

**QUELQUES MILLIONS DE BOUTEILLES DE CHAMPAGNE ONT COULÉ DEPUIS LES DÉBUTS D'ARIANA GRANDE.** Aujourd'hui, le clip de son titre *7 Rings* totalise plus de 850 millions de vues sur YouTube et le compte Instagram de la chanteuse-actrice-influenceuse compte 204 millions d'abonnés. Autant dire que ce qu'elle boit est scruté à la loupe. Et imité. En 2013, à 20 ans, sa popularité n'en était qu'à ses débuts. Elle chantait alors *Pink Champagne*, « *on pétille comme une bouteille de champagne rosé, (eh eh)* », ode à la fête débridée. Aujourd'hui, le champagne rosé occupe toujours ses mises en scène. Et, s'il reste un symbole de luxe, de jeunesse et de joie, son image glamour et girly évolue. Désormais, ce sont plutôt les amateurs de belles bouteilles et les chefs de restaurants gastronomiques qui s'en entichent. Le champagne rosé a fini sa mue. De bouteille de luxe à la mode, il s'impose désormais comme un grand vin, capable de rivaliser avec les autres vignobles à table. Et de résister à une crise mondiale du champagne.

Deux maisons font figure de pionnières du rosé moderne, et leur succès ne se dément pas. La première, Laurent Perrier, a frappé avec les esprits avec la commercialisation d'une cuvée rosée, en 1968, mais plus encore avec sa première cuvée prestige, la cuvée Alexandra 1982. Pour la première fois, un champagne rosé devenait un flacon d'exception. Il l'est resté : une bouteille de ce type vaut désormais plus de 200 euros.

Une autre maison a réussi à se faire connaître dans les milieux chics grâce au rosé, c'est Billecart-Salmon. « *Dans les années 1970, cette couleur était délaissée. Mais Jean Roland-Billecart, Monsieur Jean, y a cru*, raconte Mathieu Roland-Billecart, passé par la City avant de rejoindre l'entreprise familiale. *Il a persisté dans ce choix durant quinze, vingt ans, avant que les chefs ne commencent à en parler. Ce qui a tout changé, me semble-t-il, c'est d'avoir privilégié la finesse, en créant un rosé d'assemblage plutôt qu'un rosé de saignée.* »

Il existe plusieurs façons de créer un champagne rosé. Le rosé de saignée, avec une macération des baies comme un vin rouge, puissant et coloré. Et le rosé d'assemblage, qui n'existe nulle part ailleurs dans le vignoble français. Il consiste à créer d'abord un vin blanc, puis à lui ajouter une petite proportion de vin rouge. Mélanger du blanc et du rouge, c'est interdit ailleurs, mais cela a un avantage incomparable : les producteurs peuvent parfaitement doser l'intensité des arômes de fruits rouges et de la couleur finale. C'est la voie choisie par Billecart-Salmon, qui obtient ainsi un rosé très pâle, frais, subtil, proche d'un brut classique et juste rehaussé d'une joyeuse note de baies rouges. Et ça marche. Même si la maison ne veut pas donner le pourcentage de rosés dans ses ventes globales, elle assure qu'elle en produit « *moins qu'on ne croie. Mais sa réputation lui donne beaucoup d'importance. Et, à nous, une certaine pression, car on se sait attendu sur ce produit.* »

Difficile à maîtriser, plus rare, il est, conséquence logique, toujours plus cher que la cuvée de base. Le champagne rosé multiplie les paradoxes. Alors que le vin rosé sans bulles est souvent vu

comme un petit vin, assez standardisé, la version effervescente représente le haut de gamme du vignoble, offre une diversité de couleurs et de goûts inouïe. Les chiffres prouvent son succès. Car, bien qu'on ne connaisse pas la quantité de bouteilles produites, sa prospérité se mesure aisément à l'export. Entre 2000 et 2019, le nombre de bouteilles de champagne rosé expédiées à l'étranger est passé de 3 millions à 15 millions. Soit, au regard du total des champagnes, de 3 % à 10 %, tandis que les flacons millésimés et autres cuvées dites spéciales ont stagné entre 4 % et 5 %. Ce sont surtout les États-Unis (où ils représentent plus de 16 % des champagnes expédiés, avec une explosion de 73 % entre 2000 et 2019), le Royaume-Uni et l'Allemagne qui en importent le plus. « *Le champagne rosé avait construit sa présence et son image assez tôt pour bénéficier de la vague mondiale du rosé en général*, estime Thibaut Le Mailloux, du Comité interprofessionnel du vin de Champagne (CIVC). *À l'époque, on disait : "Ça va passer." Plus personne n'affirme cela aujourd'hui, c'est un segment établi.* »

Pourtant, les débuts ont parfois été difficiles. Question de culture. Cette couleur n'allait pas de soi, par exemple, pour Jean-Claude Fourmon, président de la maison Joseph Perrier, qui a passé la main à son fils Benjamin l'an dernier : « *J'ai toujours entendu dire que le champagne était un vin blanc. Et que le rosé était une gageure, une originalité qui ne se justifiait que par les tâtonnements*

*des méthodes de production. Je n'y ai jamais pris goût.* » En effet quand la marquise de Pompadour a fait venir le champagne à la cour, au XVIII<sup>e</sup> siècle, le processus de fabrication n'était pas parfaitement maîtrisé, et il n'était pas rare de voir des vins légèrement rosés, couleur œil de perdrix. « *La couleur est difficile à stabiliser, elle prime parfois sur la qualité des arômes. Et quand on a le juste fruité, on n'a pas la couleur qu'il faut. C'est très compliqué*, constate l'ancien président. *J'avais tendance à penser que le fruité du rosé étouffait l'acidité du chardonnay, qui est la base du champagne. Je le jugeais mal.* » Pourtant, chez Joseph Perrier, on en fait depuis longtemps, il représente même 10 % de la production. Mais Jean-Claude Fourmon préférerait s'en tenir éloigné : « *Il était soigné par les chefs de cave et on le disait bon. Mais, pour la présentation, je laissais parler des gens capables de le décrire mieux que moi. Finalement, c'est drôle : mardi, j'ai fait un déjeuner au champagne rosé et j'ai été agréablement surpris, comme quoi la retraite me fait du bien !* »

Chez Bollinger aussi, on s'est fait des cheveux pour le rosé. D'abord lancé dans la prestigieuse gamme de La Grande Année, il est imposant, basé sur des vins rouges puissants et mûrs des parcelles de la maison. Tant par le goût que par le prix, il impressionne. « *Pour répondre à une demande grandissante, la maison a créé à partir de 2008 une autre cuvée, le Bollinger rosé,*

## Le champagne rosé s'invite à TABLE.

SYMBOLE DE LA FÊTE ET DU LUXE, LES ROSÉS EFFERVESCENTS ONT LONGTEMPS ÉTÉ CANTONNÉS À L'APÉRITIF ET AU DESSERT.

LES NOUVELLES DÉCLINAISONS, PUISSANTES ET CORSÉES, LEUR PERMETTENT DÉSORMAIS D'ACCOMPAGNER UN REPAS. ET DE BIEN RÉSISTER À LA CRISE DU CHAMPAGNE.

