

CHICS ET FRAIS LES MEILLEURS ROSÉS DE MÉDITERRANÉE

En dix ans, ils sont devenus les vins vedettes de l'été, tout en gagnant leurs lettres de noblesse. Tour d'horizon des rosés de qualité produits dans leur berceau historique : la Méditerranée française.

Avec le printemps, cette année, nous avons dégusté des centaines de rosés afin de sélectionner en avant-première les meilleurs crus. Des sciaccarellus corses épicés, des languedocs frais des Terrasses du Larzac, des collioures fruités... la récolte a été bonne avec 55 rosés typés et typiques de la Méditerranée que vous trouverez sur vos lieux de vacances ou à la propriété avant l'été. Bien sûr, la Provence, la plus grande région productrice de rosés, est très représentée mais d'autres vins de caractère sont à découvrir en Corse, dans le Languedoc, le Roussillon et le Rhône Sud.

Un travail pointu des sols

Depuis des années, vous l'avez sans doute noté, les rosés sont de plus en plus pâles. Servis frappés, ils donnent une impression de fraîcheur et de légèreté alcoolique qui fait leur grand succès commercial. Hélas, ils ne reflètent pas toujours leur terroir. L'utilisation de certaines levures lors des fermentations annihile le goût du raisin et les mises en bouteilles précoces rendent les vins fluets. Résultat : des arômes racoleurs (bonbons anglais acidulés et pomelos) explosent dès l'ouverture mais après plusieurs minutes, le nez n'évolue pas.

Néanmoins, une vague de vigneron consciencieux réussit à transformer leurs rosés en bombes de fruits désaltérantes et savoureuses. Leur recette : la méticulosité, à la vigne comme en cave, avec, notamment, un travail pointu des sols, voire une agriculture bio (domaines des Carabiniers,



LA DÉCLINAISON DES ROBES. La couleur plus ou moins soutenue des rosés donne des indices sur le goût du vin.

La Coste, Roquefort, Torraccia...), des rendements modérés, une utilisation de levures naturelles (Clos Saint-Joseph, Mas des Brousses, Clos Canarelli...), des doses de sulfites faibles ou inexistantes (Henri Milan, Les Terres Promises, château Sainte-Anne).

Parfois, une part des raisins est vinifiée en saignée (macération des peaux et jus) pour gagner en couleur et en densité (domaines de La Bégude, des Bastides, Mas Jullien), des élevages sur lies plus longs en cuves (domaine Hauvette) ou sous bois (Le Roc des Anges, Gardiés, Clos Cibonne) sont menés pour allonger et structurer le vin.

On le voit la dégustation de ces 55 cuvées de rosé à forte identité permettra aux connaisseurs de distinguer plusieurs philosophies et aux assoiffés de se régaler. Notre

sélection fait en effet la part belle aux rosés de gastronomie qui détonent par leur couleur, leur vinosité et leur goût affirmé. Les plus grands d'entre eux (domaine de Terrebrune, Éric Pfifferling qui, cette année, n'a pas présenté son tavel...) peuvent même se garder une année pour s'épanouir.

Nous aurons l'occasion de revenir plus tard sur les rosés de la Champagne, de la vallée de la Loire et du Sud-Ouest. **A. Gou**

POUR DÉGUSTER CE DOSSIER

145 échantillons ont été dégustés par région et à l'aveugle par Alexis Goujard à La Revue du vin de France, à Issy-les-Moulineaux.

- Rosé à la robe très pâle
- Rosé à la robe pâle
- Rosé à la robe soutenue

① Rosés de Provence

Des vins qui ont l'accent du pays

Réprésentant 90% de la production, le rosé est roi en Provence. Dans un océan de vins très pâles, neutres et fluets, des rosés de caractère émergent. À Bandol, les vins dominés par le mourvèdre expriment avec un fort tempérament des saveurs d'épices et surtout des matières structurées. Pour des rosés plus classiques, gouleyants et fruités, orientez-vous vers les vins dominés par le grenache des Côtes de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence et Coteaux varois. Quelques vigneronns réussissent à merveille des rosés plus ambitieux dont une part est élevée sous bois (château Simone, Clos Cibonne) ou en cuves ovoïdes en béton (domaine Hauvette). Dans le vignoble de Bellet, certains rosés de Nice affichent une personnalité maritime forte grâce au cépage noir local, le braquet.

15/20

■ DOMAINE DE LA BÉGUDE

Bandol L'Irréductible 2014 ●

Le rosé de Soledad et Guillaume Tari est certainement le plus coloré de Provence. Avec une part des raisins vinifiés en saignée, le mourvèdre, accompagné de grenache, livre une forte intensité de saveurs, sans être exubérant, et coule vers une bouche énergie et sphérique.

Bouteilles par an : 5 000

Prix : 20 €