



Lunettes noires et vins roses

Décontracté, élégant, gourmand ou simplement rafraîchissant, le rosé se plie à tous vos caprices et envies. Profitez-en, c'est la saison

Ce qu'il y a de bon, dans les cycles des saisons, c'est qu'on n'est jamais pris au dépourvu. Les vins rosés se boivent l'été et Noël tombe en décembre. Le retour des beaux jours coïncide avec l'apparition de vins pâles et rafraîchissants en têtes de gondole et de seaux à glace sur les terrasses des restaurants. Il faut alors réviser ses recettes de poisson à l'aïoli et se tenir prêt à tout pique-nique impromptu.

Finie, l'époque où le rosé n'était qu'un choix par défaut, un vin passe-partout que l'on buvait très frais ou glacé, en redoutant les maux de tête du lendemain. Aujourd'hui, c'est devenu une référence, mieux, une exigence de la part des consommateurs. Le rosé est tendance, ses ventes augmentent régulièrement, on en produit partout. Si la Provence reste le berceau historique pour cette couleur, l'engouement a profité à tout l'arc méditerranéen, depuis le Roussillon et le Languedoc jusqu'à la Corse, en poussant même un peu plus loin dans les terres, en vallée du Rhône ou dans le Sud-Ouest. Le Bordelais, la Bourgogne, l'Alsace s'y mettent aussi, plus timidement sans doute, car leur notoriété repose déjà sur d'autres vins, rouges pour les deux premières et blancs pour la dernière. La vallée de la Loire, Touraine en tête, est également un grand bassin de production. La Champagne n'est pas en reste, avec des volumes en constante progression, pour des budgets un peu plus élevés.

Toutes régions confondues, jamais la qualité des vins rosés n'a été d'un tel niveau, et cela s'explique de plusieurs manières. Tout d'abord, de nombreux domaines ont cessé de le considérer comme un produit annexe,

ou un moyen de produire des rouges plus concentrés, en mettant au point des schémas de viticulture et de vinification spécifiques. Ensuite, les progrès réalisés, depuis une quinzaine d'années, dans la recherche de la juste maturité du raisin, des traitements plus respectueux notamment lors des vendanges et du pressurage, et aussi des températures de fermentation mieux contrôlées grâce aux équipements en cuve inox thermostabilisées ont permis l'élaboration de cuvées fraîches et équilibrées. À tel point que les habillages ont bénéficié, eux aussi, d'un heureux *relooking*. Les bouteilles transparentes sont désormais la règle. Les étiquettes ont fait l'objet de recherches en créativité et en esthétique, avec parfois, même, une pointe d'humour ou de mauvais goût...

Mauvaises habitudes

Dernier élément qui prouve la montée en gamme du segment, les prix de vente de certaines cuvées, à plusieurs dizaines d'euros pour les plus onéreuses. Des vins qui s'exportent bien, là où les Français rechignent à dépasser la dizaine d'euros pour un rosé. La faute à des comportements ancrés dans les (mauvaises) habitudes et les traditions inutiles. Avoir payé des années une bouteille de mauvais rosé à quatre euros n'incite pas à dépenser le triple même si la qualité est devenue excellente. Les amateurs des pays plus récemment consommateurs de vin ne connaissent pas de tels blocages.

Quel que soit votre budget, quelle que soit votre manière d'apprécier les rosés, que vous soyez polo & pantalon blanc ou short & tongs, vous trouverez dans notre sélection, dans les pages qui suivent, de quoi passer de bons moments.

Date: 01.06.2010

OJD: (559892)

Page: 58-61

Edition: PRINCIPALE (FR)

Suppl.: Hors-serie

Rubrique: Spécial Vins

L'EXPRESS





la saison

**Albert Bichot
Marsannay, rosé 2009**

Son nez de petits fruits acidulés et sa bouche vive et tendue, à la finale citronnée, en font le compagnon naturel des poulets rôtis que l'on décortiquera sur l'herbe. **15 €**

**Château de Pibarnon
Bandol, rosé 2009**

Les arômes sont expressifs, sur de franches notes d'agrumes (pamplemousse). Sa séduction immédiate permettra de l'apprécier cet été, mais les connaisseurs en conserveront quelques bouteilles deux ou trois ans, le temps que sa vinosité s'affirme en bouteille. **19,50 €**

