

Les 5 du Vin

Budd-Franjus-Lalau-Deyrieux-Vanhellemont



Rosés de fin d'hiver et de début de printemps

LE 22/03/2024 / PAR LES5DUVIN

/ DANS [COUP DE COEUR](#), [LOIRE](#), [PROVENCE](#), [RHÔNE](#), [ROSÉ ROSÉ](#), [SANCERRE](#)

Des rosés de transition qui ont égayé les frimas avec leur robe parfois sombre, leurs épices, leurs fruités gourmands parfois confits, leur fraîcheur parfois prenante, leur caractère toujours bien trempé. Des rosés qui n'ont pas peur de s'affirmer et qui se révèlent d'excellents compagnons de repas.

Et puis vient l'équinoxe, les attentes changent certes, on veut du léger, de l'affriolant, du fruité, du délicat, le rosé offre ça, du plus foncé au plus pâle, quand il a son mot à dire, il peut ravir n'importe quel palais.

Les rosés présentés, donc sélectionnés par notre comité, proposent des tons de rose très variés. La couleur, c'est important pour le rosé, c'est ce qui attire le regard, l'envie d'en savoir plus, ce qui excite les pailles. Certains aiment les clairs, d'autres l'obscur. Il y en aura pour tous les tons.

Ah, j'oubliais, il y a quelques millésimes plus anciens. Il ne faut pas croire que le rosé se jette 6 mois après l'embouteillage, sauf peut-être les rosés de piscine, mais ce n'est pas le propos de ce papier. Vous trouverez donc quelques cuvées qui affichent fièrement leurs quatre ans, des 2020 qui se montrent absolument excellents. Une petit garde qui leur va bien, tentez l'expérience, vous verrez...

Il y a des 2022 aussi, ceux qui disent que c'est invendable ont peut-être raison, ceux qui disent que c'est imbuvable sont des idiots.

Loire

Sancerre

Domaine Fournier



Les Belles Vignes 2022 Sancerre

La robe rose abricot se parfume de fruits rouges dont les senteurs sont amplifiées par le poivre. En bouche ça claque avec son petit caractère salin qui met en évidence les notes de cerise, de framboise et de groseille dont les jus se lovent dans la texture veloutée du vin. Un rosé qui se veut attractif et gourmand.

Les ceps de Pinot Noir de 10 à 30 ans poussent dans dues sols de terres blanches. 17,75€

www.fournier-pere-fils.com