

Hautes Exigences

Lifestyle / Culture
Savoir-Faire

Hautes Exigences n° 2023 • 83 •



Hautes Exigences #6 - 2023 • 83 •

Élégance Rosé édition 2023

Dans cette nouvelle édition, nous vous invitons à retrouver une sélection 100% française pour découvrir un panorama des vins rosés. La fameuse couleur propulsée par les vins de Provence en a fait du chemin ! Désormais, elle a sa place en tant que couleur, et officie tout au long de l'année autour de beaux accords à table. Quel succès ! Sauf qu'une forte lumière attire toujours l'ombre et parfois, celle-ci a des revers pervers.

En effet, le rosé a brillé jusqu'à atteindre son apogée ! Mais trop souvent, il a été associé au marketing... En conséquence, certaines cuvées ont déçu, quand d'autres ont vu leur prix exploser. Les vins de Provence sont devenus si recherchés, que leurs prix oscillent entre ceux des vins effervescents et des champagnes. En faisant cela, certains amateurs se sont redirigés vers d'autres régions viticoles, parfois loin des AOP/AOC, IGP s'autorisent même le vin de France.

Si les rosés de Provence ont tendance à devenir associés à de la consommation statutaire, ils ont paradoxalement ouvert la voie à de nouvelles approches, et de nouvelles régions pour explorer les possibles. Une seule problématique semble de mise : « qui pour incarner maintenant le rosé de convivialité ? »



Une Grande Vallée LA LOIRE

J. de Villebois

PINOT NOIR - VAL DE LOIRE ROSÉ 2022

Dès le nez, les petites baies rouges et noires se parent de nuances exotiques et florales. Les petits fruits sauvages apportent du charme. En bouche, l'onctuosité est palpable avec ses petites notes acidulées avec cette pointe minérale dont la finale appelle les crudités. On l'aime autour des salades estivales et pour les amateurs de gastronomie japonaise : un chirashi.

Domaine Houry Denis

SAVOURS D'ÉTÉ - COTEAUX DU VENDÔMOIS 2022

Coup-de-Cœur de la rédaction. Ode au Pineau d'Aunis, ce rosé développe des facettes très gourmandes. Riche de fruits bien mûrs, d'un poivre blanc savoureux, d'une cerise juteuse et d'un floral attachant. En bouche, il dévoile une simplicité sincère, porté sur le plaisir avec un soupçon de tendresse. On l'adore à table autour des planches de charcuterie, de la salade Thaï et de la tarte aux fruits frais.

Château de la Grille

CHINON ROSÉ 2022

Le duo BAUDRY-DUTOUR présente un beau Chinon Rosé. Avec son nez délicat et raffiné, il se livre en fleurs et fruits noirs, dans un soupir de baies à noyaux qui se mêle à sa trame minérale. En bouche, la texture est onctueuse, minérale et savoureuse avec sa belle fraîcheur. Ce rosé fait des merveilles autour des viandes blanches, les planches apéritives et les salades estivales.

Cave de Saint-Pourçain

VIN GRIS 2022

Attention Coup-de-cœur. Ce rosé de Gamay est une jolie pépite terroir, suave, avec une grande séduction qui s'explore avec un floral presque poudré et qui s'habille de fruits rouges bien mûrs et d'un duo de pomme-poire. La bouche est acidulée, entre groseilles et prunes, dans une énergie pierreuse, salivante et très longue. Parfait autour des hors d'œuvre de la mer, le curry Khmer et les fromages.