



STYLE



LE ROSÉ SANS COMPLEXE

Par Sylvain Ouchikh

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. CLÉMENTINE LOSFELD/MANS LUCAS



Sa jolie couleur pâle fait beaucoup pour son succès. Mais la robe n'est pas tout. Le rosé a désormais l'ambition d'être considéré comme l'égal des grands vins rouges et blancs.

Illustrations : Marie Doazan

L'acte de naissance du rosé pâle porte la date de 1985. Cette année-là, Régine Sumeire, viticultrice du château Barbeyrolles, sur la presqu'île de Saint-Tropez, dans le Var, souhaite produire un rosé plus clair que ceux qui sont embouteillés à l'époque. Ces derniers ont une robe plutôt foncée. Ils ressemblent presque à des vins rouges légers qui auraient été éclaircis. La jeune femme veut jouer la carte de la différence, mais, surtout, elle reste convaincue que son vin sera plus complexe, plus aérien et plus aromatique. Pourtant, dans les années 80, le rosé est encore loin d'avoir acquis ses lettres de noblesse. Bien au contraire ! Chez les consommateurs, ce vin est associé à l'été et aux plats simples de la saison. Pour beaucoup de viticulteurs, il est la cinquième roue du carrosse.

Il peine à trouver sa place entre le rouge et le blanc. Inutile donc de passer trop de temps à méditer sur la meilleure manière de le produire.

Trente années plus tard, le succès est au rendez-vous pour ce vin clair et fruité. Le rosé a délaissé sa cape foncée pour une robe pastel très légèrement saumonée. « C'est un souhait des consommateurs qui pensent que le vin est plus léger, avec moins d'alcool, quand la couleur est limpide. Alors qu'au final, il en contient autant que les vins rouges ou blancs », précise Bernard Magrez, propriétaire de multiples châteaux à travers la planète dont Les Muraires, en Côtes-de-Provence. Au passage, sa consommation mondiale a progressé de 31% entre 2002 et 2016. Aujourd'hui, une bouteille sur trois vendues dans l'Hexagone est un flacon de cette couleur, selon le rapport de mars 2018 du Conseil interprofessionnel des vins de Provence (CIVP). « À l'export, le résultat est encore plus significatif, avec une croissance à deux

chiffres depuis dix ans. Elle est même supérieure à 30% depuis trois ans », clame fièrement Alain Baccino, le président du CIVP. Cet engouement phénoménal dû aux rosés de Provence profite à toutes les appellations. « La Provence a ouvert une brèche dans laquelle on s'engouffre, notamment aux États-Unis et en Australie », reconnaît le Languedocien Jean-Claude Mas, créateur de la marque Les Domaines Paul Mas. La part du rosé dans son portefeuille de vins est ainsi passée de 4 à 10% en deux ans.

L'ÂGE DE LA MATURITÉ

Le rosé de Provence (103 millions de bouteilles du millésime 2017 mises sur les marchés en 2018) présente, pour les viticulteurs, de solides avantages. Ils vendent en septembre et commencent à vendre leur production dès mars. Quatre mois plus tard, en juin, les marques les plus établies (Minuty, Domaines Ott...) sont souvent en rupture de stock. Pas de

ILLUSTRATION MARIE DOAZAN POUR LES ECHOS WEEK-END
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



vieillesse prolongée des flacons à supporter, donc, comme c'est le cas avec le vin rouge (jusqu'à vingt-quatre mois pour les grands vins de Bordeaux) ou le champagne (plusieurs années en cave). « C'est le vin qui offre le retour sur investissement le plus rapide », confirme Marc Monrose, le directeur général du Château Saint-Maur, en Provence. « Comme le rosé dégage une rentabilité non négligeable, il offre aussi la possibilité de faire des vins rouges et blancs en sélectionnant les parcelles idéales. Ainsi, grâce au rosé, on fait de meilleurs vins dans ces deux couleurs », poursuit Éric de Saint-Victor, le propriétaire du Château de Pibarnon, dans l'appellation Bandol. Le rosé aurait donc un impact direct sur la qualité des autres vins. Car le fonds de roulement qu'il apporte est une vraie bouffée d'oxygène.