Texte Ophélie NEIMAN – Illustration Furze CHAN



explique le chef de cave adjoint Denis Bunner. *La Grande Année rosé, elle, n'a pas bougé depuis vingt ans.* Le nouveau rosé, plus accessible, comble un besoin de versatilité.

Le champagne rosé joue sur tous les tableaux. Rose tendre ou corail intense, abricoté ou saumoné, il est tantôt facile, idéal en apéritif ou avec des boudoirs, tantôt désarçonnant de puissance, à consommer à table pour espérer dompter la bête. *« Sa palette s'est élargie récemment et nous ne voulons pas trop l'encadrer, se réjouit-on au CIVC. Il a permis aux producteurs d'exprimer de la créativité, de montrer le caractère innovant de la Champagne. »* La preuve au Gueuleton, à Reims, restaurant-bar à vins et surtout paradis pour les amateurs de viande, où 1000 références de champagnes et de vins attendent le client. Christophe Lebéé gère les lieux avec son épouse Céline. Un champagne rosé accompagnant une de ses viandes mûries sur place ne lui fait pas peur. *« Mais ça dépend avec quel rosé »,* tempère l'homme, qui cite Vincent Métivier ou Étienne Calsac. *« Le rosé, il faut l'expliquer, sinon ça peut dérouter. On est là pour ça. Parfois, je fais goûter dans un verre noir, et, en se laissant guider par le goût, on se rend compte que ça fonctionne. »*

Pour ceux qui n'osent pas tester un repas côte de bœuf-champagne rosé, les accords asiatiques sont des bouées plus accessibles. La petite maison familiale des champagnes Colin, à Vertus, parie cette année sur le style vietnamien. On le retrouve

ainsi chez Tan Dinh, adresse mythique du 7<sup>e</sup> arrondissement de Paris, l'un des meilleurs restaurants vietnamiens de la capitale, surtout l'une des plus belles caves à vins de France. Avec son frère, Robert Vifian a prouvé au monde entier que grands vins et cuisine asiatique s'entendaient à merveille. Il apprécie les deux cuvées rosées du champagne Colin, en particulier l'opulent rosé de saignée. *« A priori, explique-t-il, je me méfie. Car la perception des tanins est amplifiée par les bulles. Mais, ici, c'est superbe. Les rosés de Romain Colin sentent le pinot noir, c'est ce qu'il faut. »* Il a choisi de le marier avec des brochettes de poulet à la cardamome. Et le rosé d'assemblage, avec des chips de crevettes surmontées d'œufs de truite : *« C'est un accord de couleur, mais aussi un accord sonore : les bulles pétillent, éclatent, tout comme les œufs de poisson sous la dent, quand ils sont frais. C'est fascinant. »*

Exit, donc, le dessert aux fruits rouges, qui collait inlassablement aux basques des champagnes rosés, bye-bye le biscuit rose de Reims, autre associé fétiche, le sucré n'est plus de mise. Surtout quand il se débarrasse de son caractère tendre, pour revêtir des atours plus corsés, qui s'accordent avec la saison froide. *« L'association avec les desserts est une évidence qui ne m'emballe pas »,* confirme Paz Levinson, la cheffe sommelière du groupe Anne-Sophie Pic. Elle a récemment proposé ce type de vin avec un plat de langoustines aux cèpes et fruits rouges. Et tient à

rappeler que le champagne rosé vieillit très bien : *« Il y a de très beaux accords avec les champagnes rosés millésimés, les 2004, notamment, qui ont une touche de maturité extraordinaire. Ils s'entendent avec le veau, sur des accords automnaux, pour avoir la touche de fraîcheur et de la structure. On a des arômes de fleurs séchées, de sous-bois, de fraise des bois et de brioche. Ils sont aussi fascinants avec une entrée de champignons et légumes racinaires. Mais même avec de l'agneau ou du chevreuil : le rosé de saignée de Laurent Perrier a assez de puissance. Ou le rosé de saignée à base de pinot meunier de Laherte Frères. Ce sont de nouvelles facettes, inexplorées il y a dix ans. »*

Ces découvertes culinaires rendent ce champagne irrésistible. Même face à la crise. Elle est pourtant violente, l'une des pires qu'ait connues la Champagne. Privées de mariage, de vernissage, d'occasions qui réunissent autour des flûtes, les ventes de ses effervescents ont plongé, jusqu'à - 90 % pendant le confinement, pour se rétablir à la fin de l'année, selon l'évolution des mesures sanitaires, entre - 20 % et - 30 %. Mais le rosé semble surnager. Romain Colin le constate avec surprise : *« Mon rosé classique s'est maintenu et les ventes du rosé de saignée ont même augmenté. C'est l'entrée de gamme qui a subi la chute. Finalement, les gens se sont fait plaisir avec moins de champagne mais des cuvées plus prestigieuses. »* Mathieu Roland-Billecart partage ce constat. La mode passe, le goût reste. (16)



Michel Drappier (à gauche) et Benoît Lahaye travaillent des champagnes rosés raffinés.

## Les SAIGNEURS du pinot noir.

MICHEL DRAPPIER, À URVILLE, DANS L'AUBE, ET BENOÎT LAHAYE, À BOUZY, DANS LA MONTAGNE DE REIMS, PRÉPARENT D'AROMATIQUES ROSÉS DE MACÉRATION COMME AUTANT D'HOMMAGES AU CÉPAGE.

Texte Rémi BARROUX

**AU-DESSUS DE LA CHEMINÉE** où rougeoie une belle flambée trône un portrait de saint Bernard de Clairvaux et, sur la table basse, une bouteille de Grande Sèndrée 2010. Un champagne somptueux couleur orangé pâle. Nous sommes dans un salon de la maison Drappier, à Urville, dans l'Aube, tout au sud de la Champagne, dans la Côte des Bar. Une terre à pinot noir.

Le lien entre ce moine austère et la truculence de ce champagne rosé tient justement à ce cépage, l'un des trois essentiels qui règnent en Champagne. C'est Michel Drappier, entouré de Charline et Hugo, deux de ses trois enfants en train de reprendre les rênes de cette maison née en 1808, qui conte le mieux l'histoire. Bernard de Fontaine, au <sup>XIII</sup><sup>e</sup> siècle, s'installe novice à l'abbaye de Cîteaux, importante place religieuse, reflet de la puissance des ducs de Bourgogne. Le vin y est capital.

L'abbé Bernard de Clairvaux (canonisé en 1174), quitte cette abbaye pour fonder celle de Clairvaux en 1115. Celle-ci devient plus puissante que Cîteaux : à la mort du

moine, directeur spirituel de l'ordre des Templiers, 340 abbayes, de la Suède au Portugal, sont filles de Clairvaux.

Revenons au vin. Bernard de Clairvaux apporte dans la région le morillon noir, nom historique du pinot noir. Les deux tiers de la Champagne sont alors plantés en cépages rouges. « Pour concurrencer Cîteaux, il faut un grand vin, et Bernard de Clairvaux veut un grand vin rouge, couleur du sang du Christ et signe d'élégance à l'époque », raconte Michel Drappier. Pour réussir ces vins qui ne sont pas pétillants, il faut rapprocher les pressoirs de la vigne, car le cépage est fragile. Sont alors construits des celliers tels celui d'Urville, où Drappier fait ses vins – une des caves remonte à 1152.

