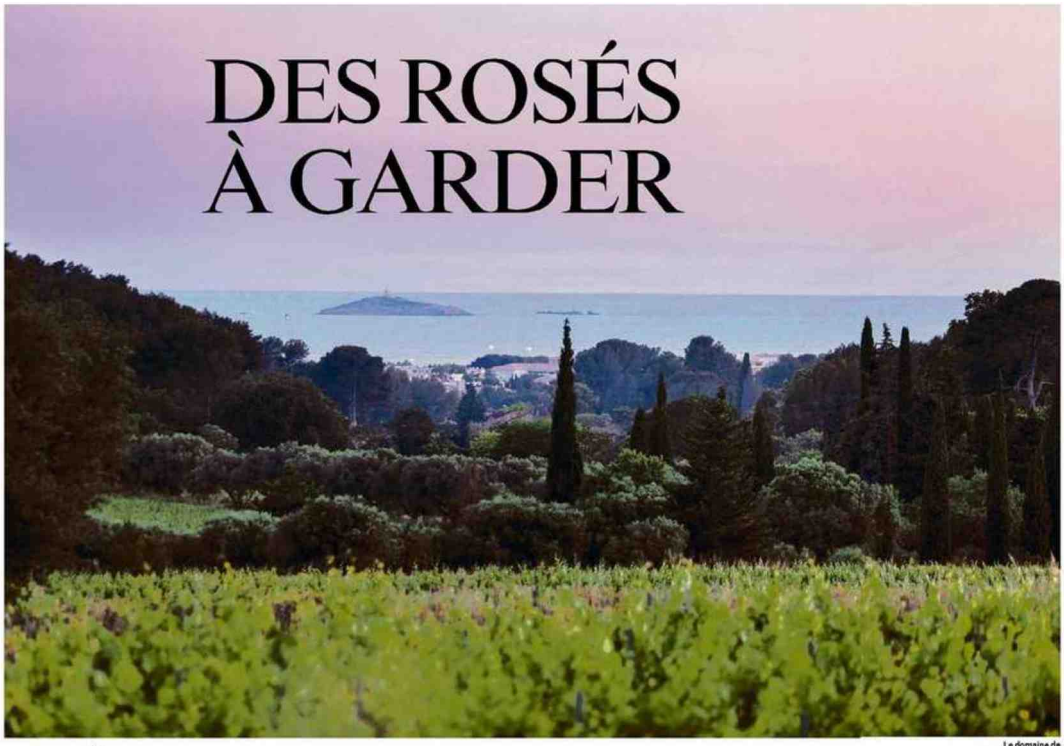
Le Journal du Dimanche

PAYS :France
PAGE(S) :34-35
SURFACE :149 %
PERIODICITE :Hebdomadaire

DIFFUSION :225362
JOURNALISTE :Benoist Simmat

► 25 juillet 2021 - N°3889

DES ROSÉS À GARDER



Le domaine de Terrebrune dans le Var.
BRICE PORTOLANO

CAVE À l'heure du Rosé Piscine, qui se boit avec des glaçons, il est possible de trouver des cuvées plus anciennes et goûteuses

SÉLECTION Dans le Sud, de plus en plus de vignerons s'y mettent. Voici vingt bouteilles à déguster sans se presser

Le seul vigneron à vous faire systématiquement déguster ses rosés après ses grands rouges et blancs se trouve sur l'appellation bandol, à Ollioules, avec vue imprenable sur la grande bleue. *« Je produis mes rosés de terroir exactement comme mes grands rouges, ils sont l'image d'un millésime et peuvent vieillir longtemps »*, assène le souriant Reynald Delille, du domaine Terrebrune, vedette de cette fameuse appellation provençale où le rosé est roi. 2016, 2014, 2012, 2005, et même plus ancien encore. La preuve en remontant le temps dans le caveau aux réserves infinies où un millésime trentenaire, le 1989, impressionne par son amertume persistante, ses arômes d'oranges confites et de garrigue.

Une nouvelle catégorie de vins fins, ces rosés de terroir, ou de garde, selon la terminologie ? *« Moi, j'appelle cela les "rosés de bouche". Ils sont encore rares mais ce sera peut-être la tendance de demain car ils constituent une excellente alternative aux grands rouges légers »*, explique Jean-Christophe Gallois, directeur des opérations de Vin malin, qui commence à commercialiser quelques perles comme les rosés de Tempier (le plus réputé des bandol) ou du Puy (un bordelais rebelle).

