3,30 €

Maxi Cuisine

HORS-SÉRIE

Desserts légers aux fruits
Ils donnent la pêche

Se régaler avec des plats équilibrés
C'est si facile

Les légumes du soleil
Toujours plus d'idées et de vitamines !

Salades fraîches et toniques
Un maximum de plaisir

145 recettes pour bien manger

Tian grand soleil, page 53

Un été gourmand
en pleine forme

BAUER MEDIA FRANCE
AOÛT-SEPTEMBRE 2017
M 03182 - 20H - F: 3,30 € - RD

BELGIQUE 3,80 €/DOM A 6 €/DOM B 4 €/SUISSE 6,90 CHF/LUXEMBOURG 3,90 €/GRÈCE 4 €/ALLEMAGNE 5,90 €/
MAROC 45 MAD/TUNISIE 6 TND/ZA A 5000 CFA/ZA B 4800 CFA/TOM A 1200 FCFP/TOM B 800 FCFP

Avec les rosés Beaux mariages de l'été

Alliés des grillades et des mets de Méditerranée, les vins rosés enchantent l'été. Servez-les bien frais, autour de 8 à 10 °C, pour apprécier leurs saveurs tendrement fruitées.

Le rosé, l'histoire d'un vin clair

C'est en 1936, avec l'instauration des congés payés, que les vacanciers découvrent le vin rosé de Provence. Mais, ce n'est qu'à partir des années 1990 que son élaboration prend un tournant technologique et que les rosés gagnent en qualité. La maîtrise des températures et le pressurage direct permettent d'obtenir des vins clairs, secs et aromatiques. La Provence est la première région productrice de cette couleur, avec 42 % des volumes en France et 6 % des rosés du monde *(source : CIVP)*. Quant au Val de Loire, c'est la 2e région AOP de vins rosés en grande distribution *(source : InterLoire/IRI)*. La quasi-totalité des vignobles, comme ceux du Languedoc-Roussillon ou du Bordelais, en produisent également. Certaines appellations en ont fait leur particularité comme le tavel ou le rosé-des-riceys.

Des rosés pour tous les styles

Le plus souvent associé à la cuisine estivale du sud de la France, le rosé se consomme aussi à l'apéritif. On apprécie sa fraîcheur et sa vivacité, ses notes d'agrumes et de fruits exotiques qui aiguisent les papilles. En parallèle, de plus en plus de rosés, structurés, sont élaborés pour accompagner des mets de gastronomie. Parmi eux, certains crus sont vinifiés comme des vins blancs et possèdent un potentiel de garde pouvant aller jusqu'à 5 ou 8 ans. Ces rosés, plus complexes, évoluent vers des notes de fruits secs et se bonifient avec les années.

Avec des brochettes de poisson

Beaucoup de cépages composent ce rosé : grenache, syrah, rolle, cinsault, cabernet-sauvignon et carignan ! Ce cru est puissant et structuré, des saveurs de pamplemousse et d'épices s'attardent en bouche.

Côtes-de-provence, Terre de Provence, Château Cavalier : 8 €.

Avec un tartare de poisson

Sa robe est pâle avec des reflets saumonés. Cette cuvée élégante laisse une saveur de pêche et de fruits exotiques agréable en bouche. Équilibrée, elle séduira aussi les amateurs de rosés vifs et aromatiques.

Côtes-de-provence, Le Cloître, Cru Classé, Château Sainte Roseline : 11,50 €.

Avec des légumes farcis

Issue d'un assemblage de merlot et de cabernet-sauvignon, cette cuvée tout en finesse évoque la pêche blanche et les agrumes comme la mandarine. En bouche, on perçoit une fine trame iodée.

Bordeaux rosé, Château de La Rivière : 7,50 €.

Avec des rouleaux de printemps

Sa robe affiche un rose prononcé. Ce rosé de gourmandise est composé à 100 % de cabernet franc, l'un des cépages emblématiques de sa région. À l'instar des vins de son terroir, ronds et friands, il évoque la fraise et la groseille.

