

LES VINS ROSES EN FRANCE (EN PROVENCE NOTAMMENT)

Guy LAMARTINE notre Président, m'a relancé pour que je puisse vous éclairer sur un vin qui semble bien accueilli en France ces dernières années : **le Rosé**.

Guy sait que ma page de **La Cave de Pascal** était attendue avec impatience, après un arrêt assez long ! ! !. Guy s'apprêtait à me demander simplement quels étaient mes conseils sur « les rosés de l'été ». Merci de ton éclairage !

Et bien Guy nous allons rentrer dans le vif du sujet...

Un peu d'histoire : quelle est l'origine du vin rosé ?

Le **vin rosé** ne possède pas de définition satisfaisante malgré de longs débats tant en France qu'à l'étranger. En effet, si la législation européenne ou l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin donnent bien une définition du vin, elles n'en proposent aucune pour les vins blancs, les vins rouges ou encore les vins rosés. En fait, les usages se sont parfaitement accommodés de ce vide, puisqu'on édicte des règlements et des circulaires, on négocie, on signe des contrats, bref **on reconnaît une existence indéniable au rosé** dans le monde du vin. La controverse actuelle autour des mélanges de vin rouge et de vin blanc pour élaborer du rosé est l'occasion pour les producteurs de rappeler la spécificité technique de ce produit.

Le vin rosé peut être décrit comme le produit issu de la **fermentation alcoolique** d'un **moût** obtenu par une **macération pelliculaire préfermentaire** maîtrisée de raisins noirs (à jus blanc).

Le **vin rosé** est un très vieux vin, voire le premier des vins conçus. Les **peintures égyptiennes** attestent déjà de l'importance de la vigne à cette époque. Mais c'est la **civilisation grecque** qui apporte le meilleur éclairage sur les pratiques de l'Antiquité. L'usage grec voulait que l'on utilise toute une série de vases (**cratères**) dont les formes variées correspondaient à l'habitude de mélanger le vin et l'eau. Ces récipients étaient décorés de peintures qui mettaient le plus souvent en scène des satyres chargés de l'élaboration du vin, mais aussi d'une part de sa consommation, et parfois **Dionysos** lui-même. Il est, dans la religion grecque antique, le Dieu de la Vigne, du Vin, de la Fête et de ses excès. Il est une figure majeure de la religion grecque et un dieu de première importance au sein de **l'orphisme** : les *Hymnes orphiques* comportent de très nombreuses prières en son honneur.

Tout au long de l'Antiquité, à la faveur du commerce et parfois des invasions, la connaissance du vin va se répandre sur tout le pourtour du Bassin Méditerranéen. Ainsi, lorsque 600 ans avant Jésus Christ, les Phocéens débarquent sur la Côte Provençale. Ils fondent Marseille et essaient peu à peu dans la région. Ils apportent en même temps dans les cales de leurs navires, leur culture du vin et leurs vins de « couleur claire ».

C'est en 1682 dans le vignoble d'Argenteuil que l'on note pour la première fois parmi toutes les dénominations désignant les vins clairs, l'apparition du terme « **vin rosé** ».

A la veille de la Révolution, la ville d'Argenteuil dédie près de mille hectares de son territoire à la culture du vin. C'est en fait la plus grande commune viticole de France.

Toutes ensemble, les villes voisines de : Corneilles-en-Parisis, La Frette-sur-Seine, Herblay Franconville et Sannois en font autant. Au total, les coteaux de la Butte de Corneilles produisent un peu moins de la moitié du vin val-d'oisien. Et le Val-d'Oise, aussi étonnant que cela puisse paraître à présent, était un producteur viticole considérable.

Il faudra attendre le début du ^{xxi}^e siècle pour que, après une profonde mutation qualitative, **le rosé** retrouve le chemin des goûts et des tendances de la consommation !

Aujourd'hui, il est possible d'affirmer que les rosés représentent un peu plus de 8,5 % de la production mondiale de vin. Les trois quarts des volumes sont produits en Europe dont un quart en France, loin devant les États-Unis (18 %), l'Afrique du Nord et l'Europe de l'Est (2 % soit 500 000 hectolitres). La France occupe la place de premier producteur mondial de vins rosés (29 % en 2006).

