

Charente Libre

Le Guide

De 3€ à 14€.
La palette des rosés est variée et, le plus souvent désormais, de qualité
• photo CL



vins

Des rosés pour l'été: du plaisir et des jeux

Toutes les régions viticoles – ou presque – y viennent. L'offre est si abondante qu'elle stimule la concurrence. Les prix restent donc raisonnables

Ivan DRAPEAU

Soleil, vacances, copains, famille. Repas simples, salades, charcuteries, fromages. Et un vin idéal pour la circonstance, le rosé. Un vin ? Des dizaines de vins. Toutes les régions viticoles ou presque y viennent.

«L'été, les touristes goûtent nos rouges mais ne les boivent pas, trop charpentés. Alors je leur propose un rosé», expliquait l'été dernier un producteur de cahors sur le marché de Labastide-Murat. La tendance est générale. Le bordeaux clair et a fait un retour en force depuis une dizaine d'années, les viticulteurs d'appellation connue pour leur rouge, bourgueil, beaujolais, madiran, proposent des rosés.

L'offre est si abondante qu'elle stimule la concurrence. Conséquence, les prix restent raisonnables et la qualité est au rendez-vous.

Vin simple, gouleyant, vin de plaisir, le rosé est si divers qu'il permet aux apprentis comme aux chevronnés de jouer aux devinettes autour des tables d'été: rosé de quel cépage,

de quelle région ? Le jeu est éduquant, il permet de comparer, d'apprécier – avec modération naturellement ! –.

Une dizaine d'exemples pour illustrer la richesse de la palette:

- Petite note d'exotisme avec un rosé d'**Afrique du Sud**. La maison Laroche (Chablis) propose L'Avenir, son rosé de pinotage (le cépage type de la région de Stellenbosch) à 7 €.

- La cuvée mythique du **Languedoc**, un rosé à 3 € réalisé par la coopérative du Val d'Orbieu avec grenache et cinsault, et un vrai savoir-faire.

- Venu du rude soleil du **Roussillon**, habillé d'une étiquette signée de l'artiste Ben, le Jaja de Jau, 100 % syrah, 100 % famille Dauré, une référence, à 4,50 €.

- Les Hautains, vin du **Béarn**. Avec tannat, cépage du madiran, cabernets franc et sauvignon, la cave de Crouzeilles signe un rosé à 4 €.

- Le Clos des senteurs, un rosé des côtes du **Vivaraïs**, en Ardèche. De la

vallée du Rhône, il porte l'expression du cinsault, au goût caractéristique, du grenache et de la syrah.

- La négrette, jadis cultivée en Charente, est le cépage type du **Fronton**, dans le Tarn. L'associant à un peu de syrah, Château Baudare en fait un rosé pelure d'oignon, à 4,80 €.

- A **Cabardès**, l'unique vignoble de l'Aude sous la double influence Méditerranée-Atlantique, Château Salitis vinifie un rosé avec cabernet sauvignon et grenache, à 5,20 €.

- Le **Côte de Provence** Domaine de Saint-Andrieu est bien né: il appartient à Jean-Paul et Nancy Bignon, propriétaires aussi de Château Talbot, à Saint-Julien. Racé, pour 7,50 €.

- Le clair et de château Hostens-Picant, en **Sud-Gironde**, est exclusivement réalisé à partir de cabernet franc. Il a notre faveur, à 10 €.

- Dans le registre haute couture des rosés, un modèle de l'appellation de référence, le **bandol**, le domaine de la Bégude, à 14 €. Frais mais pas trop.