

Trip_Alcools

Le rosé brise le plafond de verre

« Piquette », « boisson pour filles »... Ce vin n'a jamais vraiment convaincu les experts autoproclamés. Pourtant, de nombreux producteurs offrent aujourd'hui des variétés d'excellente facture. Osez le rosé !

Par Antonin lommi-Amunategui
Photographe : Paul Rousteau



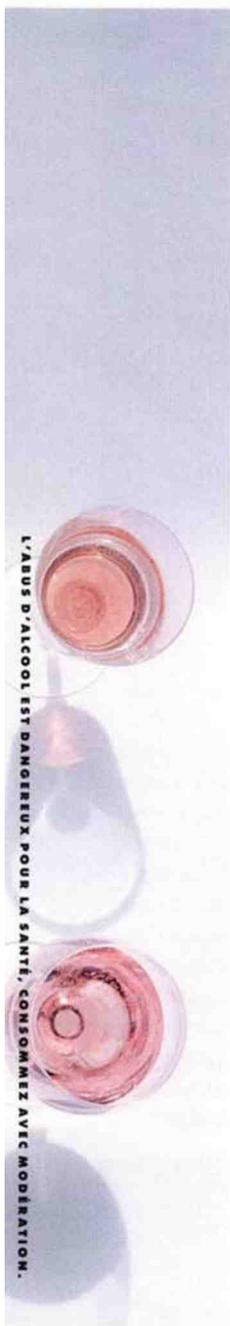
STYLISME : MARIE LABARRE / VERRERIE : CHRISTOPHE LALIQUE, VILLEROY & BOUCH, MÉSICI LA TRÉCORDERIE / DÉCOR : LIMMUM / DÉCOR : SATOUMI NAEMIMOTO

L E ROSÉ A LONGTEMPS EU mauvaise réputation. On l'a considéré comme un sous-vin, à deux pas de la piquette, tout juste bon pour les barbecues de seconde zone. Les plus snobs lâchant, péremptoire : « Ceci n'est pas du vin. »

Le commun des mortels lui a aussi collé l'image de « vin de piscine », on l'a servi avec des glaçons, on a travaillé sa couleur comme on markete la couleur des saumons de supermarché... Ces mêmes supermarchés où l'on retrouve, chaque été, des cubis de rosé bas de gamme que la critique américaine Alice Feiring détruit dans son dernier livre, *Skin Contact* (éd. Nouriturfu) : « Artificiel, produit en masse, fort en soufre. Rien qu'à l'odeur, je savais déjà que le vin aurait le goût d'un concombre oublié pendant des semaines dans

les entrailles d'un réfrigérateur. » Longtemps malmené, le rosé a toujours été la quatrième roue du tricycle, loin derrière le rouge, le blanc... et même le vin orange, ce vin blanc tellement macéré qu'il prend des teintes ambrées. Mais une petite révolution s'opère et il n'y aura peut-être bientôt plus que Marine Le Pen pour dire que le rosé est « un vin de nana », comme on a pu l'entendre dans les allées du Salon de l'Agriculture cette année.

LE ROSÉ POSSÈDE UN ATOUT COLOSSAL. Anne Zunino, caviste au Lieu du Vin (Paris 20^e) nous le rappelle : « Il a une image de vin plus léger. C'est souvent un vin simple, accessible, idéal pour se désaltérer. » La force du rosé est donc tout simplement d'être la bière du vin ! Contrecoup évident, c'est un vin saisonnier : « Le rosé ne représente



que 1 % de nos ventes hors saison. Mais quand le printemps est là, et tout l'été, les ventes grimpent à 15 %. » Il y a un rosé à part, précise la caviste : « Le champagne rosé est associé au festif, on en vend toutes les semaines. » Bière du vin ou champagne ? Ce grand écart est la preuve que le rosé a quelques bons coups à jouer. Côté chiffres, l'observatoire FranceAgriMer constate que la consommation de vins rosés dans le monde représente 10 % de la consommation globale, « un chiffre en progression alors même que la consommation mondiale de vins stagne ». Le plus gros consommateur de rosés ? La France, de loin, avec huit millions d'hectolitres engloutis par an, soit un tiers de la production mondiale. Le rosé serait-il notre petit vice honteux : on le critique mais on en boit plein en douce ? Il y a de ça. Mais depuis qu'il a acquis un statut chic, on l'assume mieux.

