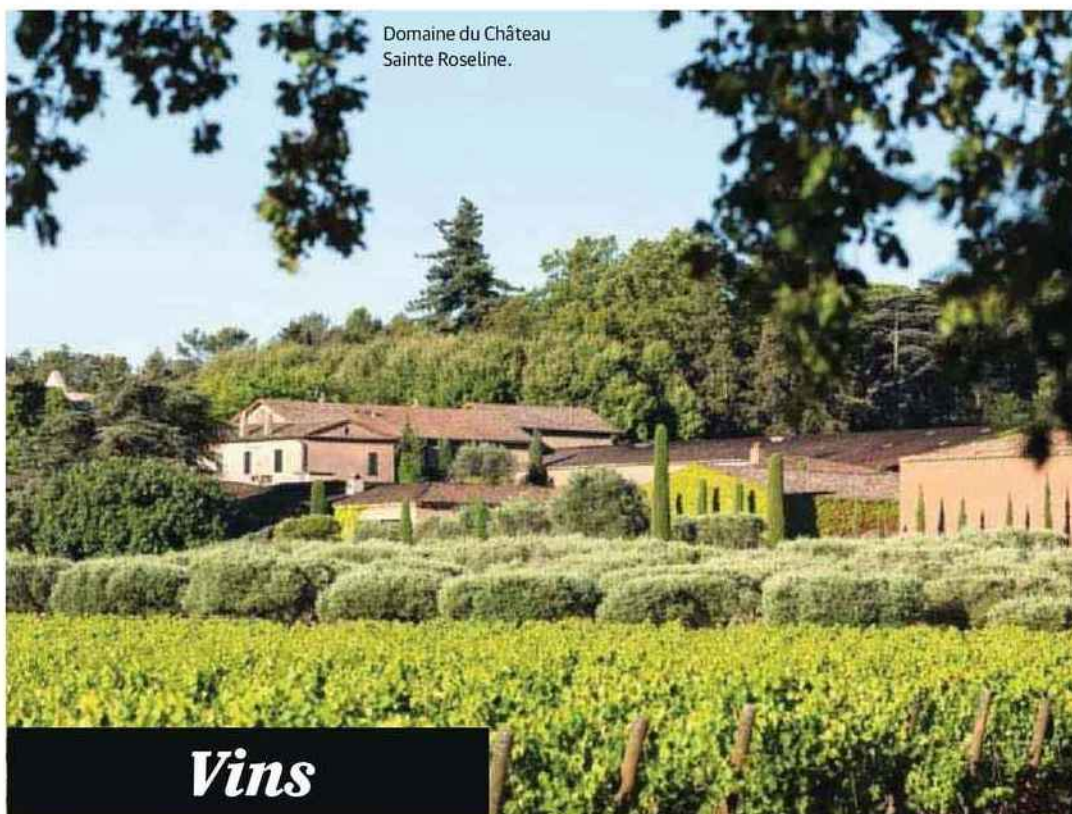




Mieux vivre



Vins

Rosés du Sud, complexes et hauts en couleur

De la basse vallée du Rhône au Languedoc, en passant par la Provence, le Sud produit des rosés à forte identité. Notre sélection de bouteilles, entre gourmandises fruitées et vins de gastronomie.

Enquête : William Coop-Phane

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.*

L'été sera chaud et rose. La consommation du vin rosé dans le monde ne cesse d'augmenter: plus de 40 % entre 2002 et 2018, selon l'Observatoire mondial du rosé. Et, avec plus de seize litres par an et par habitant, soit plus d'un tiers de la consommation mondiale, les Français sont les champions. Pas besoin pour eux d'aller bien loin. La quasi-totalité des régions viticoles nationales produisent du vin rosé. Mais c'est en Provence et dans le vaste sud de la vallée du Rhône que se concentre le plus grand nombre de producteurs.

