



## Rosés, vins blancs, bulles... Nos 10 bouteilles parfaites pour se rafraîchir cet été



Étancher la soif avec style ne s'improvise pas. Ce florilège, testé à température, est parfaitement de saison. Servez-vous ! « Le vin , c'est la lumière du soleil captive dans l'eau », écrivait Galilée. À l'heure où le thermomètre se décide enfin à prendre du grade, on est tenté de donner raison à cet équilibre parfait.

Blancs vifs, rosés tendus ou bulles délicates : certains vins peuvent être de véritables refuges de fraîcheur. Nous avons donc sélectionné 10 bouteilles parfaites – lumineuses, digestes, pleines d'éclat – pour rafraîchir le palais sans jamais sacrifier le plaisir, et ce dès les premiers coups de chaud.

Autour de la plancha

 Piccitoni, Clos Vignarella, (corse, rosé)

Piccitoni, Clos Vignarella. (Crédits : DR)

Un bio de haute tenue signé Jean-Baptiste Valle, à respirer comme un bouquet d'herbes du maquis. Sciaccarellu, cinsault et vermentinu se sont passé le mot pour en faire le parfait compagnon d'un apéritif jouant les prolongations jusqu'aux agapes carnées.

10 euros.  Tél. 50.  [vinsdecorse.com](https://vinsdecorse.com)

Les pieds ensablés

 L'Illusion, Château Fourcas Dupré (vins de France, blanc)

L'Illusion, Château Fourcas Dupré. (Crédits : DR)



Élégant et lumineux, mêlant fraîcheur citronnée, finesse florale et minéralité typique des graves médocains, on le croirait spécialement pensé pour gommer les effets d'une journée (trop) ensoleillée. Plus efficace dans un verre qu'en cataplasme, toutefois.

13,90 euros.  [bl-wines.com](https://bl-wines.com)

De retour du marché


 Cap-Castera Blanc de Noir, Château Castera (vins de France, blanc)

Cap-Castera Blanc de Noir, Château Castera. (Crédits : DR)

À ceux qui cherchent à prolonger le plaisir odorant d'une virée sous la halle et qui s'impatientent de mordre dans un fruit à noyau, sortez à la hâte un verre à pied ! La nouvelle génération de ce domaine médocain offre un coup de peps aux cépages bordelais, notamment à travers cette cuvée à la tension bénéfique.

12 euros.  [chateau-castera.com](https://chateau-castera.com)

À défaut de terrasse

 Tilia, Domaine Travelle (côtes-de-provence, blanc)

Tilia, Domaine Travelle. (Crédits : DR)

On n'a pas trouvé meilleure consolation que de tremper ses lèvres dans le dernier-né de la propriété, sise au pied de la Sainte-Victoire. Assemblage 50/50 de rolle et de clairette où les agrumes incisifs et la minéralité aident à faire oublier les Celsius en trop.

17 euros.  [domainetravelle.com](https://domainetravelle.com)

En mode pique-nique


 Red de Malleret, Château de Malleret (vins de France, rouge)

Red de Malleret, Château de Malleret. (Crédits : DR)

Sa robe de rubis translucide, saignée de merlot et de cabernet sauvignon, est la promesse d'un jus de soif volontiers familier de la porte du réfrigérateur. En bord de rivière ou à l'ombre d'un tilleul, il se laisse boire sans complexe, à condition d'aimer les fruits rouges.

8,80 euros.  [malleret-boutique.fr](https://malleret-boutique.fr)

Sans motif apparent

 Grand Vin Blanc, Château de Lastours (corbières, blanc)

Grand Vin Blanc, Château de Lastours. (Crédits : DR)




> 1 juin 2026 à 11:30

À dire vrai, nul besoin d'excuse atmosphérique pour succomber à la bouche décidée et aux contours replets de ce triple assemblage (roussanne, vermentino et grenache). Sa fraîcheur doit autant aux vents méditerranéens qu'à la vendange matinale de ses raisins ; son côté rocheux, lui, transcende les assoiffés.


