Domaine de Petra Bianca, figari, « Cuvée Vini Legend », 2016
Un vermentinu bio, bien accentué et complexe. Ce vin est si désaltérant qu'il exprime peu à peu, en s'aérant, une minéralité profonde. Finale tendre sur des notes de nougat.
11 €. Tél. : 04-20-01-71-39

Domaine d'Alzipratu, calvi, « Cuvée Fiumeseccu », 2016
Le nez de ce vermentinu légèrement brioché n'enlève rien à ses saveurs iodées qui arrivent vite. Ce vin affiche une personnalité originale. Fondé sur des notes de fruits jaunes, il s'achève sur une finale gourmande et ample.
11,35 €. Tél. : 04-95-62-75-47

Domaine Pieretti, coteaux-du-cap-corse, « Cuvée Marine », 2016
Très intense, ce vermentinu a beaucoup de choses à dire. A chaque fois qu'on le goûte, il révèle des notes différentes. Complexe dans ses expressions, il reste léger et fleuri dans sa structure. Finale incroyablement longue et harmonieuse sur des touches exotiques.
22 €. Tél. : 04-95-35-01-03

Domaine Solenzara, porto-vecchio, 2016
Les notes citronnées de ce vermentinu s'échappent très vite. Ce vin est comme ça, pimpant, joyeux, rafraîchissant. Il offre tout de même de belles nuances qui font son charme. Finale d'amertume élégante.
8,65 €. Tél. : 04-95-57-49-76

Clos Culombu, calvi, 2016
Ce vin bio croustillant se révèle de plus en plus intéressant. On le croit juste frais, il est bien plus complexe. Sa matière riche offre plein d'élan et de profondeur. Voilà qui est bien balancé, avec une finale marquée par des notes de fraise.
15 €. Tél. : 04-95-60-70-68

Domaine Giudicelli, patrimonio, 2015
Coup de cœur pour ce très grand vin ! Au nez, on est impressionné par sa complexité aromatique. Quant aux saveurs, elles sont sublimes, infinies, majestueuses. Un vin énorme, bourré de nuances minérales, d'une élégance folle, qui s'achève dans une longueur éblouissante.
29 €. Tél. : 06-11-56-36-24

Domaine de Terra Vecchia, IGP île-de-beauté (sans millésime)
Ce vermentinu au prix doux offre de très jolis arômes fondés, notamment, sur des notes de pêche. Les saveurs pures se révèlent intenses, fruitées, pour nous nourrir et nous rafraîchir.
4,20 €. Tél. : 04-95-57-20-30

LANGUEDOC

Domaine de Campaucels, picpoul-de-pinet, « Cuvée Jean le Blanc »
Un vin bio qui se boit dans un bel élan. C'est de la fraîcheur marine que l'on retrouve dans cette petite merveille bien travaillée. Complexe, franc, pur, salivant : à découvrir absolument !
7,50 €. Tél. : 04-67-24-19-16

Château Pech-Redon, la-clape, « Cuvée La Centaurée », 2014
De la roche en bouteille : tel est ce vin, issu de bourboulenc (élevé un an sur lies) et de grenache. Ce blanc d'une cristallinité rare s'impose par son épanouissement et sa personnalité. D'une ligne bien définie, ses notes de rose sont infinies. Magnifique !
18 €. Tél. : 04-68-90-41-22

Hecht & Bannier, 2015
Issu des cépages piquepoul et roussanne, ce vin sent le vent et la mer. D'où son amertume bien équilibrée, des saveurs iodées. Une bouteille sincère, avec un relief aromatique bien vu, dont on se souvient. Un joli languedoc qui claque bien.
7 €. Tél. : 04-42-69-19-71

Roque Sestière, corbières, « Vieilles Vignes », 2015
Macabeu, grenache et roussanne offrent ici des notes iodées, mêlées à des saveurs minérales profondes. Une belle harmonie, pour ce vin qui sait rester simple, juste et frais.
8,30 €. Tél. : 04-68-27-18-00

Château La Négly, la-clape, « Cuvée Brise marine », 2016
Cet assemblage des cépages roussanne et bourboulenc donne un vin plus appétissant et salin que profond, mais sa facture est si honnête qu'on l'aime comme il est. C'est bon quand les choses sont simples !
10 €. Tél. : 04-68-32-41-50

