

n°55

# Cuisine

# a&d

d'aujourd'hui et de demain

L 19107 - 55 - F: 7,90 € - RD



BELUX 8,50€ - ESP 8,50

## 100 pages de *recettes* de *chefs* étoilés



*Un avant-goût  
estival  
et gourmand*

### ESCAPADES GASTRONOMIQUES ET CHICS...

**Joël Robuchon**  
plus actuel que  
jamais

**Thierry Marx**  
sur mesure

**Jean Cousseau :**  
2\* dans les Landes

La route des meilleures  
tables **marocaines**



**BEAUMONT DES CRAYÈRES – GRAND ROSÉ BRUT**

40% meunier, 35% pinot noir, 25 % chardonnay. Allié irremplaçable des moments festifs, le champagne se présente tout en délicatesse grâce à ses fines bulles, ses notes à la fois fraîches et gourmandes (agrumes, cerise et fraise). Distingué par de nombreuses médailles, ce champagne rosé est une valeur sûre. 29,90€.

**CHAMPAGNE ROSÉ PREMIER CRU EDOUARD BRUN**

50% Chardonnays – 50% Pinots Noirs, couleur rose soutenue mise en valeur par son flacon translucide et son tout nouvel habillage rose poudré. Bulles vives et persistantes offrant une fraîcheur aromatique prolongée et un élégant cordon de mousse. L'attaque est franche et généreuse. Le nez frais et délicat, gourmand et fruité. Bouche légère et délicate aux subtils arômes de fraises des bois et aux notes florales. Finale douce et harmonieuse, longueur en bouche, remarquable. A déguster à l'apéritif. Sa belle structure pinot et son caractère vif et enjoué surprendra en accompagnement de viandes grillées et de desserts aux fruits. 29€ chez les meilleurs cavistes et Champagne Edouard Brun - 14 rue Marcel Mailly, 51160 Ay-Champagne - Tél : 03 26 55 20 11

**RÉSERVE DE BOMPAS – CÔTES DU RHÔNE ROSÉ 2018**

Situé près d'Avignon, au cœur de la Vallée du Rhône, Bompas veille, du haut de ses fortifications depuis 1318, sur le « Bon Passage » entre Rome et Avignon. Un assemblage Grenache, Syrah et Carignan, robe rosée pâle. Nez : nuances subtiles de petits fruits rouges frais et craquants. Bouche gourmande et ronde, révélant une belle fraîcheur et des notes de fraises des bois et de fleurs blanches. La finale est saline et fraîche. A l'apéritif et en accompagnement de viandes grillées.

**ROSÉ 2018 CAVE DE TURCKHEIM**

100% pinot noir dédié au plaisir. La Cave de Turckheim, acteur incontournable du vignoble alsacien offre son tout dernier millésime rosé. Un 2018 tout en vivacité et gourmandise qui saura séduire tous les amateurs de jolis vins d'été. Parfait dès l'apéritif, il pourra également se marier à des grillades, des tartes salées, un tian ou des rougets. Côté douceurs, on pourra le servir sur une panna cotta aux fruits rouges ou un clafoutis aux cerises. 8€.

**EXCELLENCE 2018 DU CHÂTEAU SAINT-MAUR**

Le Cru Classé, dévoile son rosé excellence 2018. Ce Millésime de la famille Zannier est spectaculaire tant par sa finesse que par son élégance. S'appréciera sur des rougets grillés, un steak de thon aux herbes, une planche de jabugo, des fleurs de courgettes farcies au broccio, une mozzarella di Buffalo ou une belle salade de fruits rouges. Cuvée produite à 110 000 bouteilles. 22€ chez les meilleurs cavistes.

**LE LION DE LA RIVIÈRE 2018**

Joyau de Fronsac présente son dernier-né rosé en édition limitée. Incarnant toute la noblesse de la Rive Droite, l'élégance et l'équilibre sont les maîtres-mots de cette cuvée qui se révélera parfaite dès l'apéritif.



Elle pourra également accompagner des charcuteries fines, des viandes blanches ou un saumon à l'unilatérale, sans oublier la cuisine asiatique. 10€.

**CUVÉE DU SOLEIL DE SIEUR D'ARQUES**

Un concentré d'expression sudiste, dans un parfait équilibre. Cette cuvée du Soleil se révèle parfaite pour un apéritif, à servir plutôt fraîche mais pourra également se marier à des charcuteries fines, des grillades d'été, sans oublier des rougets ou une parmigiana. Les amateurs de cuisine asiatique se régaleront aussi en la servant sur des sushis. 7€.