DEUX AMATEURS ÉCLAIRÉS nous le confirment. Yuko et Gaël débouchent ce qui se fait de mieux en matière de rosé. Yuko l'assure : « Le rosé ça s'accorde plutôt bien avec tout, c'est sa force. » Pour Gaël, « les rosés ne sont pas des sous-vins, c'est clair et net ». Et ils n'hésitent pas à se faire plaisir : « Tu as vraiment une qualité différente quand tu passes la barre des dix euros. On n'a pas de mal à mettre 25 euros dans une bouteille. » De fait, des rosés à 10, 15 voire 25 euros – et qui valent ce prix en bouche – commencent à fleurir à travers le vignoble. Vincent Bonnal, dans le Languedoc, réalise un rosé de macération (*voir encadré*). Il a appelé son vin Brosé, jeux de mots mêlant « bro » (frangin, en anglais) et « rosé ». Clin d'œil au « marketing masculiniste en vogue aux USA » pour mieux vendre du rosé à la population mâle d'un pays « qui y voit une boisson de fille » (comme Marine). L'idée de vin « genre » ayant tendance à agacer ce vigneron, il a décidé de la tourner en dérision mais son vin est surtout typique d'une nouvelle génération de rosés, en décalage complet avec la production de masse : plus coloré et « encore meilleur après quelques années de vieillissement ». En effet, les rosés aujourd'hui ne sont pas tous conçus pour être bus dans les six mois, mais, comme les meilleurs vins, ils peuvent se faire attendre. Les tavelés d'Éric Pfifferling (Domaine de l'Anglore) sont ainsi considérés comme de grands vins – au-delà de leur couleur rose. Et



MAIS LEQUEL CHOISIR ?

Pour le travailleur « L'Apostrophe »

(Domaine Les Terres Promises, Provence)
 Idéal après une journée de travail intense, libérateur comme une séance de yoga (12 €).

Pour le festif « Wonder Womanne »

(l'Anne, Languedoc)
 Un pétillant naturel rosé un peu fou. Audace et feu d'artifice garantis en bouche (18 €).

Pour le type droit « Château la Verrière »

(Vallée du Rhône, Lubéron.)
 En toute transparence, cet assemblage de Cinsault Grenache n'a rien à cacher. Parfait pour fêter l'issue d'un procès (11 €).

Pour l'aventurier « Petite Fugue »

(Clos des Cimes, Rhône)
 À déguster sur le capot d'un cabriolet, moteur éteint bien sûr, dans le but avoué de séduire madame en toute légèreté (10 €).

on peut énumérer bien d'autres appellations prestigieuses pour le rosé : Bandol, Cassis, Bellet, Rosé des Riceys... En Provence, on retrouve Philippe Pouchet et Marie Lottin. Au Château Bas, ils créent certains des meilleurs rosés de la région (et donc du monde). Avec des vins qui peuvent parfois se bonifier sur plus de dix ans. Pour Philippe, il ne s'agit pas de faire du vin plus lentement, mais « avec moins d'interventions ». Dans quel but ? « Ce type de vin représente le chaînon manquant entre les blancs solides et les rouges légers. Ils ont leur place dans l'univers culinaire moderne. » Même l'interprofession commence à s'intéresser à ces rosés rares : elle leur a demandé d'accueillir pas un, ni deux, mais six journalistes américains, qui ont eu droit à une verticale, remontant aussi loin que le millésime 1998... Alors, y a-t-il encore lieu de douter du potentiel de ce vin ? Le fait est que les rosés de volume industriel connaissent, de leur côté, un bel essor, avec, pour la Provence, un bond de 9 % du chiffre d'affaires sur un an et un triple-saut de 23 % à l'export. Ils représentent donc un concurrent pour les rosés d'artisans comme ceux du Château Bas, pensés pour la garde ou la gastronomie. Concurrence positive ? On peut l'espérer : cette réussite des vins d'entrée de gamme pouvant attiser la curiosité des buveurs pour les rosés élégants, comme ceux de Marie, Philippe, Vincent et les autres.



COUP DE JUS vs COUP DE MOÛT

Il y a deux façons (si on écarte le mélange de rouge et de blanc autorisé uniquement pour le champagne) de faire du rosé. D'un côté, le rosé de saignée : méthode qui consiste à soutirer rapidement de la cuve une part du jus réservé au vin rouge, encore en train de se teinter au contact des peaux du raisin. On « saigne » donc le moût pour obtenir du rosé. De l'autre : le rosé de macération. Là, on laisse simplement macérer le raisin (rouge) quelques heures, quelques jours, et quand la teinte et les arômes souhaités sont obtenus, on récupère tout le jus.