



Au château Pibarnon, Eric de Saint Victor n'hésite pas à mettre en avant ses anciens millésimes de rosé.

© JOSE NICOLAS

VINS ROSÉS

L'âge de la maturité

Après avoir vu leur marché croître de manière sensible, les rosés s'affirment aussi désormais comme des acteurs avec lesquels il faut compter en matière de gastronomie et même de millésimes.

La fermeture du circuit CHR durant une bonne partie de 2020 a partiellement ralenti les ventes globales de rosés. Mais, même si la saisonnalité de ce produit est beaucoup moins évidente qu'autrefois, l'ouverture du réseau l'été dernier leur a permis de sauver en partie la mise dans les cafés et restaurants. De plus, en grande distribution, la couleur fait mieux que résister. Les vins de Provence rosés y ont ainsi progressé de 3,3 % alors que la croissance générale des vins

en volumes était limitée à 1,1 % dans ce secteur. Depuis bien des années, les rosés ont vu leur part de marché augmenter, dépassant largement celle des blancs et talonnant aujourd'hui celle des rouges avec 35 % des parts de marché des vins tranquilles. En CHR, le rosé fait aujourd'hui partie des best sellers, notamment en terrasse. Cette couleur autrefois méprisée s'est doucement installée dans le paysage. Sa progression régulière ne doit pas tout à une tendance de consommation favorable. D'abord, leur niveau de qualité a consi-

dérablement progressé. Le rosé trop sucré, bourré de soufre n'est plus de mise. La région reine, la Provence, est devenue une terre où investissent les grandes fortunes. Les domaines provençaux n'ont plus grand-chose à envier aux châteaux bordelais en termes de prix de bouteille.

Les sommeliers autrefois rétifs s'intéressent au produit comme l'indique Jean-Luc Jamrosik, président des Sommeliers de Paris « Je ne méprise pas du tout les rosés. Ce sont même des vins que j'apprécie beaucoup. Il est vrai qu'à une époque certains de mes confrères les regardaient de haut. Il faut avouer que le marché était majoritairement constitué de vins assez médiocres constitués de raisins non utilisés pour les rouges ». Mais aucune grande table ne peut aujourd'hui se permettre de snober les rosés comme l'indique Jean-Luc Jamrosik qui rappelle qu'à son arrivée en 1984 à l'Hôtel Baltimore, à Paris, la cave ne recelait que 24 bouteilles de rosé. Elle compte aujourd'hui 3 600 bouteilles de cette couleur. « On trouve désormais de très grands vins qui sont élevés avec soin, en jarres ou en fûts, indique-t-il. C'est aussi pourquoi la montée significative des prix de ces vins ces dernières années me semble aujourd'hui justifiée. Ce sont aussi des vins qui supportent le vieillissement. J'ai ainsi pu tester dernièrement un Château Pibarnon 2006 qui était merveilleux ».

Éric de Saint Victor, le patron de ce château de Bandol occupe une place à part dans le rosé. D'abord, il ne sacrifie pas les autres couleurs à la production de rosés qui n'est pas majoritaire dans son domaine. Enfin, il met en avant d'anciens millésimes. Dernièrement, il organisait une verticale des dix dernières années où on pouvait découvrir un somptueux 2013 dévoilant des arômes beaucoup plus complexes que le 2019 dont Éric de Saint Victor débute seulement la commercialisation. Le patron du château Pibarnon n'estime pas que le rosé doit être bu dans l'année suivant les vendanges. Il produit même depuis quelques années une cuvée de garde, Nuance (95 % de mourvèdre), élevée en foudres dont le millésime 2017 vient seulement d'apparaître sur le marché. Pour autant, Éric de Saint Victor n'estime pas à être novateur, mais suivre une tradition dans la région de Bandol qui a peu de choses à voir avec la manière de procéder actuelle dans les côtes-de-Provence. Mais aujourd'hui, de plus en plus de vigneron de Provence commencent à leur tour à jouer avec les millésimes de rosés. Ce n'est après tout que l'aboutissement logique de plusieurs décennies de montée en gamme. ●

JEAN-MICHEL DÉHAIS

CHÂTEAU MENTONE



Propriété de Marie-Pierre Caille de domaine de 30 hectares de vignes s'affiche bio depuis 2012. Son rosé, assemblage de cinsault (50 %, de grenache (10 %) et de syrah (40 %), offre un bel équilibre aromatique porté par les fruits jaunes et les agrumes avec en finale une belle longueur en bouche.

