



## Le rosé, carte maîtresse de la Provence

Le domaine Château Margot à Châteauneuf (Var)

**L**e rosé coche toutes les cases propres à lui donner un avantage irrésistible quand point l'été. Sa santé est insolente et ne se dément pas. Depuis une vingtaine d'années, la production monte en flèche – à la différence de celle du rouge et du blanc –, et la consommation suit, surtout en France, où une bouteille sur trois est un rosé.

Son royaume se trouve en Provence: 91% des vins qui y sont produits ont cette couleur, et 40% de la consommation dans l'Hexagone provient de cette région. Un autre indicateur est affolant: les exportations de rosé de Provence ont augmenté de 516% en dix ans. On comprend pourquoi les vigneronnes provençales, souvent imitées ailleurs, jouent cette carte «à fond».

La couleur plaît. Le goût plaît. La fraîcheur plaît. La légèreté, supposée, plaît. En prime, ce breuvage paraît le mieux adapté aux

canicules que l'on vient de vivre, et qui auront tendance à se répéter. Il colle aussi aux envies de convivialité, après deux années de Covid. Le prix de la bouteille est un autre atout. Elle est toujours moins chère qu'un blanc, y compris pour le haut de gamme à 20 euros et parfois plus. Ce n'est pas négligeable, en cette période d'inflation qui rogne le pouvoir d'achat.

Le prix attractif vient sans doute de la réputation souvent teintée de mépris du rosé, même s'il est pris bien plus au sérieux qu'il y a vingt ans, y compris par les vigneronnes cultivant en rouge ou en blanc. Le paradoxe est qu'un rosé de qualité est complexe à réaliser. Il faut souvent ramasser les raisins la nuit afin de capter leur fraîcheur, le faire vite aussi, à la machine à vendanger. Puis vinifier en cuves réfrigérées, là encore pour conserver la fraîcheur aromatique du fruit.

Cette vinification ne souffre pas l'a-peu-près, et les erreurs sont peu rattrapables.

D'autant que l'immense majorité des vigneronnes produisent désormais un rosé pâle, pour répondre à la demande de consommateurs persuadés que la clarté induit moins d'alcool – c'est faux. Or, cette pâleur appelle des ajustements précis. Par exemple surveiller la macération pelliculaire afin d'éviter trop de transfert de couleur, qui se trouve notamment dans la peau du raisin.

Est-il logique qu'un vin complexe soit moins cher que les autres? Rappelons juste que le rosé bénéficie de rendements plus élevés qu'un rouge, car il n'a pas besoin de jus concentrés. En fait, il est de grands rosés, comme de grands blancs ou de grands rouges. Et certains peuvent même se garder en cave. Nous mettons ici l'accent sur de grands rosés de Provence, dans notre dégustation à l'aveugle, et en donnant la parole à des vigneronnes qui expliquent leur passion du rosé. ■

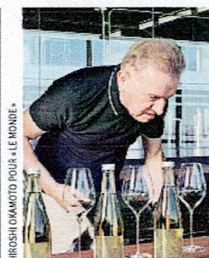
REMI BARROUX ET MICHEL GUERRIN

**SÉLECTION  
DE ROSÉS  
NOS BOUTEILLES  
COUPS DE CŒUR**

PAGES 4-5

**CORSE-DU-SUD:  
LE SCIACCARELLU  
EST ROI**

Ce cépage autochtone de la région d'Ajaccio est sorti de l'oubli et fait désormais la fierté de ses vigneronnes



HROSHI OMOTO POUR «LE MONDE»

**LE PARI FOU DE  
RICHARD GEOFFROY**  
L'ancien chef de cave de Dom Pérignon, champion de l'assemblage en champagne, lance un saké prestigieux made in Japan

PAGE 9



La Tour d'Argent  
Paris

**Laurent-Perrier**

Curé Rosé, choisie par les meilleurs.



