



*/ dossier
spécial
apéros d'été*

Et si on trinquait ?

Les jours rallongent, les terrasses font le plein, les amis sont de sortie... Voici nos bonnes bouteilles pour fêter ça dans la joie.

PAR RACHELLE LEMOINE.

Même une pandémie mondiale ne nous a pas détournés de ce rituel très français, lorsque l'on trinquait avec nos amis ou nos proches par écrans interposés. Sitôt la réouverture des cafés déclarée, chacun a eu plaisir à se réunir, autour de la table familiale ou en terrasse, pour savourer ce moment de communion unique. Car l'apéritif est bien un incontournable du début de soirée qui nous est envié - et souvent copié - dans le monde entier.

Pour fêter une certaine liberté retrouvée, tous les breuvages sont permis, et jamais le choix n'a été aussi vaste. Vins rouges, blancs ou rosés, cocktails en vogue ou alcools traditionnels, bières en tout genre... Tandis que le soleil tarde à aller se coucher, on ose la variété ! Le plaisir de cet instant est tellement grand que, depuis plus de dix ans, les apéros dînatoires rencontrent un vif succès, comme si l'on voulait repousser un peu plus longtemps le moment où il faudra se quitter. ■



REVOIR LA VIE EN ROSE

Incontournable des terrasses et des tables estivales, le vin rosé nous plonge instantanément dans l'ambiance des vacances.

CÔTES DE PROVENCE 2020, FLEURS DE PRAIRIE, GRANDS CHAIS DE FRANCE

Un excellent rapport qualité-prix pour ce rosé, qui apporte toutes les saveurs de la Provence dans nos verres.

- ▶ fruité, aux parfums de pêche et d'agrumes
 - ronde et fraîche
 - 🎵 vive aux accents de pomelos
 - 🍷 légumes grillés à la plancha
- 6,29 € en grande surface.**



IGP MÉDITERRANÉE 2020, LE MÉDITERRANÉE, OÉ

Nouvelle génération de négociants, Oé propose des vins bio, et relance le principe de la bouteille consignée.

- ▶ floral et fruité
- fraîche et acidulée aux saveurs de baies rouges
- 🎵 au final tonique et amère
- 🍷 fish & chips, avec sa sauce tartare.

8,70 € sur Oeforgood.com



COTEAUX VAROIS 2020, MACHAON, BIO, CHÂTEAU DE L'ESCARILLE

Du nom du célèbre papillon que l'on trouve à foison sur ce domaine certifié bio, cette cuvée séduit par ses arômes frais et délicats.

- ▶ fruité, dominé par les agrumes
- ronde aux saveurs de fruits rouges frais
- 🎵 longue et désaltérante
- 🍷 à l'apéro, avec une focaccia au romarin

9,90 € sur Lepetitballon.com



IGP CÔTES CATALANES 2020, L'APPRENTIE SORCIÈRE, CLOS DES FÉES

Vigneron renommé de la vallée de l'Agly, dans le Roussillon, Hervé Bizeul offre ici une cuvée désaltérante, de pur plaisir.

- ▶ bouquet de fruits rouges, litchis et agrumes
- grasse et ronde
- 🎵 fraîche et minérale
- 🍷 tarte à la tomate

10 € sur Vin-malin.fr



COSTIÈRES DE NÎMES 2020, LA BERGERIE, CLOS DES CENTENAIRES

Sur un magnifique terroir du Rhône Sud, Stéphanie et Luc Baudet préparent des vins frais et gourmands, tel ce nectar.

- ▶ floral et fruité
- savoureuse et tendue
- 🎵 minérale et ciselée
- 🍷 houmous de fèves fraîches et salade de roquette

10,60 € au domaine. Clos-des-centenaires.com



CÔTES-DU-RHÔNE 2020, DOMAINE DE L'ODYLÉE

Une cuvée bio pleine de caractère, à l'image d'Odile Couvert, la propriétaire du domaine.

