

1 juin 2025

---

## Les vins qui rafraîchissent l'été

Déjeuners au soleil ou soirée dans la douceur de la nuit, l'été nous invite à prendre notre temps et à profiter de nos amis et de notre famille. De l'apéritif au dessert, les vins d'été vous accompagnent tout au long de ce moment de partage. Voici une sélection de vins à déguster avec modération bien sûr !

### Les rosés, les incontournables

Depuis des années, le rosé est associé à l'été, au soleil et à la chaleur. Un vin qui nous accompagne tout au long de nos repas. Un vin qui se boit frais et dont les notes légèrement fruitées ravissent nos papilles.



1. Inès Fronton 2024, Vinotalie, 7,56 €. [www.vinotalie-boutique.com](http://www.vinotalie-boutique.com)
2. L'Instant Rosé, Château Barbanau, 13 €. [www.chateau-barbanau.com](http://www.chateau-barbanau.com)
3. La Mascaronne 2024, Château La Mascaronne, 23 €. [www.vinatis.com](http://www.vinatis.com)
4. La Vie en Rose, Château Roubine, 13,50 €. [www.vinatis.com](http://www.vinatis.com)
5. Les Deux Anges 2024, L'Escarelle, x3 49,20 €. [escarelle-shop.com](http://escarelle-shop.com)
6. Miss Anaïs, 5,90 €. [www.e.leclerc](http://www.e.leclerc)
7. Première 2024, Figuière, 15,75 €. [figuiere-provence.com](http://figuiere-provence.com)
8. Rosé Millésime 2023, 1489 Roseblood, 57 €. [www.estoublon.com](http://www.estoublon.com)
9. Rosé de pressée, Domaine Tariquet, 5,95 €. [www.vinatis.com](http://www.vinatis.com)
10. Sancerre Pinot Noir, Fournier Père & Fils, 18,15 €. [www.tresorsdebacchus.com](http://www.tresorsdebacchus.com)

## Les vins blancs, la fraîcheur avant tout

Été comme hiver, le vin blanc a la côte. Minéral ou fruité, il se marie avec de nombreux mets. On apprécie particulièrement ce vin en cette saison car il s'accorde parfaitement avec vos planchas de poissons et crustacés.



1. Autrement 2024, Gérard Bertrand, 7,50 €. [www.gerard-bertrand.com](http://www.gerard-bertrand.com)
2. Daguet, Berticot Sauvignon, 4,20 €, en GMS.
3. L'Éclat, Domaine de Joy, 5,50 €. [www.charlemagne-boissons.com](http://www.charlemagne-boissons.com)
4. Les 4 cépages 2024, Domaine de Pajot, 9,25 €. [boutique.domainepajot.com](http://boutique.domainepajot.com)
5. Les Terroirs Blanc, Mouton Cadet, 8,08 €. [www.e.leclerc](http://www.e.leclerc)
6. Roussanne 2023, Domaine Courbis, 13 €. [shop.vins-courbis-rhone.com](http://shop.vins-courbis-rhone.com)
7. Sauvignon Blanc Val de Loire 2023, J. de Villebois, 9,90 €. [www.twil.fr](http://www.twil.fr)
8. Secret d'Océan, Albert Bichot, 28,50 €. [boutique-albert-bichot.com](http://boutique-albert-bichot.com)
9. Touraine Sauvignon Blanc, J. de Villebois, 10,50 €. [www.tresorsdebacchus.com](http://www.tresorsdebacchus.com)
10. Collection Origine, AOC Cheverny, 5,70 €, chez Leclerc.

## Les vins rouges, les oubliés ?

Avec la chaleur, nous avons tendance à bouder les vins Rouge de peur qu'il ne soit trop "lourd". Pourtant, avec le barbecue, certains vins Rouge sont parfaits car peu tanniques. D'une manière générale, on va privilégier les vins de Loire, de Bourgogne... qui vont être plus sur le fruit.



- 1.** Cuvée Terre Blanche 2022, Fournier Père & Fils, 31,25 €. [www.tresorsdebacchus.com](http://www.tresorsdebacchus.com)
- 2.** Domaine Jacky Marteau – Touraine Gamay 2023, 9,35 €. [www.vivino.com](http://www.vivino.com)
- 3.** Le Cœur Gros, Berticot, 14,90 €. [berticot.com](http://berticot.com)
- 4.** La Bastide Rasteau, Domaine Brusset, 17,90 €. [www.1jour1vin.com](http://www.1jour1vin.com)
- 5.** Rouge Clair, Michel Chapoutier, 9,95 €. [www.chapoutier.com](http://www.chapoutier.com)
- 6.** Terre de Roche 2023 AOC Grignan-les-Adhémar, Domaine Ferrotin, 7,80 €. [www.domaineferrotin.fr](http://www.domaineferrotin.fr)
- 7.** Vin Le Fleur IGP Pyrénées Atlantiques, Crouseilles, 5,50 €, en GMS.

