

La vie en rosé

TEXTE

AYMONE VIGIÈRE D'ANVAL

Rosa, rosae, rosam...
Souvenir lointain de latin
ou plus simplement, image
de farniente dès que
les beaux jours reviennent,
le rosé est un vin à part,
livrant de multiples visages.
Direction la Provence,
terre de prédilection
de ces jolies cuvées.

ÉLABORATION DU ROSÉ

Élaborés à partir de cépages rouges à jus blanc, les rosés et leur couleur dépendent du temps de contact entre la peau et la pulpe des raisins. Cette dernière contient les fameuses anthocyanes, ces pigments colorés que l'on extrait en même temps que les arômes. On obtient donc du vin rosé, non pas en mélangeant du blanc et du rouge, mais en utilisant l'une des deux techniques suivantes : soit le pressurage direct – très largement répandu –, où l'on presse directement les baies et l'on vinifie le moût après une courte macération, limitée et maîtrisée ; soit la saignée, en écoulant une partie du jus et qui donne des cuves plus colorées. Quel que soit le choix de vinification, élaborer du rosé demeure délicat et complexe.

Dès que le ciel se tend de bleu et que le soleil apparaît, c'est quasi automatique, on pense rosé ! Évocateur de plaisir, cet incontournable connaît en France un succès fulgurant, voire une réelle passion de la part des amateurs. Sa consommation progresse en effet continuellement depuis plus de quinze ans et l'Hexagone demeure le premier producteur mondial. En notoriété spontanée, le mot « rosé » est immanquablement lié à celui de « Provence », la région étant d'ailleurs la première productrice avec pas moins de 150 millions de bouteilles AOC en 2020, soit 38 % de la production nationale ! Il s'y était d'ailleurs créé le premier Centre de recherche et d'expérimentation sur le vin rosé dès 1999, véritable plateforme d'information et de diffusion d'application de la recherche. La Provence a su en effet devenir un référentiel en la matière, aussi bien en technique qu'en termes de couleur. Nombreux sont les consommateurs aujourd'hui qui veulent à tout prix un « rosé clair » et la Provence a su définir ce style à part des autres régions, en offrant des rosés vendangés plus tôt, aux arômes caractéristiques d'agrumes, de pamplemousse qui plaisent. Faisant passer justement le plaisir avant la connaissance, le vin rosé charme également par son côté plus facile d'accès, ne portant pas sur ses épaules le lourd fardeau référentiel et social des autres vins, et ainsi facile à déguster de manière spontanée.

À côté des cuvées abordables pour tous les palais, à déguster entre copains, le Sud donne également naissance à des vins plus élégants et complexes, complémentaires des fameux « rosés piscine » et qui se consomment plus volontiers à table, grâce à leur expression aromatique et structure plus complexes, comme de véritables vins de gastronomie. En dehors des accords traditionnels sur la cuisine estivale, de bord de mer, rougets provençaux ou petits farcis, le vin rosé flirte harmonieusement avec les épices, la cuisine métissée, exotique, le côté sucré-salé et demeure un vin adaptable à tous les instants de dégustation.

Nos coups de cœur

1.



**Coteaux varois en Provence,
Château La Calisse,
2021.**

23 euros environ

Une élégance folle pour ce rosé bio, élaboré par Patricia Ortelli et qui est issu de l'assemblage de 70% de grenache et 30% de syrah. Un nez délicat de zestes de citron, fruits blancs et freesia qui se prolonge par une bouche à la structure gourmande, sur des notes d'orange sanguine et abricot juteux. Un grand rosé, à la longue finale vive.

2.



**Bandol,
Château de Pibarnon, 2021.**

23 euros environ

L'un des domaines de référence offre ici un rosé bio, né de 65% de mourvèdre, cépage-roi de l'appellation, et 35% de cinsault. Vive et entraînant, cette cuvée s'ouvre sur un nez de mandarine, puis fraise des bois, épices douces et note anisée de fenouil. La bouche quant à elle, possède une belle structure, avec de délicats arômes de poivre blanc en finale. Élégance et pep's sont au rendez-vous !

3.



**Côtes de Provence rosé,
Rosé Grande Cuvée,
Château des Sarrins, 2021.**

15,5 euros environ

Une majorité de cinsault, assemblé à du grenache puis mourvèdre et syrah, pour ce rosé bio qui présente un chouette équilibre entre rosé d'apéritif et de gastronomie, par sa vivacité et sa structure. Le nez dévoile des notes d'agrumes, puis de fraise des bois, une bouche gourmande, mais tonique et précise. La longue finale développe de délicats amers très chics.

4.



**Bandol,
Domaine de Terrebrune, 2021.**

20 euros environ

60% de mourvèdre, 20% de grenache et 20% de cinsault dans l'assemblage de ce rosé délicat, élaboré en biodynamie. Terrebrune donne toujours naissance à des cuvées élégantissimes, à la signature minérale, caractéristique de son terroir. Dès le nez, des notes florales et exotiques, avant une bouche vive, lumineuse et emplies de précision. La finale sur les fins amers, amène une sensation sapide qui donne envie de se resservir un verre !

5.



**Baux-de-Provence,
Domaine de Métifiot,
2021.**

23 euros environ

Le dernier-né des domaines de l'appellation, petit joyau des Alpilles, nous offre un rosé bio issu de grenache et cinsault, au nez qui évoque d'abord les agrumes, puis les petits fruits rouges comme la fraise des bois, la groseille, et une pointe anisée. La vivacité de l'acidulé au palais laisse la place à une longue finale portée sur la chair du fruit.

6.



**Coteaux d'aix-en-provence,
Grand Vin Rosé,
Château La Coste, 2021.**

26 euros environ

Une sélection parcellaire de vieilles vignes de grenache, syrah et vermentino en bio qui présente un nez sur des arômes de pamplemousse, nectarine et poivre blanc. En bouche, on retrouve une belle vivacité tonique, mais surtout une matière ample qui amène de la générosité. Un joli fruit pour ce véritable rosé de gastronomie. ●