Le pinot noir donne corps à cette couleur rosée du champagne, surtout dans l'Aube, où il occupe plus de 90 % du terroir (chez Drappier, c'est 75 %). À l'époque, Reims ou Épernay sont des places secondaires de la Champagne viticole et l'effervescence de ce vin n'intervient qu'au début du <sup>XVIII</sup><sup>e</sup> siècle.

« Je pense que le premier champagne à voir le jour était rosé », ose Michel Drappier, à l'opposé de ceux qui, nombreux, voient le champagne en blanc d'abord.

Chez lui, il faut attendre la volonté de sa mère, Micheline, qui crée la première cuvée rosée en 1968, année effervescente s'il en fut. « Dans le rosé de saignée, l'idée est que la peau du pinot transfère dans le vin ses phénols et ses tanins, présents dans la rafle, le pépin et la pellicule », détaille Michel Drappier. La maison propose donc son rosé de saignée, « plus baroque », son brut nature, « plus austère, cistercien », et la Grande Sèndrée, millésimée et de haut vol. « Faire du rosé, c'est un défi à relever, plus complexe, plus exigeant », précise Hugo.

Composés à 100 % de pinot noir, alors que 97 % des champagnes rosés sont faits en assemblage, ces rosés de macération sont de vrais vins de gastronomie, aux palettes aromatiques subtiles : petits fruits rouges (groseille, framboise bien rose) ou magnifiques notes d'agrumes confits, version mandarine Napoléon. « Le réchauffement climatique accentue les couleurs, les maturités. La recette change, c'est une page blanche à réécrire chaque année, pour un rosé plus nature », explique Michel Drappier.

Quelque 150 kilomètres plus au nord, à Bouzy, autre terroir majeur du pinot noir situé dans la montagne de Reims, Benoît Lahaye, propose aussi de somptueux rosés de macération. Comme Michel Drappier, il aime travailler ce cépage dans son intégrité, veiller à la macération pelliculaire, le transfert d'arômes et de couleurs. « Je recherche des arômes plus proches

d'un vin blanc, l'équilibre, la fraîcheur, et j'évite que cela parte sur du rouge. J'en avais assez de nos rosés assez lourds », explique le vigneron qui, avec son épouse, Valérie, et ses deux fils, Étienne et Valentin, travaille en biodynamie ses cinq hectares (80 % en pinot noir).

Son père produisait déjà des rosés, mais en assemblage. Depuis son arrivée, en 1993, à la tête de ce domaine (dont l'origine remonte à 1898), Benoît fait des rosés de macération. « Les rosés d'assemblage se ressemblent alors que les rosés de macération sont tous différents, ils sont le reflet du vigneron et du terroir », assure Valérie Lahaye.

Ici, le pinot noir qui sert à cette cuvée rosée vient de quatre parcelles au lieu-dit Les Juliennes, une vigne de 1973, sur un sol plus crayeux. Trois jours de cuve pour des grappes entières et la magie opère, avec les transferts de couleurs et d'arômes. Cette macération fait toute la différence, explique le vigneron. Le rosé continue ensuite sa vie, moitié en fût, moitié en amphore car celle-ci protège de l'oxydation et conserve mieux le fruit. Faiblement dosé à 3 grammes, car le sucre vient « velouter » les tanins du vin, ce rosé de macération est délicat, tendance pétale de rose. Pour Benoît Lahaye, qui aime surtout « voir les grains mûrir, parcelle par parcelle », faire du rosé est une évidence, tout comme vinifier son blanc de noirs ou encore son magnifique vin rouge (tranquille), le bouzy rouge (coteaux-champenois), issu des plus vieilles parcelles de pinot noir. Avec ses cuvées, le vigneron rend lui aussi hommage à ce cépage, véritable ancêtre du champagne. <sup>(M)</sup>



**À VOIR L'ORCHESTRATION PRÉCISE DE LA SORTIE DU PREMIER CHAMPAGNE** de Brad Pitt, qui a eu lieu à la mi-octobre chez les cavistes, on a pu croire avec Fleur de Miraval à un pur produit marketing. Certes, les affiches montrent la star hollywoodienne, casquette de vigneron sur la tête et bouteille stylée à la main, en appui sur sa hanche. Buzz assuré. Néanmoins, l'histoire est plus simple et plus familiale que ce que sa construction commerciale ne laisse paraître.

Produit uniquement en version rosée, le premier millésime de Fleur de Miraval existe en 20 000 exemplaires seulement. À 325 euros la bouteille, quand même. Un quart est réservé à la France et il est déjà très attendu sur le reste de la planète. Car le commentaire du meilleur sommelier du monde en 2007, Andreas Larsson, qui a testé les bulles en avant-première, est excellent : *« J'étais assez excité de découvrir la champagne dont tout le monde parlait et que personne n'avait encore goûté. Il montre une couleur rosée très douce et une mousse vivace avec de fines bulles »*, témoigne-t-il, tout en relevant de multiples nuances de noisette fraîche, de frangipane, de beurre frais, d'agrumes, de rose, puis de framboise écrasée, de cerise et d'épices. De quoi mettre l'eau à la bouche. Mais, d'abord, l'amateur de vin a de quoi s'emmêler les papilles, car Miraval est aussi le nom de la propriété viticole de la famille Pitt en Provence, achetée en 2011. Et de son fameux rosé, qui bat des records de popularité. Or Fleur de Miraval n'a rien de provençal, il s'agit bien d'une nouvelle maison de Champagne. Son chai se situe discrètement – pas de bling-bling – au Mesnil-sur-Oger, dans la Côte des Blancs. Un village

## Fleur de Miraval, affaire de FAMILLES.

AU MESNIL-SUR-OGER, DANS LA MARNE, TROIS FAMILLES, DONT LES PITT-JOLIE, ONT ALLIÉ LEUR PATRIMOINE ET LEURS FORCES POUR PEAUFINER UN CHAMPAGNE ROSÉ COMME UNE ŒUVRE D'ART.

Texte Laure GASPAROTTO – Illustration Furze CHAN

classé grand cru, connu pour la qualité de ses chardonnays. Elle est mitoyenne de la Maison Péters, très respectée dans le vignoble. Ce n'est pas un hasard, car Rodolphe Péters est le maître d'œuvre de ce nouveau champagne.

Celui-ci résulte en réalité de la rencontre de trois familles : les Pitt-Jolie (qui gardent ce patrimoine en commun malgré leur divorce), les Perrin (propriétaires de Château Beaucastel à Châteauneuf-du-Pape, entre autres, qui vinifient depuis 2012 les vins de Brad Pitt) et les Péters. *« Qu'il s'agisse de l'association de trois familles, c'était important pour nous tous, car nous partageons les mêmes valeurs »*, explique Rodolphe Péters. *« C'est une histoire magique pour moi, commencée il y a déjà plusieurs années. Un champagne comme Fleur de Miraval ne se construit pas*

*en un an. »* Tous partagent le même goût du champagne, avec un penchant pour le côté amande fraîche. Ensemble, ils ont goûté des bulles et encore des bulles et fini par partager la même idée d'un style. *« Brad Pitt a dit qu'il voulait un champagne à partir de la Côte des Blancs, car il aime le côté beurré. Ensuite, il voulait du rosé. Enfin, il nous fait confiance pour la vinification »*, raconte le vigneron champenois.

