

Le rosé de Provence, un art, trois styles

VINS DE LA SEMAINE

**CHÂTEAU SAINTE
ROSELINE CUVÉE
LA CHAPELLE CÔTES
DE PROVENCE 2009**

**CHÂTEAU DE PIBARNON
BANDOL 2009**

**CHÂTEAU DE LA BÉGUDE
BANDOL 2009**

La Chapelle de Sainte
Roseline, 18,90 euros
au domaine,
83460 Les Arcs-sur-Argens,
www.sainte-roseline.com

Château de Pibarnon
19,50 euros au domaine
83740 La Cadière-d'Azur,
www.pibarnon.com

Domaine de La Bégude
15 euros au domaine, 83330
Le Camp-du-Castellet
www.domainedelabegude.fr

Et l'été est. Au jour dit, à la bonne heure. Nous pouvons enfin sortir les rosés estivaux de leur hivernage printanier. Un marronnier, le rosé ? Pas si sûr, plus sûr du tout, même. D'abord parce que son retour est plébiscité par le consommateur. Non seulement ce n'est pas une lubie de journaliste, mais c'est aussi une folie d'artiste. Rendons hommage à ces quelques grands vignerons de Provence, berceau de cette culture, qui portent haut la couleur de ces vins dont l'on pense souvent, bien à tort, qu'ils sont faciles à élaborer, car pas bien difficiles à déguster. Or le secret d'un grand rosé, avant celui de sa personnalité, après celui de ses origines (son terroir), vient de la multiplicité et de la technicité des opérations, aussi complexes que pour un blanc. Voici une sélection de trois rosés, trois styles pour un seul art.

- L'école moderne : La Chapelle de Sainte Roseline

Dirigée par la jeune et dynamique Aurélie Bertin, Sainte Roseline est l'une des propriétés pro-

vençales les plus modernistes actuellement. Cela se voit de loin, d'une certaine manière, puisque, à compter de ce week-end, et pour la durée de l'été, cette amateur d'art exposera dans ses vignes des animaux en plastique coloré (rouges la plupart du temps) de William Sweetlove. Des lapins géants et des éléphants mi-

niatures, manière très personnelle de raconter le dérèglement climatique... La règle, ici, est pourtant claire : des rosés de matière et d'épices (90 % de mourvèdre dans La Chapelle...), plus floraux que fruités, loin du registre agrumique qui est désormais la norme.

- L'école classique :
Château de Pibarnon
Propriété d'Eric de Saint Victor, le château de Pibarnon à Bandol est aussi célèbre pour ses rosés ambitieux, vineux, que pour ses rouges

de grande garde. Le domaine a encore produit un 2009 d'équilibre, tant dans l'assemblage (mourvèdre et cinsault) que dans les arômes (fruits rouges et agrumes). Ce n'est pas seulement un rosé de Provence classique, mais de grande classe.

- L'anticonformiste : Domaine de la Bégude

Autant l'avouer d'emblée : nous apprécions plus que tout autre ce rosé parfaitement anticonformiste. La Bégude, c'est l'anti-rosé de Provence. Un vin à la couleur intense quand la mode est au pâle voire au très pâle. Un rosé vineux, gourmand, acidulé quand la tendance est à l'aérien et à l'évanescence. Un rosé de garde, et même de longue garde, quand presque tous sont faits pour être bus dans l'année. Guillaume Tari a encore progressé avec son 2009, dans ce style qui n'appartient qu'à lui.

JEAN-FRANCIS PÉCRESSÉ

