

### Cinq rosés de caves coopératives



#### VdP Coteaux de l'Ardèche Cuvée Orélie 2008

■ Les « Vignerons Ardéchois » rassemblent à Ruoms, 21 caves coopératives de la basse Ardèche. Une remarquable entité qui se singularise par l'énorme éventail de cuvées qu'elle est capable de mettre sur le marché dans le meilleur rapport qualité/prix. Ici il s'agit d'un assemblage, peu commun, de syrah et grenache obtenu par saignée et cabernet sauvignon par pressurage direct. Un nez complexe très fruité mêlant aux arômes de fraises, des touches de fleurs blanches. C'est assez solide et pourra outre l'apéritif de mesurer à de sympathiques plats simples ; omelette aux épinards ou plus recherchés ; moules farcies aux herbes. (3.50 euros)

▲ **Vignerons Ardéchois** - 07120 Ruoms - Tél. : 04 75 39 98 00



#### Coteaux du Vendômois Lieu dit Cocagne 2008

■ Le pineau d'Aunis est un cépage exclusivement utilisé en Val de Loire. Son aptitude à créer des vins légers, peu colorés en fait un cépage de choix pour les rosés. Ce Coteaux du Vendômois est élaboré avec ce seul cépage. Une robe translucide, délicatement rosée prépare à la perspective d'une boisson fraîche aux saveurs framboise relevé par un trait de poivre. Le nez est dominé par des arômes acidulés d'agrumes, citron vert. C'est très rafraichissant et on est tenté de le boire assez frais en apéritif. Sa bonne longueur le prédispose cependant à être plutôt servi sur des plats assez fins. Un loup grillé au fenouil. (4.20 euros)

▲ **Cave Coop** - 41100 Villiers sur Loir - Tél. : 02 54 72 90 69



#### Bordeaux Château Les Vergnes 2008

■ C'est une première pour le Château Les Vergnes d'Univitis. Cette cave excelle habituellement dans la confection de Bordeaux rouges d'un bon rapport qualité / prix. Mais la mode est aux rosés et il n'y a aucune raison que dans cette patrie du merlot, cabernet franc et cabernet sauvignon, ces mêmes cépages ne soient pas également utilisés pour la réalisation d'un joli rosé. C'est chose faite, ce Bordeaux rosé à toutes les qualités nécessaires pour nous séduire. Des arômes de cerises croquantes et de fruits des bois tout en fraîcheur se retrouvent dans une bouche simple et légère. Sur des grillages de viande blanche. (4.40 euros)

▲ **Univitis** - 33220 Ste Foy la Grande - Tél. : 05 57 56 02 02