

## 2 rosés étonnants

De l'Atlantique à la Méditerranée, découvrez nos rosés de gastronomie aux caractères aussi différents que leur prix.

### Côtes-de-Provence 2003

Côté Méditerranée, le rosé est à son aise. Celui du domaine Malherbe a été baptisé Pointe du Diable, du nom de la bande rocheuse qui court jusqu'au fort présidentiel de Brégançon.

Rosé de saignée, il a été prélevé sur des cuves de grenache noir surtout, mais aussi de cinsault, cépage apprécié pour le rosé. Robe tendre aux reflets cuivrés, nez de fruits très mûrs (coing, cerise, grenade) et de garrigue avec des accents de pinède, il se conduit avec suavité en bouche dès lors que l'on accepte de le boire non glacé, autour de 12 °C, pour profiter de son gras et de sa finale douce.

Nul doute que la propriétaire du domaine, Mireille Ferrari, le servirait sur du corail d'oursin posé sur du pain ou encore avec un bar au fenouil.

Château Malherbe 83250 Bormes-les-Mimosas  
Tél : 04 94 64 80 11

### Bordeaux Claret 2004

Côté Atlantique, le rosé gagne du terrain. L'appellation Bordeaux Claret est concentrée dans les Premières Côtes, sur la rive droite de la Garonne.

Pour comprendre ce vin, il faut se reporter au xviii<sup>e</sup> siècle, quand les Anglais aimaient un bordeaux jeune et clair qu'ils nommaient claret. Le moût macère en général 24 heures, au lieu de 6 à 12 heures pour un rosé classique. Résultat au château de Lisennes : une saignée dont la couleur et la texture font penser à un rosé qui serait sur le point de virer rouge !

Équilibré entre merlot et cabernets, le château-de-lisennes est marqué par une bouche ferme et charnue. D'un prix exemplaire, il accompagne viandes et poissons grillés.

Château de Lisennes 33370 Tresses  
Tél : 05 57 34 13 03

