

# Les rosés de la vallée du Rhône profitent de la tendance

**VITICULTURE** Sans faire le rosé des piscines, Luberon, Ventoux et Tavel développent leurs vins

L'année 2020 a bien profité aux rosés de la vallée du Rhône, dans les trois terroirs locaux où il a du poids, le Ventoux, le Luberon et Tavel, ces appellations où les vignerons ont souvent fait office de précurseurs. Depuis les années 2000, sans céder à la tentation de faire comme les Provençaux du rosé clair qu'on boit autour de la piscine, Luberon et Ventoux, mais aussi Tavel de façon exclusive, ont développé leurs couleurs. Avec la volonté, comme le souligne par exemple Nathalie Archaimbault, directrice de l'ODG (Organisme de gestion) AOC Luberon, "de répondre à la demande. Le boom du rosé depuis la fin des années 2000 ne se dément pas".

Au total, dans la vallée du

**19**

C'est en pourcentage, la proportion de rosé vendu en grande distribution en 2020. Soit trois points de plus (16%) que la proportion de rosé produit dans les Côtes-du-Rhône (75% de rouge et 9% de blanc).

Rhône, la profession détient 420 302 hectolitres de rosé (16%), entre production, stocks et sorties de chais, sur un total des 2,71 millions d'hectolitres du millésime. Dans le Luberon, seule appellation à faire "de manière significative les trois couleurs", on est passé de 40% de rosé en 2007 à 59% en 2020. L'AOC Ventoux, pour sa part, a pris très tôt le virage rose : 20% de la production au début des années 2000 puis 30% dans les années 2010, avant d'atteindre actuellement 40%. "On a développé une expertise technique avec des cépages similaires aux rouges, grenache, cinsault, syrah, mourvèdre, c'est un savoir-faire qu'on a développé très tôt", estime Frédéric Chaudière (Château Pesquieu), président de l'AOC Ventoux.

## Poids lourd du Rhône

Le vin de l'été par excellence a su tirer au niveau local pendant cette "année Covid" son épingle du jeu, le plus souvent sur des circuits courts privilégiés à longueur de confinements. En 2020, les supermarchés et la grande distribution de proximité ont, par exemple, "aidé l'appellation Ventoux à passer la crise dans des conditions favorables", comme l'explique M. Chaudière. Pour Jean-Bap-



Pour Jérôme Barrelet, vice-président de la cave de Tavel et Lirac, "il y a une nouvelle génération à séduire, c'est un challenge". /PHOTO J.REY

tiste Lafond (domaine Roc-Épine à Tavel), "la perte des marchés de la restauration a été compensée par l'augmentation dans les grandes surfaces et chez les cavistes".

Mais le rosé d'ici n'est pas une invention de la pandémie! Si la couleur phare des repas estivaux maintient sa production dans la vallée du Rhône à un sixième du total (16%), elle dépasse les standards dans le Ventoux où sa production (104 000 hl environ) et elle est plus importante que celle des Côtes-du-Rhône (100 000 hl) pour la même couleur, dans le Luberon (94 000 hl environ) et pour Tavel, la seule appellation française 100% rosée. Là, on n'y a produit "que" 30 337 hectares en 2020.

## Aller vers le blanc

L'un des grands défis de ces terroirs, c'est de garder des parts de marchés, mais aussi de se diversifier. L'appellation Ventoux, par exemple, a pour objectif, selon Frédéric Chaudière, "d'augmenter la production de blancs". Actuellement, le Ventoux n'en totalise que 6%, contre 9% pour l'ensemble de la vallée du Rhône, et vise les 10%. Tout en maintenant le volume de rosé. Le Luberon a le même "objectif stratégique, à moyen terme": faire plus de blanc, comme semble le souhaiter toute la vallée du Rhône.

