



L'été sera rosé



IL EST DE TOUTES LES SOIRÉES D'ÉTÉ ! QUI ? LE ROSÉ, BIEN SÛR, ON L'AVAIT DÉJÀ REPÉRÉ AUX APÉRITIFS, AUX DÉJEUNERS EN TERRASSE, IL S'ÉTAIT MONTRÉ À LA PLAGE, MAIS MAINTENANT C'EST AUSSI LA STAR DES SOIRÉES. SUCCÈS TOTAL POUR CE SÉDUCTEUR, CHAMPION TOUTES CATÉGORIES DE LA CONQUÊTE DES PALAIS, CAR OUI, TOUT LE MONDE AIME LE ROSÉ !

Par Sylvie Tonnaire

Si la consommation mondiale de vin est quasiment stable depuis 2002, le rosé a de quoi pavaner puisqu'il affiche, lui, sur cette période, un joli 30 % de progression. Aujourd'hui, dans le panier des amis du vin, plus d'une bouteille sur dix affiche sa robe claire, synonyme de beaux jours et de convivialité. Les raisons de la gloire sont assez évidentes : le public a pris le contre-pied de l'avis des grands pontes qui pendant longtemps ne lui accordaient que peu de crédit et encore moins leur estime, le traitant comme un sous-produit de la dive bouteille. Justement, lui qui ne se pousse pas du col, lui qui ne fait pas son aristocrate, eh bien il rassure, démystifie, plaît et remporte la mise. Mais l'affaire aurait vite tourné au succès d'estime si, accompagnant les pulsions du marché, les producteurs n'avaient pas mis en regard tout leur professionnalisme : oui, dans les caves, je le vois à chaque fin de vendanges, les vinificateurs se prennent au jeu, il faut « réussir son rosé ». Chacun sa technique de veille et sa stratégie, bien que sur les rotules au sortir de la campagne de cueillette, les yeux cernés mais le regard pétillant à l'ouverture du robinet de cuve pour faire goûter « le jus de goutte, la saignée, la macération de quelques heures... », la patte

du maître des lieux dont la réussite est une course contre la montre. Aux côtés des Provençaux qui l'ont depuis longtemps mis sur un piédestal et lui ont donné ses lettres de noblesse (leurs trois AOC pèsent pour 42 % des rosés AOC français et affichent + 60 % de chiffre d'affaires sur les cinq dernières années), les autres vignobles peaufinent leur offre, avec en tête le Languedoc-Roussillon, où le label IGP Pays d'Oc, référence nationale en vins de cépage, livre un volume légèrement supérieur à la Provence, avec en tiercé gagnant les cépages grenache, cinsault et syrah. Que le vin rosé y représente 89 % de la production d'AOC comme en Provence, ou 3 % comme à Bordeaux (mais qui a doublé ses ventes en dix ans), nos vignobles nationaux restent les premiers producteurs mondiaux de rosé, face à un consommateur français qui, lui aussi, est sur la plus haute marche du podium avec 35 % des achats (médaillon d'argent pour les États-Unis avec 14 %), soit, pour la population de plus de 15 ans, plus de 20 bouteilles de rosé par an, dont la moitié en été. Il y a de quoi explorer, que ce soit dans la Loire, la Champagne ou la moitié sud du pays, avec nos 150 flacons sélectionnés, nous vous souhaitons un bel été couleur rosé.



