

Vient de sortir

Deux champagnes rosés, deux méthodes

Cela fait trois générations que les De Sousa sont installés à Avize, grand cru de la Côte des Blancs, en Champagne. Ils y produisent des vins effervescents avec attention, cultivant leurs vieilles vignes (beaucoup ont plus de 50 ans) en biodynamie, vinifiant leurs crus en petits fûts de chêne. Les rendements étant naturellement limités, leurs vins sont concentrés, fins et plutôt axés sur le fruit et la fraîcheur. Michelle et Erick De Sousa ont également développé une gamme qu'ils



veulent plus féminine, plus ronde. C'est dans celle-ci qu'ils proposent ce coffret original de deux rosés, vinifiés de manière totalement différente. Car la Champagne est la seule région à pouvoir faire un rosé d'assem-

blage, à savoir ici un mélange de jus blanc de chardonnay et de rouge de pinot noir, pour un final fruité, frais et très léger. L'autre vin, lui, est un rosé de saignée, où le jus d'un 100% pinot noir est extrait avant d'avoir pris trop de couleur de la peau. Le vin, aux arômes de fruits rouges, montre plus de complexité et de

longueur. **D.MOG.**

Les champagnes De Sousa sont importés par Paul Ullrich, à Münchenstein (www.ullrich.ch), qui ne propose pas encore ce coffret. Mais si y a plusieurs commandes...