- ▶ expressif, aux notes de mandarine et de fruits rouges
 - pulpeuse, aux saveurs de pêche acidulée et poivrée
 - 🎵 filet de rouget et légumes rôtis
- 25 € le bib de 3 litres sur Lodylee.com**



TAVEL 2020, LA ROSE D'AIMÉE, LES GRANDES SÈRES

Une robe très soutenue pour cette cuvée de Tavel, vin considéré depuis longtemps comme « le roi des rosés ». Un régal pour les papilles.

- ▶ panier de fraises, avec une pointe poivrée
- ample et savoureuse
- 🎵 longue et épicée
- 🍷 assiette de pata negra

11,40 € chez les cavistes.



COTEAUX D'AIX 2020, CALISSON DE CALISSANNE

Beau domaine, sur la rive de l'étang de Berre, Château Calissanne dévoile des vins élégants.

- ▶ fleurs et agrumes
- pulpeuse et minérale
- 🎵 vive et rafraîchissante
- 🍷 salade de fruits rouges et basilic

13,90 € sur Calissanneboutique.fr



CÔTES DE PROVENCE 2020, CHÂTEAU DES SARRINS

Certifié bio depuis 2011, ce domaine provençal élabore un rosé tout en finesse, véritable vin de gastronomie.

- ▶ très ouvert, aux notes exotiques, fruits rouges et agrumes
- équilibrée avec un fruité gourmand et une belle tension
- 🎵 longue et fraîche
- 🍷 boulettes d'agneau à la menthe et sauce au yaourt

14,50 € au domaine. Chateaudessarrins.com



DOIT-ON BOIRE SA BOUTEILLE DANS L'ANNÉE ?

Longtemps considéré comme vin de second ordre, le rosé a déconcerté tous les spécialistes en devenant la deuxième couleur la plus consommée en France, derrière le rouge. Malgré cet engouement, les clichés sont tenaces : on dit souvent qu'on doit le boire dans l'année, car il deviendrait imbuvable si on l'ouvrait plus tard. Si cela est vrai pour de nombreuses cuvées – généralement des vins très légers, produits en gros volumes –, certaines appellations gagnent à être dégustées avec quelques années de cave, tels les bandol, tavel, bellet, ou encore les riceys, qui sont de grands rosés de gastronomie.

- ▶ nez
- bouche
- 🎵 finale
- 🍷 accord gustatif



DU BLANC POUR RÉVEILLER LES PAPILLES

Souvent délaissé au profit de ses cousins rouges et rosés, le blanc prend sa revanche pour le plus grand plaisir de nos palais.

TOURAINÉ 2019, SAUVIGNON, FRANÇOIS CHIDAINE

Réputé à Montlouis et à Vouvray, dans la Loire, François Chidaine nous enchante avec ce vin fringant.

- ▶ délicat, notes de fleurs et d'agrumes
- fraîche, au fruité charnu
- ♪ fine et désaltérante
- 🍴 carpaccio de daurade au citron vert

8,10 € sur Francois-chidaine.com



IGP CÉVENNES 2020, ÉTINCELLE NOMADE, MAS SEREN

Un nouveau millésime fort bien réussi pour Emmanuelle Schoch, du Mas Seren, qui signe un vin blanc bio des plus réjouissants.

- ▶ fruité et explosif
- vive et croquante, aux notes acidulées
- ♪ longue et fraîche
- 🍴 tartines de rillettes de thon accompagnées d'avocat

10,50 € sur Mas-seren.fr



VÉZELAY 2019, SIMONNET-FEBVRE

Cette appellation récente (2017) de vins issus du cépage chardonnay produit des blancs pimpants, à l'image de cette cuvée.

- ▶ fruits frais et minéralité
- souple et fraîche, aux accents citronnés
- ♪ saline et mentholée
- 🍴 dos de cabillaud rôti aux salicornes

12,40 € chez les cavistes.



CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES LAUDUN 2020, MAESTRAL, DOMAINE DES MARAVILHAS

Une pure clairette certifiée bio et biodynamie, qui ravit les papilles par sa fraîcheur et sa fougue.

