



06 juillet 2018

Le rosé sans complexe

Sa jolie couleur pâle fait beaucoup pour son succès. Mais la robe n'est pas tout. Le rosé a désormais l'ambition d'être considéré comme l'égal des grands vins rouges et blancs.

L'acte de naissance du rosé pâle porte la date de 1985. Cette année-là, Régine Sumeire, viticultrice du château Barbeyrolles, sur la presqu'île de Saint-Tropez, dans le Var, souhaite produire un rosé plus clair que ceux qui sont embouteillés à l'époque. Ces derniers ont une robe plutôt foncée. Ils ressemblent presque à des vins rouges légers qui auraient été éclaircis. La jeune femme veut jouer la carte de la différence, mais surtout, elle reste convaincue que son vin sera plus complexe, plus aérien et plus aromatique. Pourtant, dans les années 80, le rosé est encore loin d'avoir acquis ses lettres de noblesse. Bien au contraire ! Chez les consommateurs, ce vin est associé à l'été et aux plats simples de la saison. Pour beaucoup de viticulteurs, il est la cinquième roue du carrosse. Il peine à trouver sa place entre le rouge et le blanc. Inutile donc de passer trop de temps à méditer sur la meilleure manière de le produire. Trente années plus tard, le succès est au rendez-vous pour ce vin clair et fruité. Le rosé a délaissé sa cape foncée pour une robe pastel très légèrement saumonée.