Les rosés anciens, plus vieux que ceux du millésime précédent qu'on trouve largement dans le commerce chaque année, sont longtemps restés des spécialités de quelques terroirs méridionaux (Bandol, Tavel, Lirac, Provence, Languedoc) ou de rares précurseurs – comme le projet de rosés de cave, aussi délicieux que hors de prix, du château D'Esclans (Garrus). Seuls les vignerons et vigneronnes à la réputation établie avaient la légitimité pour s'extirper du rosé nouveau, comme Olivier Jullien (Mas Jullien, Terrasses du Larzac), Dominique Hauvette (domaine Hauvette, Alpilles), les familles Desforges (Clos Cibonne, au Pradet) ou Ott (Château de Selle, Provence).

« J'appelle cela les "rosés de bouche", une alternative aux grands rouges légers »

Jean-Christophe Gallois (Vin malin)

Aujourd'hui, ils sont plus nombreux à vouloir s'y engager, et dans la France entière. Mais l'affaire est complexe. Mourvèdre, tibouren, syrah, grenache, cinsault : seuls les cépages de caractère, tanniques, épicés, infusés, donnent des rosés pouvant vieillir quelque temps. *« Faire un rosé structuré est difficile : il faut de petits rendements, sélectionner les cépages qui expriment le mieux le terroir, récolter à maturité parfaite, trouver les amers qui vont construire le goût sur le temps »*, détaille Reynald Delille. Nous voilà bien loin de la grosse cavalerie des rosés ayant monopolisé le mar-

Tous droits de reproduction réservés

Le Journal du Dimanche

PAYS :France
PAGE(S) :34-35
SURFACE :149 %
PERIODICITE :Hebdomadaire

DIFFUSION :225362
JOURNALISTE :Benoist Simmat

► 25 juillet 2021 - N°3889

ché, pour le plaisir simple et immédiat des étés au bord de la piscine. Mais ces rosés de garde, à dénicher chez les bons cavistes ou directement auprès des domaines, combleront les amateurs et les connaisseurs d'un bonheur durable. ●

BENOIST SIMMAT

PROVENCE

Figuière, Confidentielle 2019
Un côtes-de-provence végan (ça ne gâte rien) à entrée de bouche bien enrobée (melon, fleurs blanches, piment d'Espelette), une jolie longueur (presque mentholée), une persistance démontrant le potentiel de cave. Aérer à l'ouverture.
25,80 euros. *boutique.figuiere-provence.com*

Château Sainte Roseline, La Chapelle 2019
Le pionnier des ambitieux crus classés de Provence tient son rang avec ce jus transparent (blanc), explosif au nez (fleurs blanches et melon mûr). Une bouche dense, iodée, florale. De la belle ouvrage pour plats d'été (paella).
Environ 25 euros. *sainte-roseline.com*

Château de Selle 2017
Quatre ans et ce classique des domaines Ott conserve son équilibre subtil entre petite pointe iodée, léger goût de tomate verte, fleurs blanches et agrume léger. Un petit cocktail légèrement épicé pour une fine cuisine asiatique par exemple.
Environ 25 euros. *domaines-ott.com*

Château d'Esclans, Les Clans 2014
Des airs de vieux blancs de Bourgogne beurré pour ce « petit frère » du Garrus, prouvant que sept ans de cave peuvent magnifier un rosé taillé pour la garde : nez de jasmin, arômes d'abricots, de pêches, une pointe de poivre blanc.
Environ 60 euros. *cavesdesclans.fr*

LUBERON

Domaine de Maslauris 2019
Un rosé de cinsault (majoritaire) aux raisins de hauts coteaux procurant de belles sensations d'agrumes, de fleurs séchées, de petits fruits rouges (groseille omniprésente). À réserver sur des parties d'apéritifs de tapas.
Environ 10 euros. *maslauris.fr*

BANDOL

La Bégude, L'Irréductible 2015
Un jus bien foncé contrastant avec l'insupportable mode pâlotte ; un nez de vin blanc (amandes et fleurs blanches) ; une belle évolution gustative sur du cuir, de la compote de fraise, des airs de vieux gamay. Plaisir pur étonnant.
55 euros. *domainedelabegude.fr*

Domaine de Terrebrune 2016
Avec ses rosés aussi patinés que ses rouges, la famille Delille fait naître de magnifiques cuvées au nez subtilement exotique (fleurs séchées et agrumes secs), et à la bouche ample et minérale (sel marin, menthol, poivre).
Environ 34 euros. *terrebrune.fr*

Château de Pibarnon 2019
Robe déjà profondément saumonée. Belle bouche longue et amère, évoquant une dose d'américano avec son orange sanguine et son salin léger. Va manifestement évoluer vers un peu de fruits confits. Réserver à une cuisine épicée.
Environ 23 euros. *pibarnon.com*