Leader mondial, la Provence n'exporte que 10 à 12 % de ses rosés, et préférentiellement vers les pays limitrophes de la France. À l'heure de la mondialisation du marché du vin, la concurrence pour le rosé reste donc essentiellement interne aux pays de production.

On peut néanmoins dégager deux grands ensembles avec :

- les pays dans lesquels le marché du rosé est en crise comme les États-Unis où la consommation « de *blush* » a chuté de 17 % en dix ans !

(*blush* = vin rosé très pâle - "Blush" est une marque déposée de Mill Creek Vineyards).

- les pays dans lesquels la consommation et le marché du rosé sont en pleine mutation, comme la France, où on assiste à un changement de mode de consommation du produit « vin ». De même, le *blush* de Californie (*white Zinfandel*) a connu un développement remarquable au cours des dernières années au Royaume-Uni.

Les cépages qui servent à l'élaboration des vins rosés sont très nombreux. Ils ne sont pas spécifiques de ce type de vinification puisqu'ils servent aussi à la production de vins rouges. Selon les régions on peut citer : le **cabernet franc**, le **merlot**, le **pineau d'Aunis**, le **pinot noir**, le **gamay**, le **côt**, le **carignan**, le **cinsaut**, le **grenache noir**, le **tibouren**, la **syrah**, le **mourvèdre**...

Quels sont les vins rosés à retenir :

La Provence possède le plus grand vignoble d'AOC rosé. Cette situation méridionale n'est pas neutre du point de vue de la composition des moûts. Les conditions de maturation de la région donnent des jus facilement riches en sucre et pauvres en azote assimilable ce qui constitue une double difficulté pour la levure.

Le vinificateur de rosés doit donc être bon technicien pour conduire les fermentations alcooliques à leur terme.

- **AOC Côtes-de-Provence** : couleur rosé 80% rouge 15% blanc 5%
Prodigieuse aire occupant un bon tiers du département du Var, avec des prolongements dans les Bouches-du-Rhône, jusqu'aux abords de Marseille.
L'œil : les vins rosés dévoilent une robe limpide et fluide allant du rose pâle, au rose franc, orange clair, rose saumon, pivoine.
Le nez : Les vins rosés de Côte-de-Provence peuvent être intenses ou discrets, puissants ou d'une tendre finesse. Le nez pourrait être fruité, floral, végétale, empyreumatique (pierre à fusil), balsamique. Cette variété leur offre une large combinaison d'harmonie gastronomique qui convient à la cuisine méditerranéenne traditionnelle.
La bouche : les vins rosés sont des vins secs, ronds, structurés, frais et gouleyants. Tout l'art consiste à obtenir un équilibre acide-alcools-tanins délicat. Le rosé doit être frais, mais pas acerbé !

Les Côtes-de-Provence à retenir :

- Château de Brégançon (Bormes-les-Mimosas)
 - Domaine du Noyer (Bormes-les-Mimosas)
 - Clos Cibonne (Le Pradet)
 - Château du Galoupet (La Londe-les-Maures)
 - Domaine du Jas d'Esclans (La Motte)
 - Château de Mauvanne (Hyères)
 - Château de la Clapière (Hyères)
 - Domaine de la Croix (La Croix-Valmer)
 - Château Minuty (Gassin)
 - Clos Mireille (La Londe-les-Maures)
 - Château de l'Aumérade (Pierrefeu-du-Var)
 - Domaine de Rimauresq (Pignans)
 - Château Roubine (Lorgues)
 - Château Sainte-Marguerite (La Londe-les-Maures)
 - Château de Saint-Martin (Taradeau)
 - Château Saint-Maur (Cogolin)
 - Château Sainte-Roseline (Les Arcs-sur-Argens)
 - Château de Selle (Taradeau)
-
- **Bandol** : couleur Rosé 65% rouge 30% blanc 5%
Aire viticole au riche passé, c'est avant tout une terre merveilleusement située, enserrée dans un vaste amphithéâtre de montagnes, et ceinturée de collines couvertes de pinèdes et de forêts de chênes.