Château Champ des Sœurs, corbières, « Cuvée La Tina », 2015
Il y a de l'ambition derrière ce vin issu de grenache et roussanne, élevés en demi-muids pendant six mois. Marqué par le bois, ce vin exhale des notes gourmandes de chocolat blanc. A la première gorgée, la fraîcheur prend le pas sur la richesse.
16 €. Tél. : 04-68-45-66-74

Domaine de Roquemale, languedoc, « Cuvée Les Rocs Blancs », 2016
Un bien joli vin bio, issu d'un assemblage de cinq cépages. Fleuri, gourmand et franc, il propose un moment de fraîcheur simple. Finale nette.
11 €. Tél. : 06-85-93-51-64

Mas Belles Eaux, languedoc, « Cuvée Les Coteaux », 2015
Dans un style sophistiqué, fondé sur un élevage travaillé qui donne des notes boisées élégantes, ce vin reste très languedocien : fruité, rocailleux, savoureux. Un beau vin d'une grande longueur en bouche.
7,40 €. Tél. : 04-67-09-30-96

Moulin de Lène, côtes-de-thongue, « Cuvée Justine », 2015
Un blanc original aux notes franchement iodées. La présence de chardonnay allié au petit manseng explique sans doute cette sève particulière. La matière est belle et sincère. Finale qui laisse les papilles bien fraîches.
9,80 €. Tél. : 04-67-36-06-32

Mas des Caprices, corbières, « Cuvée Le Blanc de l'Œuf », 2016
Cultivé en biodynamie, ce vin s'impose par ses nuances étonnantes et riches. Des vagues, du vent, du marin, il y a tout cela dans le verre. Finale gourmande et saline.
12 €. Tél. : 06-89-15-18-50

Domaine de Bila-Haut, collioure, « Cuvée Chrysopée », 2015
Quelle race, ce vin ! Sa ligne bien dessinée offre un jus profond et minéral de toute beauté. La minéralité s'impose à travers des tanins précis et élégants. Finale très longue.
38 €. Tél. : 04-75-08-28-65

Château de Caraguilhes, corbières, 2016
Les notes citronnées sont les premières à s'exprimer dans ce vin bio d'une grande tendresse. Les saveurs iodées parviennent dans un second temps, tout en friandise et équilibre. Une belle réussite.
10 €. Tél. : 04-68-27-88-99

Château Montfin, corbières, 2016
Difficile de ne pas trouver le courant marin de ce vin bio tant il exprime une pureté iodée. La matière très harmonieuse, entre amertume et suavité, dessine une ligne droite comme la colonne vertébrale, avec une belle chair autour.
9 €. Tél. : 04-68-41-93-30

Domaine Le Pech d'André, IGP côtes-du-brian, blanc de bourboulenc
Certes, ce vin bio a un nez de crème pâtissière, mais les notes de jus de pêche viennent vite le supplanter. Une bouteille pas banale et bien faite, qui évoque les saveurs d'une tarte – on parle pourtant d'un vin blanc ! Finale juteuse.
9,50 €. Tél. : 04-68-91-22-66

Domaine Les Filles de Septembre, IGP côtes-de-thongue, « Clos Marine », 2015
Un vin déstabilisant : d'un côté, il est prétentieux (élevage en barriques neuves, assemblage étrange de sauvignon, viognier et chardonnay), mais, de l'autre, il affiche un équilibre tel qu'il est vraiment réussi. Finale croustillante et harmonieuse.
7,50 €. Tél. : 04-67-39-01-65

Lauriga, côtes-du-roussillon, « Cuvée Soleil Blanc », 2015
Ce vin titille les narines et les papilles pour finir en friandise. Sa minéralité est si importante qu'elle supporte sans souci son élevage boisé : sa matière riche le vaut bien.
12 €. Tél. 04-68-53-26-73

MUSCADET

Château de Cléray, sèvre-et-maine, 2016
Dès l'ouverture, ce vin pâle aux reflets gris délivre des arômes toniques de pomme verte et de citron. En prenant l'air, il devient très aromatique et l'on perçoit même une note de fraise des bois. La bouche est saline, typique de ce que l'on attend d'un muscadet soigné.
6,80 €. Tél. : 02-40-3-22-55

