

# Challenge<sup>s</sup>

## La montée en gamme du champagne rosé



Par Gérard Muteaud  
[Voir tous ses articles](#)

Publié le 15-07-2015 à 18h01



Depuis une petite décennie, les ventes de champagne rosé connaissent la même courbe ascendante que celle enregistrée par les vins tranquilles. Découvrez la sélection de champagnes rosés de Challenges.



Illustration KEVORK DJANSEZIAN / GETTY IMAGES NORTH AMERICA / AFP

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.



### **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.



### **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](http://www.roederer.fr)



### **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](http://www.henriabele.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](http://www.champagne-ayala.fr)



### **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](http://www.champagne-gosset.com)