Il va falloir pour ça équiper les caves en groupes de froid et adapter les cépages, entre autres investissements. "On sent



Nathalie Archaimbault dirige l'AOC Luberon. /PHOTO A.C.

le consommateur de plus en plus friand du blanc", avance la directrice de l'AOC Luberon. Selon les professionnels du Ventoux, du Luberon et de Tavel, le marché du rosé, comme le souligne Nathalie Archaimbault, "va saturer". "En France et à l'étranger, ajoute Jean-Baptiste Lafond, on est sur des volumes énormes." À ces terroirs, "trait d'union entre le Rhône et la Provence", de profiter de leurs niches roses et de faire des blancs "vraiment différenciants", comme le sont les Luberon, selon Nathalie Archaimbault. Sans perdre leur âme et éclaircir à tout prix leurs jus pour les boire autour de la piscine...



Frédéric Chaudière, président de l'AOC Ventoux. /PHOTO R.J.

## UNE AOC 100% ROSÉE

### À Tavel, on veut garder son âme

"L'appellation se porte bien, il n'y a pas de souci majeur." Jérôme Barrelet, vice-président de la cave des vigneronnes de Tavel et Lirac (qui ont fusionné en 2018), estime que le rosé de Tavel reprend des couleurs. Même si la dernière bonne récolte a eu lieu en 2018, l'AOC 100% rosé "n'est pas à plaindre". Les parcelles n'ont pas souffert du gel d'avril et la récolte sur pied "s'annonce jolie", même si les grenaches "ont coulé" (la transformation des fleurs en grappes s'effectue mal). Son confrère Jean-Baptiste Lafond (domaine Roc-Épine) attend "un bon millésime" avec "un joli volume et une bonne qualité".

Depuis 1936 que l'AOC existe, à Tavel, on fait du rosé sans se soucier des tendances. "Ça ne nous intéresse pas, souffle Jean-Baptiste Lafond. On est tous habitués à vinifier du tavel, c'est plus intéressant que du rosé pâle. C'est une question de terroir, de respect des anciens". Selon Jérôme Barrelet, "on perdrait notre âme à clarifier nos vins pour concurrencer nos amis provençaux". Qui plus est, selon Jean-Baptiste Lafond, les tavel "entreraient dans une guerre des prix qu'ils ne gagneraient jamais" (les prix des tavel oscillent entre 8 et 12 € en moyenne). Et même si l'appellation s'est posé la question de la clarification il y a une quinzaine d'années, elle a assisté il y a trois à quatre ans au retour des vins de terroirs qui l'a conforté dans sa stratégie. Appellation "inclassable", comme elle s'est qualifiée, elle cultive un profil aromatique particulier (classé dans la famille des rouges il y a encore une trentaine d'années!) de "rosé de table" qui se trouve bien dans l'accord mets-vin.

À Tavel, 25 à 30% de la production part à l'export, "c'est un bon score pour la vallée du Rhône", estime Jérôme Barrelet. La restauration, compensée en 2020 par la grande distribution, est répartie et avoisine 25% des débouchés du ta-

vel. Pour la vente directe et les cavistes, le tavel s'estime heureux "de cultiver la différence avec des amateurs qui nous connaissent", précise Jérôme Barrelet. Et Jean-Baptiste Lafond voit même "de plus en plus de clients qui en ont marre des rosés clairs". L'objectif de l'AOC est, dit-il, "de relancer les marchés des cavistes et de la restauration, qu'on a perdus au profit des rosés clairs". Pour Jérôme Barrelet, "il y a une nouvelle génération à séduire, c'est un challenge".

Reste aux vigneronnes à creuser le sillon pour mieux vendre leurs produits, au syndicat de trouver des budgets pour promouvoir à grande échelle l'appellation de niche. Mais cela reste difficile quand on voit, en sortant de l'aéroport de Marnagnan, les 4X3 qui vantent le rosé provençal pour la piscine...

C.G.Z

L'AOC organise pendant le mois de juillet les Nocturnes de Couleur Tavel, tous les vendredis dans une cave différente.

## TAVEL EN CHIFFRES

930 hectares, dont 907 en production.

30 337 hectolitres produits en 2020 (soit un rendement à 33 hl/ha en 2020)

35% de l'appellation est en Agriculture biologique.

90 viticulteurs et 32 domaines, 4 caves coopératives.