MAISON FAMILIALE ET INDÉPENDANTE

© champagneperrier.com www.laurentperrier.com  
Produced in France. No additives. 100% Chardonnay / Pinot Noir / Pinot Meunier

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



en version casher. Bio. 11,90 €. [Chateau-la-coste.com](http://Chateau-la-coste.com)

**Domaine Fredavelle, «Aromance»**  
C'est une bien jolie partition que nous joue David Ravel (dans les vignes), associé à Olivia Menigoz (au chai), dont le domaine est en conversion bio. Dans un registre provençal classique, cette bouteille affiche des notes de fruits rouges et d'agrumes. L'acidité est maîtrisée et la minéralité en finale apporte une belle précision. En conversion bio. 12 €. [Fredavelle.fr](http://Fredavelle.fr)

**Château du Seuil**  
Avec des parfums éclatants de fraise et de cerise, ce rosé intensément aromatique assume sa part séductrice. Gourmand jusque sur la finale, il a plus de goût que de matière mais, parfois, c'est tout ce qu'on demande pour un apéritif estival. Car il est bien fait et va droit au but. Bio. 12 €. [Chateauauseuil.fr](http://Chateauauseuil.fr)

**Commanderie de la Bargemone, «Cuvée collection»**  
La forme de la bouteille évoque plus un rhum ou un cognac mais, à l'intérieur, c'est un rosé de belle facture. Les fruits jaunes et le pamplemousse y sont à leur aise, et la souplesse du vin le dispute à sa belle structure et sa longueur aromatique. Une réussite pour ce domaine, dont les origines remontent aux templiers (XIII<sup>e</sup> siècle). Bio. 14,50 €. [Bargemone.com](http://Bargemone.com)

**COTEAUX-VAOIS**  
**Domaine Saint-Mitre, «Madon»**  
Une découverte que cette cuvée «Madon» du domaine Saint-Mitre, à Saint-Maximin-la-Sainte-Baume. Elle évoque parfaitement l'été et doit donc être bue toute l'année. Pour retrouver les fruits rouges et les agrumes qui caractérisent, souvent, les rosés de Provence. C'est gourmand et c'est bien. 12,80 €. [Domainesaintmitre.com](http://Domainesaintmitre.com)

**Château Margui**  
Il y a certes un petit côté fraise Tagada dans ce vin. Mais l'assemblage grenache-cinsault-cabernet sauvignon-syrah propose une autre complexité, avec des arômes de fraise des bois, d'agrumes, ou encore de fruits jaunes. Un vin bio pour les amateurs de rosé, qui l'apprécient aussi bien à l'apéritif, pendant les repas ou au moment de la sieste. Bio. 16,50 €. [Chateaumargui.com](http://Chateaumargui.com)

**Château La Calisse, «Rosé»**  
Les vins de Patricia Ortelli sont toujours élégants. D'une grande précision, profonds et complexes. Et ce syrah-grenache reflète bien l'exigence de la vigneronne, dont le domaine est labellisé Ecocert. Magnifique avec des agrumes et une pointe de framboise. Et peut accompagner tout un repas. Bio. 18 €. [Chateau-la-calisse.fr](http://Chateau-la-calisse.fr)

**IGP MÉDITERRANÉE**  
**Domaine des Masques, «Emotion»**  
Sophie et Carl Mestdagh ont voulu faire un vin en bio - assemblage à parts égales de carignan et de grenache - disponible aussi bien pour l'apéro que pour le repas qui suit. Pari réussi tant ce vin est facile et agréable à déguster. On aime les parfums de fleurs blanches au nez et, en bouche, le panier de fruits et une superbe minéralité qu'apportent le terroir argilo-calcaire et les cailloutis, sur les contreforts de la montagne Sainte-Victoire. Bio. 12,90 €. [Domainedesmasques.fr](http://Domainedesmasques.fr)

