

VERRE BOUTEILLE

## Les rosés on ose!

Le rosé (ou plutôt les rosés) fait partie des vins les plus injustement massacrés : qui n'a jamais regretté une soirée arrosée au gris glacé, déniché en grande surface entre deux promos ? Et si on faisait la peau aux clichés ?

Par Sandrine Goeyvaerts, sommelière de formation et auteure du blog *La Pinardothèque*



**T**out est histoire de peau, justement. Celle du raisin, qui, riche en matières colorantes, est son secret de beauté. Cinquante nuances de rose ? Pas loin, selon que la mise en contact avec le jus est très légère ou, au contraire, très appuyée, le vin passe du rose très pâle (ou gris) au fuchsia, voire au quasi rouge. La couleur d'un rosé revêt souvent aux yeux des amateurs une importance capitale. On ne boit bien qu'avec les yeux... Mais attention, certains vins cachent leur jeu. Rose pâle ne veut pas forcément dire sans goût : certains cinsaults, par exemple, sont très aromatiques et fleuris malgré une robe très légère. Pour ceux qui ont encore du mal avec le rosé et préfèrent le rouge, pourquoi ne pas vous diriger vers un clairnet ? Ces rosés presque rouges, contenant un peu de tanins, permettent toutes les fantaisies à table et supportent bien d'être servis un peu plus frais (vers 14/15 °C), quand les températures grimpent.



### LE ROSÉ, UN TRUC DE FILLETTE ?

**Dépassez la couleur de la robe, messieurs!** Car bien que l'étiquette l'indique, ce piège, soyez-en certains, ne se refermera pas que sur les dames : tout le monde succombe au charme de ce pétillant naturel léger et joyeux, goumand, plein de fruits en pagaille. À boire à l'apéritif!

Domaine Les Capriades, vin de France, cuvée Le Piège à filles, 17 €.



### ENTRÉE EN MATIÈRE : LE CHINON VOIT ROSE

#### On se fait la belle ?

Avec Une fille de l'R, c'est un voyage vers la Loire que je vous propose. Un rosé... chinon rien ! Issu du cabernet franc, ce vin à la robe saumon frétille, tout en fraîcheur. De petits fruits rouges, discrets, ouvrent le bal : ensuite, en bouche, c'est une cavalcade de groseilles et de framboises, avec un peu de bergamote pour la finale. Très joli à boire à l'apéro, il se laissera aussi tenter par un carpaccio de bœuf, justement assaisonné.

Domaine de l'R, chinon, cuvée Une fille de l'R, 9 €.



### AU COMMENCEMENT EST L'APÉRO !

#### La Provence

reste de loin la référence des amateurs de rosés, et les coteaux d'Aix en produisent une grande part. Au château du Seuil, on cherche l'équilibre et la distinction : ce rosé-ci est élaboré à partir de cinsault pour moitié, l'autre moitié se composant de syrah et grenache. Le nez vous offre des pivoines et des fraises, tandis que la bouche se complète d'agrumes, ce qui donne à ce vin un côté tonique et désaltérant. À réserver aux apéros, évidemment !

Château du Seuil, AOP coteaux-d'aix-en-provence, 10,35 €.



## AVEC DU CANARD, DE QUOI RESTER COI

**À Bandol**, la bien nommée Bégude – son nom vient de *beguda*, boisson ou lieu où l'on se désaltère – propose aux amateurs des rosés de caractère provenant essentiellement (ou complètement) du mourvèdre. Ce cépage typique donne des vins puissants, chamus, au charme fou! Associé ici à un peu de grenache, il se livre après un peu d'aération (carafez, bon sang!). Des notes de griottes, de mûres, un peu d'épices, avant que vous ne succombiez à sa bouche ronde et racée. Il fera merveille sur un canard en sucré-salé.

Domaine de La Bégude, bandol, 15 €.



## LA ROSÉE... DU MATIN AU SOIR !

**Bergerac**, juste en dessous de Bordeaux, abrite un grand nombre de vigneron et vigneronnes passionné(e)s. On ne sait que choisir parmi les vins délicieux à prix généralement tout doux : optons ici pour La Rosée du Barouillet, un vin fruité et au caractère affirmé, pas encore tout à fait clair et. On se régale de ce jus à la fraîcheur bienvenue, qui, sur un tian, voire un veau aux légumes printaniers, fera des étincelles. Et pas besoin de se lever à l'aube pour la cueillir, cette rosée!

Château Barouillet, bergerac, cuvée La Rosée du Barouillet 7 €.



## POUR LE GOÛTER... OU LE DESSERT

**Une demoiselle** aux joues rebondies, voici Pétronille! Accorte, elle se trémousse, parfumée de pamplemousse et de fleurs blanches. Et quand on y goûte, c'est le raisin qui éclate! Ce vin joli, issu à cent pour cent de muscat de Hambourg est un rosé délicat et tout doux. En effet, le cépage croquant lui donne toute sa gourmandise et un poil de sucre. À réserver aux fins d'après-midi qui s'étirent, comme un bonbon, ou à servir sur une belle tarte aux cerises juteuses.

Domaine Bouissel, IGP comté-tolosan, cuvée Pétronille, 8 €.



## POUR LA BONNE HUMEUR

**On a dit beaucoup de mal** – à tort – des coopératives. Pourtant, ces dernières ont fait de réels efforts ces dernières années pour rehausser le niveau. Estézargues fait figure d'exemple : cette cuvée Grandes Vignes, à base de cinsault et de syrah, est l'exemple type du vin bien torché qu'on dégaine en toute occasion. Il plaira autant à belle-maman qu'à vos potes, en passant par le cousin qui n'aime rien. Servez-lui un verre : ça devrait le dérider!

Les vigneron d'Estézargues, côtes-du-rhône, cuvée Les Grandes Vignes, 8 €.



## BON À SAVOIR

**Le rosé ne se sert jamais glacé!** C'est ainsi pour tous les vins : le froid paralyse une partie des arômes et en empêche l'expression complète... Pour avoir la bonne température (autour de 10/11°C), plongez votre bouteille dans un seau, avec un tiers d'eau et un tiers de glace. Les glaçons sont plutôt déconseillés : servez-vous-en plutôt comme « rafraîchisseurs ». Emplissez les verres de glace, faites-les tourner, puis videz-les et servez le vin... À répéter si la chaleur est caniculaire.

**Saviez-vous que le rosé est probablement le vin le plus ancien?** D'après les recherches archéologiques, et historiques, il semble que les primo-cépages avaient la peau colorée... On imagine ainsi que la maîtrise des fermentations n'étant pas encore ce qu'elle est actuellement, les vins antiques avaient toutes les chances d'être plus gris ou roses que blancs...

## COCHON QUI S'EN DÉDIT

**Cahors, vous connaissez?** Cette appellation du Sud-Ouest est l'une des plus dynamiques de la région : des pépites s'y dénichent, encore et toujours. Loin des vins noirs dont on est revenus, l'intelligence vigneronne a été de redonner au malbec toute sa dimension. Et de prouver, comme ici, qu'on peut en faire de délicieux rosés, conviviaux, qui en remonteraient à bien des rouges délavés. À table, c'est un ordre! Il faut l'acoquiner avec de la cuisine aussi canaille et sans chichis que lui : et pourquoi ne pas tenter le plateau de charcuterie?

Fabien Jouvès, vin de France, cuvée À table!!!, 8 €