La qualité y est au rendez-vous. Du fait d'une double exigence de la part des consommateurs et des viticulteurs sur les questions environnementales et sur la volonté de faire oublier les rosés falots aux saveurs de bonbon qui font encore trop souvent les heures chaudes des mauvaises piscines. Voyage en trois étapes, à la découverte de « vrais » rosés, complexes et avec autant de nuances et de particularités que les cépages qui les composent et les vignerons qui les produisent.

HENRI FABRE PHOTOGRAPHY



Côtes de Provence : des cuvées à l'accent du pays

Plus de 20 000 hectares de vignes qui sinuent la côte, de Marseille à Fréjus, sous le soleil qui cogne et les brises de la mer bleue, entre les plis calcaires de la montagne Sainte-Victoire et les pointes cristallines de l'Esterel. Reconnue depuis 1977, l'appellation côtes-de-provence couvre trois départements et regroupe cinq « dénominations géographiques complémentaires » aux caractéristiques géologiques et climatiques bien marquées : côtes-de-provence-sainte-victoire, côtes-de-provence-fréjus, côtes-de-provence-la-londe, côtes-de-provence-pierrefeu et, depuis 2019, côtes-de-provence-notre-dame-des-anges. Dans ce terroir vaste et varié où dansent les vents entre nuances continentales et influences marines omniprésentes, les restanques font miroiter les accents locaux du vin dans ses trois couleurs. Mais c'est bien le rosé qui règne ici en maître. Sur les quelque 130 millions de bouteilles produites dans la région en 2018, 90 % sont des quilles de rosé. Le vin rouge ne pèse que 6,5 % et le blanc, un petit 3,5 %. Aux manettes, pas loin de 420 propriétaires et 39 caves coopératives œuvrent à la valorisation du vignoble et à l'essor de l'appellation. A noter que dix-huit domaines bénéficient encore du titre de cru classé qu'ils ont exceptionnellement obtenu en 1955. Au grand dam des Bordelais.

Les principaux cépages de la région pour élaborer le rosé se comptent sur les doigts de la main. Le cinsault est souvent utilisé pour apporter fraîcheur et finesse. Les petits grains serrés du mourvèdre mûrissent lentement pour délivrer leur

puissance et libérer des pointes épicées de poivre et de violette. La syrah, solide elle aussi, est colorée et riche en tanins. Le grenache, qui vient d'Espagne, résistant et généreux, très propice aux assemblages, donne des arômes sucrés de fruits rouges et offre des notes fondues de cuir et de tabac. Enfin, le tibouren, un authentique cépage de Provence, fournit une touche à la fois riche et délicate aux notes tantôt florales, tantôt d'agrumes. Autant d'occasions de créer un vin aux teintes lumineuses et dont les robes roses et saumon se dévoilent avec pudeur dans la fraîcheur du soir.



Aurélie Bertin (Château Sainte Roseline), une main de fer au service de l'excellence

Elle défend sa Provence. Celle des routes qui traversent l'arrière-pays entre les bleus du ciel et de la mer, celle des vignobles qui cultivent l'excellence, celle qui abrite les 110 hectares de son Château Sainte Roseline, à tout juste quelques chemins de la splendide abbaye du Thoronet et aux abords de Saint-Tropez. Depuis 2008, Aurélie Bertin pilote, ferme et sensible, les destinées de sa propriété, site et cru classés. Avec l'exigence d'une ancienne spécialiste du marketing sportif qui a conjugué

ses efforts dans diverses éditions du Rallye Dakar et du Marathon de Paris, elle déploie les trois couleurs de ses vins dans le respect d'une agriculture responsable. Avec plus de rouges et moins de blancs que la moyenne de l'appellation. Certifié Haute Valeur Environnementale (HVE) de niveau 3 depuis un an, le domaine est en bonne voie pour obtenir le label VDD (Vignerons en développement durable) qui récompense, au-delà de la vigne et des vins, le management social des équipes. Impliquée dans le développement de l'œnotourisme, Aurélie Bertin aime mixer les talents culturels, artistiques et gastronomiques. En attendant d'ouvrir un restaurant dans le domaine, elle a fait appel à Christian Lacroix pour signer d'une sérigraphie de dentelle blanche les 70 ans du fameux flacon Lampe de Méduse. Une édition limitée pour un rosé vif, tout en finesse et en fruits.