**PALETTE**  
**Château Henri Bonnaud, «Palette»**  
Les domaines ne sont pas nombreux dans l'appellation palette, tout près d'Aix-en-Provence, mais tous de qualité. Comme celui de Stéphane Spitzgous qui nous propose ce rosé, en bio, fait

de mourvèdre, de grenache et de cinsault. L'assemblage est élégant, avec une belle acidité que révèlent en douceur des agrumes bien présents et, en majesté, la minéralité d'un terroir à l'ombre de la Sainte-Victoire. Bio. 19,50 €. [Chateau-henri-bonnaud.fr](http://Chateau-henri-bonnaud.fr)

## BORDEAUX

**Château d'Arche**  
On est plus habitué aux sauternes de ce domaine. Raison de plus d'aller boire cette proposition en rosé, à un prix très raisonnable. Et une belle surprise pour ce vin floral et fruité, avec des notes allant du cassis au pamplemousse, élevé partiellement en barriques. 10 €. [Chateau-arche.fr](http://Chateau-arche.fr)

**Les Vignerons de Tutiac, «Pibale»**  
Adhérent de la sympathique coopérative de Tutiac, Bruno Maltrat offre un rosé à la couleur soutenue. Du nom de l'alevin d'anguille - normal pour des vignes en bord d'estuaire de la Gironde -, ce vin est une preuve supplémentaire que le rosé est un «vrai» vin. La matière en est élégante, équilibrée, mariant les fruits rouges et jaunes, avec une belle rétro-olfaction sur les agrumes. Un vin généreux. 10 €. [Tutiac.com](http://Tutiac.com)

**Clarence Dillon Wines, «Clarendelle»**  
Si Bordeaux doit exister en version rosé, ce qui reste une vraie interrogation, celui-ci propose une solution intéressante. «Clarendelle» est fait de merlot et de cabernet évidemment, affichant une belle élégance. La pâleur de ce vin offre des saveurs d'aubépine intrigantes et savoureuses. Finale désaltérante et pleine de nuances. Une première à suivre. 12 €. [Clarendelle.com](http://Clarendelle.com)

**VINS DE FRANCE**  
**Château La Marzelle, «Rosé de la Marzelle»**  
En bio, ce rosé est produit au cœur du vignoble de Saint-Erillion. Un assemblage typiquement bordelais, merlot (majoritaire) avec ses complices, cabernet franc et cabernet sauvignon. L'attaque est franche et la persistance des arômes (agrumes, fruits rouges, poire...) est magnifique. Un vin tout en équilibre. 18 €. [Lamarzelle.com](http://Lamarzelle.com)

## RHÔNE

**CÔTES-DU-RHÔNE**  
**Domaine de l'Odylée, «La fougueuse»**  
A découvrir les noms des cuvées du domaine, «la généreuse», «la tempétueuse», «l'audacieuse», on devine le caractère de la propriétaire des lieux, Odile. Voici donc «la fougueuse», son nez séduisant, ses fruits des bois, ses agrumes et une pointe d'épice. Parfait et si peu cher... Bio. 10 €. [Lodylee.com](http://Lodylee.com)

**LUBERON**  
**Mas Lauris, «L'inopiné»**  
Emporté par des saveurs d'agrumes qui lui donnent une structure franche, ce rosé est magnifiquement réalisé. La finale est franche, saline et longue. Bio. 11 €. [Maslauris.fr](http://Maslauris.fr)

**Domaine Arnia**  
Très porté sur le grenache, ce rosé séduit par son profil axé sur la fraîcheur. Tout est en place: le fruité, la tension, la gourmandise. Un régal. Et ce n'est là que la deuxième année de ce domaine prometteur! 11,50 €. [Arnia.vin](http://Arnia.vin)

**TAVEL**  
**M. Chapotier, «Beauvevoir»**  
Comme tous les tavel, celui-ci assume sa couleur grenadine à l'eau, annonciatrice d'une belle complexité en bouche. Les fruits sont mûrs et l'on goûte les notes de griottes et de petites baies. On aime la puissance de ce vin

et son élégance. 12,05 €. [Chapotier.com](http://Chapotier.com)

