



# L'été sera rosé



IL EST DE TOUTES LES SOIRÉES D'ÉTÉ ! QUI ? LE ROSÉ, BIEN SÛR, ON L'AVAIT DÉJÀ REPÉRÉ AUX APÉRITIFS, AUX DÉJEUNERS EN TERRASSE, IL S'ÉTAIT MONTRÉ À LA PLAGE, MAIS MAINTENANT C'EST AUSSI LA STAR DES SOIRÉES. SUCCÈS TOTAL POUR CE SÉDUCTEUR, CHAMPION TOUTES CATÉGORIES DE LA CONQUÊTE DES PALAIS, CAR OUI, TOUT LE MONDE AIME LE ROSÉ !

Par Sylvie Tonnaire

**S**i la consommation mondiale de vin est quasiment stable depuis 2002, le rosé a de quoi pavaner puisqu'il affiche, lui, sur cette période, un joli 30 % de progression. Aujourd'hui, dans le panier des amis du vin, plus d'une bouteille sur dix affiche sa robe claire, synonyme de beaux jours et de convivialité. Les raisons de la gloire sont assez évidentes : le public a pris le contre-pied de l'avis des grands pontes qui pendant longtemps ne lui accordaient que peu de crédit et encore moins leur estime, le traitant comme un sous-produit de la dive bouteille. Justement, lui qui ne se pousse pas du col, lui qui ne fait pas son aristocrate, eh bien il rassure, démystifie, plaît et remporte la mise. Mais l'affaire aurait vite tourné au succès d'estime si, accompagnant les pulsions du marché, les producteurs n'avaient pas mis en regard tout leur professionnalisme : oui, dans les caves, je le vois à chaque fin de vendanges, les vinificateurs se prennent au jeu, il faut « réussir son rosé ». Chacun sa technique de veille et sa stratégie, bien que sur les rotules au sortir de la campagne de cueillette, les yeux cernés mais le regard pétillant à l'ouverture du robinet de cuve pour faire goûter « le jus de goutte, la saignée, la macération de quelques heures... », la patte

du maître des lieux dont la réussite est une course contre la montre. Aux côtés des Provençaux qui l'ont depuis longtemps mis sur un piédestal et lui ont donné ses lettres de noblesse (leurs trois AOC pèsent pour 42 % des rosés AOC français et affichent + 60 % de chiffre d'affaires sur les cinq dernières années), les autres vignobles peaufinent leur offre, avec en tête le Languedoc-Roussillon, où le label IGP Pays d'Oc, référence nationale en vins de cépage, livre un volume légèrement supérieur à la Provence, avec en tiercé gagnant les cépages grenache, cinsault et syrah. Que le vin rosé y représente 89 % de la production d'AOC comme en Provence, ou 3 % comme à Bordeaux (mais qui a doublé ses ventes en dix ans), nos vignobles nationaux restent les premiers producteurs mondiaux de rosé, face à un consommateur français qui, lui aussi, est sur la plus haute marche du podium avec 35 % des achats (médaille d'argent pour les États-Unis avec 14 %), soit, pour la population de plus de 15 ans, plus de 20 bouteilles de rosé par an, dont la moitié en été. Il y a de quoi explorer, que ce soit dans la Loire, la Champagne ou la moitié sud du pays, avec nos 150 flacons sélectionnés, nous vous souhaitons un bel été couleur rosé.



## NOTRE ÉQUIPE « ROSÉS »



**Isabelle Bachelard**  
journaliste, a dégusté les rosés de Loire



**Joëlle W. Boisson**  
œnologue et journaliste, a dégusté des champagnes des Maisons



**Yohan Castaing**  
journaliste, a dégusté les rosés de Bordeaux



**Frédérique Hermine**  
journaliste, a dégusté les rosés de Provence, de Corse  
et du Sud Ouest



**Thierry Perardelle**  
sommelier, a dégusté les champagnes de vigneron



**Chantal Sarrazin**  
journaliste, a dégusté les rosés du Rhône



**Sylvie Tonnaire**  
rédacteur en chef de « Terre de vins »,  
a dégusté les rosés du Languedoc-Roussillon

## MÉTHODOLOGIE

Cette sélection est le fruit du travail de terrain de tous nos collaborateurs : journées ou semaine de présentation du millésime dans les différentes régions, réception d'échantillons à la rédaction, visites dans les domaines. Nous essayons d'une année sur l'autre de vous proposer des nouveautés. De fait, de nombreux grands noms, de nombreux incontournables ne figurent pas dans notre sélection, nous estimons que vous n'avez pas besoin de nous pour les choisir, vous les connaissez déjà...

## BARÈME DE NOTATION

En dessous de 14/20, le vin n'est pas retenu

14 à 15/20 inclus : vin agréable, on n'hésite pas à l'ouvrir sans occasion particulière

15 à 16/20 : vin jugé comme « un très bon vin », on l'achète pour soi, pour offrir

17/20 et plus : excellente bouteille, pour soi, pour offrir, pour déguster dans des occasions particulières, par exemple autour d'un plat cuisiné pour cette bouteille-là, ou avec des amis particulièrement amateurs de vins



Peu importe son classement ou son prix, ce vin-là nous a donné une véritable émotion. Là, c'est le cœur qui parle !





