

**DÉGUSTATION.** Voici notre choix, évidemment non exhaustif, de dix divins rosés des cantons romands et d'ailleurs pour passer de belles soirées d'été autour d'un repas entre amis ou en famille. Dans notre

sélection, nous avons tenu à mettre en évidence le travail de vigneron passionnés. Grâce à eux, le rosé n'est plus le parent pauvre du vin mais a dorénavant ses marques de qualité

# Dix vins pour voir la vie en rosé



**La Lumière**  
Rosé de Gamaret 2008  
Cave de Genève, Satigny

**Cépage:** Gamaret.  
**Robe:** Rose soutenu, limpide et brillante.  
**Caractère:** Nez intense et complexe aux arômes marqués de framboise, de fraise, de mûre et de poivre blanc. Splendide structure en bouche.  
**Avec:** Poisson, viande rouge, jambon cru, cuisine exotique et fromage.

Où: La Cave de Genève, Jean-Daniel Durussel, rue du Pré-Bouvier 30, Satigny (GE).  
Tél. 022 753 11 33  
[www.cavedegenève.ch](http://www.cavedegenève.ch)  
Prix: 14 fr. 50

Textes:  
Isabelle Bratschi  
Photos:  
Yvain Genevay  
isabelle.bratschi@edipresse.ch

**Dôle Blanche de Conthey**  
Maître de Chais, 2008  
Madeleine Gay, Valais

**Cépages:** Pinot noir et gamay.  
**Robe:** Rose cuivré.  
**Caractère:** Nez fin et aromatique qui marie le fruité du gamay et la finesse du pinot noir. En bouche, vin moelleux.  
**Avec:** Cuisine chinoise, viande blanche, émincé au curry ou gibier à plumes.

Où: Provins Valais, rue de l'Industrie 22, Sion.  
Tél. +41 840 66 61 12.  
[www.provins.ch](http://www.provins.ch)  
En vente aussi à la Coop.  
Prix: 15 fr. 90



**Sofia rosé, Francis Coppola**  
Rosé de Sonoma Coast, Californie 2007  
Francis Ford Coppola Winery

**Cépage:** Pinot noir.  
**Robe:** Rose foncé.  
**Caractère:** Pétales de roses baignées de soleil et de fraises fraîchement cueillies. Bouche de cerise noire, framboise et fraise avec une belle acidité au palais. Vin rond, bel équilibre.  
**Avec:** De l'apéritif aux hors-d'œuvre, tapas, poulet grillé aux épices et salade niçoise.

Où: Importateur exclusif, Obrist SA, Daniel Santschi, av. Reller 26, Vevey.  
Tél. 021 925 99 25  
[www.obrist.ch](http://www.obrist.ch)  
Prix: 16 fr. 30



**Les Perrières**  
Ciel-de-perdrix de Peissy, 2008  
Bernard Rochaix, Genève

**Cépage:** 100% pinot noir.  
**Robe:** Rose ambré.  
**Caractère:** Arômes de bonbon anglais et cerise. Bouche en finesse, bien structurée et complexe.  
**Avec:** Vin d'apéritif parfait également pour accompagner la cuisine asiatique, les viandes blanches et les mets d'été.

Où: Cave Domaine les Perrières, route de Peissy 54, Genève.  
Tél. 022 753 90 00  
[www.lesperrieres.ch](http://www.lesperrieres.ch)  
Prix: 11 fr. 30



**Cave des Coteaux**  
Neuchâtel, Ciel-de-Perdrix, 2008  
1er prix du Grand Prix du vin Suisse 2008 à Zurich

**Cépage:** Pinot noir.  
**Robe:** Saumonée avec des reflets roses.  
**Caractère:** Baies rouges et un léger confit. La bouche est racée, d'abord tendue, puis généreuse, pleine.  
**Avec:** Il peut accompagner tout le repas. Viande blanche, poisson, cuisine exotique.

