

LE FIGARO MAGAZIN

GRAND JEU
CONCOURS

LE FIGARO RTL 5

1 000 000 €

de prix à gagner
Dans ce numéro :
les 6 prochains
origines

Ingrid Betancourt

Libre !

Le courage d'une femme d'exception
Le récit de son incroyable libération

T 00134 - no - F 4,20 €



ÉDITION PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR
Plages chic : notre sélection

SPÉCIAL VIN PROVENCE

SOUS LE SOLEIL, LE ROYAUME DU ROSÉ

La Provence peut se targuer d'élaborer des vins depuis plus d'un demi-millénaire, ce qui n'est pas un hasard tant les conditions sont favorables à la vigne.

Le vignoble de Châteauneuf-Mulhacien, lieu de l'un des plus anciens cépages de France, le Mourvèdre.

Le vignoble de Provence est le plus vieux de France. Alors que l'essentiel du vignoble français a été construit par les Romains il y a près de vingt siècles, nous l'abandonnâmes, tout comme, les cépages blancs comme les cépages rouges, et les vins sont de qualité.

Sans la pression des nombreux touristes et vacanciers qui inondent les plages et l'arrière-pays, le vin rosé régnait en maître et représentait 70 % de la production des vins de Provence. Si cette pratique peut paraître étrange, mise de côté, il ne faut que revenir à une tradition très ancienne.

Le rosé est néanmoins le premier vin connu de l'histoire, et il ne peut donc pas être un mélange de vin blanc et de vin rouge comme beaucoup le croient. Sans des macérations des dernières grappes de la vendange, le vin rouge appelé rosé à l'époque, était trop violent et donnait aux œufs. Quant au vin blanc, il n'était pratiquement pas. Le premier jus de grappes, du rosé lui-même pressé de grappes, était réservé aux seigneurs qui s'en délectaient. Une ordonnance du duc de Bourgogne du XIV^e siècle le réservait au pape et au roi de France. La cour d'Angleterre en était aussi très friande.

Des rouges également de premier ordre

Après la catastrophe du phylloxera, qui a décimé la Provence et l'Europe entière, la Provence rosait depuis un demi-siècle grâce aux appellations contrôlées et un gros effort pour préserver la qualité, en particulier celle du rosé, longtemps le parent pauvre des autres vins. Le rosé, qui est élaboré par saignée ou par pressurage, se voit adjointe une nouvelle technique, la macération à froid, où le jus de saignée, associé au jus de presse est maintenu entre 5 et 8 °C pendant une petite semaine pour obtenir ce fruit délicate qui caractérise les rosés de la région.

Si le rosé est très important, la Provence élabore aussi, et c'est notamment le cas, des rouges de tout premier ordre. Le cépage mourvèdre trouve des conditions idéales à son développement dans la petite appellation Bandol nichée au-dessus de Toulon. Des-



Château Malherbe : les vignes de Brégançon



Pause en bord de mer pour Mireille Ferrari, heureuse propriétaire du vignoble du château Malherbe.

De tous les vignobles de France et de Navarre, le château Malherbe est sans doute le seul à posséder plage et ponton privés ; et pas n'importe où, juste sous la pointe de Brégançon, au pied de la résidence d'été du chef de l'Etat : les vignes étaient autrefois celles du fort... Quatrième génération du nom sur l'exploitation, Mireille Ferrari a toujours cultivé le domaine avec la volonté de faire cohabiter le respect de la terre (ni herbicides ni produits de synthèse), le savoir-faire traditionnel (vendanges manuelles, rendements limités) et la passion de l'artisanat. La notoriété, longtemps limitée à un succès d'estime dans le voisinage, déborde aujourd'hui les frontières.

www.chateau-malherbe.com

CHÂTEAU MALHERBE

L'ancien vignoble du fort de Brégançon appartient à la même famille depuis quatre générations. Mireille Ferrari, qui le dirige aujourd'hui, continue de travailler en

culture raisonnée les 17 hectares qui s'étirent en bord de mer, s'interdisant d'employer des produits de synthèse. Son rosé, plutôt corsé et équilibré, s'accordera bien aux recettes méditerranéennes, mais aussi à celles plus épicées de la tradition thaïe. 83230 Bormes-les-Mimosas.