NOTRE ÉQUIPE « ROSÉS »



Isabelle Bachelard
journaliste, a dégusté les rosés de Loire



Joëlle W. Boisson
œnologue et journaliste, a dégusté des champagnes des Maisons



Yohan Castaing
journaliste, a dégusté les rosés de Bordeaux



Frédérique Hermine
journaliste, a dégusté les rosés de Provence, de Corse
et du Sud Ouest



Thierry Perardelle
sommelier, a dégusté les champagnes de vigneron



Chantal Sarrazin
journaliste, a dégusté les rosés du Rhône



Sylvie Tonnaire
rédacteur en chef de « Terre de vins »,
a dégusté les rosés du Languedoc-Roussillon

MÉTHODOLOGIE

Cette sélection est le fruit du travail de terrain de tous nos collaborateurs : journées ou semaine de présentation du millésime dans les différentes régions, réception d'échantillons à la rédaction, visites dans les domaines. Nous essayons d'une année sur l'autre de vous proposer des nouveautés. De fait, de nombreux grands noms, de nombreux incontournables ne figurent pas dans notre sélection, nous estimons que vous n'avez pas besoin de nous pour les choisir, vous les connaissez déjà...

BARÈME DE NOTATION

En dessous de 14/20, le vin n'est pas retenu

14 à 15/20 inclus : vin agréable, on n'hésite pas à l'ouvrir sans occasion particulière

15 à 16/20 : vin jugé comme « un très bon vin », on l'achète pour soi, pour offrir

17/20 et plus : excellente bouteille, pour soi, pour offrir, pour déguster dans des occasions particulières, par exemple autour d'un plat cuisiné pour cette bouteille-là, ou avec des amis particulièrement amateurs de vins



Peu importe son classement ou son prix, ce vin-là nous a donné une véritable émotion. Là, c'est le cœur qui parle !




ROUSSILLON

Domaine Vacquer CÔTES DU ROUSSILLON L'Éphémère

17/20

7 €

Carignan, grenache, syrah à parts égales, L'Éphémère ne cède pas à la mode. Une belle couleur saumon soutenue, limpide et brillante, on s'attend à un vin généreux en alcool. Dès l'attaque, fougueuse, il faut changer d'avis : on croque dans les fruits à peine mûrs, ça fouette les papilles, cerise blanche, agrumes. Et un prix canon pour un grand vin de terroir.

 Avec un cabri à la broche ou un porcelet.



CÔTES DU ROUSSILLON


Château Saint-Roch

15/20

9 €

Grenache gris, mourvèdre, fifty fifty, robe cristalline, nez fin et plutôt floral, attaque nette et palais juteux sur la cerise blanche et le noyau, des agrumes, mordant et nerveux en fin de bouche, puis avec une amertume et élégante. Il cache sous

une apparente délicatesse, il cache un tempérament bien trempé.

 Tartare de maquereau.

Domaine Cazes


LES CLOS DES PACHILLES

15,5/20

11,90 €

Sur schistes et cela se sent, syrah, grenache, carignan, mourvèdre, un

assemblage musclé pour traduire ce terroir puissant. Même si la typicité terroir n'est pas évidente au nez, la bouche fait toute la différence, ample, opulente, épicée. La finale est explosive,

 Avec des seiches au safran.


Terres des Templiers

CUVÉE LA SALETTE

16/20

9,83 €

Enfin une robe qui ne craint pas la couleur : merveilleuse teinte grenat/cerise opalescente, attaque ample et savoureuse et un palais tout en épices où les schistes se rappellent aux papilles. Une démonstration du savoir-faire de cette structure coopérative historique. A noter une chair cossue qui donne envie de l'emporter jusqu'aux fêtes.

 Avec bols de picolat.


Vignerons Catalans

GINETTE

15/20

6,50 €

Dans la lignée des prénoms vintage, gamme des vins de plaisir des Vignerons Catalans, ce rosé est à sa place et revient encore cette année dans notre sélection. syrah et grenache pour un fruit gourmand et généreux, ample avec une note sirop de pêche en fin de bouche, le terroir parle.

 Gratin de tomates confites à la ricotta.


Maison Albera

ROSE CÉLESTE

16/20

10,50 €

Sélection de quatre cuves à l'intérieur de la cuvée Rosé des Cîmes, il combine lladoner pelut, grenache gris, noir et syrah. Cristallin, droit et minéral au palais, traduisant les granits à plus de 550 mètres face au Canigou, tout en élégance.

 Tartare d'anchois aux baies roses.