

La Marseillaise

19 mai 2011

Vins effervescents. Elaborés selon diverses méthodes ils restent simples et conviviaux.

Des rosés soulignés d'un trait de bulles

■ La mode est partout au rosé, il n'y a donc aucune raison pour que les Champagnes et autres vins effervescents qui font des rosés à bulles depuis toujours ne lancent pas sur le marché un plus grand nombre de flacons aux jolis tons saumon, ne serait-ce que pour répondre à la demande croissante des consommateurs qui achètent désormais une bouteille sur 4 en rosé. Nous sommes nombreux à avoir un attachement particulier aux bulles rosées. Pour la beauté de leurs nuances, pour leurs mouvements toniques et pour cette si légère saveur de tannin que l'on ne trouve que là !

Ils sont tout aussi festifs et paraissent plus « vin ». Ils sont tout aussi aromatiques mais leurs délicats parfums tirent sur les fruits rouges. Ils sont tout aussi dotés de bulles fines et légères mais leur couleur saumonée ajoute encore au plaisir des yeux.

La méthode Provençale

On en trouve des riches et racés, d'autres plus simples, ronds et équilibrés, d'autres encore à la bouche gourmande et aux arômes de fruits compotés.



Les champagnes de Vignerons regroupent 20 000 vignerons de Champagnes.

Dans ce vaste catalogue des vins effervescents, le Champagne est bien sûr tout en haut de l'affiche. Les Champagnes des grandes maisons aux labels très connus, comme les Champagnes de Vignerons reconnaissables à leur logo en losange, peuvent être aussi dissemblables que possible.

Les Crémants de France, au nombre de 7 sont maintenant reconnus d'un large public. Qu'ils soient d'Alsace, de Bourgogne, du Jura, de Loire, de Bordeaux, de Die ou de Limoux, tous élaborent de jolis vins rosés à bulles. Restent encore les vins effervescents dits de méthode traditionnelle quelquefois particulièrement bien fait. Et puis en devenir, les rosés de Provence effervescents qui sont actuellement à l'étude et devraient porter le label : Méthode Provençale.

Les rosés effervescents ont encore de bonnes surprises à nous réserver. Ils correspondent tout à fait aux nouveaux styles de consommation des Français, avec des repas plus légers, des saveurs sucrés/salés plus prisés et cette recherche de moments festifs.

Ils conviendront parfaitement pour fêter les mamans...et les papas ! En voici cinq, divers par leurs origines, par leur vinification et par les cépages qui les composent !

PIERRE GALAUD

▲ u.champagnesdevignerons.com
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Méthode Tradition Réserve de Sours

Ce « Rosé effervescent », est concocté par le Domaine Bordelais du Château de Sours. Il est tout naturellement issu d'un assemblage pour moitié de merlot et de cabernet sauvignon. Bien qu'il n'appartienne à aucune appellation, il est élaboré avec le plus grand soin. La vinification, traditionnelle est suivie d'un élevage de 18 mois sur lies. Dans une bouteille rose sur rose, un vin à la robe claire et saumonée, s'ouvre sur des arômes simples et persistants de fruits rouges. Une jolie mousse comme une invite à la soif s'efface devant des saveurs fruitées mêlant avec équilibre rondeur et fraîcheur. ... Séduisant. (8.00 euros)