De son côté, la famille Perrin, qui s'est liée d'amitié depuis plusieurs années avec Brad Pitt et Angelina Jolie, témoigne également de la volonté artistique initiale. *« Depuis le début, Brad Pitt voulait qu'on fasse quelque chose en Champagne ensemble, et ça nous a pris des années, se souvient l'un des membres de la famille, Marc Perrin. À chaque fois qu'on dégustait des*

*grands champagnes rosés, on faisait la même analyse : on trouvait que la partie pinot noir était trop oxydative. On s'est alors dit qu'il nous fallait faire autrement, avec des pinots plus jeunes et du chardonnay. »*

Cette projection de vigneron a donc débouché sur Fleur de Miraval, la première maison de Champagne exclusivement consacrée à la production de rosé. Il a fallu environ cinq ans pour trouver des approvisionnements, les faire vieillir, les assembler, etc. *« Ce n'est pas un business qu'on crée, c'est une ambition artistique »*, insiste Marc Perrin. *« Il faut savoir que, s'il est connu comme acteur, Brad Pitt est aussi architecte designer. Il possède plusieurs agences de design, ajoute Rodolphe Péters. Son intention avec ce champagne est avant tout une construction esthétique. »*

D'ailleurs, l'exigence de la qualité est telle que le nombre de bouteilles ne devrait pas augmenter. Car l'assemblage est pointu : chardonnay de la Côte des Blancs avec une grosse part de vins de réserve matures et, pour la partie rosée, du pinot noir de Vertus saigné et assemblé juste avant la mise en bouteille, afin de garder la notion de fraîcheur fruitée juvénile. *« Cette association m'a permis d'être encore plus précis dans ma quête d'équilibre et d'élégance pour mes propres champagnes, en affinant notamment l'apport de la lie sur les vins, conclut l'artisan de Fleur de Miraval. Et je sais que je suis encore à la recherche des notes de frangipane que je trouve dans les champagnes que faisait mon grand-père. »* Cet été, Brad Pitt devait venir découvrir sa nouvelle maison de vin, mais les circonstances sanitaires ont reporté sa venue. En attendant, il peut en boire la première production. (M)

**QUAND JACK MA, L'HOMME LE PLUS RICHE DE CHINE**, a pris sa retraite, quelques puristes du vin se sont étranglés. Pour remercier les employés d'Alibaba, son site de commerce en ligne, il a offert d'étonnantes bouteilles : un vin effervescent rosé produit au Château de Source, domaine bordelais acquis quelques années auparavant. Ou comment marier trois caractéristiques qui font rêver l'amateur de vin étranger : le vignoble bordelais, le rosé, les bulles. L'alliance des bulles et du rosé, même hors de la Champagne, fait battre les cœurs. À tel point que le Syndicat des vins côtes-de-provence, qui s'est fait une spécialité de cette couleur, a déposé un dossier d'appellation auprès de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) afin de pouvoir produire de l'effervescence haut de gamme. Le

domaine de Figuière, le Mas Cadenet ou le château Léoube, en Provence, ont ouvert la voie. Nombre de Champenois voient le vent tourner et déjà plusieurs maisons ont posé un pied en Provence. Le dernier en date est LVMH avec l'acquisition du Château d'Esclans. Les bulles rosées n'ont pas attendu de revendiquer l'appellation pour plaire. Et c'est sans doute là, dans ce secteur ouvert, estampillé vin de France, que s'engouffrent les audacieux. Parmi les pionniers de la bulle rosée hors Champagne et hors appellation, il y a eu le Mas de Daumas Gassac, à Aniane, dans le Languedoc, voilà une trentaine d'années. Aujourd'hui, le frizzante du domaine n'existe qu'en version rosée. « *Mon père a eu l'idée de cette cuvée après un voyage en Italie. Il a largement été inspiré par les spumante et prosecco*, raconte Roman

Guibert, qui gère aujourd'hui avec ses frères le domaine familial. *Comme elle provient uniquement de nos raisins, on ne pourra pas en produire beaucoup plus qu'actuellement, même si la demande est forte.* »

Le Mas de Daumas Gassac plafonne donc chaque année avec 50 000 bouteilles de ce frizzante, réalisé comme un prosecco, vendu à 15 euros l'unité. Une belle valorisation du produit, donc. « *On l'élabore comme s'il s'agissait d'un second vin pour nous. Moins pétillant qu'un champagne, il est très digeste, selon une signature aromatique reconnaissable, avec des notes acidulées de fraise et de petites baies rouges.* » Alors qu'il est réalisé majoritairement avec du cabernet sauvignon, Roman Guibert conseille de le boire dans l'année « *sur la flamme du fruit et de la fraîcheur.* »

Cette recherche précise de saveur spontanée et saine, c'est dans toute la France viticole qu'elle se répand, notamment dans la Loire. À la cave coopérative du Vendômois, à Villiers-sur-Loir, par exemple, le directeur, Nicolas Parmentier, remarque que ses bulles rosées sont en augmentation. Son vin mousseux (réalisé en suivant la méthode traditionnelle des crémants) est vendu à 5 euros et représente 15 % de la production de la cave. Il souligne aussi le fait qu'il ne s'agit pas d'un vin à laisser vieillir : « *C'est un [vin du] Coteau du Vendômois, qui n'est pas une appellation, mais relève d'un vrai savoir-faire régional, à boire jeune avec ses notes fraîches, vineuses et fruitées* », conseille-t-il à propos de cette cuvée qui existe depuis les années 1970 mais dont le succès ne se dément pas et dont il pourrait doubler la production pour répondre à la demande.

