

Révolution rose

par **Antoine Pétrus**

UN JOUR, à l'époque révolue d'une sommellerie oubliée, pourtant étoilée, un chef sommelier orné de sa belle grappe dorée dit à son commis : « *La table 26 nous gonfle, ils veulent deux verres de rosé. Trouve-moi une bouteille* ». Ce à quoi le commis déconcerté répondit : « *Chef, y a pas de rosé au verre* ». Le chef sommelier, loin de s'émouvoir, renchérit : « *Fabrique-m'en un, prends du blanc, mélange-le avec du rouge et ça passera* ». Comment expliquer que le rosé ait toujours été, depuis son émergence qui précéda son explosion, le favori des champions de la mauvaise foi et le grand oublié des discernements gustatifs ? En ce qui me concerne, j'admire sans retenue et sans dogme la réussite des meilleurs vignerons et vigneronnes en Provence comme celle des grandes marques. Ces succès sont techniquement forts et commercialement inspirants. Ce qui n'empêche pas de regretter amèrement la situation de tous ces autres rosés, hors projecteur, qui souffrent des idéologies et des a priori ou sont tombés sous le joug de la saisonnalité propre à la consommation car, c'est bien connu, « *le rosé n'est bon que l'été, et avec des glaçons, s'il vous plaît* ». Il y a pourtant tant à découvrir et à aimer avec les vins de cette couleur. Les meilleurs d'entre eux demandent une absence totale d'approximations dans leur réalisation et de vrais choix rigoureux au moment de distinguer les maturités des raisins pour les élaborer, puis dans le suivi de la vinification et de l'élevage.

Côté couleur, même les plus pâles, lorsqu'ils sont faits avec des raisins concentrés, soigneusement vendangés et encuvés grâce aux bienfaits du froid, sont capables d'éclat dans leurs parfums et de subtilité dans leur texture. Il suffit de mettre le nez sur le rosé 2021, saisissant de pureté, de Gérard Courrèges (Domaine Vaccelli, Corse) ou encore de savourer la parfaite cuvée Elevae du château Gassier en Provence. Pour ceux qui recherchent texture et chair, tannins et consistance, matière et saveurs, les rosés issus de macération plus longues, reconnaissables par leurs couleurs soutenues, offrent des bouches semblables à celles des rouges tendres. Dans ce style, la Corse excelle : cuvée Faustine du domaine Abbatucci, rosés de Sant Armettu ou encore de Clos Venturi. Vinifié ou élevé sous bois, le rosé gagne en arômes fumés et épicés. Cela lui apporte de l'allonge, du caractère et redessine les contours salins propres à

la couleur sur ses grands terroirs. Précurseur avant l'heure, Julien Castell, vigneron à La Cadière-d'Azur, fait ainsi faire au rosé de Bandol un bon de vingt ans en avant avec sa cuvée For My Dad. « *Mais que peut bien gagner un rosé à vieillir ?* » Question facile pour les sceptiques de la couleur. Rares sont les grands vins qui réussissent à s'exprimer sans élevage et sans le contact du bois ou pour les rosés, par exemple, sans le contact de l'amphore. Sans cette période où le vin « *s'élève* » et « *grandit* », peu deviennent magistraux et nombre d'entre eux perdent leur perspectives de garde au détriment d'un registre primaire finalement assez lassant. Le rosé évolue, se complexifie, gagne en corps et en goût, notamment quand il vieillit en bouteille. On l'ignore souvent, mais quatre à cinq années de vieillissement donnent à un vin rosé de l'ampleur et une sève inimitable, capable de répondre à table à des plats de classe, rougets barbets à la tapenade, filet de rascasse et pommes fondantes au safran, entre autres.

Je me souviendrai sans doute jusqu'à la fin de ma vie de ce château-simone rosé 1952 ou de cet exquis rosé de Chavignol 1976 de la famille Cotat à Sancerre, aussi coloré qu'un rouge de l'appellation, figé dans le temps par le calcaire de la cave où il fut conservé. Je me souviendrai aussi de ce pibarnon 1987 (petit millésime, vous avez dit ?), sublime au milieu de l'hiver, parfaite saison pour le rosé qui raffole des courges, pâtisseries, oignon doux, etc. Et ailleurs, encore, des cuvées Vina Tondonia 1995 de Lopez de Heredia et The Pontiff 1998, rosé californien signé Manfred Krankl (Sine Qua Non). Aujourd'hui, dans les restaurants, certains de mes confrères sommeliers suggèrent des boissons sans alcool douteuses, des « *premix* » sans origines, du thé (aussi bien infusé soit-il). Qu'ont-ils à perdre à ajouter quelques rosés sélectionnés aussi sérieusement que les autres vins ? Et à s'amuser à jouer avec les styles et les millésimes des appellations de rosé, en particulier les plus septentrionales ? J'ai bon espoir qu'un jour, de grands vins fins rosés patiemment vieillis en caves connaissent le même succès que les gros contenants de la couleur, flacons festifs pleins de plaisir. Nous assisterions alors à la pleine révélation de certains cépages, éblouissants quand ils sont vinifiés en rosé. Bienvenue cinsault, counoise, pineau d'Aunis : l'avenir vous appartient. ■

En France, il y a encore des endroits où le rosé est considéré comme un à-côté.

Une folie pour notre double MOF dont les souvenirs sont pleins de grandes émotions liées à la couleur