

HOMME

LE MAGAZINE HÉDONISTE

luxe

CAROLINE ROUX

Arme de séduction active
pour bousculer les idées

JENNIFER AYACHE

La rockeuse de diamant
du groupe Superbus

★ CAHIER ROSÉS

NOS QUARANTE PRÉFÉRÉS
POUR SUBLIMER L'ÉTÉ

CHRISTOPHE MAË

QUAND L'ATTRAPE-RÊVES
IRRADIE LE PUBLIC

L'ODYSSÉE LEXUS

Le constructeur hybride
des people exigeants

VERTIGO

Une mode classe
et iconoclaste

AUTOS FUN

FERRARI CALIFORNIA T
RANGE EVOQUE CABRIO
ALFA ROMEO, LE RETOUR
SUV JAGUAR F-PACE

www.hommedeluxe.fr

M 06968 - 45 - F: 6,50 € - RD



GRAND SUD-OUEST

Nous avons regroupé sous ce vocable des rosés plaisants du Bordelais et du grand Languedoc-Roussillon, dont la Petite Camargue.



SCAMANDRE 2015

Voici un rosé atypique. Produit en Petite Camargue par Nadine et Franck Renouard et l'œnologue Stéphane Beuret, ce vin diaphane au teint de pêche blanche, classé en IGP gard, est né d'un assemblage de vieilles vignes 100 % grenache noir cultivées en agriculture biologique. Pas de chimie ni de levures indigènes. Même pas de bois neuf à l'élevage. Le nez de fleurs blanches est délicat, avec une touche d'exotisme, et la bouche se fait vive et mûre, tout en nuances. Idéal pour accompagner une pièce de veau!

18 €, bons cavistes

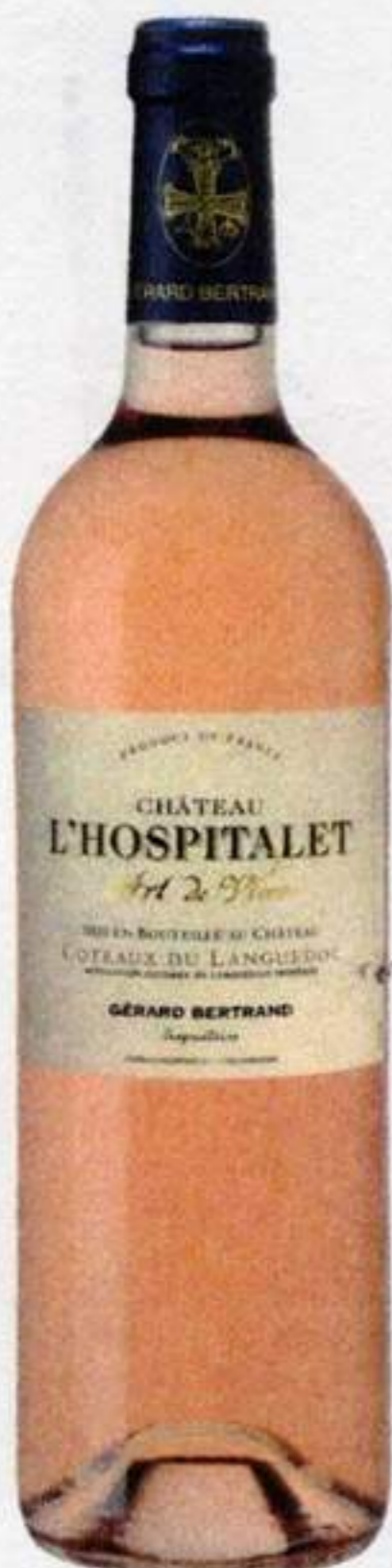
♥ Coup de cœur HDL

CHÂTEAU DU COURLAT 2015

Nous demeurons fidèles à ce bordeaux rosé de la famille Bourotte, à Lussac, l'un des meilleurs de l'appellation, issu à 100 % de cabernet franc, produit à seulement 6 500 bouteilles par millésime. Robe profonde, vinification en barriques de chêne, il délivre des arômes de fruits des bois bien mûrs, nuancés de notes florales. Le plaisir en bouche est soyeux, subtilement vineux avec une finale légèrement boisée. Il s'adapte à la perfection à toute cuisine épicée, et pas seulement l'été.

12,50 €, cavistes ou 05 57 51 62 17
www.ibaudy.fr

♥ Coup de cœur HDL



CHÂTEAU L'HOSPITALET

Il ya toujours de bonnes surprises chez Gérard Bertrand. Son Château l'Hospitalet, par exemple, produit ce rosé Art de Vivre, millésime 2015, doué pour être un grand séducteur. Mixe de syrah, cinsault, grenache et mourvèdre, il est d'emblée franc et friand, corsé sans agressivité, et il délivre un bouquet d'arômes qui vont de la groseille à la glycine en passant par le fenouil et le romarin. Belle notes d'encens et d'épices en sus. Il illuminera vos salades d'été et tout plat exotique.

13 € chez Nicolas

♥ Coup de cœur HDL

Château de La Rivière 2015

Récemment présenté dans nos colonnes, le Château de La Rivière, à Fronsac, dont le vignoble de 65 hectares domine la belle Dordogne, propose pour l'été ce rosé de pressée bordelais à la pâleur provençale qui revendique ses 90 % de merlot et 10 % de cabernet-sauvignon. Vif et pur, il est dominé par des arômes d'ananas, de pamplemousse, de pêche blanche et de rose. La bouche, fraîche, légère et estivale, le préconise pour un bel apéritif de vacances accompagné de tapenade et d'antipasti.

9 €, bons cavistes



Sables Fauves IGP Landes

Un vin des Landes, ce n'est pas courant, d'ailleurs deux vigneron seulement produisent en IGP sur ce terroir très minéral chargé en oxyde de fer. Ce Sables Fauves du Domaine de Laballe, à la limite des Landes et du Gers (50 % merlot, 30 % cabernet franc, 20 % cabernet sauvignon) est marqué par des notes acidulées et épicées évoquant le cassis et les agrumes. Frais en bouche, fines saveurs de framboise et de fraise des bois, il convient en accompagnement de tapas ou de grillades.

6 €, cavistes ou www.boutique.laballe.fr



Clara Clos Dubreuil

Voici un claret, variante bordelaise du rosé dont la fermentation des jus (ici par saignée) est plus longue pour obtenir un vin plus coloré et plus vineux. Ce Clara du domaine Clos Dubreuil, près de Saint-Émilion, est le résultat d'une vinification en barriques puis en fûts. Sa robe est brillante, le nez exprime des nuances qui déclinent agrumes, boisé fondu, arômes de poires et de fraises sur trame briochée. Rond et gras en bouche, il s'accorde à de nombreuses préparations. À boire frais, mais non glacé.

16 €, bons cavistes



La Borie Blanche Terroir d'Altitude

Cette splendide propriété située dans l'appellation minervois a été totalement réaménagée par Nicolas et Miren de Lorgeril, qui s'attachent depuis plus de quinze ans à rénover en Languedoc des domaines d'altitude avec de beaux terroirs. Celui-ci, de schistes et de calcaires, s'élève à 350 m. Ce rosé AOP, 60 % grenache, 20 % cinsault, 20 % syrah, développe des notes minérales adoucies grâce à un bâtonnage de deux mois avant son élevage en cuve.

11,50 € cavistes ou domaine : 04 68 72 65 29