16 euros. [chateaudelastours.com](http://chateaudelastours.com)

Pour une sieste sereine


 Chill, Château Puech-Haut (pays-d'oc, rosé)

Chill, Château Puech-Haut. (Crédits : DR)

Ne pas se fier à son blason doublement corné et s'en remettre sans scrupule à ses 9,5 degrés d'alcool sans que ni son expressivité ni son exotisme délicatement grenaché n'en pâtissent. Même les détracteurs du low alcohol en resteront sans voix !

12 euros.  [puech-haut.com](http://puech-haut.com)

Si l'océan vous manque


 G22, Bodega Gorka Izagirre (Espagne, blanc)

G22, Bodega Gorka Izagirre. (Crédits : DR)

Sous-titré «Atlantic Basque Wine», ce biscaye composite invite tout à la fois dans son sillage la graine de fenouil, le pamplemousse rose et les fleurs blanches. Vif comme un surfeur et bien moins hostile qu'une baigne.

15,95 euros.  [gorkaizagirre.com](http://gorkaizagirre.com)

Le 1er jour des vacances


 Cuvée village «Les raisins de Pargny», Sophie Cossy (champagne, extra-brut)

Cuvée village « Les raisins de Pargny », Sophie Cossy. (Crédits : DR)

D'un blond aussi argenté que les chromes d'un voilier, les bulles 1er cru de cette vigneronne de la Petite Montagne de Reims ont la précision d'un calendrier de congés scolaires. Du nez jusqu'au palais, on loue son éclat comme son effervescence revigorante.

45 euros.  [champagne-cossy.com](http://champagne-cossy.com)

Après l'effort, le réconfort

 Rosé Grande Cuvée bio, Château des Sarrins (côtes-de-provence, rosé)

Rosé Grande Cuvée bio, Château des Sarrins. (Crédits : DR)



Pour avoir été vinifié sous la houlette du Champenois Bruno Paillard, il réconcilierait un tennisman avec le padel, un juilletiste avec le mois d'août. Pâle mais abondant, légèrement épicé et chahuteur juste ce qu'il faut : un rosé gastronomique presque aussi désaltérant qu'un sorbet.

19 euros. [i](#) chateaudessarrins.com

La Cuvée Célestine, une vague venue du ciel

Rosé Grande Cuvée bio, Château des Sarrins. (Crédits : DR

Qui va là Un beau « BB » (blanc bio) du Luberon qui surprend par sa tonicité teintée de bienveillance. Serait-ce le fruit de la sainte éponyme, ornant la chapelle ancestrale du Château de Mille et jadis connue pour irradier le néant ? On ose l'espérer...

Empreintes digitales. Celles de Constance et Lawrence Slaughter, duo franco-américain à la vigne comme à la ville. Doublé d'une équipe au cordeau, le couple veille – face au Ventoux – sur 25 hectares de parcelles dont l'histoire remonte à l'Antiquité.

De face et de profil. Entre l'or et l'émeraude, la robe étincelle, reflet d'un terroir tournant ses grappes vers le nord. On y retrouve le jasmin et l'acacia, mais surtout quantité de zestes addictifs. En bouche, il ne se fait pas désirer, il exulte.

En quête de proximité. Un(e) conquérant(e), un(e) spirituel(le), un cœur à prendre... ou à convertir.

Heure du délice. Ni trop tôt ni trop tard. Avant le zénith ou en pleine « golden hour ».

Meilleurs complices. Il faut oser, ne serait-ce que pour faire le poids. Alors va pour un poulet au curcuma ou un saint-félicien pané !

Garde à vue. Cinq ans, dans un monde idéal.

Règlement de comptes. 18 euros, mais pas par charité.

Château de Mille, à Apt (84).

[Tél. 15.](#) [i](#) chateau-de-mille.com

Anne-Charlotte De Langhe