Domaine Pierre Luneau-Papin, sèvre-et-maine, « Cuvée Le Verger », 2015
Coup de cœur pour ce vin caillouteux en diable. D'ailleurs, la belle étiquette figurant le péché originel tombe à propos : ce vin est si pur qu'il semble remonter aux origines du terroir. Attention, ne pas s'attendre à une flopée de fruits, on est sur un rocher surplombant la mer. Le nez sent intensément la pierre et le pétrole, délivrant une personnalité racée, la bouche très iodée couronne cette idée de lécher une plage de galets. Un rêve de muscadet. Conversion bio.
8 €. Tél. : 02-40-06-45-27

Le Clos des Orfeuilles, sèvre-et-maine, 2015
Ce vin a été construit comme une solide maison bretonne : le nez est très expressif, une gourmandise de citron confit, tandis que la bouche se révèle fine, presque aérienne mais avec une longueur citronnée salivante. Bien fait, par une propriété du groupe Castel. Certifié agriculture bio.
9 €. Tél. : 05-56-95-54-00

Domaine Poiron-Dabin, sèvre-et-maine, « Clé du Sol Chantegrolle », 2016
Ce vin livre toute la fougue de sa jeunesse : une expression débridée de fruits jaunes gourmands et une bouche iodée qui ouvre l'appétit. Une belle alliance du soleil et de l'écume.
6,80 €. Tél. : 02-40-06-56-42

Domaine du Haut Bourg, côtes-de-grandlieu, « Pavillon », 2015
Le nez est fumé, rocailleux. On a déjà envie de dire oui. Et puis on goûte et la longueur porte le vin très loin. Un jus évident.
5,80 €. Tél. : 02-40-65-47-69

Domaine Bonnet-Huteau, sèvre-et-maine, goulaine, 2013
Quel joli vin ! Sa dégustation fait songer à une empreinte de loup : elle s'est posée là en toute discrétion mais elle est inoubliable. On craque pour le nez de fruits secs, d'hydrocarbure et d'iode, sa bouche harmonieuse, enveloppante et saline, que les dix-huit mois d'élevage sur lies ont rendue onctueuse. Une longueur au top. On adore. Vin bio.
12 €. Tél. : 02-40-06-73-87

Les Bêtes Curieuses, J. Huchet & J. Mourat, sèvre-et-maine, clisson, 2013
Ce muscadet est un délicieux original, issu de vignes quinquagénaires, dont les arômes de fruits jaunes type coing sautent au nez. Sa personnalité s'affiche, fruitée, joyeuse, gourmande. Et beaucoup de puissance gustative avec ça. Idéal pour retourner les sceptiques du muscadet. Certifié agriculture biologique (AB).
13,30 €. http://lesbetescurieuses.fr

Ollivier Père & Fils, sèvre-et-maine, clisson, 2011
La robe dorée dévoile l'évolution de ce vin, âgé de déjà six ans. Le nez est à l'unisson, avec des arômes d'agrumes cuits et de miel sec. Quand le vin se pose sur la langue, il est tendre, témoigne de ses quarante mois (!) d'élevage sur lies. Puis il prend de l'ampleur, se fait caressant. La bouche domine alors le nez. On le quitte sur une très belle finale de nougat. Un grand, grand, oui.
9,50 €. Tél. : 02-28-01-07-07

Domaine Goislot Papin, muscadet sèvre-et-maine, vallet, 2012
Vallet est l'un des crus communaux les plus « continentaux » du muscadet. Et ce vin, avec ses trente mois d'élevage sur lies, révèle en effet une richesse réjouissante. Il n'en oublie pas pour autant son caractère marin, salin et ses notes citronnées embellies par une touche florale. Un vin qui n'a pas à pâlir face à une cuisine raffinée.
8,50 €. Tél. : 06-13-24-48-91