Olivette, Absolue 2018
Jus complexe taillé pour la garde : dense, persistant, bien concentré, très joli nez sur le menthol et la rose, une mâche iodée, aux arômes de pâte de fruits (mais sans lourdeur). De quoi donner du répondant à table.
27 euros. *vinsdebandololivette.com*

Tous droits de reproduction réservés

Le Journal du Dimanche

PAYS :France
PAGE(S) :34-35
SURFACE :149 %
PERIODICITE :Hebdomadaire

DIFFUSION :225362
JOURNALISTE :Benoist Simmat

► 25 juillet 2021 - N°3889

ARDÈCHE

Domaine Terra Noé 2019
Ce sympathique projet participatif des vignerons ardéchois de Rochecolombe produit déjà un rosé terrien et sanguin pour le moins prometteur : beaux amers et arômes de framboise. Un vin simple mais agréable.
9 euros.
ardechevignobles.com

CORSE

Yves Leccia, E Croce 2019
Le vigneron innovant de Poggio-d'Oletta nous régale avec ce jus de lieu-dit fermenté et élevé en cuve inox, et exprimant une belle sève de fruits mûrs avec une dominante de fruits rouges cuits et un soupçon mentholé.
16 euros.
yves-leccia.fr

RHÔNE

Domaine de l'Odylée, Rosé d'automne 2019
Comme son petit nom l'indique, un breuvage chaud, épicé, dense, à déguster au coin du feu, et qui recèle une belle palette flirtant avec les arômes persistants de certains côtes-du-rhône (menthol, cuir, mûres).
Un rosé gaulois.
18 euros.
lodylee.com

Guigal, Tavel 2015
Le célèbre négociant d'Ampuis commercialise un très beau représentant de cette appellation 100 % rosée (la seule de France) : robe saumon pâle, arômes omniprésents de fraises écrasées et de menthe, du répondant en finale.
12 euros.
guigal.com

LANGUEDOC

Château Mourgues du Grès, Capitelle 2018
Belle couleur rose foncée tranchant avec la mode ambiante. Sensation persistante de fruits rouges bien mûrs (fraises). Un costières-de-nîmes ayant su vieillir et taillé pour donner la réplique à des plats expressifs (grillades de thon).
Environ 11 euros.
mourguesdugres.com

Mas Jullien 2018
Un rosé de saignée (à partir d'une cuve de rouge après macération) signé de la star Olivier Jullien, basé sur le couple cinsault-mourvèdre. Reconnu comme un des grands rosés de garde : vineux, onctueux, notes d'épices et de fleurs séchées. À table !
Environ 20 euros.

BORDEAUX

Le Puy, Rose-Marie 2018
Ce pur jus de fruits rouges naturel et totalement régressif (grenadine, fraises des bois) enivre par sa structure aussi légère qu'enchanteresse. L'élevage en foudre lui permet de tenir un chemin de quelques années de bonheur.
33 euros.
chateau-le-puy.com

CAHORS

Le Pigeonnier 2015
L'ovni de notre sélection : un IGP côtes-du-lot élaboré dans les laboratoires du château Lagrézette. Nez déroutant de schiste fumé et de mirabelle ; bouche austère et fine (jasmin, safran, épices orientales).
20 euros.
chateau-lagrezette.com

Tous droits de reproduction réservés

Le Journal du Dimanche

PAYS :France
PAGE(S) :34-35
SURFACE :149 %
PERIODICITE :Hebdomadaire

DIFFUSION :225362
JOURNALISTE :Benoist Simmat

► 25 juillet 2021 - N°3889

FRONTON

Château Baudare, Secret des anges 2019
Un rosé de saignée élaboré par la famille Vigouroux, élevé longuement sur lie, soin qui lui apporte du gras, peu de couleur, des arômes d'agrumes, de fruits exotiques. Légèreté résultant du peu acide cépage négrette.
10 euros environ.
baudare.com

BERGERAC

Château de la Jaubertie, Mirabelle 2019
Domaine local historique ayant brillamment réussi sa conversion bio. La preuve avec cette cuvée en pelure d'orange aux accents d'épices douces et d'agrumes confits, dont la densité se dégustera sur trois ou quatre années.
12,50 euros.
chateau-jaubertie.com

Château Monestier La Tour, Cadran 2018
L'œnologue Stéphane Derenoncourt veille sur ce rosé clair du Périgord (merlot-cabernet-sauvignon), vif, mentholé, floral, sans exubérance. Avec ce zeste de poivre blanc conféré par l'âge. Un compagnon d'apéritif.
15 euros.
chateaumonestierlatour.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Tous droits de reproduction réservés