

L'énigmatique maire de **Tunis** | **Fourquet** Les secrets des animalistes | Spécial vins d'été



Le Point

www.lepoint.fr Hebdomadaire d'information du jeudi 4 juillet 2019 n° 2444

L 13780 3444 F 4,90 €

Technologie, 5G, Chine, géopolitique...

Cet homme va changer l'Histoire

EXCLUSIF
Le grand entretien avec le fondateur du nouveau géant mondial **Huawei**



Ren Zhengfei
Fondateur et directeur général de Huawei, photographié à Shenzhen.

© AFP/GETTY IMAGES

MAHMOUD RENAOUX POUR LE POINT - AUGUSTIN LE GALL ET ANTOINETTE POUR LE POINT - AN HAN WANG/REA POUR LE POINT

SPÉCIAL VINS D'ÉTÉ

Rosé, gérer le succès

Légereté. L'engouement pour le rosé gagne toutes les régions et permet de lancer de nouvelles cuvées, en rouge et en blanc.

PAR JACQUES DUPONT ET OLIVIER BOMPAS

C'était en 2004, premier dossier pionnier « vins de l'été » dans *Le Point*. Avec comme thématique principale la brusque poussée de la consommation de rosé. « Rien sûr, écrivions nous, il y a eu le phénomène mécanique de l'an passé. » Souvenons nous du terrible été 2003 qui a poussé les consommateurs vers des vins plus faciles que les rouges, plus fruités, plus désaltérants. Mais si cet épisode météorologique a eu un effet accélérateur, le mouvement avait été initié auparavant. Depuis le début des années 1990, une lente montée des courbes de ventes montrait un changement d'attitude chez les consommateurs. Une corrélation plus évidente entre le mode de vie estival, les aliments, le besoin de découvrir un autre univers gastronomique, mais aussi le désir de couper davantage avec la vie « civile », si l'on peut désigner ainsi le comportement citadin le restant de l'année. C'était encore un phénomène franco-français, localisé dans le sud de la France. Mais, inexorablement, le rosé quittait l'univers de la boisson populo-camping boulistes pour gagner les terrasses à la mode...

Depuis, le mouvement n'a fait que prendre de l'ampleur. Le leader, les côtes de Provence, s'est fédéré avec les autres appellations de la région, coteaux-varois et coteaux d'aix en Provence, au sein d'une même interprofession, déployant une force de frappe capable de répondre à toutes les exigences et de séduire au-delà des mers. Les États-Unis sont devenus la première destination pour l'export. Ils absorbent à eux seuls 46 % des volumes exportés, précédant le Royaume-Uni avec ses 12,6 %. En dix ans, les revenus tirés du marché nord-américain ont été multipliés par 50, selon le Conseil interprofessionnel des vins de Provence. Et le monde entier s'y

pose une gamme étendue, variée, bien faite et à un prix encore raisonnables. Le Languedoc reste accessible, tout comme la vallée du Rhône. Et puis il y a d'autres pépites à découvrir, en rosé, bien sûr, mais aussi en blanc et dans les rouges légers. La renaissance spectaculaire du beaujolais autour d'une nouvelle génération très bio, proche de la nature, nous semble l'exemple le plus marquant. Encore une fois, la Loire et ses cabernets francs délicieux de chinon, saint-nicolas-de-bourgueil, saumur ou anjou font de parfaits vins d'été. Bref, en France, on a le choix. De l'Alsace au Sud-Ouest en passant par le Jura, partout où l'on part en vacances, on peut se faire plaisir, la gastronomie (dont le vin) demeurant le principal sujet de conversation des Français et le meilleur mode d'apprentissage du vivre-ensemble. Bacchus fédérateur, comme l'affirmait le professeur de sociologie Michel Maffesoli. Quel ennui pour ceux qui l'ont oublié! ■

■■■ sur d'éventuelles nouvelles taxes sur le vin français. Ensuite, la concurrence s'organise. Nombre d'autres pays producteurs se lancent dans la couleur rose pâle. Mais ils ne disposent pas de l'avance technologique *made in France*. Dès les années 1990, les côtes-de-Provence se sont dotés d'un labo de recherche très performant qui travaille sur le vignoble, les cépages – certains qui avaient été abandonnés vont d'ailleurs faire leur retour pour complexifier les saveurs et gagner en fraîcheur et en acidité –, les modes de vinification ou le marketing. Le rosé est un vin difficile à élaborer pour peu que l'on ne souhaite pas diffuser un « produit » standard aux saveurs universelles. Et le combat pour nos appellations consiste à toujours avoir une longueur d'avance. La séduction facile qui laissait trainer quelques grammes de sucre résiduel pour boudiner l'aromatique est aujourd'hui abandonnée aux pousse-mégot tout juste capables de bricoler de l'imitation. La Provence, incontestable meneuse de jeu de l'affaire rosé, est définitivement passée à autre chose de bien plus intéressant: la pureté, l'exaltation des saveurs d'un terroir. Pas étonnant, dès lors, que l'on y découvre des vins aux senteurs de pin ou de garrigue.

Le revers de la médaille pour l'amateur tient en un mot: le prix! Mis à part quelques boissons ravageuses pour l'estomac que l'on peut encore trouver en grandes surfaces à moins de 4 euros, les rosés de Provence ont pris le large. De ceux que nous recommandions encore fin Hollande-début Macron à des tarifs en dessous de 10 euros il ne reste plus guère. Le rosé des cigales est en passe de devenir un produit de luxe et certaines bouteilles, poussées par l'export, rivalisent avec celles de la Cham-

pose une gamme étendue, variée, bien faite et à un prix encore raisonnables. Le Languedoc reste accessible, tout comme la vallée du Rhône. Et puis il y a d'autres pépites à découvrir, en rosé, bien sûr, mais aussi en blanc et dans les rouges légers. La renaissance spectaculaire du beaujolais autour d'une nouvelle génération très bio, proche de la nature, nous semble l'exemple le plus marquant. Encore une fois, la Loire et ses cabernets francs délicieux de chinon, saint-nicolas-de-bourgueil, saumur ou anjou font de parfaits vins d'été. Bref, en France, on a le choix. De l'Alsace au Sud-Ouest en passant par le Jura, partout où l'on part en vacances, on peut se faire plaisir, la gastronomie (dont le vin) demeurant le principal sujet de conversation des Français et le meilleur mode d'apprentissage du vivre-ensemble. Bacchus fédérateur, comme l'affirmait le professeur de sociologie Michel Maffesoli. Quel ennui pour ceux qui l'ont oublié! ■

Bandol

16 - Domaine de la Bégude

Le Camp-du-Castellet (83)

04.42.08.92.34.

Rosé 2017. Expressif, fruits rouges, cerise, fraise, épices, bouche dense, du moelleux, en longueur, finale fraîche, épicée, savoureux. 18 €.