



TV BOISSONS DE L'ÉTÉ

Fines bulles pour champagnes en mode rosé aux accents de fruits d'été



Veuve Clicquot : tendre et charmeuse

Le Brut Rosé de Veuve Clicquot se pare d'une robe lumineuse avec, au nez, des notes de fruits rouges, puis de fruits secs et de brioche. Une cuvée tendre et charmeuse, une bouche harmonieuse, fruitée, élégante et gourmande. Avec sashimis de thon sur lit d'avocat mariné au citron sauce wasabi...
► 42 € chez les cavistes et en épicerie fines.

Nicolas Feuillatte : finesse et fluidité

Dominé par le pinot noir (60 %) contre 30 % de meunier (dont 18 % de vin rouge issu de ces deux cépages) et 10 % de chardonnay, le **Brut Rosé** de Nicolas Feuillatte exprime au nez ses notes de petits fruits rouges et noirs tandis que la bouche, fine et fluide, se termine par une finale fruitée. Avec porc au caramel, charlotte aux framboises.
► 30 € chez les cavistes ou à l'Espace Nicolas Feuillatte, 254 rue du Faubourg-Saint-Honoré, Paris VIII^e.



Pierre Mignon : un bien joli rapport qualité-prix

Assemblée à partir de 65 % de meunier, 15 % de pinot noir et 20 % de chardonnay, la cuvée Prestige Rosé de Saignée de Pierre Mignon a été élaborée par macération et donc sans ajout de vin rouge. Un champagne à la fois ample et délicat, soyeux, qui conviendra au moment de l'apéritif et aux plats épicés, relevés. Un bien joli rapport qualité-prix.
► 20,40 € chez les cavistes, sur le site www.pierre-mignon.com et au 03 26 59 22 03.



Duval-Leroy : en trois formats

Petite ou grande soif ? En solo, en duo, à plusieurs ? La maison Duval-Leroy résout le problème en déclinant sa cuvée **Rosé Prestige brut premier cru** en magnum, en bouteille ou en demi-flacon. Élaboré à partir de chardonnay et de pinot noir premier cru, ce champagne à la robe orangée et reflets ambrés dégage au nez des notes de cerise, figue, gingembre tandis que la bouche se révèle mûre, équilibrée, d'une belle vinosité. Avec salade de tomates à la burrata, raviolis de gambas.
► 25 € (37,5 cl), 45 € (75 cl), 90 € (150 cl) chez les cavistes, sur le site www.duval-leroy.com ou au 03 26 52 10 75.



Pommery : au nez comme en bouche

La robe pastel de la cuvée **Rosé Apanage** de Pommery, issue d'une sélection des meilleurs crus de la maison, séduira les amateurs de vins couleur rose pâle. La bulle est fine, le nez droit et franc exhale des arômes de groseille, framboise, fraise des bois, pomme granny. Des parfums qui se prolongent en bouche, ample, fraîche et suave. Avec jambon de Jabugo « semicurado », filet mignon de veau en papillote, fraises Gariguettes.
► 68 € chez Lavinia, au Drugstore.



Devaux : en douceur

Réalisée à partir de 50 % de pinot noir (dont 10 % vinifiés en rouge) et autant de chardonnay, la cuvée **D Rosé** de Devaux arbore une robe saumonée. Au nez, des arômes de petits fruits rouges et des notes anisées. L'attaque est vive et la bouche se meut, en douceur, vers des saveurs d'abricot et de réglisse. Avec homard aux épices et sorbet framboise.
► 45 € chez les cavistes.



Jacquart : au frais

Grâce à son fourreau gaiement orné de losanges, la cuvée **Rosé** de Jacquart restera bien fraîche durant deux heures. Une fraîcheur nécessaire aux arômes (mandarine, ananas, violette) et à la légèreté de ce champagne généreux, qui se termine par une finale de pêche et d'abricot. Avec sashimis de thon, blinis au saumon fumé, des plats parfumés (au gingembre, à la coriandre, citronnelle...)
► 34 € chez les cavistes.



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