Désormais, les grands domaines cherchent à passer à l'étape suivante. Ils souhaitent imposer cette couleur dans la gastronomie en proposant des vins plus structurés. Pour cela, les raisins ont besoin d'être plantés sur des parcelles bien identifiées où des cépages comme le mourvèdre, le grenache, le cinsault... pourront s'épanouir parfaitement. « Grâce à ce travail rigoureux, les grands rosés peuvent entrer progressivement dans la gamme des vins de garde. On peut les conserver trois, voire cinq années », affirme Éric de Saint-Victor. « On raisonne sur la texture du vin, son ampleur en bouche et sur sa finale saline. Ce serait un tort de le consommer essentiellement à l'apéritif », poursuit Olivier Adnot, le directeur général et œnologue du Château La Verrerie, dans le Luberon, en évoquant sa cuvée rosée Grand Deffand. Entré dans sa phase de maturité, le rosé veut s'élever encore pour être considéré comme l'égal des grands vins rouges et blancs. La cuvée Garrus de Sacha Lichine, le rosé le plus cher du monde (environ 80 euros), passée en barriques, démontre à ceux qui en doutaient encore que cette couleur s'affiche désormais sans aucun complexe! 

LE CHAMPAGNE HISSE LA COULEUR

Le rose serait-il la couleur de l'année 2018 pour les maisons de champagne ?

Pourtant, ce type de champagne n'est pas une nouveauté. Il y a deux siècles déjà, Madame Clicquot inventait le rosé d'assemblage : du vin rouge ajouté au vin blanc pour obtenir cette délicate couleur. Aujourd'hui, la maison Laurent Perrier revendique

le cinquantième anniversaire de son rosé de saignée (sa couleur est obtenue par une courte macération des peaux du pinot). Deux méthodes bien distinctes pour produire l'un des champagnes les plus appréciés des consommateurs à l'heure actuelle : il représente déjà 10% de part de marché, alors qu'en 2002, son poids

dans la production ne dépassait pas les 3,5%, selon le Comité interprofessionnel du vin de Champagne (CIVC). Ne pas l'avoir dans sa gamme aujourd'hui serait presque une faute marketing et économique, car c'est un champagne très bien valorisé tant sur le marché national qu'à l'export, et qui véhicule une image très qualitative.



NOTRE SÉLECTION DE VINS ET CHAMPAGNES ROSÉS

CHAMPAGNE

Champagne Mumm rosé RSRV Foujita

Les initiales RSRV veulent dire simplement réservé. Cette cuvée fait donc partie de la cave privée de Mumm. Ce vin a été confectionné à partir de six grands crus, les meilleures parcelles détenues par la maison rémoise. C'est un assemblage de pinot noir (70%) et de chardonnay (30%). Le champagne est vif avec de la puissance. Des arômes de fruits rouges et noirs s'affirment en bouche. La finale est légèrement épicée pour mieux rafraîchir. Environ 47 €.

Champagne Moët & Chandon, Grand Vintage rosé 2008

2008 est certainement l'un des grands millésimes en champagne après 2002. Ce Grand Vintage doit sa complexité à l'assemblage des trois cépages phares de l'appellation (46% de pinot noir, 32% de chardonnay et 22% de pinot meunier). Résultat : des bulles qui ont du fruit saupoudré de floralité. La bouche confirme cette première impression avec, en plus, de la gourmandise apportée par une framboise mûre. Ce vin présente une pointe d'acidité sur la finale. Elle vient frapper la bouche dans une galaxie d'agrumes. Environ 65 €.