PROVENCE

Domaine Henri Fabre, côtes-de-provence, 2016
Sur l'étiquette, la mention « cuvée VIP » ne met pas en confiance. Pourtant, ce blanc pâle ne joue pas dans la cour des vins démonstratifs. Le nez est raffiné, aromatique avec une pointe anisée. Le cépage rolle dévoile une belle tension en bouche et la dégustation se clôt avec une finale qui rappelle que la mer n'est pas loin.
8,95 €. Tél. : 04-94-13-80-78

Château Réal Martin, côtes-de-provence, « Blanc de blancs », 2016
La rencontre ne démarre pas bien : le vin est réduit. Sans doute l'ajout de soufre a été léger. Nous l'aérons vigoureusement pour découvrir des arômes délicats d'aubépine et, même, de jasmin. La bouche est à l'unisson, légère, fraîche. Un vin joli et distingué. Conversion bio.
14 €. Tél. : 04-94-86-40-90

Domaine des Peirecèdes, côtes-de-provence, pierrefeu, 2016
On aime la franchise immédiate de ce vin, ses fruits bien dessinés au nez, la bergamote, la mandarine. La bouche, délicate à l'attaque, acidulée, s'amplifie et devient salivante. Une friandise raffinée. Certifié AB.
10 €. Tél. : 04-94-48-67-15

Hecht & Bannier, côtes-de-provence, 2015
Un vin chaleureux dans tous les sens du terme. Ses arômes d'anis, amandes fraîches et pêche, francs, sont des plus accueillants. La bouche est ample, plutôt douillette. On se rend compte que le vin porte ses 14,5° d'alcool ! Pourtant, ils sont bien soutenus. Un vin sympathique dans un style opulent, voire grassouillet. Vin biologique certifié Ecocert.
10 €. Tél. : 04-42-69-19-71

Château Sainte-Béatrice, côtes-de-provence, « Cuvée Vaussière », 2016
Avec son nez d'agrumes, d'ananas et de pamplemousse, sa bouche tonique et allongée, un vin typique des beaux blancs de Provence, plein de classicisme et charmant à boire.
12 €. Tél. : 04-94-67-62-36

Château La Gordonne, côtes-de-provence, pierrefeu, « La Chapelle », 2016
La bouteille particulièrement ventrue est une signature de la maison. Tout dans ce vin est intense, depuis la robe aux reflets dorés en passant par le nez, très harmonieux, sur de la pêche et des fleurs, jusqu'à la texture, qui offre une montée en puissance. Une grande leçon d'élégance, à la manière d'un parfum de femme fleuri bien connu. Un coup de cœur.
21,50 €. Tél. : 04-94-33-48-52

Domaine de La Tourraque, côtes-de-provence, « Cuvée Classic », 2016
Des agrumes raffinés surgissent dès le verre humé : citron, bergamote, petit-grain. En se réchauffant et s'aérant, les arômes virent à l'abricot. Avec sa bouche suave, ce vin de Ramatuelle prend la forme d'une fine gourmandise ensoleillée, fort plaisante, tant elle évoque un doux été. Vin bio.
10,20 €. Tél. : 04-94-79-25-95

Château Maravenne, côtes-de-provence, « Donum Dei », 2015
Ce don de Dieu porte bien son nom. Nous lui décernons un franc coup de cœur. Dès qu'on porte le verre au nez, il se passe quelque chose d'intéressant. Les arômes sont intarissables : acacia, tilleul, fenouil et longue trace d'orange amère. La bouche est arrondie, fraîche malgré un alcool présent. Certes, il y a du bois (le vin a passé onze mois en barriques). Mais il a de quoi vieillir superbement. On lui fait confiance. Label bio Ecocert.
19 €. Tél. : 04-94-66-80-20

Domaine Gavoty, côtes-de-provence, « Cuvée Clarendon », 2015
Un beau vin très sensuel et opulent, qui respire les fleurs épanouies et les fruits jaunes. La texture en bouche s'est arrondie mais il y en a encore sous la pédale pour plusieurs années.
17 €. Tél. : 04-94-69-72-39

Domaine de La Navicelle, côtes-de-provence, « Esprit de la Colle Noire », 2012
Il y a beaucoup de travail dans ce vin, cela se sent. Il a pris le temps de se patiner pour délivrer des arômes d'acacia, de cire évoluant vers du miel sec. Le bois de l'élevage est encore présent et il s'adresse à des amateurs du genre. Son esprit s'éloigne du bord de mer, mais il reste une jolie caresse.
25 €. Tél. : 04-94-21-79-99