• **Château Sainte Roseline, Lampe de Méduse, 2019, cru classé côtes-de-provence, édition limitée Christian Lacroix, 16,90 €**

PRESSE / CHRISTOPHE MÉRIS, DOMAINE DE LA CROIX, DOMAINE LA COURTADE

Notre sélection de 14 à 25 euros



Domaine La Courtade, Les Terrasses,
2019, côtes-de-provence
14 €
Raisins frais, agrumes et litchi, avant une très agréable finale saline.

Château des Sarrins, Grande Cuvée,
2019, côtes-de-provence
14,50 €
Un rosé conduit en bio avec subtilité. Rond et structuré.

Domaine La Navicelle,
2019, côtes-de-provence 15 €
Une cuvée racée, au nez de fleurs et d'agrumes, qui prend de l'ampleur en bouche.

Château Cavalier, Grand Cavalier,
2019, côtes-de-provence-notre-dame-des-anges 17 €
Arômes floraux et d'agrumes relevés de pointes épicées, finale minérale.

Château Saint-Maur, L'Excellence,
2019, côtes-de-provence 25 €
Enjoué et sûr de lui, ce rosé complexe allie finesse et gourmandise.

Domaine de La Croix, Eloge
2019, côtes-de-provence 16 €
Très joli rosé de la presqu'île de Saint-Tropez, tout en fruits rouges et en vivacité.





L'autre Provence : des rosés typés, parfaits pour la table

La montagne qui s'enchaîne en accrocs de calcaire, le mistral qui renvoie les nuages et qui fraîchit le soleil, et la mer qui danse parfois toute proche, comme lorsqu'elle s'offre en golfe à Bandol. Autour des côtes-de-provence elles-mêmes, une petite douzaine d'autres appellations s'éparpillent dans la région. Parmi elles, les coteaux-d'aix-en-provence, les coteaux-varois-en-provence, les bandols et les baux-de-provence. Toutes produisent des vins rosés qui fleurissent bon le Sud et embaument les palais. Les 4000 hectares des coteaux-d'aix-en-provence, appellation reconnue depuis 1985,



Eric de Saint-Victor (Château Pibarnon), l'apôtre des rosés de terroir

Il aurait pu appeler sa cuvée Nuances de grès. Mais en dépit des jarres de terre dans lesquelles il berce son rosé, Eric de Saint-Victor a le sens de la délicatesse.

A la tête du Château Pibarnon depuis que son père lui en a transmis les commandes en 2004, le géant de Bandol n'a cessé de s'inspirer du très rare et délicat rosé-des-riceys, en Champagne, pour élaborer

son mourvèdre. A des coudées lumière des rosés bikinis qui font pouffer les bimbos les soirs de plage, son Nuances est un vin de conversation qui se déguste dans les sourdines tièdes de l'été indien.

Lové au cœur des plis verts des chênes et des vignes, le domaine de 52 hectares couvre la colline qui domine les criques en cirques. Adeptes de la culture bio depuis des années, Eric de Saint-Victor a sorti sa première cuvée 2019 en biodynamie. Chaque matin, il parcourt ses parcelles, attentif à préserver la qualité de la vie végétale et microbienne des sols. Ses rosés, à l'image de son Nuances 2018, il les veut dignes des mets auxquels ils apportent les épices subtils, la vigueur de la sève et l'énergie qui croque. Un rosé de gastronomie, conçu pour durer. Convaincu de vivre un âge d'or de la vigne, Eric de Saint-Victor reste prudent. Et pense à l'avenir au-delà des appellations. Il fait partie d'un nouveau groupe de propriétaires qui défendent les rosés de terroir.

• **Château Pibarnon, Nuances, 2018, bandol, 28 €**

fournissent, à eux seuls, près de 28 millions de cols par an, dont plus de 80% de rosés. Ici, les vignes sont dressées au mistral et les cépages traditionnels de la Provence donnent des vins fruités et complexes, aux teintes pâles et aux pointes fraîches d'agrumes.