# BORDEAUX

## BORDEAUX ROSÉ

### Château Belle-Garde

16/20

5,20 €

Cette belle propriété de Génissac, propose toujours des valeurs sûres. Cette année encore, le nez est citronné et légèrement pamplemousse, marqué par les agrumes tout en restant agréable. Équilibré aussi pour une bouche plus fruitée que le nez. Un bel ensemble.

Salade de poule.

### Château Penin

16/20

6,90 €

Une dominante de cabernet sauvignon (85%) avec une touche de merlot pour ce beau rosé de la maison Carteyron. Pâte de coing, rose, un peu fraise aussi pour un nez singulier. Bouche fraîche, légère, fruitée pour un rosé de plaisir, de gourmandise.

Un barbecue, une salade, voire un pique-nique de bord de mer.

### Château de Bonhoste

16/20

6,10 €

Des sols argilo-calcaires, un assemblage typiquement bordelais (50% de merlot, 30% de cabernet sauvignon et 20% de cabernet franc) pour un vin au nez délicat, vif, dynamique avec des notes de fruits frais, de fumé, de fraise. Le jus nécessaire pour lui donner de la consistance, une belle fraîcheur, un rosé agréable et parfait pour des plats d'été.

Salade niçoise.

### Château Latour-Martillac

LE ROSÉ BY LATOUR-MARTILLAC

16/20

8,50 €

Même les grandes propriétés bordelaises répondent aux chants des sirènes du rosé. Joli nez de fleurs, de grenade, de

pamplemousse. Bouche acidulée, droite, tendue, pas très charnue mais fraîche. Une valeur sûre.

Tian de légumes sous la tonnelle.

### Pin des Dunes

16/20

6,90 €

François Thienpont et Terre Burdigala nous offrent ici un rosé distinctif, pas très typé Bordeaux mais agréable et équilibré. Un nez iodé, frais, une bouche acidulée, droite, précise qui joue le registre de la tension plus que de la séduction. Idéal au bord de la piscine, un rosé de soif.

Apéritif imprévu de bord de mer.

### Château Petit Val

ROSÉ DU VAL

16/20

15 €

Cette belle propriété de Saint-Émilien produit également des rosés frais et gouleyant à la mode d'aujourd'hui. fraîcheur iodée, quelques touches d'immortelle, de pamplemousse. Beau jus, de la densité dans la précision, de la fraîcheur également avec une finale aérienne. Seul bémol, une couleur un peu pâle.

Brochettes d'agneau, taboulé.

### Château La Tour de By

16/20

7 €

Des notes de fraise, de framboise, de fleurs également. Juteux et frais, la bouche allie nervosité et précision. Plus qu'un rosé d'apéritif... Très beau rosé 100% cabernet-sauvignon.

Des plats canaille, une andouille.

### Château d'Haurets

16/20

6,60 €

Ce château faisant parti de la galaxie Ducourt offre une fraîcheur d'agrumes. Élégant et persistant au nez. Du jus, de la nervosité, une belle structure pour un rosé

singulier, très Bordeaux dans sa construction. À la fois tendu et dense. Pour un poisson, un tian de légumes. Un rosé mi-merlot, mi-cabernet sauvignon produit sur seulement 2 ha.

Grillades aux herbes, fromages frais.

### Les vigneronns de Tutiac

NATUR'AILLE

16/20

5,95 €

En plus de proposer un vin en culture biologique, les Vignerons de Tutiac nous offrent gourmandise et précision à prix tendre. Nez vif, dynamique, de grenade, de fleurs avec une pointe d'agrumes. Belle précision de grain, pas très dense mais frais et fruité. Comment ne pas adhérer ?

Idéal pour le barbecue.

## BORDEAUX

### Château Brown

16/20

12 €

Encore un rosé issu d'un cru classé de Pessac-Léognan. Nez fruité, agréable, équilibré. La bouche est plus intéressante, car juteuse, presque moelleuse avec une belle précision de grain. Boisé fin, délicat. Bravo ! Pour un mets délicat et sensible.

Côte de veau aux petits légumes.

## BORDEAUX CLAIRET

### Château Lisennes

7 HECTARES

15/20

6,50 €

Un 100% merlot sur un terroir argilo-calcaire dénommé Petrus sur une surface que l'on connaît désormais.

Fraise, un peu pamplemousse, mandarine pour un ensemble gourmand. Bouche friande, vive, bien en place avec un joli équilibre.

Ceviche de poisson, seiches à la plancha.

### Le Rosé des Copines

15/20

8,50 €

Né un soir de 15 août « un peu arrosé » de l'amitié entre deux vigneronnes médocaines, Latifa Saikouk et Sylvie Gautreau (château Sociando-Mallet), ce rosé de saignée 50% merlot 50% cabernet sauvignon détonne avec sa couleur intense, son caractère vineux, sanguin, très juteux, avec de belles notes de framboise et de bonbon anglais.

Se tient très bien à table sur des huîtres chaudes.

### La Mothe du Barry

BORDEAUX CLAIRET

French Kiss

17/20

5,85€

Couleur magnifique. Des notes d'épices, d'herbe, fraise et framboise également pour un nez distinctif. Juteux, de la fraîcheur, du gras aussi pour un rosé de gastronomie ayant tous les atouts pour des mets de gastronomie. Coup de cœur.

Côte de veau, bar en croûte de sel, légumes croquants.