Champagne Bollinger, La Grande Année rosé 2007

La cuvée La Grande Année est toujours un événement pour cette maison située à Ay, à quelques kilomètres à peine d'Épernay. Elle n'est produite que si des conditions climatiques parfaites sont réunies pour réaliser un grand champagne. Pour lui donner cette belle couleur rose corail, le chef de cave lui ajoute un vin rouge (100% pinot noir) provenant de la poétique parcelle de la Côte aux Enfants. Les bulles sont fines. Elles dégagent des fragrances épicées accompagnées par la groseille. En bouche, ce champagne est d'une puissance discrète. Environ 110 €.



Champagne Veuve Clicquot rosé

Madame Clicquot a eu l'idée géniale, il y a deux siècles, de créer le champagne rosé par adjonction d'un vin rouge au vin blanc. Elle fête cette année les 200 ans de son invention qui a révolutionné la manière de confectionner un champagne de cette couleur. La robe est d'un rose orangé. Le nez est bien ouvert pour mieux nous faire profiter des petits fruits rouges comme la fraise et la framboise. C'est un champagne généreux, frais, que l'on apprécie particulièrement à l'apéritif. Environ 50 €.

Champagne Ruinart rosé

Si le Blanc de Blancs (100% chardonnay) est certainement le flacon le plus populaire de cette vénérable maison, il ne faudrait pas oublier sa cuvée rosé. Frédéric Panaïotis, le chef de cave, la compose à partir de chardonnay et de pinot noir. Il cherche à donner du corps à ce vin en lui ajoutant près de 20% de vin rouge. C'est assez rare quand on élabore un champagne de ce type, où le pourcentage de rouge est souvent bien inférieur. C'est un vrai vin avec des tannins fondus et délicats. On est surpris par les arômes exotiques se mélangeant aux fruits rouges. Il transporte l'amateur vers des contrées orientales avec sa finale poivrée. Environ 55 €.

Champagne Philipponnat, cuvée 1522 rosé 2007

Voici une maison relativement confidentielle dont les amateurs raffolent. Tous les vins sont réfléchis avec une passion propre à son directeur général, Charles Philipponnat. Le pinot noir est le cépage privilégié, notamment quand il provient des belles parcelles d'Aÿ ou de Mareuil-sur-Aÿ. C'est un champagne véritablement surprenant tant il est marqué par les épices. Il fait l'effet d'un vent de fraîcheur avec, dans le même temps, de la matière. En bouche, il se veut charnu à souhait pour accompagner un plat principal. Environ 75 €.

Champagne Laurent Perrier, cuvée rosé

La cuvée rosé aura 50 ans cette année. Le bel âge pour ce flacon qui caractérise peut-être le mieux cette maison de champagne. Le chef de cave, Michel Fauconnet, veille avec un soin particulier sur tous les champagnes de la marque mais avec une affection particulière pour ce dernier. Avec sa robe saumonée affirmée, il a un caractère fort, intensifié par ses fruits rouges croquants en bouche. La présence unique du pinot noir dans sa composition lui donne la structure nécessaire pour être consommé en toutes circonstances. C'est un champagne atemporel. Environ 60 €.



PROVENCE - LUBERON - CORSE

Château La Verrerie, Grand Deffand rosé 2015, AOP Luberon

Ce très beau domaine de 54 hectares de vigne et 7,5 d'oliviers, situé dans le Luberon, à la limite de la Provence, vient prouver à ceux qui en doutaient que le rosé peut être un vin de garde et de gastronomie. Olivier Adnot, l'œnologue maison, l'a construit ainsi à partir de syrah (50%), grenache noir (30%) et de bourboulenc (20%). Le vin s'exprime avec confiance. Il est conscient de ses qualités avec son accent épicé. En bouche, il est généreux avec, sur la finale, une légère pointe anisée.
Environ 20 €.