**Domaine Modat
Côtes du Roussillon
Saint-Martin, rosé 2009**

Ce rosé fruité et floral privilégie la gourmandise à la puissance, il assurera une transition naturelle entre la fin de la journée et le début de soirée. **9 €**

**Gassier
Côtes de Provence
Baron Gassier, rosé 2009**

Un flacon joliment décoré et de gourmands arômes de fruits blancs en font un rosé plaisant, qui saura séduire un large public. **4,90 €**

**Château Barbeyrolles
Côtes de Provence
Pétale de Rose, rosé 2009**

Un rosé fin et élégant, avec beaucoup de délicatesse en bouche, une texture suave et veloutée. Son nom est caressant comme une fleur. **12,40 €**

**Château Roubine
Côtes de Provence
Inspire, rosé 2009**

Encore un brillant exemple du grand potentiel des rosés en Provence, avec ce vin élancé, à la bouche élégante et fraîche, qui donne envie de se reposer au rythme des cigales. **25,80 €**

Château Sainte-Roseline Côtes de Provence

La Chapelle, rosé 2009

La robe pâle, aux reflets orangés, surprendra les non-habités, mais la finesse et l'élégance des arômes les rassureront. C'est un grand vin avant d'être un rosé, vineux, long et frais, à la finale savoureuse et persistante. Les plus fins poissons lui seront réservés, il permettra tout aux cuisiniers de l'été. **21,90 €**

Domaine Pieretti Coteaux du Cap Corse, rosé 2009

Voilà un vin tout en subtilité et en délicatesse, avec des arômes très purs de fruits blancs et rouges, une bouche onctueuse et rafraîchissante. Si vous n'avez pas envie de passer une semaine en Corse cet été, achetez le vin et voyagez, les yeux fermés. **8 €**

Château Clarke Bordeaux

Le Rosé de Clarke, rosé 2009

Et si, pour changer, on quittait le bassin méditerranéen pour se promener en terre bordelaise ? Avec ce bordeaux rosé, fruité et vineux, on tient un bon guide. **12 €**

Domaine de Marie Luberon, rosé 2009

Un rosé pâle, aux arômes fruités, que l'on réservera aux rafraîchissements de fin de journée, avec des olives noires et tout ce qui a du caractère... **7,50 €**

Château Beaulieu Coteau d'Aix en Provence, rosé 2009

La forme originale de la bouteille ne doit pas nous distraire du vin, très plaisant avec son bon fruit et sa bouche ronde. Deux atouts valent mieux qu'un. **6,50 €**

Domaine de la Croix Côtes de Provence

Eloge, rosé 2009

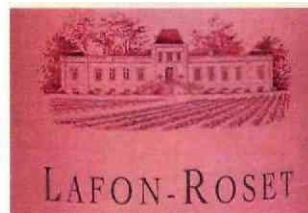
Un rosé vineux, qui appelle la table. Ce n'est pas lui qui fera la conversation, mais au moins il ne parlera pas pour en rien dire. **13 €**

Domaine Saint André de Figuière, Côtes de Provence La Londe, Confidentielle, rosé 2009

Le nez, intense, emplit le verre de notes gourmandes. La bouche joue la même partition. Du plaisir, de la complexité, de l'élégance. **25 €**

Château Plaisance Fronton, rosé 2009

L'un des meilleurs rosés de Fronton joue sans complexe la carte de la négrette, une variété locale intensément fruitée. Un vin puissant et vineux, généreux dans son expression. **5,70 €**



La meilleure de l'année

S'il y a un endroit au monde où l'humour est porté avec infiniment de mesure, c'est bien dans les murs d'un grand cru classé de 1855. Chez les Tesseron, ce n'est pas pareil. Michel, le père, comme Basile, le fils, ont un esprit très particulier, subtil mélange de sensibilité et de farce. Voici le rosé de Lafon-Rochet, très drôlement nommé Lafon-Roset. Il fallait oser, ils l'ont fait. Reste maintenant à voir un château-lafuite, par exemple. Mais ça... Et le vin, au fait ? Tous nos compliments. Epicé et violemment floral, c'est un rosé à l'expression corsée, à son aise comme personne sur les grillades du bassin d'Arcachon.