



GUILLAUME TARI DÉFENSEUR DE L'AUTHENTIQUE ROSÉ DE PROVENCE

Installé depuis 1996 sur un vaste domaine de l'AOC bandol perché à 400 mètres au-dessus de la mer, entre Marseille et Toulon, ce vigneron qui ne sait pas mentir.

Vif, drôle, non conformiste, tempétueux, intelligent, cet héritier d'une longue lignée d'hommes et de femmes du vin, élevé au château Giscours à Bordeaux, possède l'élégance d'un gentleman et la rudesse d'un paysan.

De 2015 à 2019, il a été président de l'Organisme de défense et de gestion de l'AOC bandol, qui couvre 1 500 hectares de vignes, compte une soixantaine de vignerons, trois caves coopératives et produit 80% de rosé. Rencontre avec un homme de goût et de caractère qui se bat contre l'avènement en Provence d'un « rosé unique ».

par Sébastien Lapaque

LE FIGARO. – *Comment expliquer le fait que le vin rosé se définisse moins aujourd'hui par son origine géographique et ses nuances aromatiques que par sa couleur ?*

Guillaume TARI. – Pour beaucoup, le rosé est devenu une simple couleur par souci de simplification. Tous les produits adaptés à la mondialisation des marchés sont ainsi résumés à leur plus simple expression. Pour aller au bout de cette logique, il fallait que le rosé de Provence soit désormais le plus pâle possible. De toute évidence, les rosés translucides qui inondent le marché ont été conçus pour la mondialisation. Qui dit pas de couleur dit pas de découvertes, pas d'apprentissage, pas d'initiation. Ces vins sont prêts à boire glacés, les yeux bandés, en marge du dancefloor d'une boîte de nuit de Miami Beach. Ça n'a pas la couleur d'un rosé de Provence, le goût d'un rosé de Provence... Et ce n'est plus

vraiment un rosé de Provence. C'est un breuvage politiquement correct, sans charme, sans nuances, dont la robe, les arômes et le goût ne choqueront jamais personne. Pour cause, tous les trois sont transparents. Pour moi, cette couleur à la mode du rosé mondialisé n'en est pas une. Elle a pour seule vocation de mettre tout le monde d'accord.

Il y a quelques années, les rosés à la mode étaient fluo. Aujourd'hui, ils sont plutôt pâlots. Qu'est-ce qui explique les variations de la couleur dominante ?

Les variations de couleur des rosés de Provence depuis cinquante ans répondent aux modes successives dans le domaine de la vinification. Les vignerons provençaux ont sans cesse approfondi leurs connaissances dans ce domaine. Ils ont mis en place un modèle technologique puissant et cohérent. La méthode

provençale qui s'est imposée au tournant des années 2000 est destinée à être imitée dans le monde entier, comme jadis la méthode champenoise. Avec des systèmes sophistiqués de refroidissement et de stérilisation, les techniques modernes de vinification ont amplifié le côté translucide des rosés de Provence, cette touche «rosé piscine» que je réprouve. Je ne lui reproche pas de ne pas être commercialement séduisant, mais, aromatiquement, cela n'a aucun sens. En décolorant le rosé, en suggérant de le boire glacé, on a cherché à décomplexer le consommateur. Ça n'a pas de couleur, ça n'a pas de goût, donc ce ne serait pas de l'alcool! Quelle imposture! C'est un phénomène incroyable, qui s'accroît année après année. Les rosés d'apéritif sans matière ni goût sont même en train de prendre le pas sur le marché du champagne, même à l'intérieur de la France. Le

marché est confronté à un tel manque de rosé que le vigneron qui produit aujourd'hui du rouge en Provence est un saint.

Un rosé plus limpide n'a-t-il pas pour vocation d'être plus girly ?

Pour partie, les producteurs de rosé de Provence veulent évidemment proposer un vin féminin. Mais, pendant l'été, ce vin est sans genre, et c'est son absence de style qui fait son style. Le raisin n'est pas ramassé à maturité et travaillé de façon à ne pas donner naissance à un vin puissant. Ce marché approvisionné en vins rosés calibrés a beaucoup de points communs avec celui du champagne, qui est lui-même un autre phénomène. Comme le champagne est résumé à ses bulles, le rosé est résumé à sa couleur.

L'absence de couleur ne donne-t-elle pas l'impression d'un vin plus digeste ? →



Un nuancier a été créé par le Centre du Rosé et le Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence représentant les 6 principales couleurs des vins rosés.