Domaine de la Bégude, bandol, 2015
Oh lala ! On s'exclame de joie en goûtant ce vin. Il réussit à marier la puissance et la finesse, la chaleur et le frais, la terre et la mer. Sa robe affiche un doré paille, le nez dégage des arômes de coing, de cannelle et de sel, le tout fondu et harmonieux comme un orchestre symphonique. Et le plaisir se poursuit en bouche avec beaucoup de richesse, une longueur folle et une finale de vent froid qui balaye tout. Une référence de Bandol. Bio certifié Ecocert.
28 €. Tél. : 04-42-08-92-34

La Bastide Blanche, bandol, « Cuvée Estagnol », 2015
Une très belle découverte que ce vin sans concession. La robe or paille nous laisse deviner ce que le nez et la bouche confirment : le vin a été élaboré après une macération pelliculaire de six jours, ce qui est rare pour un blanc. Résultat, il est gras, presque tannique, puissant avec des arômes de pétales de fleurs et d'amandes sèches, un caractère racé. On l'imagine sur un poisson grillé, mais une viande ne lui ferait pas peur ! Certifié AB.
16 €. Tél. : 04-94-32-63-20

Domaine Sainte-Marie, côtes-de-provence, « Tradition », 2016
Ce vin blanc est très élégant, gracieux même : ses arômes anisés se mêlent à une bouche salivante, élancée, très pure. Un ensemble très bien construit, et bio qui plus est.
9,50 €. Tél. : 04-94-49-57-15

Château Volterra, côtes-de-provence, 2015
Produit à Ramatuelle, ce vin exprime galamment le cépage rolle (ou vermentino) dont il est issu : un joli nez d'amande amère chatouille les narines, avant de découvrir sur la langue un jus droit, qui trace sa route sans s'étaler. Un blanc au caractère franc et plutôt distingué, bienvenu dans le verre.
12 €. Tél. : 04-94-49-66-83

La Grande Bauquière, côtes-de-provence, « Moment suspendu », 2016
Tandis que la plupart des blancs de Provence jouent sur la fraîcheur – et on les aime pour cela –, voici un vin qui assume sa part gourmande avec tant de joliesse qu'on apprécie le résultat. Des arômes de fruits exotiques, passion, papaye et même pastèque. La bouche est large, presque un peu molle au milieu, mais finit en tension. Super mignon.
16 €. Tél. : 04-42-29-05-37

Château du Carrubier, côtes-de-provence, 2016
Au nez, on pourrait le prendre pour un vin moelleux, tant il est aromatique et orienté vers des fruits jaunes comme la reine-claude. Et pourtant, il s'agit bien d'un vin blanc sec, à la bouche ample, sans lourdeur. Une sensation de vin très net, précis.
9,80 €. Tél. : 04-94-66-82-82

Domaine d'Eole, coteaux-d'aix-en-provence, 2016
Encore un coup de cœur pour ce domaine (dont on aime beaucoup les cuvées) qui produit ici un magnifique blanc composé de rolle et de grenache blanc. C'est sans doute l'assemblage avec ce second cépage, trop peu courant, qui lui donne ces arômes si riches de brugnon et d'herbes aromatiques. Un vin lumineux. Bio certifié Ecocert.
13,50 €. Tél. : 04-90-95-93-70

Domaine de la Mongestine, coteaux-d'aix-en-provence, « Les Monges », 2016
Ce vin a besoin d'un sacré coup d'aération pour s'exprimer. Ne pas hésiter à le carafer pour que fassent leur apparition les arômes délicatement fleuris et citronnés. La structure en bouche est rafraîchissante, pure comme un ciel lavé de tout nuage. On respire. Bio certifié Ecocert.
9,20 €. Tél. : 06-15-08-26-89

