

Vins

La ruée vers l'or (rose)

x x x

Avec l'été, voici notre guide par région des vins faciles à boire, des adresses, des vigneronnes à rencontrer, des domaines à visiter. PAR JACQUES DUPONT ET OLIVIER BOMPAS

Il y a le soleil, les plages, la mer, le nom lui-même qui fait rêver. Il y a surtout que la Provence, comme la tortue de la fable, a su partir à point. Et les autres, derrière de courir. Très tôt, alors que le rosé était encore considéré par les puristes comme un ersatz, les producteurs de Provence ont compris qu'il fallait se donner les moyens d'en faire un produit phare, inimitable et, si possible, de luxe. Ils n'étaient pas tous convaincus. Au départ, un petit groupe, avec Régine Sumeire et son Pétale de Rose en bannière, mais, par un prompt renfort, ils furent bientôt 3 000 en arrivant au port. Tous se sont mis à la qualité avec centre de recherche et tout le toutim.

Résultat, aujourd'hui, la terre du rosé est devenue un placement. Vedettes du cinéma ou de l'industrie, groupe puissant comme LVMH qui, cette année, a ajouté le célèbre Minuty à son portefeuille, propriétaires de grands crus bordelais, etc. Tout le monde en veut, même Nicolas Sarkozy, dont on sait qu'il ne boit pas de vin, associé dans la reprise

du Château d'Estoublon en Baux-de-Provence. Nul besoin de développer un imaginaire complotiste pour saisir que, si tous ces braves investisseurs s'intéressent au rosé, ce n'est pas pour des prunes mais davantage pour la galette... Alors, on rivalise dans la création marketing: bouteilles de plus en plus design, qui parfois font plutôt penser à des flacons de parfum, et noms de cuvées où les superlatifs sont plus que bienvenus et les dictionnaires de synonymes, très utiles. De l'extase au sublime il n'en manque pas un sauf peut-être orgasmique, à moins que ce qualificatif nous ait échappé.

Gourmandise. Rien à dire sur le contenu, les vins sont très bons. De là à justifier des prix dépassant les 50 euros la bouteille pour un produit destiné à accompagner une grillade ou des courgettes, faut pas pousser le bouchon trop loin, Maurice! comme on disait chez Nestlé au temps des Choco Sui's. Heureusement, ce n'est pas la majorité des

rosés qui atteint ces sommets. En revanche, c'est majoritairement que la qualité s'est grandement améliorée. Partout. Si bien qu'on peut dorénavant se faire plaisir en allant se servir dans les caves coopératives dont nous avons sélectionné plusieurs vins agréables et abordables.

Et puis, il n'y a pas que la Provence et le rosé dans la vie d'été. On a aussi parfaitement le droit de changer dans la continuité, d'opter pour un poisson grillé avec du blanc ou une côte de bœuf avec du rouge. Voilà pourquoi, dans notre sélection, on trouvera également des vins d'autres régions, dans les trois couleurs, adaptés aux envies d'été. Pas des choses lourdes, boisées ou trop tanniques: des blancs avec du pepsi et des rouges tendres, légers, orientés gourmandise, le plus charmant des péchés capitaux. Nous avons même ajouté quelques « bulles », crémants et champagnes, en vue d'apéro et pour éviter, comme disait Gabin, de se « gâter la main aux anis »... ■

Très tôt, les producteurs de Provence ont compris qu'il fallait se donner les moyens de faire du rosé un produit phare, inimitable et, si possible, de luxe. Résultat, la terre du rosé est devenue un placement.

■■■ Château Vignetoire

Rosé (13)
04.94.37.21.10

16 - Couleur pêche. Fruits jaunes, agrumes, bouche pétillante, élégante, finale fraîche et épicée. 12,40 €.

Costeval

Salon-de-Provence (13)
04.90.75.01.00

14,5 - Fruits rouges, groseille, agrumes, bouche salivante, finale gourmande. 9,50 €.

Domaine des Oullières

Lambrac (13)
04.42.52.03.39

15 - **Oh L**, Couleur pêche. Nez élégant, fruits jaunes, fraise, agrumes, bouche vive, gourmande, pulpeuse. 13,90 €.

Domaine Les Béates

Lambrac (13)
04.42.57.07.58

14,5 - **Les Béates**, Rose tendre. Framboise, confiserie, bouche vive, harmonieuse, gourmande. 12 €.

