

Sourire de Reims Rosé Été

Mai 2012

436 617 exemplaires

898 000 lecteurs



10. Henri Abelé, sourire de Reims rosé, 2002, 92 €
 Les notes épicées de clou de girofle et de réglisse sont la marque de fabrique de ce millésime 100 % pinot noir, à la vinosité aussi riche que complexe.



Sauvages : 3 CHefs ÉTRANGERS RACONTENT LEUR PLAT D'ENFANCE...

100 est le seul territoire viticole où la législation autorise que ce colbre soit obtenu par l'ajout de vin blanc à du vin rouge. Partout ailleurs dans l'hémisphère, le rosé est uniquement réalisé en faisant la part des raisins noirs mûcher à certains temps dans les jus de pressoir. Au-delà des cépages obligés, environ 10 % de la production champenoise sont élaborés en rosé. Pendant longtemps pourtant, faire du champagne rosé, plus en matière et en complexité, l'aspect traité et immédiatement accessible du rosé a joué contre lui. Les vigneron champenois, ne retrouvant pas en lui cette maturité et cette complexité de leurs blancs, ont souvent, même si c'est parfois presque inconsciemment, laissé marginaliser leur production de rosés. Pierre angulaire de ces champagnes qui sont désormais reconnus et peuvent être magnifiques, le pinot noir. C'est l'état de maturation de ce cépage au moment des vendanges qui décide les meilleures maisons champenoises à multiplier ou non leurs crus. Chaque année, blanc et rosé n'ont pas forcément droit à cet honneur. Les rosés anciens, même si c'est la plupart du temps le cas. Mais ce n'est pas le plus incroyable encore, c'est que, loin d'écarter le mythe du vin des rosés, le champagne rosé est devenu l'un des meilleurs ambassadeurs du raffinement français à l'étranger. Presque quand on sait que la Champagne viticole dans son ensemble représente en réalité moins de 4 % de la superficie totale du vignoble français. Bref, une superficie minuscule pour un prestige colossal. **MAISON CRU**

4. G. H. Mumm brut rosé, 36 € Ce grand classique de la maison apparaît pour la première fois en 1860, joué sur ses deux fondements : une attaque primative (Beaux fruits rouges) et une bouche tout en racines. **5. Tormé, millésime 2004, 37 €** Moins de 12 000 bouteilles de ce millésime à la vinosité marquée, prêt pour le fête. Un haut degré de maturité au nez et de fraîcheur complexe de champagne de la région.

6. Gosset grand rosé, 50 € Un champagne jeune, assemblé majoritairement de chardonnay et de pinot noir au nez et à la bouche de fraise pastèque. À essayer sur un bon rosé, par exemple.

7. Vranken Diamant rosé, 33 € La bouteille brille une parure de cristaux renferme en son colbre pétillant particulièrement délicat. À boire de main dans bois et de bas noires, faire attention.

8. Billecart-Salmon, brut rosé, 58 € Les fleurs et notes épicées, dans son élégant flacon, se brisent sur une robe de champagne et de surcroît à une vitigne rosée et une belle légèreté.

9. Bolani Japsu de France rosé, millésime 2002, 48 € Au nez, ce millésime fleurit tout à fait sur le nez, en bouche, ce sont les baies rouges qui s'échappent par filons. Alors que vive et fraîche légèreté, ce rosé est tout à fait idéal.

10. Henri Abelé, sourire de Reims rosé, 2002, 92 € Les notes épicées de clou de girofle et de réglisse sont la marque de fabrique de ce millésime 100 % pinot noir, à la vinosité aussi riche que complexe.

11. Krug Rosé, 130 € (à demi bouteille) Un nez charmant, une bouche fraîche et délicate, ce champagne très technique. Chaque cépage est traité à part, en 100 % de crûs.

12. Dom Pérignon Vintage rosé, millésime 2002, 230 € Un grand rosé très haut en matière, une sensation de fraîcheur de complexité au palais, un raffinement rare, qui reflète le terroir, cette bouteille remarquable de Dom Pérignon, etc.

DES BULLES SOUS LA MER
 152 flacons de champagne qui ont dormi pendant plus d'un siècle et demi, au large de la Floride dans une grotte caudée. De cette précieuse collection, 70 bouteilles conservées dans les grands fonds de la Bahama. Une température constante de 3 à 5 °C et un très léger flux et reflux. Une promesse de ces très belles années précédentes, en compagnie des maîtres de la maison, Heidsieck ou Jagier, seront mises en vente le 8 juin prochain sur Artcurial. Mise à prix : 120 000 euros pièce ! La grotte florissante n'est pas à la portée de tous. **Reims, 10-14, 39-20-20.**

06 Styles/30 mai 2012