Château La Gordanne, La Chapelle Gordanne rosé 2017, AOC Côtes-de-Provence

Il s'agit de l'un des plus grands domaines de Provence, qui s'étend sur 350 hectares dont 300 de vigne. On y produit des vins rouges, blancs et rosés. Ce flacon dévoile une robe très claire. Le nez est ouvert sur une multitude de fragrances délicates. Des subtiles notes d'agrumes se mêlent à des parfums herbacés et d'arbres sauvages comme le tilleul. Le milieu de bouche est plutôt ample. Ce 2017 assume une certaine gourmandise avec son bouquet fruité sur la finale.
Environ 19 €.

Château Saint-Maur, Le Clos de Capelune rosé 2017, cru classé, AOP Côtes-de-Provence

Quand l'homme d'affaires Roger Zannier a acheté cette propriété, il avait la ferme intention d'en faire l'une des références de l'appellation. Il a beaucoup investi tant au chai que dans la vigne. Il est vraiment en passe de réussir son pari avec l'aide de son gendre, Marc Monrose, aux commandes de la propriété. Ce vin est marqué par sa subtilité. Il n'est jamais dans l'opulence avec sa robe très pâle. Il délivre des arômes exotiques et de pomelos sur une finale longue et fraîche.
Environ 35 €.

Peyrassol, Le Clos Peyrassol rosé 2017, AOP Côtes-de-Provence

Le Clos Peyrassol est la cuvée prestige de ce vaste domaine qui fait des vins dans les trois couleurs. Créé en 2009, il n'est produit qu'à 10 000 bouteilles par millésime, sur les meilleures parcelles. Presque rien pour l'appellation. Le tibouren, un cépage local, est utilisé majoritairement pour donner au vin sa personnalité. Au nez, il est aromatique, ouvert. Il dévoile une touche printanière avec ses fleurs blanches emmenées par sa robe opaline. La bouche est sapide avec de la longueur et une pointe d'acidité apportée par les agrumes.
Environ 30 €.

Château Sainte Roseline, La Chapelle de Sainte Roseline rosé 2017, AOP Côtes-de-Provence

Ce château est l'un des plus beaux de Provence. Il propose une offre œnotouristique exemplaire. C'est l'occasion de découvrir les vins de cette propriété et notamment le fleuron qu'est la cuvée La Chapelle. Pour la réaliser, les quatre cépages (cinsault, grenache, mourvèdre et rolle) sont issus d'une sélection parcelle. On retrouve au nez, comme première impression, le litchi. En bouche, le vin s'affirme avec un mélange d'agrumes et d'épices. La finale est longue, portée par le pamplemousse.
Environ 25 €.

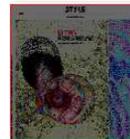
Château La Calisse, cuvée Patricia Ortelli rosé 2017, AOC Coteaux varois en Provence

Cette cuvée porte le nom de sa propriétaire afin de bien montrer qu'elle assume complètement son vin élaboré à partir de syrah et de grenache. Un encépagement relativement classique pour l'appellation. Le vignoble de douze hectares est cultivé selon les principes de l'agriculture biologique. Patricia Ortelli sait donner à ce rosé un caractère unique avec un touché de bouche soyeux, des arômes purs qui vont des fleurs blanches au citron vert. Le vin est droit et fin.
Environ 15 €.

Domaine Pieretti, Rose Marine 2017, AOP Coteaux du Cap Corse

Ce domaine bénéficie d'un emplacement fabuleux avec ses vignes caressant la Méditerranée. Le vent souffle entre les pieds de vigne, apportant avec lui l'air iodé. Est-ce pour cette raison qu'on a le sentiment de croquer dans un fruit mûre avec une pointe de sel au bout de la langue ? C'est un vin chaleureux qui transporte vers les vacances.
Environ 19 €.

ILLUSTRATION : MARIE DOZAN POUR LES ECHOS WEEK-END
LABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



BORDEAUX

Château Mangot, M de Mangot rosé

Élaborer du rosé à Saint-Émilion n'est pas si fréquent. Sur cette terre, le vin rouge est roi. La famille Todeschini ne s'en laisse pas compter pour autant. Avec un esprit de liberté, elle tente toutes les expériences sur les 34 hectares de son vignoble écologique. Le rosé est vraiment intéressant car il se veut le plus naturel possible. Il laisse le fruit s'exprimer. Il est fringant. Idéal pour débiter la soirée. Environ 13 €.

