

# L'Amateur de bordeaux

N° 114/2010  
juin-juillet  
août

## Bordeaux le retour

2009 millésime  
d'exception



**Sélection**  
BOIRE  
L'ÉTÉ EN ROSE

**Corse**  
MARIAGE EN BLANC

**Portrait**  
ALAIN JUPPÉ  
« C'EST LE PLAISIR  
QUI COMPTE »

**Télévision**  
BACCHUS CONTRE  
TARTUFFE

2005 2006 2007 2008 2009

Du chêne-liège au goulot **ITINÉRAIRE D'UN BOUCHON**

# Esprit rosé

par Mohamed Boudellal

**Le rosé vit actuellement le paradoxe d'être un vin de plus en plus apprécié alors que les consommateurs méconnaissent son mode d'emploi. Cette tendance n'échappe pas à ses concepteurs qui persistent malgré tout à en faire plus, pour une identité ou tout au moins pour un style.**

C'est un fait, la consommation de vin en France ne cesse de diminuer alors que celle de rosé augmente. À l'instar de Michel Maffesoli, les scrutateurs attirés de la société donnent à ce phénomène tout un faisceau d'explications allant jusqu'à l'inscrire dans une logique de civilisation. L'engouement pour le rosé serait lié à un nouvel hédonisme social, celui d'une culture décomplexée, libérée des codes traditionnels mais néanmoins gagnée par d'autres tropismes. Dans cet entendement, le rosé s'autonomise et s'éman-

cipe des fonctions traditionnellement assignées au vin pour s'inscrire dans des usages plus informels. Du coup, il n'est plus le compromis servi lorsque le thermomètre monte et s'accommode désormais de toutes les saisons et, pour ainsi dire, à toutes les sauces.

Ses qualités propres en font un vin universel qui a vocation à accompagner (presque) tout, y compris les cuisines dites du monde. Apéritif ou gastronomique ? En fait, il passe outre ce clivage même si la distinction a encore quelque

raison d'être. A cela s'ajoute l'argument suprême, le réchauffement climatique, qui plaide involontairement sa cause ! Plus prosaïquement, on invoque couramment le petit rosé, une formule si usitée au-delà de son pur signifiant économique, car toute indiquée pour défier les bienséances qui régissent encore l'usage du vin. Pour autant, ce courant de simplification, symptomatique de notre époque, est loin de refléter l'univers du rosé et une pluralité dont nous proposons ici une sorte de lecture transversale.

## Le rosé vin

Si Tavel garde l'image d'un vin puissant appelant une gastronomie relevée, la réalité actuelle le redécouvre comme s'il sortait d'une cure de fraîcheur, ouvert à d'autres horizons culinaires.



### Perle de Culture

#### Tavel 2009

Sa définition confine à la pureté tandis que son format, superlatif, va de pair avec une fraîcheur

tout aussi unique. Dans le détail, une fine trame soyeuse, structurelle et minérale, laisse perler le fruit, sans jeu de mot !

9,80 €

Domaine La Rocalière  
Tél. 04 66 50 12 60

Reconnu dès l'avènement des AOC (1936), Tavel est le premier vin rosé institué. Sa reconnaissance est le bilan d'une histoire qui plonge ses racines dans la papauté d'Avignon. Cette singularité sous-entend tous les attributs d'un cru, une aire délimitée, des cépages donnés et, typicité oblige, un mode d'élaboration spécifique. En effet, pour gagner ses caractères et notamment une teinte soutenue, le vin est presque toujours issu de saignées ou autrement dit, d'un jus de goutte.

De ce fait, il se rapproche du mode d'obtention des rouges, sauf que la fermentation se fait sur la seule partie liquide. Autre similitude, le jus de presse peut également être incorporé. Tout ce processus lui confère partiellement les caractères d'un rouge : du corps et une robe plus rougeâtre que rosâtre. C'est pourquoi on le qualifie par habitude de rosé vineux. Comme son homologue, son accomplissement passe par des raisins mûrs qui sont incidemment la source de sa richesse.

