

## 16 CHAMPAGNES ROSÉS DE GARDE



**CHAMPAGNE GOSSET GRAND ROSÉ**

Cette discrète maison ne change rien à son style, toujours aussi tendu et élané. La robe est ici d'un bel or rose. Je bouquet d'un grand raffinement, complexe, avec une allonge associant tendresse et vigueur pour finir sur une longueur très appréciative.  
Environ 55 euros



**CHAMPAGNE TAITTINGER COMTES DE CHAMPAGNE ROSÉ 2006**

La fameuse cuvée de prestige de la maison, confidentielle par ses volumes et pourtant tellement universelle par son style, avec son élégance à la fois aérienne et finement gourmande, ses parfums enchanteurs de fraises des bois et de fleurs, sa profondeur tapissante et fraîche. Un délice.  
Environ 170 euros



**CHAMPAGNE PIPER-HEIDSIECK ROSÉ SAUVAGE**

Régis Carnus et Séverine Frenson, chets de cave, ont beaucoup œuvré pour mettre au point ce rosé à la couleur et aux parfums transgressifs. Intense et coloré, vineux, intense, à l'exact opposé de la plupart des autres rosés champenois. Une réussite !  
Environ 35 euros



**CHAMPAGNE POMMERY ROSÉ APAVAGE**

La gamme de cette belle maison se déploie avec assurance et style, comme en témoigne ce très joli rosé, délicat et subtil, tout en fraîcheur de fruits rouges, d'une longueur suave et tapissante, relevé par de séduisantes notes en fin de bouche, les fruits noirs et rouges, toujours.  
Environ 75,40 euros



**CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT PONSARDIN VINTAGE ROSÉ 2008**

Avec des vins toujours portés par le pinot noir, le rosé est dans l'ADN de la maison Clicquot. Dans un millésime 2008 brillantissime en Champagne, et qui n'en est aujourd'hui qu'à ses feintes années, ce rosé se goûte vineux, intense, sur un profond fruité rouge et noir, des nuances de réglisse et d'épices.  
Environ 41 euros



**CHAMPAGNE BOLLINGER ROSÉ**

C'est le petit dernier dans la gamme, même si son succès est déjà bien installé. Cert étonnant rosé non millésimé développe un bouquet très fin de fruits rouges, à la droite impressionnante en bouche, tout en délicatesse. Il conclut sur une finale pure et longue d'une rare fraîcheur.  
Environ 67 euros



**CHAMPAGNE HENRIOT BRUT ROSÉ**

Un rosé à l'image du reste de la gamme : équilibré, élégant et de belle finesse. Cette cuvée se présente sous des parfums framboisés, avec une bouche souple et en harmonie, de la vivacité et une persistance aromatique réjouissante.  
Environ 45 euros



**CHAMPAGNE MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL ROSÉ**

Toujours aussi impeccable de régularité grâce au talent de Benoît Gouez, chef de caves. De belle couleur, avec un fruité cassis assez expressif et tendre, de la subtilité et de la fraîcheur, voilà un modèle d'équilibre pour la catégorie.  
Environ 47 euros



**CHAMPAGNE PHILIPPONNAT CUVÉE 1522, PREMIER CRU, ROSÉ 2007**

Belle réussite que ce millésime 2007 de la cuvée, avec un franc fruité rouge rehaussé de nuances salines et minérales, voilà un vin sérieux, encore un peu jeune, tiré par une belle longueur équilibrante.  
Environ 90 euros



**CHAMPAGNE BILLECART-SALMON BRUT ROSÉ**

L'une des cuvées phare de la maison, aux côtés de son emblématique blanc de blancs. Toujours impeccable, finement fruité, élané, frais, discret et tendrement profond, ce rosé appelle irrémédiablement un second verre. Avec modération, mais aussi une gourmandise consommée.  
Environ 63 euros



**CHAMPAGNE POL ROGER ROSÉ VINTAGE 2008**

Dans le brillant millésime 2008, Pol-Roger a su tirer le meilleur des raisins champenois pour élaborer ce rosé coloré, aux beaux atômes de fraise, à la rondeur subtile et enveloppante, à l'allonge délicate, portée par une bulle très fine.  
Environ 85 euros



**CHAMPAGNE MUMM RSRV, ROSÉ FOULITA**

Foulita, fameux artiste japonais, était un proche ami de René Lalou, directeur et chef de cave historique de la maison. Pour commémorer cette amitié, Mumm a baptisé cette cuvée en hommage. Très coloré, savoureux, ample et profond, avec des très beaux atômes de fruits rouges et de zeste, c'est un rosé de classe.  
Environ 50 euros

## Le Journal du Dimanche

Supplément gratuit au Journal du Dimanche du 24 juin 2018. Ne peut être vendu séparément. N° de commission paritaire : 0420 C 86368. Directrice de la publication : Claire Léost. Édité par Hachette Filipacchi Associés SNC au capital de 78.300 euros, locataire géant, 149, rue Anatole-France, 92534 Levallois-Perret Cedex. Directeur de la rédaction : Hervé Gattegno Rédacteur en chef (Plaisirs) : Stéphane Joby Directrice artistique : Brigitte Siffert Chef de fabrication : Bénédicte Penning Imprimerie : Maury, Manreecourt (45300).

Realisation : Bettane+Dessauve Coordination : Nicolas de Rouyn. Contributeurs : Véronique Barbier, Mayalen Boutarraud, Béatrice Brasseur, Amélie Couture, Lisa Henry, Julia Molkhou, Pascale Cassagnes, Hicham Abou Raad, Michel Bettane, Thierry Desseaux et Guillaume Puzo. Publication : Bettane+Dessauve, 6, rue de Lisbonne - 75008 Paris. André Virloquet, Éric Minet, Pierre Alain Kober, Cécile Cousinet, Maxime Kaddour, Antoine Bouchard. Tél. : 01 48 01 90 10. Dans ce supplément, tous les prix sont mentionnés à titre indicatif. L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Papier provenant majoritairement de Suède, 0% de fibres recyclées, papier certifié PEFC, Eutrophisation : Prot 0,005 kg/t.