35% de la production exportée (Belgique, Etats-Unis, Allemagne).

## CARPENTRAS

### Un jeune de 17 ans blessé à l'arme blanche

Un jeune homme de 17 ans a été grièvement blessé à l'arme blanche, ce samedi en milieu d'après-midi, aux abords de la cité des Aman-diers. Originaire de ce quartier de la ville et connue des services de police, la victime, vraisemblablement touchée d'un seul coup de couteau, a été transportée par des tiers au centre hospitalier local, dans un état grave. Alors que son pronostic vital était engagé dans un premier temps, hier soir, sa vie n'était plus en danger. Pour l'heure, les investigations sont menées par la police nationale.

C.G. (avec M.M.)

## SAINT-LAURENT DES-ARBRES

### Sauvée de peu de la noyade, une fillette dans un état grave

Une petite fille de 3 ans a été victime d'une noyade, hier en début d'après-midi dans une piscine privée de Saint-Laurent des Arbres. Les pompiers gardois, rapidement dépêchés sur les lieux, ont réussi à réanimer l'enfant, hélicoptérée ensuite dans un état grave à Montpellier.

## SAUMANE

### Un homme blessé dans un accident de la route

Un homme de 58 ans a perdu le contrôle de son véhicule dans la nuit de vendredi à samedi, sur la route de L'Isle-sur-la-Sorgue. Il a été transporté médicalisé à l'hôpital de Cavaillon. Vendredi après-midi, un autre accident sur la commune avait fait deux blessés, sur la route de Fontaine de Vaucluse, cette fois.

## AVIGNON

### Novice, la "quadra" arrêtée avec des stup

Elle avait des dettes à régler, et ne savait pas par quel autre moyen s'en acquitter. Du moins, c'est ce que cette mère de famille avignonnaise de 40 ans a expliqué aux enquêteurs, après avoir été interpellée en possession de 50 g de résine de cannabis et quelques centaines d'euros. Un peu plus tôt, elle avait été repérée par une patrouille du côté de la Reine Jeanne, dans un étrange manège. Inconnue de la police, elle se verra proposer une peine sous le régime de la reconnaissance préalable de culpabilité, en décembre prochain.

## AUTOROUTE A7

### Opération "péage gratuit" des gilets jaunes à Lançon

Hier, entre 14 et 16h, une trentaine de gilets jaunes, dont des manifestants vauclusiens, ont organisé une opération "péage gratuit" à la barrière de Lançon, sur l'A7. Les militants entendaient sensibiliser les automobilistes sur des sujets sensibles tels les retraites et la préservation des acquis. L'occasion pour eux de remettre en marche ce mouvement spontané et populaire né en octobre 2018.

## GIGONDAS

### Un cycliste grièvement blessé dans un choc

Hier soir, un choc a eu lieu entre une voiture et un cycliste, à l'intersection des routes départementales 8 et 80. Le cycliste, un homme de 30 ans, a été grièvement blessé et transporté à l'hôpital de Carpentras.

## Pour les crus, rosé rime avec Sud

► Les Côtes-du-Rhône (générique, villages, avec ou sans nom de village) totalisent avec 100 791 hectolitres 8% de la production totale de vin en 2020 (87% pour le rouge, 5% pour le blanc).

► Pour les vins de crus, c'est dans le Sud de la vallée du Rhône qu'on fait le rosé. En effet, les crus méridionaux représentent 14% du volume total de la production avec 32 528 hectolitres en 2020 (82% pour le rouge et 4% pour le blanc). C'est bien entendu Tavel (100%) qui tire les chiffres, Gigondas et Vacqueyras ne représentant par exemple que 1% chacun.

► Les crus septentrionaux (cornas, côte-rôtie, hermitage...) n'en produisent aucun.

► Quant aux rosés de la vallée hors Côtes-du-Rhône, ils représentent 40% du total produit en 2020, avec entre autres 40% pour le Ventoux, 59% pour le Luberon, 39% pour les Côtes du Vivarais (Ardèche) et 48% pour les Costières-de-Nîmes.