

Que dit l'économie cette semaine ?

Challenge^s

www.challenges.fr



« Nous avons su faire preuve de flexibilité »
CHRISTINE LAGARDE,
DIRECTRICE GÉNÉRALE DU FMI

**ENTRETIEN
EXCLUSIF**

GRECE

p.18

**Les solutions pour sauver l'euro
Le rôle central du FMI**

N°438 DU 25 JUIN AU 1^{er} JUILLET 2015 - BELGIQUE 3,80 € / ALLEMAGNE 4,20 € / CANADA 6,50 \$ / MAROC 3,5 DH / ANTILLES-REUNION 3,80 € / TOM 7,00 CFP

M 05726 - 439 - F: 3,60 €

TÉLÉCOMS LA GRANDE RECOMPOSITION p.38

Dossier boissons de l'été

Champagnes rosés

La montée en gamme

Les Champenois ne font rien comme tout le monde. Ainsi ont-ils une recette bien à eux pour « colorer » leurs vins. La méthode pratiquée par Veuve Clicquot dès 1775 consiste tout simplement à mélanger un peu de vin rouge en provenance de crus réputés de pinot noir (Bouzy, Ay, Ambonnay...) au vin blanc pour obtenir du champagne rosé. Une hérésie pour les Provençaux détenteurs des Tables de la Loi du « bon rosé », mais une bénédiction pour les Champenois qui pratiquent également la saignée (courte macération des peaux du raisin avec les jus), technique beaucoup plus délicate quant à la maîtrise de la juste couleur. Toujours est-il que depuis une petite décennie, les ventes de champagne rosé connaissent la même courbe ascendante que celle enregistrée par les vins tranquilles. Et nombre de grandes maisons, comme Bollinger, Gosset ou Dom Pérignon, comptent deux, voire trois cuvées différentes de rosé dans leur gamme. Sur le fruit, ils se boivent volontiers à l'apéritif accompagnés de quelques amuse-bouches épicés ; plus matures, ils accompagnent à merveille le homard, la volaille, l'agneau et les plats orientaux. Entre 30 et 35 millions de bouteilles de champagne rosé sont bues chaque année de par le monde. ■ G. M.



De Sousa cuvée des Caudalies rosé

Assemblage à dominante chardonnay (90 %) et pinot noir, la cuvée des Caudalies bénéficie d'une vinification particulière durant laquelle le chardonnay est placé en petits fûts pendant six mois, durant lesquels il est régulièrement bâtonné afin de lui donner toute sa rondeur. Le pinot noir reste un an en barriques pour y gagner sa charpente. Les vins restent sur lattes pendant cinq ans. Et les bouteilles encore un an après dégorgement. La bulle est fine, le nez mêle des notes de petits fruits rouges à ses fragrances grillées-vanillées, la bouche impressionne par la persistance des saveurs. **59,50 euros.**
www.champagnesousa.com



Roederer rosé 2009

Rosé de saignée (62 % pinot noir, 38 % chardonnay) issu d'un beau millésime solaire. Notes de fruits rouges, d'orange sanguine et de pêche de vigne. Bouche juteuse et harmonieuse. Du grand art. **68 euros.**
www.roederer.fr

Philipponnat cuvée 1552 rosé 2006

Magnifique vinosité pour cet assemblage de pinot noir (70 %) d'Ay et de chardonnay du Mesnil-sur-Oger, auxquels on a ajouté 8 % de pinot noir, provenant du Clos des Goisses, vinifié en rouge. Fermenté pour moitié sous bois, dosé en extra-brut (4,25 grammes par litre), vieilli cinq à six ans en cave. Arômes de fruits mûrs (framboise, cassis), finale délicate et persistante. Un vin de gastronomie. **84 euros.**
www.philipponnat.com



Henri Abelé brut traditionnel rosé

Un champagne souple et fruité qui séduit par sa finesse et sa gourmandise. Arômes où dominent la fraise et la framboise, évoluant sur des notes de torréfaction. Parfait pour un apéritif ensoleillé. **36 euros.**
www.henriabele.com



Gosset Petite Douceur rosé

Excellente initiative de la maison d'Ay que le lancement de ce rosé extra-dry (dosé à 17 grammes de sucre par litre) aux arômes gourmands de fraise et d'agrumes (mandarine, citron) et à la bouche tendre et savoureuse. Idéal pour accompagner une soupe de fruits rouges, un fontainebleau au coulis de fraise ou une tarte au citron. **52,10 euros.**
www.champagne-gosset.com



Ayala rosé majeur

Une cuvée fraîche et gourmande faisant la part belle au chardonnay. Arômes de fruits rouges (fraise, framboise, groseille) et de pêche de vigne, bouche aérienne avec une belle persistance du fruit. **39 euros.**
www.champagne-ayala.fr