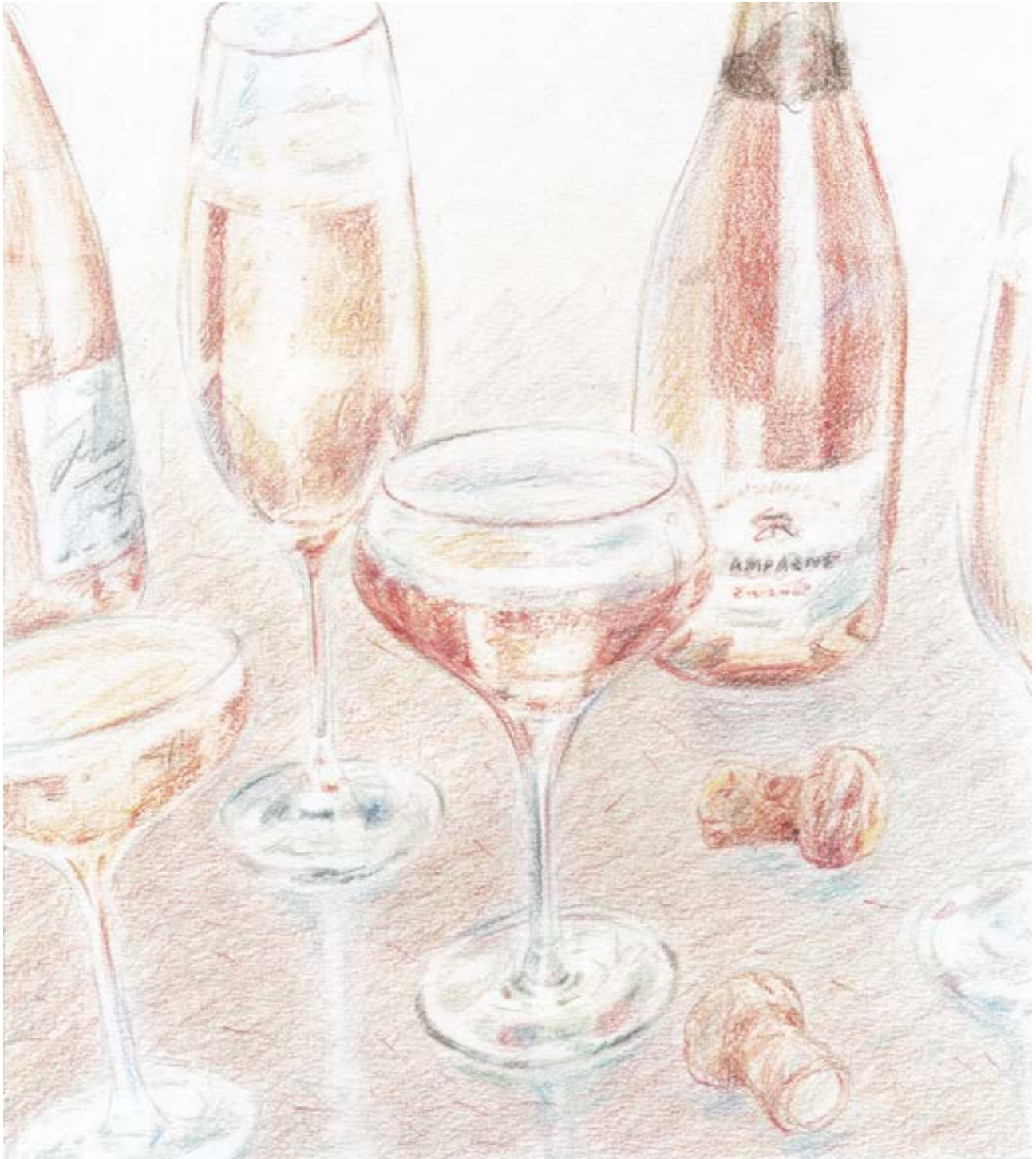
Par conséquent, quand un jeune entrepreneur comme Christophe Kaczmarek (36 ans) lance, fin 2019, le négoce de vin French Beaches, produire des bulles rosées apparaît comme une évidence dans sa gamme désinhibée, « *poétique, artistique et inspirée* », comme il le dit. Sur l'ensemble du territoire français, il crée ainsi des cuvées avec des vigneronns dont il est proche. Légère en alcool (9,5°), sa cuvée X, 100 % gamay, lancée l'hiver dernier, est réalisée selon la méthode ancestrale. Ce mousseux non millésimé a été élaboré avec Romain Paire, du domaine des Pothiers, dans les Côtes roannaises. « *Avec ce vin, on a coché plusieurs cases : l'effervescence, pour laquelle il existe un vrai engouement, la couleur rosée et le côté light. Sans compter que le vin est nature, les raisins sont bio et vinifiés en levures indigènes. Tout ce côté anticonformiste s'est révélé gagnant ! Ce qui ne signifie pas que la matière première sorte de nulle part, puisqu'elle vient de superbes coteaux cultivés par un domaine familial à l'histoire séculaire* », explique le jeune entrepreneur qui a doublé la production de cette cuvée en 2020. En somme, le monde du vin ne cesse de s'affranchir des étiquettes et des codes. Avec les bulles rosées, qui proposent un vin authentique, loin de l'agroalimentaire, un nouveau train est en marche. (M)

## L'EFFERVESCENCE gagne tous les domaines.

L'ALLIANCE DES BULLES ET DU ROSÉ N'EST PLUS L'APANAGE DU CHAMPENOIS. LOIRE, LANGUEDOC, PROVENCE, RHÔNE... DANS TOUTE LA FRANCE, D'AUDACIEUX VITICULTEURS PROPOSENT DE BELLES CUVÉES MOUSSEUSES.

Texte Laure GASPARTOTTO — Illustration Furze CHAN





## La bibliothèque ROSE.

LES MEILLEURES CUVÉES DE CHAMPAGNES ROSÉS PROMETTENT  
DES ACCORDS INÉDITS AVEC DES VIANDES ROUGES, DES VOLAILLES,  
DES POISSONS... ET DES BUDGETS TOUT AUSSI VARIÉS.

Rémi BARROUX  
Laure GASPAROTTO  
Ophélie NEIMAN

**Amyot, rosé sec**

Un rosé clair, issu de pinot noir de la Côte des Bar, où ce domaine familial possède presque vingt hectares de vignes. Un très joli vin à l'effervescence savoureuse et gourmande. Un sacré rapport qualité-prix à ouvrir sans hésiter avec des fruits de mer ou des viandes blanches. Son côté fruité et épicé est plus destiné à la table qu'à l'apéritif. On le marie volontiers à un dessert chocolaté.

15,80 €. CHAMPAGNE-AMYOT.COM

**Couvent Fils, rosé**

Ces bulles fines et fleuries sont une belle découverte. À goûter avec un mets tel que des tempuras de crevettes, pour lui apporter un peu de matière, mais point trop non plus afin de ne pas l'écraser. Finale acidulée, mais juste ce qu'il faut pour laisser de l'harmonie à l'ensemble.

16 €. CHAMPAGNE-COUVENT-FILS.COM

**Couvent Julien, rosé de saignée**

Forcément, vu le nom de la cuvée, la robe est soutenue, les rosés de saignée étant naturellement plus foncés que les autres. Le nez exhale des notes puissantes et profondes de fruits rouges. Salines et harmonieuses, les saveurs dévoilent des notes légèrement amères qui laissent imaginer de nombreux accords : thon, sushis, mais aussi bœuf ou agneau...

16,10 €. CHAMPAGNE-COUVENT-FILS.COM

**Cossy-Péchon, rosé de saignée premier cru**

Moitié pinot noir, moitié meunier pour un rosé 100 % bon, à la couleur intense, nuance groseille et des arômes très gourmands de pêche et de framboise. Le tout est rond comme un brugno, souple en finale, facile et joyeux. Convient aussi bien avec un canard sauce aux fruits rouges qu'avec un dessert de la même couleur.

16,95 €. CHAMPAGNECOSSYPECHON.FR

**Locret-Lachaud, Cuvée spéciale, rosé premier cru**

Bon rapport qualité-prix pour ce rosé clair qui provient des collines d'Hautvillers, berceau des bulles champenoises. Avec ses notes d'acacia, le nez est fin et laisse la place à des bulles élégantes, savoureuses et gourmandes. Comme la finale se révèle longue et fleurie, c'est un champagne qui convient très bien à la table, avec un carpaccio de bœuf, par exemple.