**Domaine des Carabiniers**  
On trouve cette jolie bouteille sur un site de vins biodynamiques (qui propose aussi des lirac, des châteauneuf-du-pape ou des côtes-du-rhône). Voilà donc une très belle réalisation des vignerons de ce domaine des Carabiniers, dans le Gard. Des fruits rouges croquants, une belle acidité conjuguée à la rondeur et une longueur étonnante. Bravo! Biodynamie. 13,20 €. [Biodynamicwine.bio](http://Biodynamicwine.bio)

**LANGUEDOC**  
**Château de Loustors**  
Dommage qu'un rosé n'assume pas sa couleur à ce point: on dirait de l'eau! Mais c'est sans compter tout le sel de sa nature méditerranéenne. Avec en prime son nez de poivre fin, il offre une gourmandise unique et exquise, pleine de nuances surprenantes. A découvrir. Bio. 15 €. [Chateaudeloustors.com](http://Chateaudeloustors.com)

## LOIRE

**Domaine Poupat et Fils, coteaux-du-giennois, «Le Trocadéro»**  
Il faut le goûter pour le croire, car on ne peut imaginer trouver autant de gourmandise dans un rosé du Berry, au nord de Sancerre. Avec sa belle robe couleur groseille, ce vin embuait la cerise, la fraise, le bonbon. On apprécie également sa finale, vive et acidulée. 10 €. [Domaine-poupat.fr](http://Domaine-poupat.fr)

**Domaine Chavet, menot-salon, «Les 109 rangs»**  
Ce rosé nous convainc immédiatement par sa fraîcheur, sa vivacité et son élégance aussi. Issu d'une petite parcelle de 109 rangs, ce rosé de pinot noir, peu aromatique mais fortement désaltérant, s'envisage avec des grillades ou par de fortes chaleurs. 10,50 €. [Chavet-vins.com](http://Chavet-vins.com)

**Domaine Lecomte, châteaumeillant, «Gris»**  
Assez vineux malgré sa couleur pâle et son petit prix, cet assemblage original de pinot gris, pinot noir et gamay peut accompagner un repas à base de viande blanche. Dans le verre, ça sent la cerise griotte et sur la langue, on est surpris par sa persistance. 11 €. [Domaine-lecomte.com](http://Domaine-lecomte.com)

**Henri Bourgeois, sancerre, «Les bonnes bouches»**  
On pourrait le croire provençal, au vu de sa couleur et de son caractère aromatique. Pourtant, ce 100 % pinot noir, avec ses notes de groseille et d'épices, dévoile en bouche ses origines sancerroises, avec une matière très subtile et vraiment chic. Un rosé très gracieux, issu d'une maison emblématique de l'appellation. 18 €. [Familiebourgeois-sancerre.com](http://Familiebourgeois-sancerre.com)

## SUD-OUEST

**Château Clamens, fronton, «Julie»**  
Bien que produit dans le Fronton, ce rosé a choisi une robe tendance Provence, soit rose orange pâle. Au nez, les agrumes sont bien là et, en bouche, le vin se montre bien structuré, équilibré. Idéal pour accompagner de la cuisine thaïe ou une paella. 10 €. [Chateauchlamens-fronton.com](http://Chateauchlamens-fronton.com)

**Domaine de Bachen, IGP Landes, «La dune»**  
Dans l'extrême Sud-Ouest, jurançon, madiran, fronton... on aime bien les vins sélectionnés par Lionel Osmin. Cet IGP Landes nous a aussi séduits, produit par la famille Guérard au domaine de Bachen. Très jolie bouteille, un assemblage bien maîtrisé de merlot (65 %) et de cabernet, un nez de groseille et de rose, pour un grand plaisir en bouche, avec de la fraîcheur et de la tension. 15 €. [Lacavedescontrebardiens.fr](http://Lacavedescontrebardiens.fr)