

la vie en rosé

PAR
OLIVIER
VAN
CAEMERBÈKE

Le vin rosé sera la star de nos tables d'été. En robe pastel ou cerise, il viendra égayer les apéritifs entre amis comme les dîners en amoureux. Benoist Magen, caviste parisien, nous dit tout ce qu'il faut savoir pour l'apprécier !

Le rosé est incontestablement le vin de l'été !

Sept bouteilles vendues sur dix le sont entre les mois d'avril et d'octobre. Bonne nouvelle : sa qualité n'a cessé de s'améliorer. C'est d'ailleurs aujourd'hui le seul vin dont la consommation, en France, augmente tous les ans. « C'est en 2003, année de la canicule, que la demande a réellement explosé, se souvient Benoist Magen, caviste dans le 13^e arrondissement, à Paris. L'offre, déjà conséquente, n'a depuis cessé de s'enrichir. » Mais, au fait, c'est quoi, un rosé ? « Il faut savoir que tous les raisins – noirs ou verts – donnent un jus blanc, explique le gérant de Tous à la cave. C'est en faisant macérer ce jus avec des peaux de raisins noirs que l'on donne naissance à un rosé. »

Dans le commerce, on trouve deux grandes familles de rosés, issus de méthodes d'élaboration différentes.

Les gris ou rosés de presse. Le jus est extrait par pressage, comme pour un vin blanc, celui-ci est suffisamment fort pour que des pigments se diffusent. Le contact entre le marc et le jus est restreint. Ces rosés ont donc une robe claire, voire très claire pour les gris. « Ce sont généralement des rosés plus légers, explique Benoist Magen. Au nez, ils sont fruités et floraux ; en bouche, ils sont vifs, acidulés, frais. »

Les rosés de saignée. La pulpe, la peau, les pépins et le jus macèrent de huit à quarante-huit heures. Avant ou au début de la fermenta-



tion, on retire un quart du jus la cuve. Ce vin a une teinte rosée plus prononcée. « Le parfum de fruits rouges est plus marqué, précise le caviste. On retrouve des notes épicées. Ce sont des vins structurés, souples et plus longs. » Contrairement à une idée reçue, le rosé n'est donc pas un mélange de vin blanc et de vin rouge. Cette pratique, interdite en Europe, est toutefois autorisée par l'Organisation internationale de la vigne et du vin. D'ailleurs, pour faire face à la concurrence des vins d'Australie, d'Argentine ou encore d'Afrique du Sud, les négociants de l'Union avaient convaincu les autorités européennes d'autoriser ce coupage. C'était sans compter sur la mobilisation des viticulteurs français et italiens. Devant le tollé, le projet européen a finalement été abandonné le 8 juin dernier. « Tant mieux, se félicite le caviste, nous aurions vu apparaître des vins standardisés, sans caractère ni personnalité, et cela aurait créé une confusion de plus pour le consommateur. » Les viticulteurs français, premier producteur mondial de rosé, avec 6 millions d'hectolitres, ne vont donc pas... trinquer ! Allez, il est temps de descendre à la cave en compagnie de Benoist. Il a déniché pour nous six rosés à déguster...

Tous à la cave, 110, rue Léon-Maurice Nordmann, 75013 Paris. Tél. 01 45 35 39 34. www.tousalacave.com

© OLIVIER VAN CAEMERBÈKE - STEPHAN PLEZ



Le Fruit Défendu 2008
Domaine Magellan

Issu des côtes de Thongue, à Pézenas, près de Béziers, ce rosé est un 100 % cinsault. On y retrouve tous les arômes du Sud, sans l'aspect râpeux de certains. Ce vin de pays est simple et très équilibré, c'est un rosé de convivialité.

Quel accompagnement ?

Vin « tout-terrain », il peut être bu en apéritif comme en accompagnement d'une viande ou d'une salade. Il fera un joli couple avec la cuisine du Sud : tian, légumes grillés...

Quel prix ? 5,80 €.



Touraine Noble Joué 2007 (AOC)

Ce gris du Val de Loire est un assemblage de trois pinots nobles : gris, noir et meunier (majoritaire à 60 %). Ce dernier lui donne du corps, le pinot gris apporte le fruité, et le noir, sa longueur. On retrouve toute la fraîcheur des vins de Touraine dans cet assemblage riche qui lui octroie une vraie personnalité. À consommer de préférence jeune.

Quel accompagnement ?

Parfait en apéritif, il accompagnera très bien rillettes, rilion, saumon, chèvre sainte-maure...

Quel prix ? 6,20 €.



Château de Calavon 2008
(AOC Coteaux d'Aix-en-Provence)

Ce gris est essentiellement constitué de grenache et de cinsault. Il combine fraîcheur, grande tonicité et souplesse. Si l'acidité est la colonne vertébrale de tout rosé, celle-ci est ici bien équilibrée par la rondeur en bouche. Moins léger qu'un touraine, il a les arômes chauds du sud de la France.

Quel accompagnement ?

Approprié en apéritif, il a aussi sa place avec les grillades ou la cuisine provençale.

Quel prix ? 10 €.



Château d'Aqueria 2007 (AOC Tavel)

Ce côtes-du-rhône est un rosé de saignée type : un vin très structuré à la robe foncée. Côté cépage, le grenache est majoritaire dans son assemblage complexe, qui comprend aussi syrah, mourvèdre, cinsault, bourboulenc, clairette et picpoul. Âgé de 1 ou 2 ans, il développe des arômes encore plus généreux.

Quel accompagnement ?

Toute la cuisine du Languedoc, mais aussi l'agneau rôti, le méchoui, la daube de bœuf ou encore les fromages secs.

Quel prix ? 11,50 €.



Harri Gorri 2007 (AOC Côtes du Roussillon)

Un vin au caractère affirmé car le vignoble d'Irouléguy, près de Saint-Jean-Pied-de-Port, est l'un des plus petits de France. Ce rosé de saignée est composé de 70 % de cabernet franc pour 30 % de tannat. Il a une attaque nerveuse, mais il s'agit bien d'un vin très structuré et gras, rond, soyeux. Très long en bouche, c'est d'abord un vin à boire à table.

Quel accompagnement ?

Charcuterie, viande rouge ou cassoulet, ce basque-là ne craint pas les plats... virils !

Quel prix ? 12 €.



Le Rosé Jean Gardiès 2007
(AOC Côtes du Roussillon)

Ce vin du Roussillon est un saigné avec beaucoup de matière. Gardé neuf mois en barrique, il y cultive un goût presque sauvage, boisé, avec des notes de champignons. Son principal cépage est le mourvèdre. Il séduira tous les amateurs de bordeaux.

Quel accompagnement ?

Ce vin n'a pas peur du bœuf ou des poissons grillés. Il fera aussi honneur à une salade de Collioure, un saucisson ou des boîtes de picolates.

Quel prix ? 13 €.