

pour voir la vie en rose

Difficile en cette fin d'été de savoir s'il faut sortir les écharpes ou les paréos. Mais lorsque la météo interdit les grogs, un rosé suisse et frais est de circonstance. Notre sélection. TEXTE: ALEXANDRE TRUFFER



Oeil-de-perdrix

DE LA CAVE
DES LAURIERS
À CRESSIER (NE)

Originaire de Neuchâtel, l'œil-de-perdrix s'obtient en laissant macérer quelques heures la peau des raisins de pinot noir dans le moût récemment pressé. Caractérisé par une couleur saumonée, il se révèle plus fruité et plus racé que les rosés issus d'autres cépages. A Cressier, on le bichonne avec grand soin pour qu'il fasse aussi bonne figure dans les concours que sur les tables où il accompagne avec élégance viandes blanches et fromages à pâte molle.

SON PRIX: 13 FR. 50.

Blanc de gamay

DE LA CAVE
DES SENTES
À SIERRE (VS)

Changement de cap pour ce rosé valaisan. On quitte ici l'influence bourguignonne du pinot pour s'engager sur les traces du gamay. Intensément fruitée, vigoureuse et bucolique, cette variété originaire du Beaujolais donne des vins veloutés qui s'épanouissent en compagnie de plats exotiques. Et si la cuisine thaïlandaise ou vietnamienne n'est pas votre tasse de thé, pas de soucis! Le rosé de Serge Heymoz fait merveille à l'apéro.

SON PRIX: 11 FR.

Pinot rosé

DU DOMAINE
DE LA COLOMBE
À FÉCHY (VD)

Récolté sur des parcelles à forte déclivité qui bénéficient de journées ensoleillées et de nuits froides, ce pinot noir de haute tenue dissimule une présence affirmée sous une fraîcheur inoubliable. Petite merveille méconnue, l'œil-de-perdrix de Violaine et Raymond Paccot ne compte plus ceux qu'il a su charmer. Parmi les convaincus, citons Frédy Girardet qui le conseille «en apéritif ou avec des plats d'inspiration méditerranéenne».

SON PRIX: 11 FR. 50.

Rosé Terreneuve

DU DOMAINE
DE TERRENEUVE
À SAINT-PREX (VD)

Autre gamay, autres qualités. Aux environs de Morges, le rosé de David Kind s'affiche minéral et délicat. Une touche de fleurs coupées, un soupçon de bonbon acidulé ainsi que quelques notes de fruits des bois forment la signature aromatique de ce rosé de La Côte. Vif mais chaleureux, il garde la trace de ses origines lémaniques. En clair, rien ne lui convient mieux que l'atmosphère amicale des grillades estivales au bord du lac.

SON PRIX: 9 FR. 50.

Le Diable Blanc

DU DOMAINE
DU PARADIS
À SATIGNY (GE)

Cœuvre de Didier Cornut, ce rosé à forte personnalité dissimule sous un masque vénitien jovial une genèse peu conventionnelle. Né des amours de la terre genevoise et du merlot, il s'assure puissance et vitalité par six mois de réclusion dans des barriques de chêne. A sa sortie, le malin se montre chaleureux, séduisant mais un rien acerbe. Assoiffé de douceur, notre diabolin se damnerait pour un melon bien juteux ou un dessert aux fruits.

SON PRIX: 13 FR. 50 (50 CL.)