



ALIMENTATION : LES VRAIS RISQUES ET LES FAUSSES PEURS DU PLAISIR DANS NOS VERRES

15

ROSÉS... QUI SONT DE VRAIS VINS !

Le rosé n'est pas réservé aux *barbecues* et *apéros* sous la tonnelle. C'est même un vin souvent très bien fait.

En vingt ans, la consommation de vin rosé a triplé en France, et aujourd'hui, près de neuf consommateurs de vin sur dix déclarent en boire régulièrement, et plus seulement l'été. «Il y a de bonnes raisons à ce phénomène, qui n'est pas juste une mode», analyse Olivier Thiénot, directeur de l'École du vin. «D'abord, on observe une réelle hausse de la qualité, en particulier dans le Sud. Ensuite, les rosés sont des vins faciles d'accès, décomplexés : on n'a pas besoin d'être un expert pour les choisir et les goûter.» Un phénomène mondial : la consommation de rosé a crû de 15% ces dix dernières années et cette couleur représente désormais 9% des volumes

produits. Et si la France a perdu sa place de premier producteur mondial de vin au profit de l'Italie, elle reste sur la première marche pour les rosés, avec 28% des volumes.

Pourtant, malgré ce succès commercial, le rosé reste une boisson souvent dénigrée, que les amateurs de grands vins regardent encore de haut. «C'est vrai, le rosé n'est sans doute pas le vin le plus difficile à faire... mais c'est le vin le plus facile à rater!», affirme Marc Monrose, directeur général de Château Saint-Maur, un rosé haut de gamme présent sur de nombreuses tables étoilées. Notre sélection de bonnes bouteilles, à déguster les yeux fermés. ☺

Lomig Guillo

CLOS DE CAPELUNE AU CHÂTEAU SAINT-MAUR, LE ROI DU VÊTEMENT POUR ENFANT SE FAIT PLAISIR !



Roger Zannier, propriétaire du groupe Kidiliz, spécialiste du textile enfants, a acheté en 2011 ce domaine de Cogolin, sur les hauteurs de Saint-Tropez. Il y a investi 8 millions d'euros, notamment dans un magnifique chai, avec la volonté d'y produire des rosés haut de gamme, à l'image des excellents vins qu'il réalise depuis 25 ans au Portugal, dans le Douro. **Château Saint-Maur, Clos de Capelune**, côtes-de-provence. **Où le trouver** Au domaine et chez les cavistes. **35 €**

LA VACHE ROSE AU MILIEU DES GRANDS CRUS, CE BORDELAIS JOUE LA CARTE DU FUN



Mettre une vache devant un château bordelais, il fallait oser. Mais rien ne semble faire peur à Patrick Bouey, héritier de Maison Bouey, dernier gros négociant bordelais encore familial. Réalisant aujourd'hui 40 millions d'euros de chiffre d'affaires, dont la moitié à l'export, il veut aller sur le terrain des vins du Nouveau Monde qui mettent, eux, tortues et kangourous en scène sur leurs étiquettes! **La Vache rose**, bordeaux. **Où le trouver** En grandes surfaces. **5 €**

LES JOLIES FILLES UNE MARQUE MALIGNE, CRÉÉE POUR SÉDUIRE UNE CLIENTÈLE PLUS FÉMININE...



Fils d'un célèbre vigneron bourguignon, Paul Aegerter voulait voler de ses propres ailes. Mais impossible de tenter sa chance dans la région, vu le prix des parcelles. En 2009, il se lance dans le négoce et crée une marque de rosé. Les Jolies Filles. De 6 000 bouteilles vendues la première année, sa production atteint désormais les 500 000 bouteilles. Un vrai succès. **Les Jolies Filles, cuvée One**, côtes-de-provence. **Où le trouver** Chez les cavistes. **9,75 €**



PHOTOS: © OLIVIER ROUX POUR CAPITAL, SP

**CHÂTEAU RASQUE
UNE BELLE HISTOIRE
DE FAMILLE**

Quand, il y a dix ans, Sophie Biancone décide de reprendre le domaine familial, ses parents tombent des nues. De leurs cinq enfants, cette Parisienne, qui travaillait alors dans la communication, ne semblait pas la plus motivée pour cultiver ces vignes, plantées vingt ans plus tôt par son père. Un domaine qu'elle a depuis développé, rachetant des parcelles, lançant de nouvelles cuvées et ouvrant des chambres d'hôtes.

Château Rasque, cuvée Alexandra, côtes-de-provence.