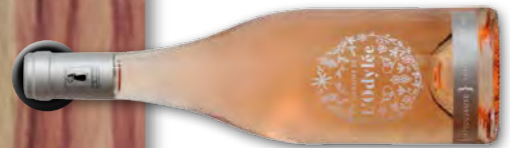
**CLOS DES CENTENAIRES ROSÉ AOC COSTIÈRES DE NÎMES**

100% cinsault, robe couleur pêche. Des notes d'agrumes et de fruits à chair blanche. La bouche est fraîche et ronde avec une fin minérale. 8,90€.



**DOMAINE DE L'ODYLÉE ROSÉ - LA FOUQUEUSE – CÔTES DU RHÔNE**

Robe rosée pâle très claire. Nez bien ouvert sur des notes d'agrumes, de mandarine et de pamplemousse. Bouche ample, fondue aux arômes fruités d'agrumes et de pêche blanche, du gras et de la rondeur et une belle persistance aromatique. 9,50€.



**MAS SEREN ROSÉ IGP CÉVENNES**

La robe saumonée annonce le nez gourmand où dominant délicatement la mandarine et la fraise. La bouche, toute en fraîcheur, se déroule sur les petits fruits rouges acidulés (fraise et groseille) pour un ensemble gourmand et plein de peps ! 7€.



**CHÂTEAU RASQUE : CUVÉE ALEXANDRA**

Robe rose clair légèrement irisée, lumineuse, brillante. Nez complexe alliant des arômes très fruités, une pointe d'exotisme, des fruits récoltés très primesautiers, bouche suave et gourmande. C'est gouléant et gouteux, frais et nerveux. Finale assez longue. Un vrai rosé d'été et de gastronomie. 17€.



**GATO NEGRO – ROSÉ**

Vif et rafraichissant, ce Cabernet Sauvignon à la subtile robe rose intense est un vin aux notes fruitées de framboise, de fraise et de cerise. Son acidité rafraichissante et sa finale structurée raviront en accompagnement d'un gaspacho, d'un carpaccio, d'une paëlla ou d'un poisson braisé. 4,50€ en GMS.



**CHÂTEAU DES BERTRANDS ROSÉ 2018**

Robe rose clair presque pâle, nez d'une palette aromatique riche de fruits à chair blanche tels que la pêche et la poire et dévoile ensuite des notes plus exotiques. En bouche, il se révèle doux et soyeux, avec une belle élégance. Il s'ouvre ensuite sur une légère sapidité avec une fine trame minérale et saline sur la finale. Avec un gravelax de saumon, des involtinis au chèvre et speck ou encore un poisson grillé. 14€ - Cavistes et CHR.



**LA QUILLE ROSÉ**

premier Rosé de saignée de Merlot produit sur la propriété du Château de Cerons. Robe rose pâle, nez délicat et subtil aux arômes de fruits rouges, framboise, fraise et de pêche. Bouche fraîche acidulée et croquante. 9,90€ au Publicis Drugstore à Paris.



**LE 21 – ROSÉ CÔTEAUX VARIOIS EN PROVENCE 2018**

Très apprécié des américains, (21 = âge légal pour apprécier avec modération le bon vin). Cinsault 50 % Grenache 50 % pour un rosé plaisir, frais, vif et fruité idéal pour l'apéritif et salades estivales. A savourer dans les 24 mois suivants sa cueillette, à boire entre 8 et 10°C pour une dégustation optimale. Tourtour - Villecroze - Flayosc www.chateauthierry.com - Tél: 04 94 70 63 02



**THUERRY – LE CHÂTEAU ROSÉ A.O.C. CÔTES DE PROVENCE 2018**

63% grenache, 18% syrah et 19% cinsault, vin de saignée : suite à une macération pré-fermentaire de 12 à 18 heures afin d'exacerber les arômes de fruits et le gras, tout en préservant sa fraîcheur. Cette macération maîtrisée lui confère cette robe rosée pâle. Rosé friand et fruité, fin et équilibré, à déguster en apéritif, sur une cuisine provençale. Comme pour les blancs secs, garde sa plénitude pendant deux ans. A boire entre 8 et 10°C pour une dégustation optimale.



**CHÂTEAU D'ESTOUBLON ROSÉ 2018**

Baux-de-Provence rosé certifié bio, 45% grenache, 45% mourvèdre, 10 % syrah. Au nez, le fruit s'exhale sur des notes d'agrumes, de petits fruits rouges, avec un bel acidulé en bouche et des arômes floraux. En bouche, la texture sensuelle rappelle la chair des fruits d'été avec une fraîcheur qui apporte de la vivacité. Accompagnera avec harmonie un carpaccio de maigre aux zestes d'agrumes, des gambas poêlées ou encore un dessert aux fruits d'été. 17€ chez les meilleurs cavistes.