Où: La Cave des Coteaux, Boudry Cortaillood, route du Vignoble 27, Boudry (NE).  
Tél. 032 843 02 60  
En vente aussi à la Coop.  
Prix: 13 fr. 90



**Domaine de Sarraux-Dessous**  
Grand cru de Luins, 2008  
Jean-François Crausaz, Eric Barbay, Begnins (VD)

**Cépages:** Garanoir, gamay et pinot noir.  
**Robe:** Rose pâle et brillante.  
**Caractère:** Nez aux parfums de fruits rouges intenses, légèrement épicés. Rond en bouche, chaleureux, très fruité.  
**Avec:** Grillades, crudités, cuisine méditerranéenne.

Où: Domaine de Sarraux-Dessous, Begnins.  
Tél. 022 366 21 32; Bolle Cie SA, Blaise Hermann, cœnothèque La Licorne, rue Louis-de-Savoie 75, Morges. Tél. 021 801 27 74  
[www.bolle.ch](http://www.bolle.ch)  
Prix: 12 fr. 70



**Pinot rosé**  
Rosé de pinot noir 2008  
Raymond Paccot, Féchy, (VD)

**Cépage:** Pinot noir.  
**Robe:** Rose saumon.  
**Caractère:** Arômes de petits fruits rouges. Rosé de caractère, vineux, à la fois racé et fruité.  
**Avec:** A l'apéritif et sur des plats d'inspiration méditerranéenne.

Où: Domaine de la Colombe, route du Monastère 1, Féchy. Tél. 021 808 66 48.  
[www.lacolombe.ch](http://www.lacolombe.ch)  
En vente aussi à Tastevin, Grand-Rue 95, Morges.  
Tél. 021 801 30 57.  
Prix: dès 13 fr



**Rosé de gamaret**  
Domaine de Beranges, 2008  
Martin Haab, Rieux (VD)

**Cépage:** Gamaret.  
**Robe:** Pourpre pâle.  
**Caractère:** Notes de fraise des bois, de cerise, de pruneau. Vin qui a du caractère, savoureux et racé.  
**Avec:** En apéritif, avec des grillages, des poissons.

Où: Bourgeoisie de la Ville de Fribourg, Maison de la Bourgeoisie, rue des Alpes 14, Fribourg.  
Tél. 026 351 78 04  
Domaine de l'Hôpital, Rieux.  
Tél. 021 799 18 59  
Prix: 9 fr. pour 50 cl



**Blanc de Noir**  
Les vins rosés Morges AOC  
Henri Cruchon, Echichens, (VD)

**Cépage:** Pinot noir.  
**Robe:** Rose pastel.  
**Caractère:** Fruité tendre typique du pinot. Élégant, fin et très peu acide. Fraîcheur et gâté.  
**Avec:** Cuisines chinoise et thaïlandaise. Un barbecue.

Où: Domaine Henri Cruchon, route du Village 32, Echichens.  
Tél. 021 801 17 92  
[www.henricruchon.com](http://www.henricruchon.com)  
En vente aussi chez Manor à Morges.  
Prix: 13 fr. 50



**Château d'Auvernier**  
Ciel-de-Perdrix, 2008  
Thierry Grosjean & Cie, Neuchâtel

**Cépage:** Pinot noir.  
**Robe:** Saumonée.  
**Caractère:** Nez de framboise, arôme de pinot noir.  
**Avec:** Viande, grillades, poisson et fruits de mer. Parfait de l'apéritif au dessert.

Où: Caves du Château d'Auvernier, Neuchâtel.  
Tél. 032 731 21 15  
[www.chateau-auvernier.ch](http://www.chateau-auvernier.ch)  
En vente aussi à la Coop.  
Prix: 15 fr. 90



VERTES DE GENÈVE  
**LUMIÈRE**  
Gamaret de Genève  
2008  
La serre tempérée du vigneron et ses jardins botaniques de la Ville de Genève, inaugurés en 1801 et l'œuvre de l'architecte Jean-Marc Lullmann. Ils s'inscrivent dans l'héritage d'un jardin botanique qui remonte au 17<sup>ème</sup> siècle.

**SOFLA**  
Rosé  
SONOMA COAST  
PINOT NOIR  
2007  
FRANCIS COPPOLA  
ALC. 11.5% by VOL