



ROSÉS UN MATCH ÉQUILIBRÉ

Si un champagne occupe la première place de notre dégustation, les crémant s'ont pas à rougir puisqu'ils figurent sur les deux autres places du podium. Dans cette catégorie, les niveaux se valent. Précisons toutefois que ce sont les rosés qui ont le moins séduit les dégustateurs.



1^{er} Duval Leroy Champagne cuvée Lady Rose

Ce champagne s'est largement distingué et les dégustateurs l'ont placé à l'unanimité en première place. Il sort du lot grâce à un style particulier, plus dans la complexité que dans la fraîcheur et avec un gros travail d'élaboration. Arômes torréfiés au nez, avec un côté beurré. En bouche, le vin est ample, avec beaucoup de charme et une belle longueur. Un champagne à déguster au cours d'un repas. ▶28,90 €



2^e Domaine Muré Crémant d'alsace rosé

Grande « star » des vins blancs d'Alsace, le domaine dirigé par René Muré et ses enfants Véronique et Thomas, produit également d'excellents crémant, à l'image de cette cuvée de rosé. Composée à 100 % de pinot noir, elle séduit d'emblée avec un nez élégant et féminin, sur des notes de petits fruits rouges et de vanille. En bouche, le vin est frais, vif, sans grande intensité, mais idéal pour être dégusté en apéritif. ▶13 €



3^e Domaine Chevrot et Fils Crémant de Bourgogne Rose de Vigne

Le vigneron des Maranges est fidèle au rendez-vous puisque comme lors de notre dernière face à face crémant/champagnes, il se classe troisième avec cette cuvée de rosé élaborée uniquement avec du pinot noir. Notes de fraise au nez avec un côté très gourmand. En bouche, on apprécie la finesse des bulles. L'ensemble est assez vineux avec une finale acidulée. ▶9,80 €

4^e Bollinger

Champagne rosé

Un champagne de marque, classique, qui a plu aux dégustateurs sans les enthousiasmer. Nez agréable, avec un côté vineux et des notes de pâte d'amandes. En bouche, le vin allie fraîcheur et vivacité, avec « un côté masculin », souligne un des jurés. ▶59,20 €

5^e ex aequo Henri Goutorbe

Champagne rosé

Couleur rose saumon assez soutenue. Du caractère au nez, avec des notes de fruits rouges, de cassis et d'épices. La bouche est un peu inégale mais le champagne frais, assez vineux, avec du caractère. Légère amertume en finale. ▶20,40 €

Wolfberger

Crémant d'alsace rosé

Nez discret mais les notes de fruits dominent : cassis, mûre et un côté orange sanguine. En bouche, les avis sont divisés. Un dégustateur salue la subtilité du vin et recommande de le déguster en apéritif tandis que pour d'autres l'ensemble manque de finesse. ▶7,60 €

7^e François Braun et Fils

Crémant d'alsace rosé

Couleur très pâle et fin cordon de bulles. Nez agréable avec des notes de fruits frais et une touche de pêche. En bouche, l'ensemble manque un peu de personnalité mais le crémant est plaisant, avec une longueur correcte. ▶7,65 €

8^e Laherte Frères

Champagne rosé de saignée Les Beaudiers

Voilà le vin qui aura le plus fait l'unanimité... mais contre lui ! Les dégustateurs regrettent des bulles trop grosses, le manque de fraîcheur et une acidité trop élevée. ▶37 €