17,20 €. LOCRET.COM

**Marcel Richard**

Saumonée, la robe va bien aux saveurs légèrement rustiques de ces bulles qui se prêtent parfaitement à des mets faciles, comme une volaille rôtie ou même une côte d'agneau. Les notes de mimosas et de noisette sont soutenues par une effervescence crémeuse et pulpeuse qui s'inscrit dans la gourmandise. Un vin jeune à boire dès à présent.

17,90 €. CHAMPAGNEMARCELRICHARD.COM

**François Chaumont, rosé**

Toute petite production mais très bonne affaire : ce rosé d'assemblage, au rosé finement cuivré, est 100 % pinot noir issu d'une seule parcelle du domaine nommée Les petites vignes. Il dégage des parfums de pamplemousse et de fleur et délivre une sensation fraîche et saline. Un champagne rafraîchissant, à savourer de préférence avant le repas.

18 €. CHAMPAGNE-FRANCOIS-CHAUMONT.FR

**Didier-Ducos, La Rosée**

Rien qu'avec sa couleur pétale de rose et ses arômes francs d'agrumes, ces bulles s'inscrivent dans la séduction. Bien fait, il désaltère par son éclat et sa tendresse. À ouvrir aussi bien à l'apéritif qu'avec des crustacés ou des chèvres frais. Finale fruitée.

19,50 €. CHAMPAGNEDIDIERDUCOS.COM

**Marie Tassin, Provocation rosée**

Il y a en effet un brin de provocation dans cette cuvée atypique de champagne de macération 100 % pinot noir. Car en plus de la macération, qui lui donne sa couleur et sa puissance, le raisin a subi une macération semi-carbonique : exubérance aromatique garantie ! Ce champagne déborde de fruits et se balade franchement du côté des vins rouges. Une cuvée formidable, à dégainer avec une côte de bœuf. Si, si.

23,40 €. CHAMPAGNEFUMEYTASSIN.COM

**Guy Méa, Rosa délice**

Non loin d'Épernay, ne ratez pas le petit village de Louvois et la jolie maison Guy Méa. À sa tête, Sophie, qui propose ses belles cuvées, toujours volontaire pour innover, chercher... et trouver. Son Rosa délice est délicat, doux, avec 60 % de chardonnay, et puissant, croquant, avec 10 % de bouzy rouge (vin rouge de pinot noir) et 30 % de pinot noir. Ce rosé séduit les papilles et on attend avec impatience la nouveauté, un rosé de saignée issu de la vendange 2018, élevé en amphore : 500 bouteilles à guetter dès le printemps 2021.

24 €. CHAMPAGNE-GUY-MEA.COM

**Alfred Tritant, rosé**

Avec seulement 3 hectares de vignes, le domaine est minuscule... mais le sol est grand : le vignoble pousse en effet à Ambonnay et surtout à Bouzy, deux majestueux grands crus. Et, bien qu'ils soient connus pour la qualité du pinot noir, ce rosé est pourtant constitué de 60 % de chardonnay car celui-ci « pinote », c'est-à-dire évoque fortement le cépage rouge ! Avec de si beaux terroirs (et des vins de 2016 et plus vieux), on ne s'étonne pas de trouver dans le verre un champagne puissant, mature, prêt à encaisser tout un repas et diablement attirant.

24,50 €. CHAMPAGNE-TRITANT.FR

**Louise Brison, L'Impertinente**

Même s'il n'est pas millésimé, ce champagne d'un rosé clair repose sur une assise solide. Normal : l'année de base de son assemblage est 2012,

une belle récolte. Les arômes sont complexes, sur des notes de noisette, de fruits secs et d'épices douces. En bouche, c'est franc et bien sec (le dosage est d'ailleurs très faible : 2 g/l de sucre). Une bulle saline et apéritive qu'on peut garder pour la table. À noter : ce domaine familial depuis quatre générations est en cours de conversion bio.

27,90 €. LOUISE-BRISON.FR

**Jean Josselin, Audace, rosé**

Avec ses notes gourmandes de framboise mûre, ce champagne est un régal. Il offre des saveurs fruitées multiples, groseille, cassis, mûre, mais aussi pamplemousse et marmelade d'orange. On aime sa franchise et sa netteté. À découvrir avec du saumon fumé ou du camembert !

28 €. TÉL. : 03-25-38-21-48.

**Janisson Baradon et fils,****rosé de saignée**

Il est rare de goûter un champagne rosé aussi élégant à ce prix. Issu à 100 % de pinot noir de la parcelle La Croisette, à Épernay, il se fonde sur la vendange 2015 et sa vinification sans fermentation malolactique permet d'associer à la patine des ans une tension réjouissante. Résultat, un nez frais de fruits rouges croquants qui flirtent avec la fleur d'oranger, une bouche savoureuse et une personnalité très chic.

32 €. CHAMPAGNE-JANISSON-BARADON.COM

**Aurore Casanova**

Un coup de cœur pour ce champagne pulpeux, d'une élégance immédiate et évidente. D'une robe très pâle, il révèle une complexité sans fin, entre notes fleuries et saveurs de fruits secs, en passant par des nuances beurrées, mentholées et d'agrumes. Un assemblage de chardonnay et pinot noir, à la texture superbe et longueur saline. Seul ou accompagné, un champagne de haute volée.

33 €. AUORECASANOVA.COM

**Allouchery-Deguerne, Margot, rosé de saignée**

Récoltant-manipulant depuis seulement 2015, ce domaine présente ici son premier vin, puisque ce rosé contient essentiellement ce millésime. Soutenu et brillant, il exhale des arômes de petits fruits rouges qui font saliver. En bouche, il exprime des saveurs riches en nuances qui permettent de les accorder avec beaucoup de mets : saumon, foie gras ou même un bavarois.

33 €. ALLOUCHERY-DEGUERNE.COM

**Hugues Godmé, rosé grand cru**

Une belle réussite ! Ce rosé, certifié en biodynamie, affiche une robe claire, aussi élégante que les arômes qui s'en exhalent. Ensemble harmonieux, équilibré, aux notes fleuries, joyeuses et longues. Finale salivante et juteuse, fraîche et nette. Très peu dosé en sucre, cet assemblage de chardonnay et de pinot noir dominant se marie avec une multitude de mets, tant il est savoureux et bien construit.

33,50 €. CHAMPAGNE-HUGUES-GODME.COM

**Gonet-Médeville, rosé****premier cru**

Sur l'étiquette, on lit « brut ». Mais, avec un dosage léger de 3 g/l, ce rosé est bien un extra brut. Et la fraîcheur, le côté aérien de cet assemblage très majoritairement (72 %) chardonnay – 27 % pinot noir et le reste en vin rouge d'Ambonnay – le confirment. Les notes de fruits rouges et la structure racée de ce vin en font un compagnon idéal pour le repas, de l'entrée au dessert. On peut aussi le boire, seul, juste pour le plaisir.

34 €. GONET-MEDEVILLE.COM

**Huré Frères, Insoluciance**

Aucun souci possible avec ce rosé, car sa personnalité tout entière est une invitation à la légèreté. Invitation, justement, c'est le nom de la cuvée phare de François et Pierre Huré, qui sert de pierre angulaire à cette Insoluciance. Ils en ont repris la trame, y ont ajouté un peu plus de chardonnay et du vin rouge, issu de vieilles vignes de pinot noir et de meunier de Ludes. Résultat, ce rosé lumineux dégage des notes de fraise croquante et de pamplemousse. En bouche, il est frais, vif, aérien. À déboucher sans s'en faire pendant l'apéritif.

