



OSEZ LES ROSÉS

Les beaux jours sont là et on se prend à rêvasser à de prochaines escapades, un verre de rosé à la main. Encore faut-il bien le choisir. De Provence ou d'ailleurs, tranquille ou effervescent, plus que jamais voyez la vie en rose !

PAR SANDRINE GOEYVAERTS

Ah, les robes des rosés, ce camaïeu de roses, du presque translucide au franchement framboise, en passant par le corail ! Les rosés ont tout pour plaire : on peut se faire plaisir partout, et à tous les prix, en adaptant évidemment son choix à l'envie du moment. Pourvu de finesse, précision et élégance, le rosé adore le foie gras, le homard ou les plats les plus délicats. S'il aime la belle gastronomie et les produits fins, il peut aussi accompagner à merveille la cuisine des copains, les tablées improvisées et les moments à deux. Pour moins de chichis, les rosés sont là aussi : tartes aux légumes, plats végétariens, ils s'adaptent à l'infini à vos envies. D'ailleurs, ils ne cessent de conquérir les cœurs. La consommation mondiale est passée de 18,3 millions d'hectolitres en 2002 à 25,6 millions en 2018*, soit une progression de 40 % ! Et tenez-vous bien, la France consomme près de 34 % des vins rosés dans le monde*. À tel point que l'offre ne suffit pas toujours à la demande. Doit-on craindre une pénurie de rosés pour cet été ? Heureusement non ! Nous allons pouvoir profiter du savoir-faire de nos producteurs en toute sérénité...

* Chiffres France Agrimer.



ROSÉS DE PARTOUT

Beaucoup de tendances se dégagent, au niveau des rosés, mais la plus intéressante vient sans doute de l'Organisme de défense et de gestion de l'appellation Tavel. Celle-ci, bien établie dans l'image « rosé », puisqu'elle ne produit que cette couleur sur son aire d'appellation, veut entériner l'idée de rosés ancrés dans des terroirs et reflétant parfaitement l'endroit où ils sont nés, ainsi que le patrimoine historique et culturel. Pour cela, elle a créé un mouvement, qu'elle espère voir devenir rapidement une association, pour la mise en avant des rosés de terroir et de gastronomie. Des terroirs identitaires comme Bandol pourraient bien s'y retrouver. Mais à côté de ces vins aux accents marqués coexistent aussi de très jolis vins de soif, sans aucune autre prétention que le plaisir ! Si la Provence devance en réputation les autres régions, le Languedoc est devenu premier producteur en volume, le Sud-Ouest nous offre de jolies pépites, tout comme le Rhône... Baladons-nous gaiement en régions.



COTEAUX D'ENSERUNE, CHAPELLE DE NOVLIS 2019

Avec une bouteille tout en transparence, ce joli rosé issu de cinsault majoritairement, complété d'un soupçon de vermentino, offre une attaque vive autour des agrumes, rehaussés de quelques touches florales çà et là. À servir sur une mousse de poisson. **13,50 €.** 06 74 74 38 42.

CHINON, CHÂTEAU DE LA GRILLE 2019

De noble extraction, ce rosé ne s'en laisse pas conter, ne se livrant qu'avec une exquise pudeur. Un peu de chèvre-feuille, de la rose ancienne pour titiller, une bouche fine et fraîche, comme un printemps qui s'éternise. Le déguster à l'apéro semble une belle idée. **11 €.** 02 47 93 01 95.

BERGERAC, DOMAINE L'ANCIENNE CURE, JOUR DE FRUIT 2019

On annonce joliment la couleur avec cette cuvée. De la fraise, de la framboise, bref des fruits en pagaille qui font de ce vin de caractère un compagnon aimable pour un pique-nique sans chichis. À associer à une quiche aux légumes. **8,50 €.** 05 53 58 27 90.

PAYS D'OC, DOMAINE PAUL MAS, RURAL PAR NATURE, 2019

Pour un prix mini, il fait le maximum. Ce joyeux drille débaroule avec des petits fruits rouges, un peu d'épices, et saura calmer le feu d'un chili con carne bien relevé. L'accent languedocien fait de jolies choses. **5 €.** 04 67 90 16 10.

