

Par Sylviane Pittet

Les rouges, blancs... rosés, de l'été

Rien de tel qu'un vin vif et souple pour relever grillades et salades. Pour vous, trois des spécialistes qui interviennent dans nos pages recettes, Christelle Besse du Verre-à-Pied, Rodrigo Banto des Caves Cidis, Jacki Boiron de La Passion du Vin, ont sélectionné des crus légers valaisans, vaudois et français.

Rosé frais

ROUSSARD rosé de gamay vaudois, 2004
Un gamay aux notes de cerise et de framboise, vif et fruité et aussi rond qu'harmonieux.

A déguster avec des crevettes et poulpes à la plancha, des côtelettes, du rôti de porc, des pièces de veau ou encore des brochettes de légumes.

→ Caves CIDIS, Tolochenaz. 75 cl, 9 fr. 10.



CHÂTEAU LA ROBERTIE Bergerac, 2004

Moitié merlot, moitié cabernet sauvignon, ce rosé explosif se déguste au sortir du seau à glace.

A déguster avec une salade de tomates mozzarella garnie de basilic ou de menthe fraîche.

→ La Passion du Vin, Lausanne. 9 fr. 80.



LA BADIANE côtes-de-provence, Cuvée Antiboul, 2003
Ça, c'est un vin de gastronomie, oubliez-le pour l'apéro!

Dans sa robe orangée, ce tiboire mélange les arômes d'abricot et d'écorce d'orange.

A déguster avec une cassolette d'émincé de poulet et de crevettes aux épices asiatiques.

→ La Passion du Vin, Lausanne. 16 fr. 50.



Blanc vif

MORGES SUR LIE Morges AOC, 2002

Issu de cépages vieux de 20 ans, ce chasselas développe des notes d'acacia, de tilleul ou encore de mangue et d'agrumes. Plein, enrobé en bouche, il a une personnalité affirmée.

A déguster avec des poissons du lac et de mer (saumon, baudroie, daurade) et des homards, langoustes et gambas.

→ Caves CIDIS, Tolochenaz. 12 fr.



PINOT BLANC de Saint-Léonard, 2003

Un blanc de Bramois aux arômes de citrons mûrs et de noisettes. Vif, il possède une acidité rafraîchissante.

A déguster avec une salade feuille-de-chêne croquante et quelques filets de truite.

→ Le Verre-à-Pied, Sion. 13 fr.



GRÈS SAINT-PAUL

Cuvée bohémienne, 2004

De la douceur mais pas trop, pour ce muscat à petits grains issus de vendanges tardives. Non muté, donc sans addition d'alcool, il se distingue par sa légèreté.

A déguster avec une tarte aux pommes à peine tiède et une boule de glace vanille.

→ La Passion du Vin, 19 fr. 50.



HUMAGNE BLANCHE Les Fumerolles, 2003

Il y a un parfum de fleurs mâtiné d'un zeste d'agrumes dans cette humagne-là. Un palais ample, sec et légèrement tannique.

A déguster avec des tomates grappes au sérac, huile d'olive, tombée de vinaigre balsamique et effeuillée de basilic. Servir frais, 8-10°.

→ Le Verre-à-Pied, Sion. 13 fr. 20 la bouteille de 50 cl.



Rouge fruité

DOMAINE DE LA CHARMOISE Cuvée premières vendanges, 2003

Un gamay sans soufre, aux arômes de baies rouges. Léger avec ses 11° et extraordinairement digeste.

A déguster avec les grillades en tout genre.

→ La Passion du Vin, Lausanne. 17 fr.



DU BARIL salvagnin vaudois AOC, 2004

Assemblage de gamay et de pinot noir, ce rouge équilibré se révèle gouleyant et fruité. Avec des arômes de fruits rouges, cerise et cassis.

A déguster avec les viandes grillées (volaille, agneau, autruche, lapin ou bœuf).

→ Caves CIDIS, Tolochenaz. 9 fr. 10



DÔLE DE SION Maître de chais, 2004

Voilà un assemblage de pinot noir, gamay, diolinoir et syrah. Dans sa robe rubis, cette dôle exhale des arômes de framboise, cerise et mûre et des fragrances de girofle et de muscade.

A déguster avec des grillades, entrecôte ou côte de bœuf saupoudrée de romarin et de poivre, accompagnée d'une aubergine dorée au grill et relevée d'huile de noisette et de curry.

→ Le Verre-à-Pied, Sion. 15 fr. 90

