

# ROSÉ

## NOTRE SÉLECTION

A la plage, sous la tonnelle ou à table, on l'aime tant qu'il pourrait venir à manquer au cours de l'été. Faites-en provision parmi les 75 flacons, de 4 à 30 euros, que L'Express a testé pour vous.

JUSQU'À 10 €

**Mas de la Dame**  
**Les baux-de-provence**

Cette très belle propriété des Alpilles, tenue de main de maître par Caroline Missoffe et Anne Poniatowki, propose un rosé plein de nervosité, de rectitude, parfaitement équilibré, avec des arômes de groseille, de menthol et une touche iodée. Le compagnon de plats asiatiques. **9€**

**Domaine de Jarras**  
**Gris Bio IGP Sables de Camargue**

Issue de grenaches noir et gris « franc de pied » (de rares céps de vignes à avoir résisté au phylloxéra, car plantés dans le sable, cultivés en bio aujourd'hui), cette cuvée explose en bouche : la pêche, l'abricot, la mangue laisse doucement les fruits rouges s'exprimer. **10€**

**Château**  
**Ollieux-Romanis**  
**Corbières rosé**

Avec son nez délicat d'agrumes et de fruits rouges, sa bouche bien équilibrée, charnue, et son côté légèrement perlant, cet assemblage de grenache gris (65 %) et de cinsault fera honneur à une barigoule d'artichauts ou une tarte tatin à la tomate. **9€**

**Aegerter**  
**Les Jolies Filles**  
**Sans alcool**

Après la version bio, en 2016, de ses Jolies Filles en côtes-de-provence, Paul Aegerter s'est associé au Petit Béret pour leur donner une petite sœur non alcoolisée. Un « rosé » issu de moûts de raisins non fermentés, 100 % naturel, qui fait suite à la demande croissante de boissons sans alcool. Le potentiel d'acheteurs en France serait en effet évalué à 10 millions. **7,95 €**

**Vignobles Foncalieu**  
**Les Amours d'Haut-Gléon IGP Pays d'Oc**

Ce fleuron de la cave coopérative languedocienne s'étire sur 260 hectares de bois et de garrigue au cœur des Corbières (Aude). C'est à



partir de son vignoble de 36 hectares que la gamme Les Amours d'Haut-Gléon vient de voir le jour. Un blanc, un rouge et ce rosé vif, frais, gourmand. **5,50 €**

**Alliance Loire**  
**Secrets de Chai Saumur**

Un rosé franc, direct, légèrement acidulé qui résonne de fraîcheur et de notes de fraise, de violette et de zeste d'orange confit. Un plat de sushi sera un compagnon parfait, voire un vacherin aux fruits rouges. **4,50 €**

**Château de Lastours**  
**Corbières rosé**

Grenache, cinsault et syrah, c'est le triptyque gagnant de ce corbières rosé à la fraîcheur vivifiante, à la texture précise et au fruité

