

Sommeliers International

Août 2007

L'important c'est le Rosé

Enfin le vin rosé connaît son heure de gloire. Longtemps à la traîne dans les hits parades du vin, il refait surface et gagne ses lettres de noblesse. Dans toutes nos régions viticoles, sans exception, il est désormais incontournable. Dès le printemps il s'affiche sur les tables, favori des jeunes, il réjouit par la franchise et la fraîcheur de son fruit. A ceux qui doutent encore de son authenticité, les vignerons répondent en redoublant d'efforts et de vigilance. Qu'il soit le fruit d'une "saignée" ou qu'il soit issu d'un pressurage direct, comme pour un vin blanc, qu'il vienne de l'Est, de l'Ouest ou du Sud, le rosé prouve de plus en plus qu'il tient sa place parmi les vrais vins. A nous de savoir les découvrir...

La sélection de Sommeliers International :

Laroche Rosé de la Chevalière 2006

Vin de Pays d'Oc (Rosé de saignée)

La robe est rose saumon avec des reflets légèrement orangés. Le nez est fin et flatteur offrant des notes fruitées (groseille, fraise). L'attaque est franche et nette. La bouche dévoile une matière agréable, fraîche et légère. L'acidité est bien intégrée. La finale est longue et délicate.

On l'aime sur une bouillabaisse. Servir à 11°C.

Prix départ cave TTC 7.5 euros, chez les cavistes et à la boutique Laroche à Chablis.

Laroche – l'Obédiencerie

22 Rue Louis Bro – 89800 Chablis

Tél : 03 86 42 89 00 - Fax : 03 86 42 89 29

Mail : info@larochewines.com