Saumur rosé, Villa Lorane, Alliance Loire : 4,30 €.

Avec une tapenade maison

Ce cru effervescent de Méditerranée s'apprécie autour d'une assiette apéritive (tapenade, anchoïades, poivrons farcis et moules marinées). Ses bulles fines flattent sa rondeur et sa gourmandise. C'est le vin, par excellence, des instants de légèreté.

IGP Méditerranée, Rivarose Brut : 6,40 €.

Avec des légumes grillés

Aussi vivifiant que raffiné, ce rosé évoque les agrumes, les fruits rouges et les fleurs blanches. Élaboré dans le respect de l'environnement, il se déguste aussi bien à l'apéritif qu'en compagnie de mets légèrement relevés.

Coteaux-d'aix-en-provence, Château du Seuil : 10,35 €.

En apéritif

Wolfberger est une coopérative viticole d'envergure en Alsace. Fraise, cerise, groseille… ce cru à la robe intensément colorée évoque les fruits rouges de l'été. Rond, il se consomme très frais, aux alentours de 8 °C.

Belle Saison, Wolfberger : 6,95 €.

Avec un risotto aux légumes

Produit au sud de Limoux, en Haute-Vallée de l'Aude, ce pinot noir rosé affiche une couleur très pâle. Son nez est intensément minéral avec des notes de silex. La bouche est vive, avec des nuances d'agrumes et une grande fraîcheur.

IGP Pays d'Oc, pinot noir Le Village, Domaine de la Métairie d'Alon : 13,95 €.

Les prix sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles de changements.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Cinq rosés bio

Seulement 8,7 % du vignoble français est cultivé en agriculture biologique. Ce mode d'agriculture interdit entre autres l'utilisation d'engrais et de pesticides de synthèse à la vigne. En cave, les vignerons qui produisent du « vin bio » doivent aussi réduire le dosage de soufre.

1. Avec une pissaladière

Le Château Romanin produit des cuvées dans le respect des règles de la biodynamie au cœur d'un terroir préservé. Il s'agit d'un mode de viticulture durable, sans désherbant, ni produit chimique. Ce rosé a de la personnalité avec ses saveurs d'agrumes et sa rondeur en bouche. À servir avec des mets relevés.

IGP Alpilles, Romanin rosé, Château Romanin : 10 €.

2. Avec une grillade

Ce rosé à la robe brillante possède un nez intense de fruits rouges comme la groseille. En bouche, il est frais et structuré. Les fruits rouges, à nouveau, explosent au palais sans s'y attarder. C'est un vin convivial à déguster entre amis lors d'une belle soirée d'été.

Corbières, Château de Caraguilhes : 8 €.

3. Avec des poivrons marinés

Le Domaine Sérol est une propriété familiale de 30 hectares. Ce vin bio rosé, à la robe lumineuse, dévoile une facette tout en finesse du gamay. Dominée par la fraise et la groseille, cette cuvée possède une agréable vivacité.

Côte-roannaise, Cabochard, Domaine Sérol : 9,50 €.

4. Avec un tajine d'agneau

Ce rosé rond et charnu possède un nez complexe d'agrumes et de fruits rouges. C'est un vin bio issu d'un assemblage de grenache, cinsault et syrah. Il possède des saveurs subtilement épicées.

Côtes-de-provence, Saint Roux : 8,90 €.

5. Avec des rougets au fenouil

Ce vin produit sur un terroir maritime accompagne à merveille les coquillages et les poissons. Il est puissant avec ses notes de pivoine, de fruits rouges et d'abricot sec. Des saveurs finement iodées lui confèrent de la fraîcheur et de l'originalité en fin de bouche.

Côtes-de-provence, Pointe du Diable, Château Malherbe : 15,50 €.

PHOTOS ISTOCK, PRESSE

Adresses page 102