

LA VIGNE EN ROSE

“*Le vin rend perceptible à l’homme
la vraie saveur de la terre*” (Colette)

Si d'éminents scientifiques pensaient avoir découvert la mémoire de l'eau, en dégustant ces vins, vous leur découvrirez une âme. *Texte et photo Bertrand Halary.*

Sur l'échiquier viticole, le rosé devrait-il encore jouer le parent pauvre du rouge et du blanc ? N'y aurait-il pas la place, pour d'autres saveurs, d'autres accords raffinés ?

Dans l'océan de vin que l'on nous déverse avant l'été, il est bien difficile de s'y retrouver. Cru classé, vin d'appellation, vin de pays... Heureusement, en mai 2009, la Commission Européenne de Bruxelles déclarait qu'elle renonçait à faire adopter l'autorisation de fabriquer du rosé en coupant du rouge et du blanc. Enfin, les préoccupations des producteurs étaient écoutées. Pas de *blush wine* à l'américaine (vin coloré et autre) à la couleur éclatante, mais au contenu livide sans aucune personnalité.

Mais il faut veiller au grain (de raisin) au risque d'un débordement fatal. De bons et grands rosés sont produits dans tout l'hexagone. Il y en a pour tous les goûts, toutes les teintes nuancées sont représentées. Le rose pâle, voisine avec la couleur œil de perdrix ; le pétale de rose côtoie le rose saumoné ; vous serez surpris par le rouge cerise. Des pays de Loire au Bordelais, du sud-ouest au sud-est en passant par le Massif central (connaissez-vous le rosé de Corent, qui renaît petit à petit d'une vieille tradition de culture ?) Du rosé des Riceys au gris de Toul, du cabernet d'Anjou moelleux au champagne rosé, une multitude de vins s'offrent à vous- mais il nous faut trier le bon grain de l'ivraie- Parfois une appellation comme « vin de pays » peut vous rebuter. L'INAO (Institut National des Appellations d'Origine) est quelquefois sévère dans son jugement. Sachez que derrière ces étiquettes des artisans au savoir-faire irréprochable œuvrent pour le meilleur, afin de vous offrir des vins non maquillés, reflets de leur terroir, il leur faut bien du courage. Des domaines célèbres produisent du vin rosé depuis longtemps, la demande s'amplifiant, la maîtrise de vinification est réelle, et par dessus tout, la vigne a mûri, les ceps se sont enracinés, ces vins ont désormais toute leur place. Grand amoureux des vins devant l'Éternel, je ne puis tous vous les relater dans ces pages. Ma sélection sera presque exclusivement sudiste, et, croyez moi, vous ne boirez plus le rosé comme avant. A la fin du repas, vous en redemanderez ! Au cœur du domaine de la Bégude, fier de ses 500 ha, situés à 400m d'altitude, surplombant La Ciotat, Guillaume Tari, produit sur 15 ha des Bandols d'émotion. C'est le midi, la générosité, les cigales, la fraîcheur au fond de votre verre. Un rosé couleur cerise (15€ le 2010) à dominante mourvèdre « insolent de fruités » solaire » déconcertant pour ceux qui aiment les rosés conventionnels. Soledad Tari (c'est un clin d'œil entre nous) me dit cuisiner à merveille la marinade



de sanglier. Ces dernières petites bêtes, bien trop gourmandes de vignes, savent malheureusement où trouver le meilleur. Admirable gamme de vins, qui n'en finit pas de progresser, et cher domaine de la Bégude, comment ne pas avoir le béguin pour vos vins ?

En nous rendant un peu plus au nord-ouest, dans l'appellation Coteaux d'Aix en Provence, le château Revelette de Peter Fisher produit à Jouques un rosé de saignée (9€ le 2010) aux parfums de garrigue et de sous-bois, à dominante grenache et cinsault. Grande pureté des arômes, idéal sur légumes grillés, ou fleurs de courgettes farcies. Une autre expression magistrale du rosé. Le Grand Rouge et le Grand Blanc sont une invitation à la perfection.