- ▶ fruité et salin
- ample et tonique
- ♪ longue aux fins amers
- 🍴 langouste et son aioli

12,50 € sur Domainedesmarvilhas.com



ALSACE 2019, A MINIMA, DOMAINE TRAPET

Assemblage de différents cépages alsaciens, cette cuvée originale, bio et sans soufre ajouté, s'exprime tout en légèreté et en fraîcheur.

- ▶ frais, au parfum de fleurs et de pain beurré
- légèrement perlante, avec un beau charnu
- ♪ vive et légèrement amère
- 🍴 friture de petits poissons

14 € sur Domaine-trapet.fr



CHARDONNAY 2019, BOURGOGNE D'OR, SAMUEL BILLAUD

Elaborée à partir de chardonnay chablisien et mâconnais, une cuvée riche en structure et en matière.

- ▶ ciselé et minéral, aux notes de poire
- ample et tonique
- ♪ longue et saline
- 🍴 jambon persillé de Bourgogne

16 € chez les cavistes.



VIN DE FRANCE 2018, BASTINGAGE, TERRE DE L'ÉLU

Installés en Anjou noir, Charlotte et Thomas Carsin élaborent des cuvées pleines de caractère, comme ce pur chenin bio.

- ▶ fruits blancs, pointe fumée
- riche et tranchante
- ♪ acidulée et minérale
- 🍴 salade de coques à la coriandre

19 € sur Terredelelu.com

BOURGOGNE 2019, LES MONATINES, JEAN FÉRY & FILS

Issue d'une vigne située près de Meursault, cette cuvée bio offre une grande richesse, tout en exprimant une belle tension.

- ▶ floral et beurré
- riche, avec une belle tension
- ♪ onctueuse et gourmande
- 🍴 grillades de poulet mariné au miel et aux agrumes

19,90 € chez les cavistes.



COTEAUX VAROIS 2019, CHÂTEAU MARGÜI

Propriété du réalisateur américain George Lucas, ce domaine élabore de superbes vins bio, d'une grande complexité.

- ▶ frais et floral
- complexe et riche, aux saveurs fruitées
- ♪ harmonieuse et épicée
- 🍴 ceviche de bar aux agrumes

21 € sur Chateaumargui.com



LES GOÛTS ET LES COULEURS

La consommation de vin ne cesse de baisser, en France, depuis plusieurs dizaines d'années. Et ce sont les rouges qui accusent le plus fort recul. Une évolution qui peut s'expliquer par un changement d'habitude : la consommation de viande rouge, qu'on associe généralement au vin rouge, diminue. Les blancs, eux, résistent mieux. Si cette couleur représente encore une très petite part du marché, elle connaît un réel engouement. Notamment parce qu'elle est la star des très tendance apéros dînatoires.

DES ROUGES EN LÉGÈRETÉ

Ils se font croquants, gourmands et, surtout, pleins de fraîcheur. Ces nectars fins ont tout pour égayer nos soirées d'été.

VIN DE FRANCE, À GAUCHE DE LA LUNE, MAISON DENUZIÈRE

Du fruit, de la fraîcheur et quelques épices. Une cuvée bio sans prétention, pour séduire tous les palais.

- ▶ panier de fruits rouges frais
 - gourmande, avec un beau croquant
 - ♪ fraîche et délicatement épicée
 - 🍷 petits farcis niçois
- 5 € chez Naturalia.



VIN DE FRANCE, LE PETIT TRACTEUR, DOMAINE ANDRÉ BRUNEL

Un vin de plaisir par excellence, qui assemble grenache, syrah et merlot. Il est élevé en cuve de béton pour un fruité intense.

- ▶ fruit éclatant
 - fraîche et juteuse
 - ♪ gouleyante
 - 🍷 rillettes de porc
- 6 € sur Domaine-andre-brunel.fr



VIN DE FRANCE 2019, LES PETITS BUIS, DOMAINE RICHAUD

Ce domaine phare, bio et nature, situé à Cairanne, dans le Vaucluse, propose un vin généreux et rafraîchissant.

