



Le Point

August 10, 2026

Rosé Champagne : The Effervescence of Summer

By Olivier Bompas

Fresh, fruity, and more versatile than you might think, rosé Champagne is just as perfect for an aperitif as it is with summer dishes and fruit-based desserts...

... More unusual, rosé de saignée, made by macerating black grapes with their skins, which impart the colour, is a fuller-bodied, more wine-like Champagne. It evokes riper red fruits such as cherries, along with spicy notes... The more structured rosé Champagnes also pair beautifully with grilled poultry and seasonal vegetables, herb-crusted lamb chops, or duck breast with cherries. Their freshness balances the richness of the dish, while their fruity character complements the accompanying garnish.

Veuve Fourny & Fils, Rosé de Saignée, Extra Brut Premier Cru

16,5/17

Notes of blackcurrant and violet, with a spicy palate revealing hints of saffron. Straightforward, flavourful, well-balanced, original and delicious.



Le Point

Le 10 août 2026

Champagne rosé : l'effervescence de l'été

Par Olivier Bompas

Frais, fruité et plus polyvalent qu'on ne l'imagine, le champagne rosé accompagne aussi bien l'apéritif que les plats d'été et les desserts aux fruits...

... Plus rare, le rosé de saignée, issu d'une macération des raisins noirs avec les peaux qui confèrent la couleur, est un champagne plus charnu et vineux qui évoque davantage les fruits rouges mûrs comme la cerise, et les épices... Les rosés les plus structurés s'accordent aussi avec une volaille grillée et des légumes de saison, des côtes d'agneau aux herbes ou un magret de canard aux cerises. Leur fraîcheur équilibre alors la richesse du plat et leur fruité s'associe avec la garniture.

Veuve Fourny & Fils, Rosé de Saignée, Extra Brut Premier Cru

16,5/17

Cassis, violette, bouche épicée, safran, droit, savoureux, bien équilibré, original et savoureux.