« Mon souhait est d'élaborer un vin singulier, sans modèle ni gabarit.
Le priver de couleur, c'est le déshabiller »

→ C'est un mensonge de faire croire qu'il existe une corrélation entre la transparence et la pureté d'un vin. Les œnologues disposent de toute une gamme de produits pour décolorer les tanins des cépages noirs à partir desquels sont produits les rosés de Provence : grenache, mourvèdre, cinsault, syrah. Malheureusement, les colles et le charbon utilisés en vinification n'absorbent pas uniquement la couleur, elles absorbent également le goût du vin. Et ce qui est indigeste, ce sont d'abord les intrants et les produits œnologiques. L'idée selon laquelle un gris qui ne serait même pas gris aurait plus de fraîcheur, plus de finesse et plus de fruité s'est pourtant imposée. À Bandol et ailleurs en Provence, la robe orange indiquait une vinification à l'ancienne, avec une légère oxydation. Il y a peu de vigneron qui produisent encore de tels vins. Je dirais qu'il existe aujourd'hui deux grandes familles de rosés en Provence : les rosés de gastronomie et les rosés mondialisés. Les grands rosés peuvent avoir une couleur tuilée, œil-

de-perdrix ou corail d'oursin. Ce n'est pas un signe de puissance ou de titre alcoolique élevé, mais de maturité. L'arôme d'un vin fin dépend toujours de cette maturité. C'est le secret de son élégance.

Comment orienter les amateurs qui recherchent de la fraîcheur et de la légèreté ?

Qu'est-ce que la légèreté ? Est-ce vraiment l'absence de couleur ? Il existe des rosés translucides qui ont peu de matière, mais beaucoup d'acidité et d'amertume. Ils manquent d'harmonie, je ne dirais pas qu'ils sont légers. Leur couleur suggère peut-être un enivrement inférieur et une digestibilité supérieure, mais c'est une illusion. Ces rosés piscine sont surtout conçus pour bien tenir le glaçon. Il y a toute une psychologie à considérer autour de ces images d'eau et de seaux à glace transparents. Elles véhiculent une idée de la fraîcheur, mais ce qui fait réellement la fraîcheur d'un vin, c'est-à-dire un mélange d'équilibre et d'harmonie, est très différent en réalité. Le consommateur est

conditionné comme le chien de Pavlov. Avec la fraîcheur artificielle du bac à glaçons, on lui vend une Provence de carte postale, Saint-Tropez, Porquerolles, les yachts de Port-Cros, les incroyables frasques des oligarques russes de la Côte d'Azur, les fêtes somptueuses des joueurs de foot, le vin des stars, etc. Là encore, on est dans la « champagneisation » totale d'un marché du rosé qui devient de plus en plus un marché de luxe.

Les bandols rosés du domaine de la Bégude, qui ont de la matière, de l'étoffe et une robe grenadine de grand éclat, sont-ils condamnés à être incompris ?

Par la masse des consommateurs, probablement. Ce n'est pas facile d'expliquer qu'au domaine nous sommes attachés à produire des vins de grande gastronomie qui se bonifient avec le temps. C'est vrai qu'ils sont généralement soutenus en couleur : c'est le travail des levures et la maturité du raisin qui le déterminent. Le millésime 2000 était assez clair ; en 2016, 2017 et

2018, j'ai eu un gros dégagement de couleur en cuve. Mais je ne suis pas en quête de couleur, je cherche de la matière. Mon souhait est d'élaborer un vin singulier, sans modèle ni gabarit. Le priver de couleur, c'est le déshabiller, presque le violer, même, puisqu'on lui retire sa robe. Il ne faut pas se tromper. Avec un vin qui n'a pas de couleur, on s'éloigne de l'expression originale du terroir pour s'aventurer dans une élaboration à la fois technologique et marketing. Je n'aime pas cela, mais je ne force personne à avoir le même goût que moi. À Bandol, la région viticole la plus ensoleillée de France, nous possédons une immense diversité sur un petit territoire. Dans le respect du cahier des charges, chacun est libre d'interpréter son terroir et les singularités de son raisin, notamment du mourvèdre, un raisin merveilleux qui produit des jus foncés. Autant qu'à la couleur du vin, les amateurs doivent savoir prêter attention à ses reflets, à sa « scintillance ». Cela dit beaucoup de choses sur son caractère et ses qualités. ■