



Art de vivre

Rosé, la couleur de l'été

Un été chaud, ensoleillé et convivial. A l'abri du soleil sous une véranda, au bord d'une piscine, à l'occasion d'un picnic, les prétextes pour déboucher une bouteille de rosé sont multiples. Les régions de productions aussi. La France entière se met à produire des rosés.

Partager :



| Publié le 04/08/2026 à 09:09

Des rosés d'un peu partout

La Provence dans toute son acceptation bien sûr mais aussi les Pays de Loire, le Languedoc et le Sud Ouest sont largement présents dans les rayons des cavistes. Une palette géographique qui permet de découvrir la grande variété de cépage disponible en France.

Grenache, rolle, syrah, tibouren, cinsault, carignan, mourvèdre, vermantino et pinot noir sont les grands cépages qui constituent l'ossature des rosés français. Variétés de cépages mais aussi une fourchette de prix qui permet à chacun de trouver son bonheur sans être obligé de se ruiner.

Entre 5 et une vingtaine d'Euros, il est ainsi possible de trouver des vins de qualité qui seront agréables à boire. Alors préparons les seaux à glaces, voici en deux chapitres une sélection de quelques rosés pour un été en roue libre.

Pinot Noir, J.de Villebois

En IGP Val de Loire, voilà un pinot noir du domaine J.de Villebois en millésime 2025. A l'opposé des rosés translucides que l'on rencontre souvent, celui-ci offre une robe soutenue presque corail. Le nez fruité penche vers la pêche jaune avec des notes de barbe à papa.

Bien rond en bouche, la figue sèche, les petits fruits rouges sont présents et apportent une mâche fraîche qui se poursuit dans une longueur soyeuse et fruitée. Un vin qui sera le compagnon parfait de vos soirées barbecue pour accompagner des grillades et des salades composées.

✓ Pinot Noir rosé Val de Loire J.de Villebois 2025, 9,50 € chez les cavistes.

Sancerre Les Belles Vignes 2025, Fournier père & fils

S'il y a un vignoble où l'on n'attend pas nécessairement, un rosé c'est bien en Sancerre. Ici, c'est le blanc et le rouge qui s'imposent en premier mais ne boudons pas notre plaisir pour découvrir un rosé issu d'une des plus belles régions viticoles.

Pour ce rosé, c'est le pinot noir qui a été retenu avec un élevage partant de la période des vendanges jusqu'au printemps suivant. Présenté dans un élégant flacon, ce rosé de Sancerre offre une robe d'un rose intense tirant sur le rose cerise.

Au nez, ce sont des notes florales qui s'accordent avec des arômes de fruits rouges. En bouche, on retrouve la fraîcheur gourmande des pêches blanches avec une finale d'agrumes. Voilà un rosé structuré et complexe qui s'accordera avec des plats d'été épicés.

✓ Sancerre, Les Belles Vignes Rosé 2025, Domaine Fournier, 18,60€ chez les cavistes.