Les vins rosés présentent généralement une robe pâle églantine ou saumonée. L'expression aromatique s'ordonne autour du couple pêche-abricot avec des nuances d'ananas, de fenouil, ou de menthe.

Léger et frais en bouche, le Mourvèdre peut alors leur conférer un caractère plus structuré et une bonne longévité.

Les Bandol à retenir :

- Bandol - Domaine Les Capélaniers 2024 0.75 L. ...
- Tradition Rosé 2023 - Domaine La Suffrène 0.75 L. ...
- Domaine la Bastide Blanche - Bandol Rosé 2023 0.75 L. ...
- Domaine la Bastide Blanche - Bandol Rosé 2024 0.75 L.

- **AOC Bellet** : couleur rosé 30% rouge 40% blanc 30%

De rares privilégiés connaissent ce minuscule vignoble situé sur les hauteurs de Nice, dont la production est réduite, et presque introuvable ailleurs qu'à Nice. Elle est faite de rosés soyeux et frais.

L'œil : les vins rosés se parent d'une robe variant du rose saumon à la pivoine.

Le nez : les vins rosés dévoilent des notes de fruits rouges. Vient s'y superposer un caractère floral (genêts).

La rose domine lorsque le braquet exprime le terroir.

La bouche : les vins rosés sont ronds et frais. Généralement structurés, ils ont une certaine rusticité et du gras qui lui confèrent une réelle aptitude à l'élevage.

Les Bellet à retenir :

- Bellet Le Clos Rosé – Clos Saint Vincent 2023
- Domaine de la Source - Nice 2023
- Château de Bellet Rosé 2024
- Château de Crémat – Bellet 2011 Nice
- Domaine de Toasc – Bellet 2023 Nice
- Domaine de la Source – Bellet 2019 Nice

- **AOC Coteaux d'Aix-en-Provence** : couleur rosé 70% rouge 25% blanc 5%

Sise entre la Durance au Nord et la Méditerranée au Sud, entre plaines rhodaniennes à l'ouest et la Provence triasique et cristalline à l'est. L'AOC coteaux d'Aix-en-Provence appartient à la partie occidentale de la Provence calcaire.

A la base d'un encépagement, grenache, cinsault et syrah donnent des **vins rosés très agréables**.

L'œil : les vins rosés vont du rose diaphane au rosé vif, saumoné ou corail.

La bouche : les vins rosés proposent une attaque souple, une bonne structure et de la fraîcheur.

Les Coteaux d'Aix-en-Provence à retenir :

- La Bargemone Rosé 2024
- Domaine d'Eole Rosé 2024
- Domaine de la Bégude 2024 (Jove Rosé)
- Château la Coste Rosé d'une nuit 2023
- Pigoudet – cuvée classic Rosé 2024
- Domaine Saint Esteve Rosé 2023
- Les Béatines Rosé 2021

- **AOC Coteaux Varois** : couleur rosé 60% rouge 35% blanc 5%
C'est autour de Brignoles, ancienne résidence d'été des Comtes de Provence que s'est développé un vignoble accueillant, récemment entré dans le club des AOC.
Entourée par les Côtes-de-Provence et les coteaux d'Aix, l'AOC coteaux varois affirme sa personnalité avec des vins friands, gais et tendres.
L'œil : les vins rosés ont la douceur du rose pétale, du rose saumon ou du rose franc.
Le nez : les vins rosés présentent surtout des notes fruitées (pêche, framboises, fraise).
La bouche : les vins rosés ont une attaque en finesse, une bonne structure, une fraîcheur et un bon équilibre qui les définissent bien.

Les Coteaux du Varois à retenir :

- Domaine de la Rose des Vents Rosé 2024
- La Grande Vigne Rosé 2024
- Château Saint Julien Rosé 2024
- Seigneur de Broussan Rosé 2024
- Château des Annibals Rosé 2024
- Bastide des Oliviers Rosé 2024

Voilà ce que je pouvais vous dire sur ce vin Rosé si particulier...Il est souvent consommé dans notre pays, notamment pendant les mois d'été,

ET EVIDEMMENT : IL EST A CONSOMMER AVEC MODERATION !

Pascal BREGY