Dans la même considération, le terroir joue un rôle certain d'autant que Tavel possède des sols propices à distinguer les expressions d'origine. Ainsi, sables, lauzes et galets roulés sont les principales formations au gré desquelles les vins se façonnent. Pour autant, les vigneron ne jouent qu'implicitement la carte du terroir tout comme ils ne valorisent guère le potentiel d'un vin susceptible de se garder au-delà de l'année probatoire commune à tous les rosés.

### Domaine La Rocalière

#### Tavel 2009

Ses qualités de fond le rapprochent de Perle de Culture. Cependant, un fruit plus manifeste en fait un vin charmeur.

7,50 €

Tél. 04 66 50 12 60

### Château de Trinquedvel

#### Tavel 2009

Sa forme rend compte de la générosité du millésime, tout comme des essences rhodaniennes épicées qui secrètent une part fruitée en rémanence, mêlée au sel du terroir.

8,50 €

Tél. 04 66 50 04 04

### Cuvée Tableau

#### Tavel 2009

Il présente un caractère harmonieux, fait d'arômes diffus, volontiers suaves, et un corps ample et délié, où le fruit prime. Ce rosé fait valoir un registre atypique, porté sur les fruits rouges.

7 €

Vignerons de Tavel  
Tél. 04 66 50 03 57

## Flacons de rosés

Certaines bouteilles, symboles du quotidien ou synonymes de bonne table, voire de faste, ont marqué les esprits par leurs formes particulières. Bref historique de quelques icônes.

Lancé en 1959, le gris de la marque Listel a bénéficié d'emblée d'un signe de reconnaissance unique et pour le moins voyant : une singulière bouteille anguleuse qui, depuis, continue de véhiculer l'idée du rosé populaire. Légèrement retouchée en 2009, elle garde l'essentiel de l'impact qui a assuré son immense succès.

Autre région, la Provence, autre emblème, le « Carte Noire » des Maîtres Vignerons de Saint-Tropez, l'archétype du rosé classique depuis 1973, indissociable de son contenant inspiré de l'amphore. Cette même forme a accompagné la renommée de la cuvée « Cœur de Grain » des Domaines Ott. C'est en effet dans les années 1930 que le rosé du Château de Selle se voit gratifié d'un flacon galbé comme le récipient antique et auquel René Ott, le fils du fondateur de la dynastie, a rajouté une touche art déco. Cette silhouette a longtemps incarné le grand rosé de Provence et même le grand rosé tout court, une réussite qui n'a pas manqué d'inspirer d'autres propriétés provençales.

Ainsi, au château Sainte-Roseline, le nom « Lampe de Méduse » se rattache à un conditionnement curieux, ne tirant aucunement d'une quelconque boîte à lumière mais d'une bouteille de parfum ! Datée de 1950, la création se décline, comme souvent, dans les trois couleurs. Au château Malherbe, c'est le nom d'un site géographique qui a servi à baptiser en 1967 les cuvées « Pointe du Diable », logées dans une bourguignonne ancienne épurée façon design mais toujours cachetée à la main !

### Lampe de Méduse Côtes de Provence 2009

Il jongle habilement entre la séduction et l'appétence, confondant douceur, tonicité et rapidité avec une ampleur où la matière tient bien sa place.

22,10 €

Château Sainte-Roseline  
Tél. 04 94 99 50 30

### Pointe du Diable Côtes de Provence 2009

On peut regretter l'interprétation moderne et commune du fruit, d'autant plus que son profil présente un équilibre hors pair, et ce en dépit du penchant chaleureux qui caractérise l'expression.

10,50 €

Château Malherbe, Tél. 04 94 64 80 11

### Carte Noire Côtes de Provence 2009

Il exhale un caractère vineux et le confirme en bouche avec un goût généreux et pleinement fruité, salé sur le fond. Un profil seyant à son caractère parachève ce parfait rosé de table.

0,85 €

Maîtres Vignerons de Saint-Tropez  
Tél. 04 94 56 32 04



### Cœur de Grain

#### Côtes de Provence 2009

Sous sa réserve, il joue la grande partition d'une expression sudiste, orchestrée par une profonde nature suave qui reçoit en écho d'opportunes échappées de fraîcheur.

21,40 €

Domaines Ott, Château de Selle,  
04 94 47 57 57

