



■ Les vignobles de France produisent les meilleurs rosés du monde. ■



Retrouvez Denis Saverot lors de l'émission In Vino sur BFM. Programmes sur le site www.radiobfm.com



Le vin rosé... Depuis quelque temps, je suis décontenancé par ce contraste : ma femme Raphaëlle l'adore, elle m'en réclame à la moindre occasion, elle reconnaît le plus naturellement du monde que c'est son vin favori. Le simple fait d'ouvrir une bouteille l'enchanté. Mais à La Revue du vin de France, devant les sages du comité de dégustation, ce n'est jamais la même musique : à l'idée d'une dégustation de rosés, les regards dévient, les conversations ralentissent. Certains toussotent, d'autres s'éclipsent... Pas le moindre enthousiasme, c'est plutôt la gêne qui domine.

Pour les connaisseurs, le rosé reste en effet un vin à part. Aux yeux des puristes, ce n'est même pas du vin. Qu'il soit issu de saignée ou de pressurage direct, l'infortuné rosé traîne une réputation d'*ersatz*, de vin pas fini, sans lien avec son terroir, sans faculté de vieillissement. Bref, il passe volontiers pour un sous-vin.

Surprenant paradoxe au moment précis où le rosé rencontre un succès croissant. Partout, les ventes s'envolent. Il fallait donc aller y voir de plus près. C'est ce qu'a fait l'un des dégustateurs les plus iconoclastes de La RVF, un esprit libre, Philippe Maurange. Et le palmarès qu'il rapporte dans ce numéro est aussi surprenant que réjouissant.

On le présentait sans jamais l'écrire : en vingt ans, le vin rosé a profondément changé. En particulier les grands rosés de France. Pourquoi ne pas le dire : les vignobles de notre pays, surtout les terres de la Provence et leurs vigneron, produisent aujourd'hui les meilleurs rosés du monde. Des vins croquants, fruités et désaltérants, de purs vins de plaisir. Nous qui aimons tant les grands vins d'Italie ou d'Espagne l'affirmons sercinement : aucun rosé italien, aucun rosé espagnol n'offre le cachet d'une cuvée de rosé du château Simone, aux portes d'Aix, ou du château La Bégude (Bandol). L'amélioration et la maîtrise de techniques délicates, la déclinaison de robes chatoyantes, le travail de parcelles dédiées à la production de rosé, une vendange récoltée plus tôt, la baisse des niveaux d'alcool permettent aujourd'hui aux vignerons français de produire des vins passionnants, et même parfois, pour les meilleurs d'entre eux, aptes à la garde.

Nous sommes fiers de partager ici avec vous, chers lecteurs, le fruit de cette exploration savoureuse. Prenez le temps, cet été, de déguster quelques-unes des bouteilles distinguées ici. Vous ne serez pas déçus, et si d'aventure vous l'étiez, faites-nous part de vos commentaires. Le rosé mérite en effet plus qu'une commisération polie, il a assez progressé pour nourrir un vrai débat. À tous, bon été et bonne dégustation. ■

DENIS SAVEROT



EN COUVERTURE

Notre palmarès exclusif Les 100 plus grands rosés de France

De la Provence à la Bourgogne, en passant par le Bordelais et la vallée de la Loire, nous vous présentons ici les plus belles cuvées de vin rosé produites en France. Une très riche palette de couleurs et saveurs de flacons qui ornent désormais les plus belles tables estivales.

PROVENCE

19/20

■ **DOMAINE DE LA BÉGUDE**

Bandol 2009

15 €

Rosé de pressurage et de saignée.

On aimait ses rouges et ses blancs. Guillaume Tari impose désormais son rosé de grande classe. Tout est mis en œuvre : tri de la vendange, égrappage total avant un léger foulage suivi d'une macération plus ou moins longue (selon le cépage et le profil de l'année) et, enfin, pressurage. Une autre partie de l'assemblage provient de saignée de cuves de rouges. Cela explique sa couleur d'un rose soutenu, corail foncé. Ses arômes de fruit mûr sont séducteurs. La bouche est la plus intense et vineuse de la dégustation. Un magnifique rosé que l'on peut garder en cave une année.



NOS 100 PLUS BELLES CUVÉES
ROSES : LA FINE FLEUR FRANÇAISE

p. 52

Présent sur les plus grandes tables, le rosé est devenu un vin prestigieux. Et il en a toutes les vertus : style, prix et même garde. Dans cet exercice, la France et ses vignerons dominent encore le monde.



CINQ GRANDS CLASSIQUES

Cinq valeurs sûres toujours délicieuses dans leur jeunesse, mais qui peuvent aussi gagner en complexité avec le temps. De gauche à droite : **domaine d'Alzipratu**, calvi Fiume Seccu 2009, 8,50 € ; **château de Pibarnon**, bandol 2009, 19,50 € ; **domaine Vincent Pinard**, sancerre 2009, 10,20 € ; **château Mourgues du Grès**, costières-de-nîmes Capitelles des Mourgues 2009, env. 8 € ; **domaine de la Bégude**, bandol 2009, 15 €.