

LES CONFESSIONS DU DERNIER PARRAIN FRANÇAIS

Le Point

Le Point

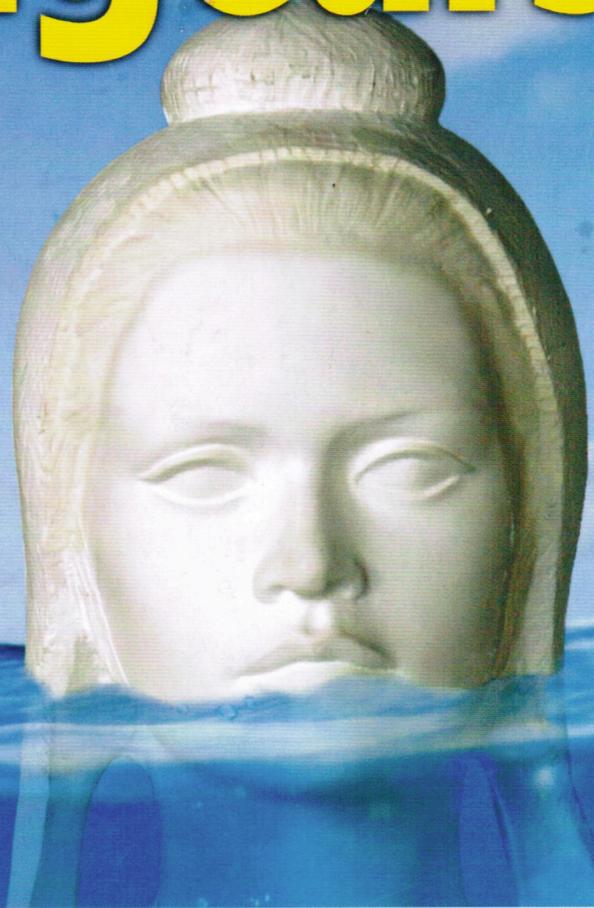
L 13780 - 2179 - F : 3,80 €

www.lepoint.fr Hebdomadaire d'information du jeudi 19 juin 2014 n° 2179

Corporatistes intouchables,
tueurs de réformes, lepéno-cégétistes...

Les naufrageurs

La France coule,
ce n'est pas
leur problème



Spécial livres de poche

Les vins de l'été

LUXEMBOURG : 4,20 € - MAROC : 39,00 € - MAYOTTE : 4,50 € - NOUVELLE-CALÉDONIE : 720 XPF - PAYS-BAS : 4,50 € - POLYNÉSIE FRANÇAISE : 720 XPF - PORTUGAL COM : 4,20 € - RÉUNION : 4,00 € - SUISSE : 6,20 CHF - TUNISIE : 5,50 TND

AFP-GETTY (PHOTOMONTAGE PHILIPPE PUISEUX)



A chaque événement son champagne rosé

La vague rose n'épargne pas le champagne. Dans la seule région où l'ajout de vin rouge dans le blanc pour obtenir cette couleur est autorisé, on multiplie les cuvées. Rosé de cuvaison (donc élaboré comme ailleurs par macération) ou recherche du meilleur vin rouge en provenance de crus réputés (Bouzy, Ambonnay, Ay, Les Riceys, etc.), la quête du meilleur se fait avec comme objectif le moment de la dégustation. Un rosé d'apéritif, forcément léger comme celui de Boizel, ne se conçoit pas de la même manière que ceux de Lanson et de Geoffroy (obtenus par cuvaison), tournés vers le repas et même la garde, des vins propres à donner d'excellents accords avec une cuisine estivale, tout en fraîcheur ou sur des mets pimentés ■

René Geoffroy

51160 Ay. 03.26.55.32.31.

17,5 - Brut rosé de

saignée. Premier cru.

Nez fraise, grenade, mûre, bouche parfumée, construite, presque tannique en finale, riche, savoureuse, un peu sauvage, très persistante.