



# ART DE VIVRE

## Le rosé superstar

Qu'il soit standardisé autour du rose franc et à bas prix, ou plus coloré et destiné à la haute gastronomie, le rosé connaît son heure de gloire. Découvrez notre sélection, à déguster avec modération.

Par Bernard Burtschy

Vingt ans! Défini en 1999 par le Centre du rosé à Vidauban dans le Var par Gilles Masson et son équipe, longtemps mal aimé, le rosé a fini par trouver une définition et un style. Entre les deux grandes méthodes d'élaboration, la saignée et le pressurage, le rosé n'avait pas de couleur bien définie. Certains étaient pâles, d'autres pelures d'oignon, certains, même, lorgnaient vers les rouges. Aujourd'hui, entre les 140 nuances de couleur, le débat est tranché. L'énorme majorité des rosés est du type rose

franc et peu s'en éloignent. Il en est de même des arômes qui quittent rarement les nuances de pêche blanche. Cette uniformisation a fait le succès du rosé. Aujourd'hui, une bouteille sur trois en France est un vin rosé, du moins en volume. Parce que son succès est en particulier dû à son prix bas.

Cette percée n'a pas échappé aux grandes maisons de luxe qui parient sur une hiérarchisation de la gamme avec des vins rosés plus élaborés. On ne compte plus les marques dont les prix sont passés, cette année, à la

faveur de l'inflation notamment, de 15 à 25 euros, voire 50 euros. Par ailleurs, la standardisation du rosé et son succès ont largement dépassé le cadre de la Provence et il se produit davantage de rosé en Languedoc qu'en Provence. Et le deuxième département produisant le plus de rosé après le Var est, contre toute attente, le Maine-et-Loire.

L'uniformisation du rosé tant en couleur qu'en goût entraîne aussi une réaction contre la pensée unique de la part des tenants de plus de diversité, favorables à des rosés plus colorés, qui font merveille dans la haute gastronomie. Philippe Guigal — emblématique vigneron du Rhône qui vient de racheter le château d'Acqueria à Tavel, une appellation qui produit uniquement des rosés à forte personnalité — lève le drapeau de la révolte en créant l'Association internationale des rosés de terroir: « J'invite les vignerons élaborant les plus grands rosés du monde à nous rejoindre. » Le rosé n'a pas fini de nous surprendre. ●



**Château Bas**  
**Coteaux d'Aix-en-Provence 2021**

Cette propriété emblématique qui figure parmi les plus vieux domaines de Provence élabore un rosé frais et délicat, certifié bio, avec l'élégance du grenache et la tenue du mourvèdre.  
8,83 €. [www.millesima.fr](http://www.millesima.fr)



**Les Grandes Serres**  
**La Rose d'Aimée, tavel 2021**

Loin des rosés pâlichons, la plus vieille appellation de rosé de France continue de défendre le rosé coloré à forte personnalité avec un assemblage de grenache et de syrah. Idéal à table.  
12,10 €. Au domaine, 04.90.83.72.22.



**Château La Coste**  
**Rosé d'une nuit 2022**

Grenache, syrah, cabernet et cinsault se conjuguent dans ce rosé certifié bio issu des coteaux d'Aix pour donner un vin frais et pimpant aux arômes d'agrumes, de fraise et de cerise.  
12,90 €. [www.chateau-la-coste.com](http://www.chateau-la-coste.com)





**Éole rosé**  
**Coteaux d'Aix-en-Provence 2022**  
Issu d'un terroir très aride au pied des Alpilles, ce rosé joue la pureté grâce à un état sanitaire exceptionnel et la fraîcheur par la vinification à basse température. L'apéritif gourmand idéal.  
14,50 €. [www.domainedeole.com](http://www.domainedeole.com)



**Château d'Estoublon**  
**Roseblood, Baux-de-Provence 2022**  
Cette cuvée qui s'invite sur les tables des plus grands restaurants marie grenache et cinsault avec une pointe de tiboiren pour un vin très expressif aux arômes d'abricot et de pivoine.  
17,50 €. [www.estoublon.com](http://www.estoublon.com)

**Château La Calisse**  
**Coteaux varois en Provence 2022**  
Pionnière de plus de trente ans dans les rosés très élégants, Patricia Ortelli élabore son rosé avec syrah et grenache en alliant avec art une petite macération et une saignée. Il est certifié bio.  
25 €. [www.chateau-la-calisse.fr](http://www.chateau-la-calisse.fr)



**Château Galoupet**  
**Cru classé de Provence, rosé 2021**  
Ce cru classé est entré dans le giron de LVMH qui l'a repris avec beaucoup d'ambition. Le vin se présente avec une incroyable élégance, la vinification en fût lui donnant une belle ampleur.  
55 €. [www.clos19.com](http://www.clos19.com)



**Château Saint-Maur**  
**L'Excellence, côtes-de-provence 2022**  
Pas moins de six cépages participent à l'élaboration de ce rosé qui affiche une belle complexité et qui accompagne avec bonheur des rougets grillés, par exemple.  
26 €. [www.domainesrogerzannier.com](http://www.domainesrogerzannier.com)



**Champagne Édouard Brun**  
**Rosé premier cru**  
Cet assemblage par moitié de pinot noir vinifié en fût et de chardonnay en cuve, avec une pointe de pinot noir d'Ay pour la robe, affiche une sacrée personnalité et il tiendra sur les grillades d'été.  
33,50 €, 71,30 € le magnum.  
[www.champagne-edouard-brun.com](http://www.champagne-edouard-brun.com)



**Colin Champagne**  
**Castille rosé premier cru**  
Cette cuvée fait la part belle au chardonnay additionné de 15 % de pinot noir vinifié en rouge. Parfait en apéritif, il rehaussera le ton sur des côtelettes d'agneau grillées.  
37,30 €. [www.champagne-colin.com/boutique](http://www.champagne-colin.com/boutique)