**CHÂTEAU MAÏME HÉRITAGE ROSÉ 2018**

30% syrah, 30% grenache et 40% cinsault, robe rosée saumonée très pâle. Au nez des arômes subtils marqués par les agrumes. A l'apéritif autour d'une assiette de tapas ou tout au long d'un repas. Idéal sur un bar au fenouil, une belle côte de bœuf grillée, une cuisine méditerranéenne ou une belle salade de fruits rouges. 14 € chez les meilleurs cavistes.



**CHÂTEAU LA CALISSE PATRICIA ORTELLI ROSÉ 2018**

Un terroir perché à 450 mètres d'altitude, sur une parcelle de 1ha50, assemblage de syrah (30 %) et grenache (70 %), la robe est d'un rose très pâle, cristalline. Le nez révèle des notes de fleurs blanches et d'agrumes. En bouche, une très belle fraîcheur sur des notes citronnées avec une petite pointe d'acidité très agréable. A l'apéritif ou tout au long d'un repas sur une poêlée de légumes provençaux, une assiette d'oursins, ou une belle grillade. 22€ chez les meilleurs cavistes.



**DOMAINE LA NAVICELLE ROSÉ INDIGO 2018**

27 Assemblage précis de grenache, tibur et cinsault, ce Côtes de Provence offre une robe étincelante aux reflets saumonés, nez d'arômes discrets de pamplemousse rose, melon, fruits d'été et sureau. La bouche confirme cette délicatesse aromatique : fruits frais d'été, sur un charnu tout en gourmandise, des notes d'épices douces et une belle trame de fraîcheur, avec un petit côté anisé. La texture du vin laisse au palais une impression très harmonieuse de fraîcheur. Parfait sur des accords sucrés-salés ou une cuisine épicée. 13€ chez les meilleurs cavistes.



**DOMAINE LA COURTADE, LES TERRASSES VERSION ROSÉ 2018**

50% Grenache, 20% Mourvèdre, 15% Cinsault et 15% Rolle, un nez délicat empreint de gourmandise, aux arômes d'agrumes et fruits d'été. En bouche : fraîcheur, notes de pamplemousse rose, fleurs blanches et touche exotique du litchi. La finale pose sa signature tendue et saline, comme une invitation à découvrir le beau terroir insulaire. Joli rosé de Provence, il sera parfait dès l'apéritif mais également en accompagnement d'un tartare de saumon, d'un rouge et grillé ou encore de poivrons marinés, sans oublier un mariage réussi avec les sushis. 18€.



**COSTIÈRES DE NÎMES - DOMAINE CHÂTEAU GRAND ESCALION, AMOUREUSE 2018**

55% Grenache noir, 30% Cépages blanc, 15% Syrah pour un rosé de gastronomie. Sous sa robe rosée pâle, des arômes de fruits rouges frais à la belle vivacité. Ample et rond en bouche, sa finale est longue et voluptueuse. S'accorde avec des pâtes aux gambas sauce curry-coco ou un gravelax de saumon sauvage aux agrumes. 11€.



**AOC GRIGNAN-LES-ADHÉMAR - CHÂTEAU BIZARD, ROSÉ D'ARCHAS 2018**

Syrah, grenache noir : un duo de cépages emblématiques de la Vallée du Rhône pour un vin rose pâle, aux saveurs de fruits exotiques et doté d'une belle fraîcheur. Il accompagne les apéritifs conviviaux des beaux jours et la cuisine qui les prolonge, salades, grillades... 8€.



**AOC CÔTES DE PROVENCE LA LONDE - DOMAINE DE LA SANGLIÈRE, PRESTIGE, ROSÉ 2018**

70% grenache, 30% cinsault, sa couleur évoque les reflets du soleil couchant en bord de mer de Bormes-les-Mimosas, berceau de ce séduisant Côtes de Provence. Les arômes de fruits exotiques explosent au nez, en bouche se révèlent des notes de citron vert qui appellent poissons grillés et cuisine aux saveurs acidulées. 13,50€.



**AOC CÔTES DE PROVENCE SAINTE VICTOIRE - MAS DE CADENET, ROSÉ 2018**

45% grenache, 45% cinsault, 10% syrah, un rosé délicat et rafraichissant aux arômes de fruits rouges, d'agrumes et de fleurs aux notes minérales conduisant à une finale fruitée et saline. Ses qualités lui permettent d'être un sérieux allié de l'apéritif et d'accompagner l'ensemble du repas. 14€.

