

Quel vin pour accompagner vos barbecues? Notre sélection en rosé, rouge et blanc

🕒 Lecture 2

Accueil • Vin

Aux beaux jours, les barbecues et les salades qui les accompagnent sont des moments de partage. Des vins légers, friands et à boire jeunes les mettront en valeur. Quatre bons plans chez les vignerons

Dans nos jardins et en vacances, ils sont incontournables. D'un côté, les barbecues et les planchas : brochettes, saucisses, crustacés, poivrons ou aubergines. De l'autre, des salades de tous les horizons : tomates, laitues, concombres, mais aussi lentilles, pommes de terre, pâtes ou riz. Du chaud et du froid, viande saignante ou plutôt cuite, mayonnaise et épices, il y en a pour tous les goûts.

C'est également le cas pour les vins. Chacun pense au rosé, mais les blancs secs et les rouges fruités et légers ont toute leur place. À condition de tous les servir frais, après un passage au frigo. Leur charme sera dans leur jeunesse et mieux vaut donc se concentrer sur les millésimes récents. Attention aux assaisonnements des salades : trop de vinaigre et de moutarde « écrasera » les vins. Lors de ces rendez-vous d'été, les bouteilles de l'apéro seront les mêmes que celles du repas. L'un étant dans la continuité de l'autre.

Rose de Malleret 2023 AOC bordeaux rosé



Le château de Malleret, situé au cœur du Médoc, est une superbe propriété. Ses 60 ha de vigne, son vaste parc, son arboretum et ses centaines d'oliviers bichonnés par Paul Bordes, le gérant. Au catalogue de ce cru bourgeois exceptionnel, deux rouges, un blanc, et ce rosé issu de la vendange 2023. Il est tout en équilibre. Assemblage merlot et cabernet sauvignon. Le type de bouteille qui fera l'unanimité autour de la table. Le chai de Malleret, avec ses cuves en béton de couleur Terre-De-Sienne, est l'un des plus beaux de la presqu'île. Visites sur rendez-vous, avec trois millésimes dégustés (15 euros). Elles seront menées par Aymar du Vivier, personnage haut en couleur. Le lieu est aussi un haras, avec un complexe de balnéothérapie pour chevaux.

Le Pian-Médoc (33) Prix : 13,50 euros