

Jeremy Clarkson – The Sunday Time – 29 octobre 2017

« Le Rosé contourne toutes ces absurdités. Vous n'avez pas à le laisser respirer. Vous n'avez pas à le faire tourner ou sentir son bouchon. Et si vous vous mettez à parler de sa qualité ou que vous évoquez la meilleure façon d'ouvrir une bouteille de Rosé, les gens vont se moquer de vous.

Je ne dis pas que tout les rosés sont bons ! C'est sûr, si une bouteille vous coûte 1,99 £ à la station-service, que le Rosé a la couleur de Ribena (boisson anglaise élaborée à base de cassis), et que la bouteille possède un bouchon à vis, elle vous fera sûrement faire la grimace à chaque fois que vous buvez une gorgée. Mais si c'est un Château Minuty ou un Whispering Angel ou, *mieux encore, un Château Léoube*, vous pouvez couper le haut de la bouteille avec une épée et craquer immédiatement car ce sera formidable.

Je ne suis vraiment le seul à penser cela. J'ai pris deux bouteilles de Léoube pour dîner chez un ami l'autre soir et avant même que nous nous soyons assis à table, tout était parti. Personne ne buvait autre chose. Et pourtant, voici la chose la plus étrange : la plupart des cartes de vins des restaurants ont 800 pages de vins rouge ou blanc, et ensuite une toute petite liste énumérant les deux vins Rosés qu'ils proposent. British Airways ne sert aucun rosé. Pas même dans le salon. »