



## LES ROSÉS DE L'ÉTÉ

# Chacun a sa personnalité

**S**ymbole de l'été, le vin rosé doit sa couleur à la peau du raisin noir; couleur qui peut être obtenue soit par pressurage direct des grappes, soit par "saignée". La première méthode consiste à presser suffisamment les raisins pour que la couleur contenue dans la peau se diffuse dans le jus. La vinification est ensuite comparable à celle des vins blancs avec un ajout plus ou moins important d'anhydride sulfureux (soufre) pour préserver les qualités des vins. Présent en trop grande quantité dans les vins médiocres, le soufre est à l'origine de la migraine. Ce pressurage qui donne

des vins gris ou rose pâle est utilisé pour la plupart des vins de Loire et de Bourgogne. La seconde méthode, celle de la saignée – la plus pratiquée – débute de la même façon que pour les vins rouges mais avec un temps de macération court (de quelques heures à une journée) en fonction de la couleur recherchée par le vigneron. La vinification est ensuite identique à celle des blancs. Si la Provence et le Languedoc-Roussillon restent des terres de prédilection des rosés, le val de Loire, la vallée du Rhône, le Bordelais, le Bergeracois et la Corse produisent aussi des vins de caractère. Alors, pour ne pas être déçu, lisez avec soin les étiquettes et choisissez les vins mettant en avant le cépage, le terroir et le savoir-faire du vigneron.

## Rendez-vous

### Autour des chais et des brasseries

► **Du 4 au 6 août**: fête de la véraison à Châteauneuf-du-Pape (84). Dîner médiéval, animations, marché, dégustation... *Rens. au 04 90 83 71 08.*

► **Les 5 et 6 août**: fête des vins à Gaillac (81). Dégustation-vente de l'AOC Gaillac, repas, feu d'artifice. *Rens. au 05 63 57 15 40.*

► **Du 11 au 15 août**: foire aux vins de Vouvray (37). Vignerons et spécialistes gastronomiques donnent rendez-vous aux caves de La Bonne Dame pour fêter les 70 ans de l'AOC. *Rens. au 02 47 52 71 07.*

► **Le 12 août**: fête des vins à Montpezat-de-Quercy (82). Dégustation des appellations Coteaux-du-Quercy. *Rens. au 05 63 63 59 66.*

► **Du 18 au 20 août**: Saveurs et senteurs du frontonnais à Fronton (31). Fête de l'appellation. *Rens. au 05 61 82 60 60.*

► **En août**: exposition art et vin dans le Var (83). Vignes et chais se transforment en galeries d'art éphémères. *Rens. au 04 98 05 13 83.*

► **En août**: 50 brasseries ouvrent leurs portes en France. Dégustations. *Rens. sur [www.brasseries-de-france.com](http://www.brasseries-de-france.com)*

### Fruit de terroir

#### La nectarine sanguine

Pour sa deuxième saison, ce fruit provenant de la vallée du Rhône et issu du croisement de la pêche de vigne et de la nectarine va faire une percée remarquée chez les primeurs "Le fruitier" et quelques grandes enseignes. De sa royale ancêtre, elle a perdu le duvet mais a conservé la couleur lie-de-vin de l'épiderme. Le pourpre typique de la chair de la pêche de vigne et sa saveur parfumée et sucrée en font un fruit de terroir à découvrir jusqu'au 20 septembre. *Nectavigne, 3,50 € environ le kg.*



## 3 idées pour l'apéritif

#### Champignons de Paris marinés

A la provençale, aux piments et au pistou, ils se consomment après un passage au réfrigérateur. *Royal Champignon, 1,90 € les 160 g.*

*Au rayon conserves et biscuits apéritifs des grandes et moyennes surfaces.*



#### Rillettes au thon et aux légumes

Tomate, poivron, olives ou artichaut agrémentent avec gourmandise ces 4 rillettes de thon. La présentation en beurrier facilite la convivialité. *Rille Thon de Crusca-na; 2,10 € la barquette de 100 g. Au rayon conserves de poisson des grandes et moyennes surfaces.*



#### Mises en bouche raffinées

Préparées avec des légumes frais (gaspacho, haricots blancs au romarin, carotte-orange et concombre-menthe), les Apérisoup sont 100 % naturelles et sans conservateur. Elles apportent de la couleur et de la fraîcheur. *2,95 € le lot de 2 verrines de 65 ml. Au rayon frais chez Monoprix.*