

# Les Echos

## **Le Béguin**

*Et voilà le dernier devoir de l'année, avec sa traditionnelle note sur vin, plus solaire que jamais puisque c'est le moment où le weekend s'apprête à rejoindre sa maison de vacances, là où été peut enfin se conjuguer au présent du verbe être. Dans peu de temps, à l'heure où la cloche sonnera, si ce n'est déjà fait, les préaux des écoles se tairont pour deux mois après que les enfants se seront enfuis, dans le sens propre, de leur salle de classe en n'y laissant que de courts souvenirs de longs cours.*

*A l'instant de se quitter, entre eux, entre eux et elle, ou lui – celle ou celui qu'il a bien failli écouter toute une année -, il y aura bien, au milieu d'un océan de liberté retrouvée, quelques gouttes de nostalgie. Il n'est pas interdit d'espérer en la nature enfantine. Est-ce pour l'avoir tant cultivée que nous nous résignons mal, ici même, à la douleur de cette coupure de presse estivale. Aussi, nous n'allons pas vous laisser partir comme cela, sans un petit cadeau de départ, en formant le vœu, intéressé, qu'il sera un antidote à l'oubli : un rosé pour l'été, celui du Domaine de la Bégude à Bandol. Bien sûr, pour connaître un peu son lecteur, l'on devine la déception sur certains visages. Un rosé dans une chronique dédiée au vin ? D'abord, ce n'est pas dans ces colonnes que l'on dressera un temple à l'ostracisme, pas même au sujet de ces vins d'été qu'il faut certes choisir plus que d'autres mais boire aussi pour ce qu'ils sont.*

*Ensuite, et surtout, ce rosé-là est de ceux qui peuvent faire aimer le rosé. Autant l'avouer, on a eu le béguin pour la Bégude. Sur cette superbe propriété de La Cadière d'Azur, qui est comme un balcon aérien sur la Grande Bleue, perché à 400 mètres d'altitude balayé par les vents marins, Guillaume TARI, fils du propriétaire du Château-Giscours-de-Margaux, vinifie un rosé ambitieux, pas vraiment dans le style habituel de ses homologues provençaux, mais tendre et vineux, capable de vieillir et, même, de se bonifier avec le temps, ce qui n'est pas l'habitude. Aussi déguste-t-on avec bonheur, aujourd'hui, le 2004 comme un jeune plein d'avenir et de promesses. A la condition d'aimer non pas le tempérament nerveux, incisif, exubérant d'un rosé-de-Provence, mais la maîtrise de l'acidité, la finesse du fruit et la densité de la matière (celle du mourvèdre et du grenache principalement, complétée d'un peu de cinsault et de carignan). Un pressurage après une courte fermentation, puis un assemblage avec du vin de saignée, pris sur des cuves de rouge : c'est la grande école du Bandol qui s'exprime. Ce n'est pas pour autant une belle promotion, puisque le prix est en conséquence de l'exigence. Mais, même à ce tarif, le verre de la Bégude reste moins cher qu'un expresso de comptoir.*

**Jean-François Pecresse**

*Article paru le 30/06/2006*