

PAR PHILIPPE BIDALON

> ÉTÉ

# LA VIE EN ROSÉ

Par ces temps moroses, on ne sait pas encore si l'été sera chaud, mais on peut parier qu'il sera rosé. Dans l'Hexagone, la hausse continue de sa part dans la consommation totale – de 8 à 22 % en dix ans, quand les deux autres couleurs subissent une régulière érosion – l'atteste : les Français se sont entichés de ce vin aux jolis reflets, devenu synonyme de vacances. Fraîcheur, bouquet aromatique flatteur, couleurs attrayantes et, surtout, d'indéniables efforts sur la qualité du produit composent la recette de ce succès. Les vignerons auront, eux, une raison supplémentaire de déboucher quelques flacons pour fêter le renoncement de la Commission européenne à lever dans l'Union l'interdiction de fabriquer du vin rosé en coupant du blanc avec du rouge. Est-ce une conséquence du vote des dernières européennes, dont les verts résultats peuvent inciter la Commission à mettre un peu d'eau dans son vin ? Toujours est-il que la commissaire à l'Agriculture, Mariann Fischer Boel, n'a pas attendu le rapport des experts des Etats membres pour enterrer le projet, farouchement contesté en France, bien sûr, mais aussi en Espagne, en Italie et même en Suisse. Le slogan des viticulteurs de Provence – « Couper n'est pas rosé » – s'est donc imposé. Autre motif de satisfaction, dans cette vaste appellation régionale, la création du cru la londe, après celui de la sainte-

victoire, dont les premières bouteilles arrivent sur le marché. L'Inao a fait droit aux vignerons varois des communes de La Londe-les-Maures, d'Hyères (y compris Porquerolles), de Bormes-les-Mimosas et d'une partie de La Crau en reconnaissant les spécificités de ces terroirs du massif des Maures. Notamment leur caractère schisteux, qui confère aux vins une belle minéralité. Marqué par des parfums de fruits blancs et d'agrumes, ce millésime 2008 promet de bons moments sous la tonnelle.

Dans son succès, le rosé a même converti le Bordelais, où de plus en plus de propriétés, parfois illustres, s'invitent sur ce marché. Les châteaux Pavie, Rollan de By, Clarke (groupe LCF Rothschild) et Citran n'hésitent pas à accoler la pâle couleur à leur écarlate renommée. Heureuse surprise : le côté « bonbon anglais » cède désormais souvent la place à des vins qui rappellent plus les flots de la Méditerranée que les vagues de l'Atlantique. Une surprise agréable.

Bien entendu, le Languedoc-Roussillon joue des coudes pour imposer ses rosés. Là aussi, de sérieux efforts sur la sucrosité (en moins) et la fraîcheur (en plus) ont été menés. De nombreuses réussites en témoignent. Bref, le rosé offre aujourd'hui une étonnante palette de couleurs et de saveurs. Alors, pour cet été, à chaque jour sa bouteille. On a connu pire comme devoirs de vacances !



## SÉLECTION

### Côtes-de-provence la londe

- > Château les Valentines, cuvée 8, 11,90 €.
- > Domaine de la Courtade, l'Alycastre, 10 €.
- > Domaine de l'Angueirou, cuvée prestige, 13 €.
- > Château Sainte Marguerite, cuvée Symphonie Saint-Pons, 14,50 €.

### Côtes-de-provence

- > Château Minuty, cuvée prestige, 14 €.
  - > Domaine Saint-Victorin, 8,90 €.
  - > Domaine de Saint-Ser (sainte-victoire), cuvée prestige, 9,95 €.
- Corse**
- > Domaine d'Alzipratu, Fiumeseccu, 8 €.

### Languedoc

- > Château les Ollieux-Romanis (corbières), 7 €.
- > Domaine Cazes, le Canon du Maréchal (VP des côtes catalanes), 4,70 €.
- > Château de Pennautier, terroirs d'altitude (cabardès), 7,65 €.
- > Mas du Novi, Lou Rosat (VP d'oc), 7,50 €.

### Bordeaux - Sud-Ouest

- > Château de la Vieille Chapelle, grand rosé (vin de table), 18,50 € (magnum).
  - > Château la Colombière, vin gris (fronton), 6 €.
- Vallée du Rhône**
- > Domaine de la Vieille Julienne, les Fiefs, 8 €.