Château Malherbe, côtes-de-provence, « Grand Blanc », 2013
Attention, grand vin ! Les vignes sont situées à Bormes-les-Mimosas, autour du cap de la Pointe du Diable (à côté du fort de Brégançon), difficile de faire plus « bord de mer ». La cuvée « Pointe du Diable » 2015, en blanc, nous avait déjà séduits avec son nez de citron confit et d'aubépine. Mais ce « Grand Blanc » porte bien son nom. D'une couleur or soutenue, il convoque au nez la truffe blanche et la brioche. Sa texture, ronde et onctueuse, beurre la bouche mais reste soutenue par une structure solide. Aussi déroutant qu'épatant, ce vin ne ressemble à aucun autre de l'appellation.
46 €. Tél. : 04-94-64-80-11

Les champagnes rosés

Taittinger, brut « Rosé Prestige »
Quand on ouvre une telle bouteille, on s'assure un grand moment de sérénité. Les bulles fines offrent des saveurs profondes et persistantes. C'est l'art de la frivolité associé aux choses sérieuses. Bref, un rosé plein de chair qui se déploie longuement et amplement.
44 €. Tél. : 03-26-85-45-35

Billecart-Salmon, brut rosé
Un grand classique ! Cette bouteille ne se démode pas : elle est contemporaine, car cette maison se renouvelle continuellement. D'une robe élégante, pétale de rose, ce vin aux bulles fines et toniques exprime des notes épicées, liées habilement à des touches florales.
57 €. Tél. 03-26-52-60-22

Piper-Heidsieck, « Rosé sauvage »
Très soutenu, voire étincelant, ce rosé n'est pas timide. Il est très expressif, vif, gourmand, sensuel. Sur une matière ferme, il s'impose à table. Mais, seul, il se déploie aisément grâce à son équilibre. Un rien bling-bling, il n'en est pas moins solidement constitué.
38 €. Tél. : 03-26-84-43-00

Mumm brut, « Le Rosé »
Comment définir le style Mumm ? Par ses notes rondes fondées particulièrement sur le fruit. Les bulles grandissent dans le verre selon un train régulier et tonique. Ensemble harmonieux et généreux. Et une finale précise.
39 €. Tél. : 03-26-49-59-69

Laurent-Perrier, brut rosé
La classe absolue. Ce rosé ouvre les papilles, et donc l'esprit, sur un monde d'une envergure rare. Pour un tête-à-tête qui doit compter, il s'impose parce qu'il est romantique. L'architecture de ses saveurs est ainsi composée, avec intelligence et histoire. Un rosé qui a du sens, de tout son long. Enorme !
62 €. Tél. : 03-26-58-91-22

Ayala, brut « Rosé majeur »
D'un rose saumoné, ses notes de fraise explosent spontanément. Très fruité donc, séveux, grâce à son assemblage de chardonnay et de pinot noir, et à un faible ajout de vin rouge, il s'impose par une structure bien dessinée. A tel point qu'on peut le marier avec un poisson comme avec une viande… rose, bien sûr. De l'agneau, par exemple.
39 €. Tél. : 03-26-55-15-44

Bollinger, rosé
Le nom en impose. Il ne faut pas rester sur les sensations de première minute, car ce rosé n'est pas banal. Du reste, est-ce un rosé ? Oui, mais c'est surtout un vin, avec beaucoup de finesse et de structure, prêt pour s'accorder avec des mets. Là, il prend toute son envergure.
60 €. Tél. : 03-26-53-33-66

Valentin Leflaive, brut rosé
Une création récente – et très surprenante – due à l'alliance d'Erick de Sousa et d'Olivier Leflaive. D'abord la couleur. Il se montre d'un ton si pâle qu'on le croit blanc. Mais il a bien en bouche cette sève, cette longueur rosée, fruitée et fleurie. Un vrai bouquet de fleurs, même au nez. Ce 100 % pinot noir offre une bouche intrigante, originale, d'une tenue incroyable. A découvrir.
58 €. Tél. : 03-80-21-37-65

Bruno Paillard, brut « Rosé première cuvée »
Une sacrée puissance se déploie sur le palais, imposant une présence ample et séductrice. La personnalité de ce vin est si bien dessinée, si particulière, qu'elle se reconnaît, notamment, par son jus si intensément fruité. Finale élégante.
49 €. Tél. : 03-26-36-20-22

