

On peut se poser mille questions, le rosé a toutes les réponses.  
Ce qui le porte à être l'incontournable de nos plaisirs.  
Et pas seulement l'été

# L'INDISPENSABLE VIN ROSÉ

Sélection **Bettane+Desseuve** par **Louis-Victor Charvet**

## SIX CHAMPAGNES

**Nicolas Feuillatte, Cuvée Spéciale rosé**  
Grand ambassadeur de la coopération, Nicolas Feuillatte aligne 2 100 hectares de vignes. Cette diversité d'approvisionnements permet de signer un rosé aux arômes intenses de fruits rouges. Il joue le registre de la cuisine méditerranéenne.  
**35 euros**

**Bollinger, Brut Rosé**  
La vinosité des arômes caractérise les champagnes Bollinger. Dans cette gamme remarquable, le rosé impressionne par son ampleur en bouche et par la pureté de sa finale, longue et salivante. Le numéro un champagnes rosés bruts et non millésimés.  
**58 euros**

**Mumm, RSRV Fujita**  
La marque au cordon rouge signe ce rosé de haut-vol dont le nom rend hommage à un peintre japonais. Issu de la gamme RSRV dédiée aux amateurs et à la distribution sélective, il séduit par sa profondeur aromatique. Précis et savoureux, c'est un champagne de classe.  
**47 euros**

**Veuve Fourny, Premier cru rosé**  
La famille Fourny continue d'amener cette maison vers le plus haut niveau. Réputée pour ses champagnes intenses et vineux, on trouve aussi ce rosé délicat et droit, dont le raffinement repose sur un fruit aérien et léger. Remarquable et apéritif.  
**30 euros**

**Taittinger, Comtes de Champagne rosé 2007**  
Référence du classicisme champenois, la maison s'est réinventée ces dernières années et propose une gamme où la fraîcheur prime toujours. Ce champagne d'exception, impressionne par la profondeur de son fruit autant qu'il captive par sa délicatesse en bouche.  
**200 euros**

**Laurent-Perrier, Cuvée rosé**  
Chez Laurent-Perrier, la Cuvée Rosé fait partie des fondamentaux, au même titre que le champagne brut non millésimé. L'esprit de la maison y est, entre gourmandise et subtilité dans les arômes de petits fruits rouges, fraise des bois et framboise.  
**63 euros**

## ONZE VINS

**Château Gassier, côtes-de-provence notre-dame-des-anges 2019**

Protégé par la Sainte-Victoire, le domaine profite du microclimat de la vallée pour garder une fraîcheur de fruit peu commune. Cet assemblage réussi de syrah, grenache, cinsault et rolle donne un rosé expressif et gourmand aux notes épicées.  
**15,50 euros.**

**Château Cavalier, Grand Cavalier, côtes-de-provence 2019**

Non loin du Massif des Maures, cette propriété spectaculaire de 140 hectares se dédie à la production de vin rosé. Complet avec ses arômes de fruits rouges, d'agrumes et ses notes florales délicates, c'est l'archétype du rosé élégant.  
**17 euros**

**Château La Sauvageonne, La Villa, languedoc 2018**

En quelques années, Gérard Bertrand, entrepreneur génial, a construit une marque de vin parmi les plus connues au monde. La gamme intègre quelques beaux vins de lieu dont ce généreux rosé languedocien au fruit éclatant et structuré en bouche. À mettre en cave deux ou trois ans.  
**45 euros**

**Domaines Paul Mas, Château Paul Mas, languedoc rosé 2019**

La maison, ensemble de domaines languedociens et marque réputée, signe cette cuvée en hommage