Dans les coteaux varois, c'est le relief qui domine. Au cœur des plaines étroites qui encerclent Brignoles, tout juste 28 communes bénéficient de l'appellation. Et les vignobles de cette Provence verte et blanche, qui s'égrenent sur 2600 hectares au fil de la Sainte-Baume, frémissent sous les accents continentaux des hivers de marbre et des étés brûlants. Résultat : les vins rosés ont un caractère soutenu et expressif qui joue les équilibristes sous la robe claire, entre rondeur et fraîcheur des agrumes. Tout à l'ouest,

à l'opposé des côtes-de-provence, l'AOP des baux-de-provence se réserve une petite enclave de 250 hectares dans les Bouches-du-Rhône. Au pied des Alpilles, l'arrière-pays abrite ses vignobles des deux mistraux ; l'un noir, charrie la pluie, l'autre blanc, sèche l'air. De quoi livrer des vins charnus, taillés pour la table, à la fois riches et fruités.

Mais, c'est à Bandol que les rosés révèlent le mieux leur potentiel gastronomique. Ici, les merveilles de la nature s'étagent sur près de 1600 hectares. Comme une offrande à la mer, les vignobles fixent le sud par-dessus les restanques en arène. Cépage lent et souverain, le mourvèdre puise sa force tranquille de rang en rang jusqu'à la mer nourricière. Car c'est elle, dans son dialogue de brises naturelles avec les remparts de la Sainte-Baume, qui aère, arrose et régule les flux du froid qui casse et du chaud qui cogne.

JOSÉ NICOLAS, DOMAINE DE L'OLIVETTE, BAULIEU ROSE COTEAU

Votre sélection de 13 à 27 euros



Villa Baulieu,
2019, coteaux-d'aix-en-provence
• 14,50 €
Pari gagnant pour ce premier vin : notes d'agrumes, finale vive et fraîche.

Château Romanin,
2019, alpilles • 13 €
Des notes de baies rouges et de fruits à noyaux qui prennent un tournant gourmand en bouche.

Château d'Estoublon, Le Rosé,
2019, baux-de-provence • 14 €
Nez de fruits blancs et jaunes, bouche ronde et fruitée : un mariage réussi.

Château Margüj,
2019, coteaux-varois-en-provence • 16 €
Frais, nuancé, avec une certaine amplitude en finale.

Château Vignelaure,
2019, coteaux-d'aix-en-provence • 16 €
Bio, équilibré, notes de fruits blancs et d'épices en finale.

Domaine de l'Olivette, Absolue,
2018, bandol, • 27 €
Très belle vivacité sous des pointes herbacées. Parfaitement maîtrisé.





Rhône Sud: montée en gamme pour l'AOC languedoc

Ici, les rosés sont d'ailleurs. Les embruns de la Provence et les cigales du Midi ne sont pas bien loin de cette basse vallée du Rhône, mais les régions et les appellations ont la dent dure. Dans l'esprit des consommateurs, seule tavel rime avec rosé. Car, sur à peine un millier d'hectares, la région implantée entre Avignon et Châteauneuf-du-Pape produit exclusivement ce type de vin. A base de grenache noir, aussi riche, aussi charnue et propice à de très jolis accords gastronomiques, tavel a tendance à éclipser les appellations voisines. Car, comme le dit le syndicat viticole local, ce vin a « *cette faculté d'avoir plusieurs vies : une enfance sucrée et fleurie, une adolescence corsée et épicée, un grand âge poivré et étoffé* ». Dont acte.