SAINT MONT, CHÂTEAU LES BOIS MATHIEU 2019

Réviser vos jugements sur les coops, uniquement pourvoyeuses de gros rouges en BIB. Ici, c'est un vrai rosé de repas, élégant en diable, d'une tenue impeccable, qui adorera s'acoquiner à un tartare de couteaux, à l'ail et au persil. **15 €.** 05 62 69 62 87.

LUBERON, CHÂTEAU LA VERRERIE 2019

Avoir du style, c'est être indémodable. Ce que réussit Valentine Tardieu au domaine est de faire des vins d'une élégance qui dépasse les modes. Net, frais, d'une aromatique pure autour du fruit rouge croquant, il se plaira sur un vitello tonnato. **11,50 €.** 04 90 08 97 97.

TAVEL, DOMAINE DE LA MORDORÉE, LA REINE DES BOIS 2019

Unique appellation de France dévolue entièrement au rosé, Tavel regorge de pépites. Cette Reine des Bois en est une exquise représentante, avec sa bouche charnue et complexe, son nez intense. Dégustez-la avec une belle côte de veau rosée. **17 €.** 04 66 50 00 75.

GRIGNAN-LES-ADHÉMAR, DOMAINE SAINT LUC, CUVÉE JULIETTE 2019

Cherche-t-elle son Roméo ? Elle n'en a pas vraiment besoin tant elle a tout, déjà. Un nez mutin, une bouche exquisément charmante, le trio bourboulenc, grenache, cinsault offre un plaisir fou. Buvez-la pour elle-même. **8 €.** 04 75 98 11 51.

LUBERON, FONTENILLE 2019

Se trémousser sur des riffs de guitare, laisser le rock vous envahir avec ce rosé pêchu, intense et aromatique, c'est le programme. Du fruit tonique, de la gourmandise enjouée, il pourrait bien vous faire passer vos plus belles soirées à refaire le monde en musique. **12 €.** 04 13 98 00 00.

LUBERON, FONTENILLE, ALPHONSE 2019

Alphonse est le grand frère du précédent. Un peu moins taquin, un peu moins hâbleur, Alphonse est un dandy, au charme impeccable et à la tenue corsetée. On lui trouve du jasmin, de la rose ancienne, et on l'habillerait bien d'un saumon en gravlax. **18 €.** 04 13 98 00 00.





INDÉMODABLE PROVENCE

Il y a bien autre chose que des rosés pâlots et presque anémiés en Provence. Le mourvèdre, la syrah, le grenache et tant d'autres jolis cépages permettent de faire des choses remarquables, pour peu qu'on sache les dresser avec doigté. Il n'y a pas un style de rosé provençal, mais une multitude : celui-ci est très bergamote, tandis que celui-là claque joliment du freesia, un autre encore pète de kumquat. On en imagine un à table sur un magret, l'autre en terrasse avec un garçon timide, pour lui faire rosir les joues. Et le dernier pour après la bataille...

COTEaux D'AIX-EN-PROVENCE, DOMAINE BELAMBREE, LES EPHÉMÈRES 2019

Sonnent les trois coups, et c'est l'entrée en scène de ce monstre de gourmandise qui, à force de cabrioles fruitées et fleuries, vous fait tomber en amour. Associez-le à un ceviche à la mangue. **8,80 €.** 04 42 28 04 77.

COTEaux VAROIS EN PROVENCE, CHÂTEAU THUERRY, LES ABEILLONS 2019

Le fier Varois parie sur le duo gagnant cinsault-grenache. Résultat : une balance parfaite entre fruits et épices, une bouche ample, qui aimera se mesurer à vos plus belles grillades. **13 €.** 04 94 70 63 02.

COTEaux D'AIX-EN-PROVENCE, DOMAINE CALISSANE, CLOS VICTOIRE 2019

Syrah et grenache s'associent pour donner un vrai rosé de table : beaucoup de fruits, de la groseille à l'agrumes, une bouche semblant stricte mais s'ouvrant après quelques minutes. À boire sur une volaille. **13,90 €.** 04 90 42 50 23.