35 €. CHAMPAGNE-HURE-FRERES.COM

**Pannier, brut rosé**

Dans sa jolie robe saumonée, ce rosé tient ses promesses. Petits fruits rouges bien mûrs (cerises, framboises...) en bouche, délicat, ce champagne séduit par son attaque vive, fraîche. Et il accompagnera parfaitement des poissons en carpaccio, des côtes d'agneau ou une mousse aux fruits rouges. Le compagnon idéal.

35 €. CHAMPAGNEPANNIER.COM

**Charpentier, Terre d'émotion**

Avec le nom de la cuvée, le commentaire est tout trouvé. Délicatesse, tendresse et pureté procurent l'émotion annoncée. On pourrait aussi écrire, selon un mauvais jeu de mots, que ce champagne est bien charpenté, avec de la minéralité et du fruit, juste comme il faut. Bref, on aime beaucoup l'équilibre de ce vin à majorité écrasante (88 %) de chardonnay.

36 €. TÉL. : 03-23-82-10-72.

**Domaine Collet, Anthime****Sensation, extra brut, rosé, 2014**

Celui-ci va directement à table, sans hésitation ! Pas seulement pour sa robe sombre, aux tons corail, mais aussi pour son nez vineux rappelant le vin rouge, avec des notes de fruits kirschés et compotés et sa bouche structurée. Ce champagne vinifié et élevé sous bois, à dominante de pinot noir de saignée, s'entendra avec un filet de veau ou des pigeons, en tout cas un plat à sa mesure.

39 €. DOMAINE-COLLET-CHAMPAGNE.FR

**Drappier, rosé nature**

Bien sûr, on peut pousser jusqu'à Urville (Aube), au sud de la Champagne, sur la Côte des Bar pour profiter de l'accueil chaleureux de la famille Drappier. Mais on

○○ doit surtout goûter sa gamme de rosés, du rosé de saignée à la luxueuse et somptueuse Grande Sendrée 2010 (92 €). Apprécions ici le rosé nature : 100 % pinot noir, très présent dans la région, 100 % sol jurassique kimméridgien, 100 % saignée, zéro dosage pour un résultat 100 % séduisant, avec ses notes de petits fruits rouges (groseille, framboise), des agrumes avec comme la mandarine et quelques épices.

39 €. CHAMPAGNE-DRAPPIER.COM

#### Benoît Lahaye, rosé de macération

Dans le petit village de Bouzy, dont il est devenu en mars 2020 l'adjoint au maire, au cœur des terres du pinot noir, Benoît Lahaye continue de faire des merveilles avec ce cépage. Brut nature, blanc de noirs, bouzy rouge (un vin tranquille)... et bien sûr ce rosé de macération 100 % pinot noir, très faiblement dosé (3 g/l), trois jours de macération pour extraire couleur et arômes, un élevage moitié amphore moitié barrique, pour concevoir un champagne délicat, tendance pétale de rose, où les petits fruits rouges ne sont guère envahissants. Superbe !

39 €. TÉL. : 03-26-57-03-05.

#### Mailly, Rosé de Mailly

Pas étonnant qu'en pléines terres du pinot noir, la cave Mailly grand cru propose de beaux rosés. Dans la couleur, deux cuvées retiennent les papilles. Le Rosé de Mailly (90 % pinot noir et 10 % chardonnay) est opulent, avec des notes kirschées et d'agrumes. On aime aussi L'Intemporelle (72 €), qui se montre plus délicate, le chardonnay occupant 40 % de l'assemblage. Et si vous n'arrivez pas à choisir, prenez les deux pour conjuguer gourmandise et raffinement.

40 €. CHAMPAGNE-MAILLY.COM

#### AR Lenoble, Rosé terroirs

Pour réconcilier ceux qui aiment le rosé et ceux qui ne l'aiment pas autour d'une seule bouteille, il y a cette cuvée qui fait l'unanimité. Pourquoi ? Parce que c'est d'abord un grand vin, essentiellement du chardonnay, classé en premiers et grands crus. Ensuite, ses saveurs fines conjuguent habilement puissance et fraîcheur. Enfin, sa longueur exceptionnelle permet de le glisser à table avec un nombre varié de mets – aussi bien un daurade qu'un magret de canard.

40,70 €. CHAMPAGNE-ARLENOBLE.COM

#### Ayala, Rosé majeur

Depuis son rachat par Bollinger, en 2005, cette maison historique d'Ay n'en finit plus de se renouveler et de proposer de beaux flacons. En témoignent ce Rosé majeur, composé pour moitié de chardonnay, 40 % de pinot noir et 10 % de meunier. Équilibré, ouvert, disponible pour accompagner tout le repas, il offre ses fruits au nez et en bouche, pour une finale complexe et voluptueuse.

42 €. CHAMPAGNE-AYALA.FR

#### Le Brun de Neuville, rosé, 2012

La robe orangé pâle est lumineuse et le vin ne l'est pas moins. Le fruit est ici croquant, du pamplemousse à la cerise, et l'épice poivrée discrète, la réglisse ou l'amande se fondent dans une belle harmonie. Ce champagne est très

séduisant et appelle une jolie volaille ou un tagine subtilement épicé au curcuma, à la bergamote et même à la cannelle.

45 €. LEBRUNDENEUVILLE.FR

#### Tarlant, Zéro, rosé brut nature

Rarement un champagne se montre aussi nuancé, entre les notes fruitées, fleuries, épicées, voire de moka. Une grande richesse gourmande donc pour ces bulles très élégantes et profondes, issues d'un assemblage de chardonnay, meunier et pinot noir. Finale ronde, saline et amère. Un brut nature – sans aucun dosage –, à marier de manière multiple, du début à la fin d'un repas.

45 €. TÉL. : 03-26-58-30-60.

#### Philipponnat, Royale Réserve, rosé

Trois quarts de pinot noir, 20 % de chardonnay et 5 % de meunier, l'assemblage est parfaitement maîtrisé et le résultat fait la part belle aux fruits rouges, cerises et fraises des bois, ainsi qu'à des notes plus agrumes. N'hésitez pas à déboucher cette cuvée pour accompagner du veau, de l'agneau, ou de la lotte, du sandre et même des gambas. Vous pouvez aussi demander pour Noël la cuvée Clos des Gosses juste rosé 2009, au prix de 288 €.

47,50 €. PHILIPPONNAT.COM

#### Leclerc-Briant

Un rosé très clair qui a les saveurs d'un blanc, axées sur la minéralité et la salinité. Composé à 95 % de chardonnay, il y a donc une toute petite touche de pinot noir, vinifié en vin rouge, pour le colorer. Exhalant des notes de fleurs fraîches, l'ensemble se fait remarquer par son élégance et sa profondeur. Avec cette effervescence, certifiée en biodynamie, on est face à un grand rosé qu'on apprécie aussi bien seul qu'accordé avec une volaille.

