

Luxes boissons d'été

Rosés / Blancs / Orange

Un été chaud en couleurs

PAR GÉRARD MUTEAUD

Rédaction en chef : **Caroline Brun**, Agence Forum News.

Sous le soleil exactement, le rosé reste le roi de la fête. Mais il ne faut pas oublier la vivacité gourmande des champagnes et la fraîcheur saline des blancs particulièrement adaptés aux mets estivaux.

« Le rosé, ce n'est pas du vin ! » Combien de fois n'a-t-on pas entendu la sentence dans la bouche des férus de la dive bouteille, renvoyant d'une grimace la boisson favorite des estivants du bord de mer ? Les consommateurs n'en ont cure. En dix ans, les rosés de Provence ont vu leurs ventes à l'étranger bondir de 516 % en volume et de 960 % en valeur ! Certaines cuvées haut de gamme se négocient entre 90 et 100 euros, le prix d'un cru classé bordelais, et les investisseurs fortunés se disputent les rares propriétés

à vendre. Dernier rachat en date, celui du domaine Perzinsky (14 hectares) par Chanel, venant s'ajouter au domaine de l'Île (34 hectares) à Porquerolles, faisant ainsi de la marque de luxe le deuxième propriétaire de l'île avec Edouard Carmignac, propriétaire de l'excellent domaine de la Courtade. Durant la pandémie, alors que les rouges et les champagnes voyaient leurs ventes fléchir, celles des rosés ont continué de progresser. Aujourd'hui, leur succès déborde des frontières de la Provence. Pas question pour autant de bannir blancs tranquilles et champagnes parfaitement adaptés à une consommation estivale. ■



BANDOL

Domaine de Terrebrune 2017 (bio)

Vous avez un doute sur la capacité de vieillissement des rosés ? Vous n'avez pas débouché un bandol âgé de quelques années. Démonstration avec Terrebrune (60 % mourvèdre, 20 % grenache et 20 % cinsault) qui, avec Pibarnon, La Bégude et quelques autres, livrent d'irrésistibles rosés complexes et profonds. Envôûtante complexité aromatique avec des notes de rose, de zeste d'agrumes, de coulis de fraise et d'épices douces. La bouche savoureuse s'étire sur une finale pleine de fraîcheur grâce à une touche saline. Le magnum s'impose ! **23 euros le 2017 et 40 euros le magnum 2020.** www.terrebrune.fr



CÔTES-DE-PROVENCE

La Bastide de Peyrassol

Nouvelle cuvée pour fêter les 20 ans de l'acquisition de la Commanderie de Peyrassol par Philippe Austruy. Difficile de faire preuve d'objectivité quand on la déguste lors d'un pique-nique à l'île d'Arz (Morbihan), accompagnée de belles langoustines. Le fruité délicat, les arômes floraux, l'attaque douce et la fraîcheur désaltérante et légèrement saline vous font paraître la vie légère et intense ! Comme cette cuvée (60 % grenache, 40 % cinsault) en conversion bio. **15 euros.** www.peyrassol.com

CÔTES-DE-PROVENCE

La Grande Bauquière Moment suspendu

Rondeur et finesse aromatique pour cette cuvée haut de gamme aux notes florales, d'agrumes et de fruits à chair blanche. La bouche est fraîche et structurée avec une belle tension finale. Pour accompagner un carpaccio de saint-jacques et langoustines aux agrumes. **19 euros.** www.domainelagrandebauquiere.com



CÔTES-DE-PROVENCE

Mirabeau cuvée Etoile

On ignore si les propriétaires venus d'Angleterre ont eu vent de la personnalité du comte Mirabeau, député du tiers état, orateur génial et débauché notoire. Toujours est-il que la création, il y a onze ans, de la maison du même nom leur a réussi : en témoigne cette cuvée aux arômes de pêche et d'agrumes à la délicate fraîcheur élaborée en collaboration avec 14 coopératives locales. **18,50 euros.** www.maisonmirabeau.com



L'usage d'images est autorisé pour la presse, à condition de mentionner la source.