CÔTES DE PROVENCE, CHÂTEAU MALHERBE, POINTE DU DIABLE 2019

Assurément un must ! Pivoine capiteuse, santal, bergamote, de la framboise qui éclate et, sur le bout de la langue, l'orange amère : l'enfer n'aura jamais été si séduisant. À assortir à une tomme de chèvre. **18 €.** 04 94 64 80 11.

ALPILLES (IGP), CHÂTEAU ROMANIN, ROMANIN 2019

Le « petit » du domaine n'a absolument pas à rougir. Il est délicieux, coquin, friand : c'est une sarabande de fraises, framboises et groseilles dans votre verre. Servez avec une salade de thon à la pastèque et aux olives noires. **13 €.** 04 90 92 69 57.

CÔTES DE PROVENCE, CHÂTEAU L'AFRIQUE 2019

Voici un Provence qui donne envie de danser et d'obéir à sa loi. Exotique, la mangue juteuse s'offre à nous, des touches florales pour calmer le jeu, une finale équilibrée. Il adorera la cuisine parfumée, tel un tajine de poulet au citron confit. **12 €.** 04 42 61 20 00.

CÔTES DE PROVENCE, CHÂTEAU SAINTE ROSELINE, LAMPE DE MÉDUSE 2019

Cette cuvée anniversaire dessinée par Christian Lacroix prouve la grande maîtrise du domaine pour faire des rosés intemporels. Ce vin au classicisme épuré sera parfait sur un homard à l'estragon. **15 €.** 04 94 70 28 78.



BANDOL, DOMAINE DE TERREBRUNE 2019

Au cœur de la magnifique appellation Bandol, Terrebrune produit de jolis vins au charme discret. Point de forfanterie ici : de l'agrumes en zestes, de l'abricot pour le relief, l'accent du Sud comme liant. Réservez-lui un aïoli de compétition. **19 €.** 04 94 74 01 30.

DOMAINE BEAUVENCE (IGP), CUVÉE L'ORIGINELLE, MÉDITERRANÉE 2019

L'aubépine et le tilleul jouent à cache-cache, un peu de framboise rosit les joues, une robe pâle comme un songe, et une finale qui laisse place à l'imagination galopante... Ce rosé s'accordera avec justesse à un tian de légumes. **19,20 €.** 09 54 13 62 01.

Domaine Ott : un trio de choc

Parmi les domaines provençaux, Ott est une perle. Régulier, classe et singulier, il décline trois styles dans ses trois domaines – le Château Romassan au Castellet, le Clos Mireille à La Londe-les-Maures, le Château de Selle à Taradeau.



BANDOL, CHÂTEAU ROMASSAN

Agrumes en plein, avec du pomelo, mais aussi des fruits secs, ce rosé vous met directement à l'amende : en reprendre un verre. Joliment construit, avec une finale longue et fraîche, il accompagnera volontiers un tartare de poisson. **25,50 €.**

CÔTES-DE-PROVENCE, CLOS MIREILLE

C'est une vibration, une énergie qui se dégage. Des notes florales, en tête du freesia, du pamplemousse, du litchi, la délicatesse, mais pas sans caractère. Elle envoie sérieusement, Mireille, incitant à la marier à un homard juste grillé. **25,50 €.**

CÔTES-DE-PROVENCE, CHÂTEAU DE SELLE

La plus jet-set des cuvées. Large d'épaules, bien balancée, le registre fruits tourne autour de la pêche jaune, avec des accents épicés et vanillés. On le servira avec une tatin de tomates aux olives. **25,50 €.** 04 94 98 71 91.



BULLEZ!

Le rosé n'est pas toujours tranquille, parfois il se permet de pétiller... pour notre grande joie. Effervescents de qualité, crémants ou champagnes, voilà de quoi titiller la curiosité, même au plein cœur de l'été !



DOMAINE FIGURIÈRE, ATMOSPHÈRE EXTRA-BRUT

Il a de la gueule, Atmosphère. Porté par une bulle fine et persistante, c'est la délicatesse de la framboise qui s'exprime, mâtinée d'un peu de litchi, pour le twist. On l'adore aux apéros prolongés des soirs d'été. **18,50 €.** 04 94 00 44 70.

CRÉMANT DE LIMOUX ROSÉ, ÉTIENNE FORT, MONSIEUR S.