48 €. LECLERCBRIANT.FR

#### Henriot, brut rosé

Revendiquant avec fierté son statut « familial et indépendant », depuis plus de deux siècles à Reims, la maison Henriot continue de séduire avec sa gamme complète (huit cuvées), dont ce très joli rosé. Le pinot noir de la Montagne de Reims y est en majesté (50 %) et l'assemblage proposé allie son croquant et sa puissance, la minéralité du chardonnay et la structure « tutti frutti » du meunier. Magnifique ! Et on peut aussi se laisser tenter par la cuvée millésimée 2012 (77 €).

52 €. CHAMPAGNE-HENRIOT.COM

#### Deutz, brut rosé

Dans la maison au cœur d'Ay, l'amour trône au milieu de la cour. Il est aussi décliné dans une cuvée somptueuse, en blanc comme en rosé, mais l'Amour rosé de Deutz (2009) n'est pas donné : 170 €. Plus accessible et tout aussi séduisant, choisissez alors le rosé 2014 (62 €) ou le brut rosé, sans année. Mais pas sans goût. Cerise, mûre, groseille, mais aussi framboise conquièrent nez et palais, pour notre plus grand plaisir, et la finale apporte sa touche acidulée. Parfait !

52 €. CHAMPAGNE-DEUTZ.COM

#### Mandois, Victor, rosé, 2007

Dans cette magnifique cuvée, Mandois célèbre l'attente. Celle d'un vin qui a été élevé neuf ans sur lies, comme celle des vieilles vignes qui apportent leur expérience au chardonnay (90 % de l'assemblage). Le résultat est beau et ce rosé se révèle tout à la fois puissant et délicat. S'y conjuguent des arômes d'agrumes et d'épices, qui marient fraîcheur et complexité.

55 €. CHAMPAGNE-MANDOIS.FR

#### Perrier Jouët, Blason rosé

Si l'argent ne comptait pas, on choisirait La Belle Époque rosé 2010, la (très) grande cuvée or rose de la maison. Mais elle est aussi chère qu'introuvable sur le territoire, c'est pourquoi on préfère se rabattre sagement sur le Blason rosé, qui offre un très joli moment suspendu. Avec des arômes de brioche et de grenade, il se fait caressant dans la bouche, comme une boule duveteuse. Seul ou avec des biscuits, et pourquoi pas des langoustines, il va avec tout.

60 €. PERRIER-JOUËT.COM

#### Chassenay d'Arce, Confidences, 2012

Le long de la rivière, l'Arce, au sud de la Champagne, cette cave couvre un vignoble de 315 hectares, où domine le pinot noir, un encouragement à produire de beaux rosés. Le Confidences 2012 (86 % de pinot noir) est superbe d'élégance, tendance fruits rouges mûrs et réglisse. On aime sa longueur, sa tension. On goûte aussi, à un prix plus modique (27,40 €), la cuvée « de base » de la maison, dans laquelle le chardonnay occupe un tiers de l'assemblage.

66,30 €. CHASSENAY.COM

#### Ruinart, rosé

Née en 1729, la maison rémoise se targue d'avoir élaboré son premier rosé trente-cinq ans plus tard. C'est dire l'expérience de Ruinart, et son rosé est à la hauteur de la référence. Superbe avec ses arômes de fruits rouges, de litchi ou de goyave, saupoudrés de notes d'épices. Un champagne complexe, charpenté et vif tout à la fois. Et, pour ceux qui peuvent faire chauffer la carte bancaire, la maison propose le Dom Ruinart rosé 2007 à 270 €. À ce tarif, un flacon à déguster à deux... 70 €. RUINART.COM

#### Henri Giraud, Dame Jane

Ceux qui pensent que le champagne n'est pas un vin de garde seraient étonnés par ce vin bien taillé pour de nombreuses années. D'une construction bien pensée, il est d'abord issu uniquement de pinot noir provenant d'Ay, un terroir crayeux qui lui donne une saveur saline toute particulière. Ensuite, il est vinifié en fûts de chêne avant d'être élevé dans des œufs de terre cuite. Tout ce savoir-faire se traduit par un toucher sensuel, des bulles cristallines et soyeuses. Des bulles exceptionnelles à boire avec des gambas grillées ou bien d'autres mets raffinés.

71 €. CHAMPAGNE-GIRAUD.COM

#### Fernand Hutasse et Fils, Clin d'Œil, grand cru rosé

Délicatement saumonée, la couleur de ce champagne annonce la finesse qu'on va retrouver dans le verre : des notes aromatiques d'agrumes,

de verveine, une structure délicate, beaucoup de fraîcheur. Parfait pour l'apéritif, il est constitué en grande partie de chardonnay (88 %) et le reste de pinot noir. Une entrée en matière délicate dans les rosés. Cette bouteille est vendue en coffret avec sa petite sœur, le Clin d'œil grand cru blanc.

79 €. LES DEUX. CHAMPAGNE-TORNAY.FR

#### Boizel, Joyau de France, rosé, 2007

Avec un nom de cuvée pareil, il faut assurer, d'autant que le prix du flacon est important. Cette cuvée de la maison historique, fondée en 1834 à Épernay, tient son rang. Magnifique de bout en bout, du nez délicat de pétales de rose, de fruits mûrs et sucrés, jusqu'à la bouche, douce et épicée tout à la fois, et longue, longue. Un magnifique champagne qui mettra en valeur tous les mets de fête, notamment les cuisines orientale et asiatique.

100 €. BOUTIQUE.BOIZEL.COM

#### Bollinger, La Grande Année, rosé, 2012

Difficile d'imaginer plus charmant, crémeux, sensuel et malgré cela plus racé que ce champagne rosé. La Grande Année, c'est la quintessence artisanale de la maison Bollinger. L'intégralité du vin est vinifiée en fûts de chêne, les raisins viennent de crus de rêve, en particulier Ay et Verzenay pour le pinot noir, Le Mesnil-sur-Oger et Oiry pour le chardonnay. Et, surtout, le vin rouge (5 % seulement de la composition tant il est puissant) vient de la mythique parcelle de la Côte aux enfants. Un peu de rêve en bouteille.

140 €. CHAMPAGNE-BOLLINGER.COM

#### Billecart Salmon, Élisabeth, rosé, 2007

La cuvée rosée classique de Billecart est un incontournable pour les palais des amateurs. Mais cette cuvée d'exception est encore un cran au-dessus. À peine plus corsée que sa petite sœur, elle est surtout encore plus raffinée, encore plus complexe, mêlant des parfums de rose et de citron confit, avec une persistance folle. À servir avec une belle volaille ou pour un moment précieux. Magnifique, à tous les égards.

160 €. CHAMPAGNE-BILLECART.FR

#### Gosset, Celebris, rosé extra brut, 2007

Lancées en 1995 avec le millésime 1988, les cuvées Celebris n'ont connu, en vingt-cinq ans, que sept millésimes en blanc et trois en rosé. Gosset vise ici l'exception, avec l'assemblage de chardonnay (59 %) et de pinot noir (41 % dont 7 % de vin rouge) apte à évoluer en grand vin. Le résultat est bluffant en termes de profondeur et de complexité aromatique. Pas d'élégance superficielle, mais une aristocratie de caractère, aux fruits rouges capables d'accompagner avec classe viandes et crustacés.

160 €. CHAMPAGNE-GOSSET.COM