



SE DÉTENDRE

Nos cubis préférés pour l'été

Qu'on les appelle Bag-in-Box (BIB) ou fontaine-à-vin, ces « cubis » nouvelle génération séduisent d'autant plus qu'ils peuvent contenir de très jolis vins, de toutes les régions et de toutes les couleurs.

PAR ELISABETH DE MEURVILLE



*Pour l'apéro,
les fruits de
mer, les poissons,
les salades et les
fromages, sans
oublier les desserts
aux fruits.*

LES BLANCS

Un grand classique

Une valeur sûre dans un nouveau BIB carré encore plus performant.

La même cuvée que la bouteille bien connue des amateurs : un assemblage de sauvignon, gros manseng, ugni blanc et colombard. D'où un blanc dynamique et léger (10,5% vol. seulement), fruité et vif, aux arômes de pêche jaune, fleurs blanches et agrumes. Il est aussi bon sur des fruits de mer que sur des poissons crus ou un plateau de fromages.

Côtes de Gascogne 2020, Classic, Domaine Tariquet, Famille Grassa. 19 € le BIB de 3 litres, chez les cavistes.



Expressif et original

Le viognier, grand cépage blanc cultivé ici dans le Languedoc, près de Pézenas, donne à ce vin sec sa jolie personnalité complexe et expressive : une robe dorée, un nez de fruits blancs et d'amande aux notes de citron confit et une bouche intense et fraîche, franche et gourmande. Parfait sur une salade de poule, un curry de crevettes, des légumes d'été grillés et un poulet à l'estragon.

Vin de Pays d'Oc, Viognier, Le Pioch, Mas, Jean-Paul Mas. 11,95 € le BIB de 3 litres, en grande distribution.



Les chouchous de l'été. A boire bien frais, voire en version « piscine » avec des glaçons pour les jours de canicule.

LES ROSÉS

Gourmand et désaltérant

Dans un cube rose très vif tout simple, un rosé à la robe pâle très agréable, intense et fruité. Tiré de quatre cépages (cabernet sauvignon, grenache, gamay et syrah), il se révèle aromatique et expressif avec des notes de groseille, de fraise et de fleurs d'été. Sa bouche se montre ample, croquante et gouleyante. Ce vin est idéal pour accompagner une ratatouille aux œufs, un melon au jambon, une salade composée, un poulet basquaise ou un poisson grillé.

Ardèche IGP rosé, Orélie, Vignerons Ardéchois. 15 € le BIB de 3 litres, chez les cavistes.

Incontournable Provence

Tendance avec sa robe rose pâle saumoné, ses arômes intenses sont dominés par les agrumes, la pêche blanche et des notes épicées. Bouche gourmande à la finale bien fraîche. Un rosé très facile à boire. A servir à 9/10 °C avec une assiette anglaise, une salade niçoise, des crevettes grillées, des légumes grillés au chèvre frais...

Côtes de Provence 2020, Marius Peyol. 14,95 € le BIB de 3 litres, en grandes surfaces (Leclerc, Auchan, Intermarché).



Un vrai rosé de barbecue

Il est tiré du grenache noir et de la syrah, mûris sous soleil du Roussillon, qui lui donnent une couleur saumonée brillante, des arômes de petits fruits rouges et jaunes avec des notes exotiques et une bouche gourmande, ample et longue, à la finale fleurie. Un rosé à la fois chaleureux et léger, très agréable sur un barbecue avec les sardines grillées, merguez, boulettes d'agneau et légumes d'été. Côte catalanes IGP, Grain d'Éclat, Vignerons Catalans. 7,50 € le BIB de 2,25 litres, en grandes surfaces.



Syrah bio du Sud

Robe sombre à reflets violets, arômes de cassis et de framboise avec des notes de violette, bouche intense et longue à la finale fraîche et poivrée : un vin rouge bio du Pays d'Oc bien typé syrah, le cépage dont il est tiré. Parfait servi légèrement rafraîchi sur des farcis, des brochettes d'agneau, un navarin aux légumes, un colombo de cochon ou des terrines épicées.

Pays d'Oc IGP, syrah, Saint Michel Le Grand, Famille Fabre. 16,50 € le BIB de 3 litres, chez Biocoop.

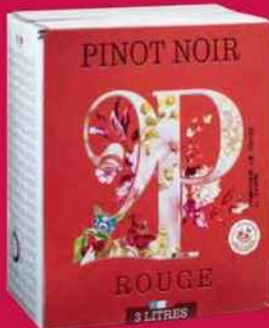
Pinot noir de l'Est

Né dans le Haut-Rhin, mais ne portant pas l'appellation Alsace car présenté en BIB et non en bouteille, un sympathique pinot noir à la robe rubis brillante, au nez intense de cerise et à la bouche croquante, ample et franche. Un excellent « petit » rouge à servir à 12/13 °C sur des grillades, des viandes froides ou une volaille rôtie.

2P, pinot noir, Vin de France, Dagobert, Alliance Alsace. 15,95 € le BIB de 3 litres en GMS (Carrefour et Colruyt dans toute la France, toutes enseignes en Alsace).

Fruités et légers, été oblige ! Certains cépages se servent frais et se marient aux viandes froides ou grillées.

LES ROUGES



Un gamay bourguignon

Une belle robe sombre aux reflets violacés, des arômes puissants de cerise, framboise et cassis et une bouche généreuse et ronde, fruitée et soyeuse, à la finale épicée très plaisante. Né en Bourgogne du cépage gamay, un vin élégant et gourmand à savourer à 12 °C sur un carpaccio de bœuf, une entrecôte grillée, un magret de canard aux cerises ou un simple poulet rôti et ses frites.

Coteaux bourguignons 2020, Maison Moillard. 16,90 € le BIB de 3 litres en grandes surfaces (Leclerc, Carrefour, Cora).

Carnet d'adresses p. 110

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer modérément.