- ▶ fruits rouges et noirs bien mûrs
 - généreuse, au juteux fruité
 - ♪ épices et réglisse
 - 🍷 côtes d'agneau aux herbes et piperade
- 47 € le bib de 5 litres sur Let-it-bib.fr



IGP COMTÉ TOLOSAN, JARDIN EXTRAORDINAIRE, ROUGE D'ÉTÉ 2020, LIONEL OSMIN & CIE

Un rouge léger aux arômes enchanteurs, plus expressif qu'un rosé, mais moins tannique qu'un rouge. A servir rafraîchi à 8° C.

- ▶ séduisant, au parfum de fruits rouges
 - fraîche, avec une rondeur fruitée
 - ♪ soyeuse et gouleyante
 - 🍷 saucisson
- 9,90 € sur Lacavedescontrebandiers.fr



VIN DE FRANCE 2020, BORN TO BE WINE, BIO, ARTISANS PARTISANS

Un pur carignan explosant de gourmandise, élevé dans les règles de l'art au château Ollieux Romanis.

- ▶ fruité et floral, avec une pointe de réglisse
 - fraîche et juteuse
 - ♪ sapide
 - 🍷 mini hamburgers de bœuf et chèvre au miel
- 11 € sur Artisans-partisans.com



VENTOUX 2019, LA TUILIÈRE, DOMAINE DE PIÉBLANC

Au pied du mont Ventoux, ce domaine en conversion bio nous régale avec une cuvée tout en fraîcheur, dominée par le grenache.

- ▶ fruité, subtilement floral
 - gourmande, une belle matière
 - ♪ longue et fraîche
 - 🍷 planche de charcuterie
- 11 € au domaine. Domainedepieblanc.fr

D.O. EMPORDÀ 2020, TAN NATURAL, BIO, TERRA REMOTA

Ces Français installés en Espagne livrent un joli jus à base de grenache et de tempranillo. Un délice !

- ▶ intense, aux notes de fruits rouges
 - dynamique et pleine de saveurs
 - ♪ fraîche et juteuse
 - 🍷 petits chorizos grillés
- 13 € sur Bodega.terraremotat.com



CHINON 2019, GABARE, DOMAINE GROSGOIS

Ce magnifique cabernet franc bio, parvenu à maturité, enchante par ses arômes et sa fraîcheur.

- ▶ fraise des bois et mûre
 - pulpeuse et minérale
 - ♪ intense, avec une pointe de réglisse
 - 🍷 rillons de Touraine et salade
- 19,70 € sur Domainegrosbois.fr



VIN DE FRANCE 2019, STORIA DI « ECCE FRUCTUS », CLOS CULOMBU

Près de Calvi, en Corse, entre mer et montagne, ce domaine d'altitude en polyculture (vignes, oliviers, bovins) est d'une beauté à couper le souffle.

- ▶ fin et profond, au parfum de fruits noirs
 - suave, aux saveurs de mûre et de figue
 - ♪ longue et délicate
 - 🍷 beignets au brocciu
- 22,80 € au domaine. Closculombu.fr



UN PETIT COUP DE FRAIS ?

Quand arrive l'été, la question de rafraîchir les vins rouges est toujours un dilemme. Cette sélection ne vous propose que des cuvées aux tanins peu présents ou très fins, qui supporteront parfaitement un passage au réfrigérateur avant d'être dégustées. A la différence d'un blanc ou d'un rosé, le rouge ne doit pas être trop froid non plus. L'idéal est de laisser sur la table un seau avec quelques glaçons, pour pouvoir y déposer la bouteille pendant le repas.

- ▶ nez
- bouche
- ♪ finale
- 🍷 accord gustatif



DE LA MOUSSE ET DES GLAÇONS !

Et parce qu'il n'y a pas que le vin pour fêter les beaux jours, voici de quoi ravir les amateurs de bonnes bières ou d'alcools traditionnels.

VERMOUTH DE CHAMBÉRY DRY, DOLIN

Vénéralable maison savoyarde, la distillerie Dolin produit depuis 1821 ce vermouth, obtenu à partir de vin blanc aromatisé avec diverses plantes.

- ▶ écorces d'agrumes et notes mentholées
- veloutée, aux saveurs de plantes et d'amande
- ♪ persistante
- 🍷 anchois frais marinés

13 € chez les cavistes.



