

Rosés méditerranéens : leur caractère s'affirme !



Les rosés méditerranéens tirent une part de leur personnalité de l'influence maritime. Ici, un vignoble exceptionnellement situé, celui du château Malherbe.

De la Provence au Roussillon se dessine la carte de nouveaux territoires de rosés, des vins de caractère souvent capables de bien vieillir. Voici un florilège de ces très beaux rosés du vignoble méditerranéen.

Même si c'est l'été qu'il reste le plus apprécié, le rosé commence à s'imposer tout au long de l'année sur nos tables. Mais surtout, il se décline en une formidable palette de styles et de profils grâce à l'audace de certains vignerons.

Aux côtés des cuvées starifiées et fort coûteuses (Whispering Angel du [château d'Esclans](#), par exemple), des domaines proposent désormais des rosés de caractère ou issus de cépages différents en fonction des régions (mourvèdre gris, tibouren...). Ces vins séduisent de plus en plus de professionnels, sommeliers et cavistes, qui voient dans le rosé une bonne alternative pour de nouvelles associations gourmandes. Notre dégustation inédite vise donc à comparer à l'aveugle les rosés de Provence, de la Vallée du Rhône, du Languedoc et du Roussillon, dans différents millésimes.

Bandol, Tavel, Corbières...

Premier constat : la Provence n'est pas la seule à produire des rosés " life style de couleur pâle, qualifiés de " techno et voués à une consommation festive. Toutes les régions en élaborent. À l'opposé de ce " standard, le Midi sait aussi produire des vins d'une grande originalité. Si les rosés thiolés, sans grande personnalité, se retrouvent partout, certains vignobles comme Corbières, Tavel..., se distinguent avec des rosés moins consensuels, d'une couleur soutenue évoquant leur terroir. Il n'existe plus une famille de rosés mais une pluralité de styles de vins beaucoup moins conformes que par le passé, qui illustrent les terroirs des vignobles bordant la Méditerranée. Les rosés corses, absents ici, feront l'objet d'une dégustation spécifique le mois prochain.

Style et audace

Le rosé est donc aussi une affaire de terroir. Il y puise sa personnalité, son caractère. Voyez les vins de l'Olivette à Bandol ou de château Simone à Palette. Il est également une affaire de style. Prenez les tavel par exemple. Ils sont issus de macération et donc plus colorés que d'autres. Aujourd'hui, ils reprennent du galon sous l'impulsion de vigneron et négociants rhodaniens convaincus par leur indéniable potentiel.

Car la couleur rosée incite à toutes les audaces, elle ouvre des horizons gustatifs originaux et inédits grâce aux cépages choisis, au type de vinification retenu, souvent les fermentations malolactiques sont assumées, aux élevages en bois...

Des 2024 acidulés

À l'instar des deux autres couleurs, de plus en plus de rosés sont capables de vieillir. Dans les deux derniers millésimes, ramassés à maturité ce qui n'est pas toujours le cas, ils offrent une énergie certes marquée par le soleil méditerranéen, avec des pH qui faiblissent, mais livrent surtout davantage d'intensité dans les milieux de bouche. 2024 a été marqué par des conditions climatiques complexes, exigeant une vigilance et un engagement permanents dans les vignes. Du gel en mai, de la grêle en juillet puis un mois de septembre frais et légèrement pluvieux ont ainsi favorisé une maturation lente des raisins. Cela a permis d'obtenir des vins aromatiques et frais, avec une acidité naturelle bien préservée, mais d'une couleur naturellement pâle. Les premières dégustations révèlent une aromatique fraîche et dense, accompagnée d'une jolie complexité en bouche, avec des vins très sapides, à la fois salins, acidulés et fruités, sans aucune dureté, particulièrement agréables et gouleyants.

Et les prix alors ? La Provence a vu quelque peu ses tarifs s'envoler, tandis que le Languedoc et le Roussillon restent très abordables ainsi que le Rhône.

Pour conclure, toutes ces cuvées d'une originalité folle s'inscrivent parmi les meilleurs vins de France. Pour vous en convaincre, suivez-nous et goûtez, entre autres, les rosés du domaine Hauvette dans les Alpilles, du Mas Jullien installé dans les Terrasses du Larzac ou le mourvèdre du château Pesquié dans le Ventoux. Bonnes dégustations !

Conditions de la dégustation

Une centaine de rosés de la Vallée du Rhône, du Languedoc, du Roussillon et de Provence ont été dégustés à l'aveugle en mars 2025 par Jean-Emmanuel Simond, Karine Valentin et Pierre Vila Palleja sur appel à échantillons. Certains domaines contactés n'ont pas souhaité répondre, leurs vins sont donc absents de cette dégustation.

Côtes-de-Provence Tibouren 2023

Le cépage tibouren est la marque du domaine. Dans cette cuvée, il est bien installé sous un boisé perceptible dans la jeunesse du vin, mais la profondeur juteuse de la bouche le supporte bien. Avec ses arômes de clémentine, de prune et d'épices, il est aussi déroutant que délicieux et, avec son allonge de rouge, il conquiert même les palais les plus novices. **Prix : 26 €**

91/100

Château Romassan

Bandol 2024

L'ensemble des rosés de la maison Ott offre une belle luminosité méditerranéenne. Éclat d'un fruit encore jeune pour ce mourvèdre dominant, séveux, pointé de salinité sous un profil très maîtrisé, cadré, associé à un léger tanin donnant du relief et de la tension. **Prix : 32,20 €**

91/100

Domaine Milan

Vin de France Haru 2024

Rosé sombre aux très belles nuances brillantes et au caractère original. Mi-rosé mi-rouge au fruit frais vibrant, il offre un toucher velouté et une profondeur pulpeuse avec une carrure à la pointe tannique très intéressante. À marier à table. Belle découverte. **Prix : 15 €**

90/100

Château Galoupet

Côtes-de-Provence G de Galoupet 2024

Assemblage de grenache, cinsault, tibouren et syrah, cette nouvelle cuvée affiche sa personnalité dans un bouquet radieux, une bouche dynamique et nerveuse, un jus franc, d'une belle intensité. Ce vin exprime aussi une savoureuse tension sur une stature déliée et une allonge savoureuse. **Prix : 20 €**

90/100

Château La Tour de l'Évêque

Côtes-de-Provence Pétale de Rose 2024

On doit la couleur provençale à Régine Sumeire qui, la première, a pressé des rosés au moyen d'un pressoir vertical champenois de marque Coquard. Ce pressurage est le secret de la cuvée Pétale de Rose, qui porte tous les codes du rosé provençal traditionnel : bouche pulpeuse et parfums de fruits frais sur épices douces. Rosé puissant, vineux et élégant. **Prix : 19 €**

90/100

Clos de Caille

Côtes-de-Provence 2024

La triplette grenache, cinsault et syrah structure ce rosé juteux, bourré d'énergie. Aromatique complexe, profond en milieu de bouche et finale juteuse sont ses atouts. **Prix : 18 €**

90/100

Clos Mireille

Côtes-de-Provence 2024

La Provence schisteuse, celle du bord de mer, offre des rosés toujours très pâles et dotés d'un relief particulier,