Moët & Chandon, « Grand Vintage rosé 2008 »
Un vin construit comme une architecture à partir d'un assemblage savant de trois cépages (chardonnay, pinot noir et pinot meunier) et d'un élevage rigoureux. On sent toute l'intention précise dans ces bulles aux reflets or rose, à l'exubérance charnue. L'ensemble fonctionne à merveille dans une séduction irrésistible, grâce à la sève complexe.
57 €. Tél. : 03-26-51-20-00

Devaux, « D Rosé »
Les bulles de ce rosé transportent le palais vers des notes aériennes et néanmoins vives et persistantes. Le raffinement l'emporte sur la puissance, la tonicité sur la complexité. Un champagne délicat apprécié pour sa fraîcheur pure.
43 €. Tél. : 03 25 38 30 65

Louis Roederer, brut rosé
Dans le genre droit, voici une flèche ! Un vin plein d'énergie qui fait pétiller les papilles et briller les conversations. La qualité de ce qu'on partage intervient dans la qualité des échanges, quand on ouvre une telle bouteille. Ce n'est pas sans conséquences. Des bulles droites, qui offrent des notes d'agrumes et de légère torréfaction.
58 €. Tél. : 03-26-40-42-11

Henriot, brut rosé
Si ce champagne avait un esprit, ce serait celui de la légèreté. Il est construit selon une architecture aérienne, avec des notes fleuries. Mais, dans un second temps, il dévoile des saveurs minérales et d'agrumes – sa patte de qualité. Finale d'une belle fraîcheur.
49 €. Tél. : 03-26-89-53-00

Krug, « Rosé » brut
Ce champagne exprime le rosé dans toute sa plénitude. Les bulles servent ici de véritable ascenseur à arômes qui explosent dans une intensité exceptionnelle. La précision vient d'une maîtrise rare. Un vin plein de profondeur et d'allégresse d'une complexité époustouflante, qui explique son prix.
220 €. Tél. : 03-26-84-44-20

De Venoge, « Princes » rosé
Uniquement issu de pinot noir, ce champagne est bien ancré, bien balancé entre ses bulles raffinées et sa matière franche. Un vin de gastronomie, donc, fondé sur des notes élégantes, fleuries. Finale longue et pure.
56 €. Tél. : 03-26-53-34-34

Joseph Perrier, « Cuvée royale », rosé
Sa robe pétale de rose annonce les notes de rose et de framboise fraîche en bouche. Très joli et frais, avec une certaine gourmandise. Un rosé confortable, qui remplit bien sa fonction joyeuse et conviviale.
34 €. Tél. : 03-26-68-29-51

Legras & Haas, brut rosé
Des saveurs en surface, délicates néanmoins. Idéal pour l'après-midi, lors de visites à l'improviste, pour fêter un moment entre amis. Harmonieux et équilibré, il s'offre sincèrement, avec des notes tendrement fruitées, issues d'un joli assemblage de chardonnay, pinot noir et pinot meunier.
27 €. Tél. : 03-26-54-92-90

Jacques Selosse, brut rosé
Rare, très pâle, ce rosé de haute volée propose une expérience gustative unique qui emporte tout sur son passage : ses notes profondément minérales et fraîches sont en effet d'une intensité presque foudroyante. Seul le champagne, grâce à son art de la bulle, propose une explosion aromatique aussi complexe. Prix conséquent, mais à tester une fois dans sa vie.
185 €. Tél. : 03-26-57-53-56

Larmandier-Bernier, « Rosé de saignée », premier cru extra-brut
Un champagne d'une évidence étonnante, avant, pendant et après l'ouverture de la bouteille. Comment dire ? Il se précède (on sent le raisin) et se succède à lui-même (grâce à sa longueur magnifique). Il est digeste, minéral, tonique. Un effet incroyable, sans doute dû à la simplicité remarquable de l'ensemble.
46 €. Tél. : 03-26-52-13-24

Alfred Gratien, « Cuvée Paradis », brut rosé
Puissant et intense, ce champagne s'ouvre dans le verre. Il est tellement structuré (avec une belle proportion de pinot noir, qui ajoute de la sève au chardonnay) qu'on n'hésite pas à l'accompagner de mets de caractère – pièce de bœuf ou abats. Finale longue, crémeuse et généreuse, tout en restant légère.
66 €. Tél. : 03-26-54-38-20