



À l'heure des fromages, là où les rouges échouent presque à tout coup, on oublie souvent que certains rosés deviennent de véritables accordeurs! À ce jeu, si vous avez aussi besoin de voir la vie en rouge jusque dans votre verre de vin, alors sélectionnez un rosé pour amateur de vin rouge, comme l'excellent Shiraz Inycon Rosé 2007 Rosato Sicilia, Italie (13,75\$; 10 938 924).

Rosés de festivités gourmandes estivales!

François Chartier

La Presse

Collaboration spéciale

Si vous êtes plus viande rouge que blanche lorsque vient le temps des grillades, et que vous avez besoin de voir la vie en rouge jusque dans votre verre de vin, canicule ou pas, sélectionnez alors un rosé pour amateur de vin rouge, comme le rosé-rouge de l'heure qu'est le Shiraz Inycon Rosé 2007 Rosato Sicilia, Italie (13,75\$; 10 938 924). Mais pour vous assurer de le laisser dilater sa texture à la façon d'un généreux rouge, tout comme pour clore l'union avec la viande rouge, il vous faudra IMPÉRATIVEMENT le servir frais, à 14-15 degrés, et non froid!

Ainsi, vous découvrirez une shiraz rosée, marquée par le soleil de la Sicile, passablement capiteuse et dodue, aux arômes très expressifs, dégageant des notes de fraise et de prune, à la bouche presque pleine, mais aussi vivifiante et longue. Du sérieux, qui, grâce à son acidité juste dosée et à sa chair soutenue, saura affronter certaines viandes rouges marinées dans le vin, comme les brochettes de boeuf marinées aux herbes de Provence.

Puis, à l'heure des fromages, là où les rouges échouent presque à tout coup, on oublie souvent que certains rosés deviennent de véritables accordeurs! À ce jeu, le Shiraz Inycon sera un choix de qualité pour l'union avec les fromages à croûte fleurie passablement affinés (brie de Meaux, camembert et autres chaources), tout comme certaines croûtes lavées de puissance modérée, tels les deux crus québécois de haut niveau: le Cru de Champlain (une pâte molle crémeuse à souhait et un brin saline) et le Réserve La Pérade (une pâte ferme fondante sous la dent, très noisette).

Quelques harmonies en rose

Brochettes de boeuf marinées aux herbes de Provence ou fromage: brie de Meaux, camembert, chaource, Cru de Champlain ou Réserve La Pérade

- Shiraz Inycon Rosé 2007 Rosato Sicilia, Italie (13,75 \$; 10938924)