

Ah! les rosés, pour l'été

Longtemps négligés et ignorés, voire même décriés, les vins rosés redeviennent le choix de bien des amateurs dans le monde entier et avec raison, car, moult bons motifs incitent les consommateurs à déguster ces vins rafraîchissants et festifs.

On disait autrefois que le vin rosé ne pouvait pas résulter de l'assemblage de vin rouge et de vin blanc, notamment en France et dans la plupart des pays d'Europe et ce l'est encore. En fait, le vin rosé est obtenu par la macération plus ou moins prolongée de raisins à peau foncée, les pigments de coloration étant partie intégrante de la peau du fruit.

La consommation

On devrait boire le rosé à une température entre 10° et 13° c. Il ne faut pas glacer un rosé, pas plus qu'un vin blanc, pour ne pas en « casser » les arômes et les saveurs. Si le plaisir est déjà dans la couleur, c'est évidemment au nez et en bouche que le rosé se révèle le mieux. Souvent bu par plaisir, autour d'un repas champêtre, sur des charcuteries ou des grillades au barbecue, sinon, au bord de la piscine, le rosé sait apporter de bien jolies surprises. Pour ma part, même en plein hiver, j'aime bien faire la nique à la tempête, en levant mon verre de rosé!

Sachez percevoir les parfums floraux ou fruités de votre rosé; en bouche, recherchez l'attaque rafraîchissante, le bel équilibre entre les caractères vifs et moelleux, la vinosité et les saveurs fruitées, particulièrement si votre rosé vous donne une persistance aromatique et gustative prolongée.

Présentement, à la SAQ, on trouve près d'une centaine de rosés et, semble-t-il, il en viendra plusieurs autres dans les semaines à venir. J'ai compté une soixantaine de rosés entre 10\$ et 15\$ - quinze entre 15 et 20\$ et cinq à plus de 20\$. Je vous recommande d'en avoir toujours à portée de main :

Domaine du vieil Aven, Tavel 2007 (voir note 1)	640193	19,85\$
Dourthe no 1 – rosé 2005	10510169	15,85\$
Lamberti Santepietre bardolino 2007 – Italie (voir note 2)	396572	13,55\$
Pétale de Rose, Côtes de Provence, 2008	425496	17,40\$
Vin Gris de Cigare, Californie 2008	10262979	20\$
Guigal, côtes-du-Rhône, 2007	918839	21,45\$

Santa Rita, cabernet sauvignon 2008 – Chili	266502	12,45\$
Marsanay rosé 2006	10792540	21,55\$

Et des dizaines d'autres.

Bonne dégustation rosée...

Jean-Gilles Jutras

Ambassadeur du vin au Québec

- (1) Tavel est une commune de la région des Côtes du Rhône où on ne fait que du ROSÉ. C'est un très plaisant vin rond et fort agréable à boire.
- (2) Je me permets de suggérer des vins provenant d'autres pays... Pour vérifier que les vins français sont supérieurs, il faut en goûter provenant d'autres origines

JGJ