CHÂTEAU LA CALISSE



Au château la Calisse, sur un domaine bio de 12 hectares, Patricia Ortelii produit ce rosé tout en élégance dominé par le grenache (70 %) et intégrant 30 % de syrah. Ce coteau d'Aix-en-Provence offre une couleur très pâle. Au nez, les arômes de fruits noirs cohabitent avec des fragrances florales.

www.chateau-la-calisse.fr

M ROSÉ



Propriété de Roger Zannier, le château Saint Maur, à Cogolin, propose de très grands vins comme le Clos de Capelune, vendu 42 € en boutique, il décline également des cuvées beaucoup plus abordables à l'image de ce M Rosé qui se définit comme un rosé plaisir. Réalisé avec 35 % de grenache, 30 % de cinsault, 15 % de cabernet sauvignon, 4 % de rolle et 1 % de carignan, ce vin distille des arômes acidulés de fraise et de pamplemousse.

www.chateausaintmaur.com

ESTOUBLON



Connu pour son huile d'olive produite sur un verger de 120 hectares d'oliviers, le château Estoublon possède également 20 hectares de vignes à partir desquels il produit ce rosé qui bénéficie de l'appellation assez confidentielle, baux de provence. Réalisé à partir de 85 % de grenache, 10 % de mourvèdre et 5 % de syrah, ce vin offre de beaux arômes de pamplemousse et d'abricot.

www.chateau-estoublon.com

LA SUFFRÈNE



Domaine appartenant à Cédric Gravier. Son rosé est composé à 40 % de mourvèdre, cépage qui fait la fierté de la maison. On compte aussi 30 % de cinsault, 20 % de grenache et 10 % de carignan. Il en résulte un vin riche en arômes de fruits rouges et aux agréables notes épicées.

www.domaine-la-suffrene.com

BODVAR N°7



Depuis 2007, Bodvár Hafström, descendant d'une famille de producteurs de cigares, a créé une marque de rosés à son nom, portant chacun un numéro. Ce négociant décline ainsi une gamme de quatre vins, dont deux côtes de Provence parmi lesquels on remarque le Bodvar n°7, assemblage de 50 % de grenache, 45 % de cinsault et 5 % de syrah. Un vin très limpide et droit, aux arômes d'agrumes et de fleurs blanches.

www.bodvarrose.com

ZÉPHYR



Le château de Capion, dans l'Hérault, produit ce rosé de gastronomie à la couleur sur les terrasses du Larzac, avec un assemblage de 70 % de syrah et 30 % de grenache. Proposé sous la dénomination AOC du Languedoc, ce vin élevé en fûts, présente une salinité agréable et de beaux arômes de fruits rouges très délicats.

www.chateauapcion.com

FOURNIER BELLES VIGNES



Fournier père & fils propose un sancerre rosé dans la gamme Belles vignes. Ce monocépage pinot noir présente une robe à la couleur prononcée et de beaux arômes de framboise et de bonbon anglais.

www.fournier-pere-fils.com

LA ROSERAIE



Bénéficiant d'un domaine de 69 hectares de vignes dans le Bordelais, le château de Parenchère décline la cuvée la Roseraie. Cette maison qui produisait déjà un clairet a décidé de proposer là un vin à la couleur plus pâle. Constitué de 65 % de cabernet sauvignon et 35 % de cabernet franc, il offre des arômes de roses et de fruits exotiques.

www.parenchere.com

LA COMBE DES MARCHANDS



Les Grandes Serres produisent ce gigondas rosé à partir de grenache et de syrah. Il s'agit d'un vin à la robe rose vif qui présente une belle attaque en bouche et au nez, des arômes acidulés de fruits rouges, mais aussi d'agréables fragrances d'agrumes.

DOMAINE MARCEL RICHAUD



Le Domaine Marcel Richaud, à Cairanne, produit ce rosé sous la dénomination de Vin de France. Issue d'un assemblage de 60 % syrah, 20 % de grenache et 20 % de cinsault, provenant de vignes jeunes, cette cuvée se caractérise par des arômes à la fois fruités et floraux et une belle vivacité.

HÉRITAGE



La cuvée Héritage de Pierre-Jean Sibran et Jean-Michel Garcia, assemblage de 45 % de grenache, 45 % de cinsault et 10 % de syrah, présente une robe saumonée et des séduisants arômes de fleurs blanches et d'agrumes.

www.chateau-maime.com

EOLE ROSÉ



Le domaine d'Eole, vignoble bio réputé de l'appellation des côtes d'Aix-en-Provence, propose cette cuvée de base issue d'un large assemblage de grenache, syrah, cinsault, mourvèdre, counoise, roll et grenache blanc. Son nez révèle des notes de fruits jaunes et d'agrumes. Ce vin se caractérise également par une longue caudalie.

www.domainedeole.com

PINOT NOIR J. DE VILLEBOIS



Joost de Villebois propose ce monocépage sous la dénomination Pinot noir du Val-de-Loire dans un style très différent des cabernets ou rosés d'Anjou voisins. Ce vin clair et minéral offre des arômes persistants de fruits rouges et d'agrumes.

MIRAMAR



Lionel Osmin a racheté la marque Miramar, déposée en 1926, pour baptiser ce fronton rosé entièrement réalisé avec de la négrette. Ce vin qui présente une robe affirmée offre de très belles notes soyeuses de fruits rouges agrémentées d'une pointe d'épices.

www.osmin.fr