



M

Le magazine du Monde

2 JUILLET 2018

Le Dossier

100



Rosir de plaisir.

Ils traînent encore parfois la réputation d'être de petits vins, cantonnés au bord de piscine ou au barbecue. Les rosés peuvent pourtant accompagner les plats les plus délicats.

Tour de France d'accords réussis.

Par Rémi Barroux, Laure Gasparotto et Ophélie Neiman

SANCERRE

**Domaine Joseph Mellot,
Le Rabault, rosé, 2017**

La couleur saumonée est lumineuse et le jus, issu de pinot noir, est fin et généreux. Le sancerre rosé du domaine Joseph Mellot est un coup de pied aux ânes qui ne jurent que par la Provence. Les arômes de fraise et de framboise explosent en bouche, sur une note fleurie de pivoine, et n'attendent qu'une petite friture, un sandre, voire des rillons de Vouvray. À noter aussi, du même domaine, un joli et original reuilly rosé, à base de pinot gris

Tél. : 02-48-78-54-54.