PASTIS GRAND CRU, HENRI BARDOUIN

Pas moins de 65 plantes et épices cohabitent dans ce pastis, qui se consomme très dilué, pour en apprécier les saveurs: 1 volume d'alcool pour 6 à 10 volumes d'eau.

- ▶ anisé et épicé (cardamome, badiane, fève tonka...)
- franche et structurée, aux saveurs de plantes
- ♪ persistante et épicée
- 🍷 tapenade

23,80 € sur Distilleries-provence.com



RINQUINQUIN À LA PÊCHE, DISTILLERIE ET DOMAINES DE PROVENCE

Cet apéritif, à base de vin blanc, de pêche et de feuilles de pêcher de la vallée de la Durance, renoue avec une recette séculaire.

- ▶ fruité, aux arômes de pêche
- savoureuse, équilibrée et complexe
- ♪ longue et gourmande
- 🍷 dés de fromage de chèvre (quand il est servi sur glace)

16 € chez les cavistes.



GIN DECROIX, VIVANT

Un gin bio dont la plupart des ingrédients sont produits localement, notamment du poivre de Sichuan cultivé... en Poitou-Charentes ! A consommer pur ou en tonic.

- ▶ frais, herbacé et épicé
- intense et veloutée
- ♪ longue et fraîche
- 🍷 huîtres

45 € chez les cavistes.



HAZY WONDER IPA, LAGUNITAS

Une toute nouvelle bière non filtrée, donc légèrement trouble, et très structurée, made in Californie.

- ▶ exotique et herbacé
- ronde et amère
- ♪ fraîche et gourmande
- 🍷 accras de morue

1,99 € les 35 cl en grande surface.



LA BLEUE AUX MYRILLES, BRASSERIE DU MONT BLANC

Association de l'eau pure des glaciers et de la myrtille, cette bière offre le meilleur des Alpes dans une bouteille.

- ▶ intense, au parfum de myrtille
- fine et fraîche
- ♪ délicatement amère et fruitée
- 🍷 beignets de fleurs de courgette

1,80 € les 33 cl en grande surface.

GRIZZLY BEAR, B7 & 1MORE

Cette nouvelle marque française de bières artisanales s'engage pour la protection des ours sauvages en reversant 1 centime d'euro à l'association Ferus sur chaque bouteille vendue.

- ▶ frais et houblonné
- fruitée et herbacée
- ♪ douce-amère
- 🍷 houmous de betteraves

3,60 € les 33 cl sur B7and1more.com



GAMAY SANS TOI, GALLIA

Installée à Pantin, cette brasserie a mélangé moût de bière et jus de gamay, et les a laissés fermenter ensemble. Un mélange décoiffant !

- ▶ intense et fruité
- équilibrée, entre acidité et intensité fruitée
- ♪ rafraîchissante
- 🍷 terrine de foie de volaille

13,50 € les 66 cl chez les cavistes.



CLEM'S SUMMER WHEAT, DECK & DONOHUE

Cette bière à base de blé est aussi désaltérante qu'une blanche. Parfaite pour les chaudes journées d'été.

- ▶ pêche blanche et fruit de la passion
- fruitée et acidulée
- ♪ fraîche et tonique
- 🍷 billes de melon

2,90 € chez Monoprix.



UN COCKTAIL, SINON RIEN

Le retour en force du cocktail ne semble pas une simple passade. Les Français, même s'ils ne sont pas tous des as du shaker, se sont emparés de quelques recettes simples à réaliser et s'en donnent à cœur joie. Si le mojito a connu son heure de gloire, c'est au tour du gin tonic de conquérir de nouveaux fidèles, tandis que le spritz continue de remporter de nombreux suffrages. Simple à réaliser, avec des produits faciles à trouver dans le commerce (un apéritif comme l'Aperol ou le Select, du prosecco et de l'eau pétillante), ce dernier apporte sa touche colorée sur les tables des terrasses ensoleillées.

- ▶ nez
- bouche
- ♪ finale
- 🍷 accord gustatif