Deux vinifications différentes : pour le rosé de saignée, macération du raisin de 6 à 18 h, peau et pulpe, en fonction de la couleur souhaitée, puis saignée (prélèvement du premier jus) afin de donner des vins plus complexes. Pour le vin rosé de pressurage direct, on presse les raisins à l'arrivée de la vendange et le jus blanc entraîne une partie des pigments de la peau. Pensez-vous encore que le rosé n'est pas un vin à part entière ? Dans le prolongement de nos découvertes, nous nous dirigerons vers la belle Corse. Le Clos Canarelli, d'Yves Canarelli, sur la commune de Figari, en Corse du sud, vous ravira les papilles avec délice. Un rosé (13€ le 2010) couleur œil de perdrix, pâle et complexe à souhait, ne s'offrira pleinement à vous, qu'avec un peu d'ouverture. Le cépage qui le compose est le sciacarello (vous le trouverez exclusivement en Corse). Ce rosé accompagnera une cuisine riche en légumes croquants au four, ainsi que de beaux produits de la mer. « Méditerranée, c'est une fée qui t'a donné ton décor et ta beauté » chantait Tino Rossi.

Revenons sur le continent vers le beau Sud, au domaine du Roc d'Anglade, dans le Gard. Rémy Pedreno recherche lui aussi une fraîcheur

Domaine de la Bégude/Le Camp-du-Castellet
Tél. : 04 42 08 92 34 - www.domainedelabegude.fr

Château Revelette/Jouques
Tél. : 04 42 63 75 43 - www.revelette.fr

Clos Canarelli/Figari
Tél. : 04 95 71 07 55 - closcanarelli2a@orange.fr

Roc d'Anglade/Langlad
Tél. : 04 66 81 45 83 - remy.pedreno@rocdanglade.fr

Domaine de la Grange de Quatre Sous/Assignan
Tél. : 04 67 38 06 41 - hildegard.horat@wanadoo.fr

Champagne Pascal Doquet/Vertus
Tél. : 03 26 52 16 50 - www.champagne-doquet.com

Pâtisserie des Rêves/ Paris
www.lapatisserie-des-reves.com

permanente dans ses productions, avec un respect particulier pour le fruit. Un rosé en vin de pays du Gard (tiens tiens !-12€ le 2010) clair comme de l'eau de roche, mais ne vous y fiez pas, tout en délicatesse, fruité à souhait, un vin présent sur de nombreuses tables étoilées de par le monde, invité à la grande gastronomie. Les rouges sont impressionnants de matière et d'esprit, les blancs quand à eux (magnum 2007 mémorable, 100% chenin et *chut* ! avec 10% de chardonnay cette année) sont les *petites madeleines* de la grande sommellerie. Roc d'Anglade, un nom qui sonne fort, fier et chevaleresque, un seul mot : en avant ! Languedoc, mon beau Languedoc ! lieu de passage obligé des conquérants, région chargée en Histoire, à Assignan, à 30kms au nord-ouest de Béziers, Hildegard Horat, après avoir été restauratrice de vieilles pierres, a restauré avec l'aide de son mari, le domaine de la Grange de Quatre Sous (grande bâtisse qui devait appartenir aux Chevaliers de l'Ordre de Malte) ainsi que tout son vignoble l'entourant, en y faisant revivre quelques cépages lointains comme la petite Arvine (réminiscence de sa belle Suisse natale). Été chaud et sec, hiver frais et venteux, tout est mis en œuvre afin de vous faire vibrer d'émotion. Un vin de pays, rosé 2010 (7€) à base de cinsault, syrah et mourvèdre, robe saumonée claire, un pur délice. Gamme régaliissime d'authenticité.

Je veux bien vous conseiller les vins de tout un repas, quelques mets afin de les accompagner, mais il va falloir trouver une place pour le dessert. Afin de clore une belle soirée d'amitié, festive et joyeuse, pleine d'effervescence comme on vous souhaite la vie, un Champagne rosé s'impose ! Pascal Doquet, un grand nom en devenir, produit à Vertus, au sud de la côte des blancs, une gamme d'une finesse rare. Couleur affirmée, profondeur des arômes, bulle élégantissime, le rosé premier cru (27€) assemblage de quatre millésimes va venir souligner fastueusement des pâtisseries hors du temps, souvenirs inoubliables de notre enfance, de la Pâtisserie des Rêves. Philippe Conticini et Angelo Musa créent ou recréent au rythme des saisons des douceurs exquises, des gourmandises de rêve. Il est temps de vous laisser glisser au fond d'un canapé ou dans un beau fauteuil club, en écoutant Nino Ferrer, vous susurrer à l'oreille : « on dirait le sud, le temps dure longtemps et la vie sûrement... »

Tous les vins présentés sont labellisés Bio.

En vous souhaitant un bel été. ☐