Domaine Clarence Dillon, Clarendelle rosé 2017

Cette marque de négoce appartient au prince Robert de Luxembourg, qui est propriétaire, entre autres, des châteaux Haut-Brion et La Mission Haut-Brion dans l'appellation Pessac-Léognan. Les cépages emblématiques de Bordeaux (merlot, cabernet sauvignon, et cabernet franc) sont utilisés dans son élaboration. Ce rosé à la robe saumonée se caractérise par de la rondeur. La bouche est suave avec, sur la finale, des agrumes comme le pamplemousse pour lui apporter la vivacité. Environ 12 €.

Château Grand Ferrand, rosé Bio Full, sans soufre

L'étiquette est joyeuse, parsemée de fleurs comme pour mieux revendiquer son attachement à la culture biologique. Ce vin est clairement un rosé d'apéritif élaboré à partir de cabernet sauvignon et de merlot. Le type de flacon que l'on ouvre quand des amis arrivent à l'improviste. Il est plein de fruit avec du croquant. En bouche, il se fait léger. Environ 12 €.

LANGUEDOC - ROUSSILLON

Domaines Paul Mas, Château Lauriga, Jardin de Roses 2017, AOP Côtes du Roussillon

En 2016, Jean-Paul Mas achète, près de Perpignan, le Château Lauriga, un mas entouré d'un vignoble de 60 hectares. Grâce à la vendange 2017 de qualité, il sort un rosé, Jardin de Roses, à base de syrah et de grenache, qu'il positionne dès le départ sur le haut de gamme. C'est désormais le souhait de cet homme qui a obtenu un succès remarquable en une petite vingtaine d'années. Son vin est strict, droit, avec de la matière. La bouche se veut élégante, portée par une structure légère mais présente. La finale procure des notes florales bien agréables accompagnées par des fruits rouges. Environ 15 €.

Domaine de la Borie Blanche rosé 2017, AOC Languedoc

Le domaine appartient à la famille Lorgeril, qui possède plusieurs propriétés viticoles dans la région depuis 1620. Afin de garantir de la fraîcheur à ce vin, les vignes sélectionnées culminent à 350 mètres d'altitude. C'est un rosé très clair. Il délivre immédiatement des parfums de pêche. Puis, en bouche, on perçoit ce mélange de citron et de framboise avec une pointe épicée. Il est parfait l'été à l'apéritif. Environ 9 €.

Château La Sauvageonne, La Villa 2017 rosé, AOP Languedoc

Sur les terrasses du Larzac, la beauté des paysages environnant le domaine impressionne. La vigne est plantée entre 150 et 330 mètres d'altitude. Elle bénéficie d'un peu de fraîcheur quand l'été se fait chaud. La robe de cette cuvée est très pâle. Le nez est plus sur une expression de grand vin blanc. C'est un bouquet de fleurs dans un premier temps. Puis progressivement se dessinent les senteurs du fruit. En bouche, il surprend par sa structure. Il a une certaine puissance, mais sans opulence. Sa salinité sur la finale le rend plus aérien. C'est un vin de repas. Environ 50 €.

Château de Lastours rosé 2017, AOC Corbières

Ce domaine de 850 hectares est situé dans les Corbières, au milieu de collines et de canyons. Ce rosé fait à partir de jeunes vignes de syrah, cinsault et grenache est léger comme un parfum d'été. Au nez, c'est un vent qui souffle doucement transportant avec lui des arômes de fleurs blanches et de pêches de vigne. Plus étonnant est cette impression exotique avec la mangue ressentie en milieu de bouche. Au final, le vin est équilibré et suave. Environ 9 €.

Plus d'infos sur www.lesechos.fr/we

ILLUSTRATION: MARIE DOAZAN POUR LES ECHOS WEEK-END. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