► 24 juin 2021 - N°704

COTEAUX VAROIS

Château Marguï (bio)

Des fruits (fraise, poire, abricot, agrume...) avec une touche d'anis pour la sensation olfactive, une délicate texture alliant rondeur et fraîcheur en bouche pour un parfait équilibre entre fruité et vivacité. Pour un apéro gourmand accompagné de toasts à la poutargue et de petits sprats de la Baltique. **16 euros.**
www.chateaumargui.com



COSTIÈRES DE NÎMES

**Château Beaubois
 cuvée Éléance
 (biodynamie)**

Un rosé délicat et séduisant, avec ses notes gourmandes de framboise, de groseille et de pêche de vigne. A dominante de syrah, reconnaissable à sa touche épicée, et avec sa finale saline et tonique, il accompagnera sans faillir un poisson au beurre blanc. **12 euros.** www.chateau-beaubois.com



CÔTES CATALANES

**Clos des fées
 L'Apprentie sorcière
 2020 (bio)**

La couleur est dite « cuisse de nymphe », du nom d'une rose ancienne. Pour Hervé Bizeul, le rosé est un vin digne de ce nom. Issue d'une fermentation longue et d'un élevage sur lies avec bâtonnage, on se régale de ce mélange de petits fruits rouges et de rhubarbe qui vous caressent les naseaux. La bouche est grasse, gourmande, désaltérante, relevée d'une touche épicée. On peut le boire dans deux ans, il sera encore là. **10 euros.**
www.closdesfees.com

ANTOINE DE LA FARGE

DOMAINE
CHAVET

MENETOU-SALON

VIGNERONS
 PAR NATURE

CHAVET
 LES CENT NEUF RANGS
 MENETOU-SALON

© PHOTO OLIVIER FOLLIER





► 24 juin 2021 - N°704



LUBERON

Fontenille (bio)

Assemblage de grenache, syrah et cinsault, cette cuvée d'une belle intensité régale avec ses notes de petites baies rouges, d'agrumes et de garrigue. Franc et généreux, doté d'une belle longueur, c'est un vin qui accompagnera idéalement une salade de poule et des rougets à la plancha. Excellent rapport prix-plaisir. **11,50 euros.** www.lesdomainesdefontenille.com



MINERVOIS

V de Villatade 2019

♥ Syrah et Grenache à parts égales pour ce rosé de caractère qui régale par son fruité tonique et sa bouche juteuse et ronde. On aime son croquant gourmand et ses belles notes de fruits rouges, de bergamote, le tout relevé d'une touche épicée. **10 euros.** www.villatade.com



VDF

Rosé de Marcel Richaud (bio)

Pressées directes de grenache, syrah et cinsault issus de parcelles de Cairanne, cette cuvée signée Marcel Richaud a fermenté (levures naturelles) tout l'hiver jusqu'au printemps 2021 en cuve béton. Son style pulpeux et généreux en fruits (framboise, coing...) est un bonheur. Expressif et vivant, il faut le déboucher sur une grillade d'épigramme d'agneau. **9 euros.** info@domaine-richaud.fr

COTEAUX DU VENDÔMOIS

Gris Bodin (bio)

Un rosé 100 % pineau d'Aunis vieilles vignes, épatant dans sa robe rose saumon. Nez floral, petits fruits rouges, légèrement épicé, fumé et pierreux. La bouche fraîche confirme les impressions olfactives, prolongée par un léger amer. **9,50 euros.** www.patrice-colin.fr



ALSACE

Wolfberger « L'Art d'un grand » chardonnay 2017

♥ Une belle robe orange, des arômes d'épices et de prune sur des notes de fleurs séchées, une bouche ample aux saveurs épicées et à l'amertume rafraîchissante : innovante coopérative alsacienne, Wolfberger expérimente avec succès la voie du blanc de macération. A tester sur une volaille aux morilles ou à l'apéritif avec du poisson fumé. **19,90 euros.** www.wolfberger.com

CAHORS

Château de Gaudou 2019 « Et si la terre était une orange » (en conversion bio)

Sauvignon blanc de macération vinifié par Fabrice Durou, qui réussit là un coup de maître. Nez expressif aux notes florales et fruitées marqué par la noix, les fruits secs et d'écorce d'agrumes. Le vin est tendu, déroulant pour celui qui découvre le vin orange, avec une délicieuse finale épicée et un léger amer. **9 euros.** www.chateaugaudou.com



PROVENCE

L'Orangé

Réputée pour ses rosés, la famille Sumeire passe à l'orange avec cette tonique cuvée d'ugni blanc au nez expressif de mandarine, de yuzu, de cédrat et de noix fraîche. Belle finale sur l'orange amère. Servir sur des travers de porc à la citronnelle ou un gravelax de saumon. **15 euros.** www.sumeire.com

Vins orange
Retour sur terre

Composé de cépages blancs et vinifié comme un rouge, le vin orange est né en Géorgie où on laissait les raisins macérer dans de grandes jarres en terre cuite enterrées, les qvevris. Les vins ainsi obtenus prennent une couleur orangée due aux anthocyanes et aux polyphénols présents dans la pellicule des raisins. En fonction de leur élevage, le plus souvent sans soufre ajouté, ils développent de fines notes oxydatives (épices, noix...) ■

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