Il le tient bien Étienne, son crémant. Excessivement délicat, une robe diaphane, à peine rosée, un nez splendide, entre roses anciennes et acacia, une bouche où la bulle crémeuse vous subjugué. Associez-le à un caviar d'aubergine. **13 €.** 06 33 43 41 46.

GÉRARD BERTRAND, SPHÈRE, ROSÉ FINES BULLES

Ronde est la bulle, fine aussi. Dans le verre, de gais petits fruits rouges s'expriment en un babil charmant, c'est un goût d'enfance, genoux écorchés soignés à la grenadine. On le boira sous la tonnelle, en grappillant quelques fruits secs. **6,90 €.** 04 68 45 28 50.

CHAMPAGNE EDOUARD BRUN, ROSÉ PREMIER CRU BRUT

Bien fait et bien né, on ne sortira pas du cadre avec cette bulle classique, pas exubérante pour deux sous, mais on se fait une joie de le boire quand, à l'heure du goûter, la tarte à l'abricot est de sortie. **30 €.** 03 26 55 20 11.

CHAMPAGNE LOUIS BROCHET, COLLECTION HÉRITAGE, ROSÉ BRUT

Un poème printanier, des fleurs en ouverture, du fruit pour le corps, et une subtile touche minérale en finale, le tout accompagné d'un cortège de bulles ensorcelantes, vous voilà ferrés. Il se réjouira de la compagnie d'un crabe mayonnaise. **40 €.** 03 26 49 77 44.

CHAMPAGNE GOSSET, GRAND ROSÉ BRUT

La plus ancienne maison de Champagne livre un rosé brillant. Nez subtil, bouche tout en tendresse. Un petit pourcentage de vin rouge adjoint donne un côté cerise très appréciable, la très fine bulle fait le reste. Dandy à réserver à une bisque d'étrilles. **55 €.** 03 26 56 99 56.

CHAMPAGNE LECLERC BRIANT, ROSÉ BRUT

Beaucoup de complexité dans ce grand champagne. Pivoine, rose, pamplemousse, fraise des bois, les papilles s'en donnent à cœur joie. La texture crémeuse de sa mousse appelle la finesse d'une mousse de brochet. **45 €.** 03 26 54 00 56.

CHAMPAGNE GIMONNET GONET, CUVÉE L'ÉCLAT, ROSÉ GRAND CRU

Splendide découverte que ce champagne d'une gourmandise folle où la subtilité n'exclut pas la gourmandise, ni la finesse la profondeur. La framboise joue les stars : continuez sur cette lancée en le servant avec un sorbet du même fruit. **27 €.** 09 82 29 93 15.

CHAMPAGNE BARBICHON, ROSÉ DE SAIGNÉE BRUT

Une très jolie expression de fruits, une cordée de bulles qui grimpe en bon ordre dans le verre, une très jolie couleur, c'est aussi beau que bon. Il n'en faut pas moins pour sortir sa plus jolie nappe et lui réserver un apéro frais au soleil. **30 €.** 03 25 38 22 90.

CHAMPAGNE BOLLINGER, LA GRANDE ANNÉE, ROSÉ 2012

Le programme est alléchant, la bobine en place, Bollinger fait une fois de plus son cinéma. Des notes de groseille, de mûre, une certaine orientalité, de l'épice douce. Du velours sur la langue, qui adorera être bu sur une côte de veau. **135 €.** 03 26 53 33 66.

CHAMPAGNE COLLET, BRUT ROSÉ

Valeur sûre, Collet s'impose dans le paysage. Et ce rosé ne se dépare pas d'un style gourmand sans exubérance qui nous va bien au teint. La bouche est ronde et souple, pleine de gariguettes, le nez mignon comme tout. À servir à l'apéritif. **36 €.** 03 26 55 15 88.

CHAMPAGNE HENRIOT, ROSÉ BRUT

Sa robe scintillante, ses bulles fines, donnent naissance à une salade de fraise et de framboise relevée d'iris, quelques notes poivrées coquines. Voilà une jolie quille à acoquiner à une tarte aux fruits d'été. **50 €.** 03 26 89 53 08.