Hecht & Bannier

Aix-en-Provence (13)
04.42.69.79.71

16 - Robe claire. Floral, subépine, bouche charmeuse, bien équilibrée. 14 €.

La Bergamone

Saint-Cannat (13)
04.42.57.22.44

17 - **Cuvée Collection**, Rose pâle. Framboise, cerise, bouche parfumée, melon, finale juteuse. 15,90 €.

CORSE

ROSÉS

VIN DE CORSE

Cave d'Aléria

Aléria (20)
04.95.57.00.48

14,5/15 - **Domaine Petroni**
Rose tendre. Fruits rouges, pêches jaunes, bouche fraîche. 11 €.

Clos Poggiale

Aléria (20)
04.95.57.20.30

16 - **Cuvée Ange Charles**
Robe pomelo. Fruits rouges, griotte, agrumes, bouche vive. 12,60 €.

Domaine Marquilliant

Aghione (20)
04.75.72.65.62

15,5 - Rose tendre. Pêche de vigne, cerise, bouche reboutée. 15 €.

Domaine Vico

Ponte-Leccia (20)
04.95.47.61.35

16/16,5 - **Le Bois du Carl**, Couleur melon. Fruits rouges, térébinte, bouche riche, vive, typée. 15 €.

CORSE CALVI

Domaine Renucci

Felciato (20)
06.15.61.84.07

15 - **Vignola**, Couleur pêche. Fruits rouges, framboise, fraise, bouche salivante, juteuse, relevée. 12 €.

CORSE PORTO-VECCHIO

Domaine de Granajolo

Sainte-Lucie de Porto-Vecchio (20)
04.95.70.37.83

16,5/17 - **Monika**, Couleur melon. Nez riche, fruits rouges, pêche jaune, bouche vive, salivante. 13,40 €.

CORSE SARTÈNE

Domaine de San Micheli

Sartène (20)
04.95.77.06.38

14,5 - Couleur pêche. Fruits rouges, fraise, pomelo, bouche généreuse, ronde, gourmande. 14 €.

AJACCIO

Clos Capiteo

Portofino (20)
04.95.25.19.61

14,5/15 - Couleur mangue. Expressif, fruits rouges, baies sauvages, bouche ample, riche, longue. 13 €.

Clos Orasca

Cauro (20)
04.95.25.09.07

16 - Couleur melon clair. Nez relevé d'agrumes, fruits rouges, notes florales, bouche persistante. 12 €.

PATRIMONIO

Domaine Leccia

Poggio-d'Oletta (20)
04.95.37.01.35

16 - Couleur melon. Nez fin, framboise, fraise, bouche tendue, harmonieuse, relevée, élégante. 16 €.

Domaine Oranga de Gaffory

Patrimonio (20)
04.95.37.45.00

15,5/16 - Rose tendre. Fraise, framboise, subépine, bouche soyeuse, rafraîchissante, en longueur. 13,90 €.

VIN DE FRANCE

Domaine Vecchio

Chabra (20)
06.03.78.09.96

14,5 - **Collezione**, Couleur melon. Nez frais de mandarine, fruitage, notes florales, bouche ronde, vive, gourmande. 11 €.

LANGUEDOC-ROUSSILLON

ROSÉS

2022

LANGUEDOC

Domaine de la Prose

Pignan (34)
09.54.50.26.30

16 - **Cadènes 2021**, Couleur melon. Baies sauvages, fraise, savoureux, bouche de ganache, finale un peu saline, vin de repas. 10 €.

Domaine de la Triballe

Guzargues (34)
04.67.53.70.33

16 - **Toutes Aures**, Rose orange. Fruits rouges, notes florales, bouche gressif, finale épicée. 11,50 €. ■■■

COTEAUX-VAUOIS-EN-PROVENCE

Château de l'Escarelle

La Celle (83)
04.94.69.09.58

15,5/16 - **Les Deux Anges**, Couleur melon. Pêche jaune, fraise, bouche pétillante, finale juteuse. 16,40 €.

Domaine La Rose des vents

La Roquebrussanne (83)
04.94.98.09.28

15/15,5 - Couleur melon. Orange, fraise, bouche ronde, note épicée, finale relevée. 8 €.



La presqu'île de Maguelone, en Languedoc.