Deuxième plus grand vignoble d'AOC du pays après celui du Bordelais, le côtes-du-rhône produit 16% de rosés, dont la présence se répartit autour du fleuve dans la partie sud de la vallée. Au menu : climat typiquement méditerranéen fouetté par le mistral qui dévale des reliefs, et terroirs très complexes qui favorisent l'exploitation de nombreux cépages. A l'est d'Avignon, le Luberon épouse le cours de la Durance et livre des rosés aux arômes marqués de fruits rouges et de litchi. En costières-de-nîmes, à l'ouest d'Arles, de l'autre côté de la rive, les vignobles de grenache noir, de syrah et de mourvèdre qui dominent la plate Camargue produisent un rosé gourmand et fruité. Le territoire de cette AOC établit un trait d'union parfait entre les vignobles du Rhône et ceux du Languedoc.

Cette dernière appellation s'étend autour de l'arc méditerranéen, des portes

de Nîmes à la frontière espagnole. Les vins rosés pèsent pour un peu plus de la moitié de la production régionale. Elaborés principalement à base de grenache noir, de syrah et de mourvèdre, sous le soleil et sur des sols de schiste, de calcaire et de marne, ils dévoilent une robe souvent soutenue, ouvrant sur des arômes de fruits frais. Des parfaits compagnons pour l'été et les repas d'automne. Conscients des enjeux, les vignerons de l'appellation ont globalement la volonté de valoriser le terroir et de faire monter leurs vins en gamme. Et c'est réussi. Au sein de l'AOC, les viticulteurs de Faugères mettent ainsi l'accent sur le bio et aujourd'hui 40% des domaines sont engagés dans cette voie. ●



Odile Couvert (Domaine de l'Odylée), le pari du « rosé rouge »

C'est sa cinquième récolte. Avant de se lancer, Odile Couvert a écouté toutes les galères de chaque vigneron de la région. Ainsi, au lieu de privilégier les investissements dans la cave de ses terres de Plan de Dieu, elle a mis tous ses moyens dans la plante. Avec, d'emblée, le bio dans le collimateur. Ni femme de, ni fille de, c'est seule, avec son goût pour les vins rouges et sa casquette de chasseur de têtes dans la finance, que la quinquagénaire a fait un travail de réhabilitation de ses dix hectares plantés. En grenache, en syrah, en carignan

et en Haute Valeur Environnementale (HVE) depuis 2019. Un engagement tout en patience pour une femme qui consacre 80% de son énergie à ses vignes. Près d'un quart de sa production est composé de rosés. C'est beaucoup. Surtout dans cette partie des côtes-du-rhône où les vins rouges voisins de vacqueyras et de gigondas se vendent suffisamment pour que les propriétaires n'aient pas envie de se diversifier. Et où les merveilleux rosés de tavel ne sont pas loin. Mais Odile Couvert aime les paris. Dans la quiétude des Dentelles de Montmirail, elle caresse déjà un nouveau projet. Celui d'élaborer un rosé de gastronomie. A 25 euros. Ses premiers essais en 100% grenache en macération carbonique ont révélé un rosé à la robe fuschia et aux saveurs d'un vin rouge. Un rosé d'automne qui tiendrait plus du rouge léger que du rosé charnu.

• **Domaine de l'Odylée, La Fougueuse, 2019, côtes-du-rhône, 9,50 €**

Notre sélection de 6 à 14 euros



Château Paul Mas, Lieu-dit Nicole, 2019, languedoc,
● 12,10 €
Belle tenue pour ce rosé célébrant les vingt ans du domaine.

Cave de Tain, Déshaltère, 2019, collines-rhodaniennes ● 5,85 €
Parfait pour boire en toute décontraction.

Les Centenaires, La Bergerie, 2019, costières-de-nîmes ● 9 €
Un rosé croquant et frais, aux notes d'agrumes et de fruits blancs.

Château des Estanilles, Vallongue, 2019, faugères ● 12 €
Une cuvée qui se distingue par son équilibre. Finale intense et minérale.

Domaine de Nizas, Le Clos Rosé, 2019, languedoc ● 12 €
Notes florales au nez et petites baies rouges qui éclatent dans le palais.

Domaine de MasLauris, L'Inopiné, 2019, luberon ● 14 €
Fruits exotiques au nez, générosité en bouche et finale bien tendue, un joli bio.