Où le trouver Cavistes, 17€ ➔

**LA VIE EN ROSE SUR INSTAGRAM, LES INFLUENCEUSES SONT DINGUES DE SON JOLI FLACON**

Il y a trois ans, Adrien Riboud proposait à sa mère, propriétaire de Château Roubine, un cru classé de Provence, de lancer un rosé grand public. Il imagine alors une bouteille dont le dessin s'inspire à la fois de la lingerie chic de Chantal Thomass et de la roseraie de «La Belle et la Bête». Et un nom qui sonne bien dans toutes les langues : La Vie en rose.

Un succès, qui a déjà dopé de 35% le chiffre d'affaires du domaine !

La Vie en rose, côtes-de-provence.
Où le trouver Au domaine et chez les cavistes. **12€**

**LES TERRASSES UN VIN BIO PRODUIT SUR LA MAGNIFIQUE ÎLE DE PORQUEROLLES**

Alors que les milliardaires français semblent tous fous de Bordeaux, Edouard Carmignac a, lui, préféré s'offrir en 2014 un domaine sur l'île de Porquerolles, dont le vignoble produit 100 000 bouteilles par an. Après avoir tout fait refaire, il présente cette année ses premières cuvées, dont ce rosé à la belle robe rose pâle, parfait pour accompagner la cuisine d'été de la Méditerranée !

La Courtade, les Terrasses, côtes-de-provence.
Où le trouver Au domaine et chez les cavistes. **13€**

PHOTOS : © OLIVIER ROUX POUR CAPITAL, STUDIO L'ŒIL ÉCOUTÉ, SK FOTOLIA

**SAINTE-ROSELINE UNE NOUVELLE CUVÉE DE GASTRONOMIE POUR CE CRU CLASSÉ DE PROVENCE**

Sainte Roseline, fille d'un seigneur du Var, est connue pour avoir fait apparaître des roses. Il était logique que le domaine, créé au XIV^e siècle et qui porte son nom, produise surtout des rosés (soit la moitié des 500 000 bouteilles qui sortent chaque année de la cave) ! Des vins de qualité, dont cette nouvelle cuvée, imaginée par Aurélie Bertin, propriétaire de ce beau domaine de Provence.

Château Sainte-Roseline, la chapelle de Sainte-Roseline, côtes-de-provence.
Où le trouver Cavistes. **23€**

INSTANT B LE DOMAINE D'UN RESTAURATEUR MONÉGASQUE, QUI N'AVAIT PAS DE VIGNE À MONACO...

Récemment rachetée par le Château Roubine (voir ci-dessus), cette propriété varoise de 50 hectares a conservé son identité, dont ce blason monégasque très reconnaissable. La propriété avait en effet été créée voici trente ans par un restaurateur du Rocher, qui avait donc un débouché tout trouvé pour ses vins ! Cette cuvée, mélange de trois cépages emblématiques du vignoble local, est très équilibrée.

Château Sainte-Béatrice, Instant B, côtes-de-provence.
Où le trouver Cavistes. **8,50€**

MAS JANEIL UN VIN DE GARRIGUE QUI INVITE LA NATURE À TABLE AVEC ÉLÉGANCE

Fils de vigneron bordelais, vigneron lui-même, François Lurton est un grand voyageur. Après avoir fait – avec succès –, des vins dans le monde entier, notamment en Amérique du Sud, il a acheté en 2008 ce beau domaine du Roussillon. Il y produit des vins fins et élégants, avec des méthodes de vinification originales pour la région. Dont ce rosé sans soufre plutôt atypique, à la robe profonde et à la bouche racée.

Mas Janeil sans soufre, côtes-du-roussillon villages.
Où le trouver Cavistes. **24€**

**FIGUIÈRE, PREMIÈRE UN ROSÉ ÉLÉGAN, NÉ DU MARIAGE DE LA BOURGOGNE ET DE LA PROVENCE**

En 1968, le Bourguignon Alain Combarde s'associe avec Michel Laroche pour fonder ce qui est aujourd'hui l'un des plus beaux domaines de Chablis. En 1993, il quitte sa région pour le soleil de la Provence et rachète le domaine de Saint-André-de-Figuière. Après son décès, en 2015, ce sont ses trois enfants qui reprennent le domaine et le modernisent. Cette nouvelle cuvée est celle d'une renaissance.

Figuière, Première, côtes-de-provence.

Où le trouver Cavistes. **15,50 €**

JAILLANCE, CUVÉE IMPÉRIALE CET ÉTÉ, LA CLAIRETTE-DE-DIE VOIT LA VIE EN ROSE

Principal producteur de clairette-de-die (72% de la production totale), la cave coopérative Jaillance a obtenu par décret l'autorisation de produire une clairette rosée. Une première, lancée cet été après plusieurs mois de recherche et d'essais. La recette : de la clairette, mélangée à 5% de vin rouge, également produit dans la Drôme. Cette année, 350 000 bouteilles seront disponibles.

Jaillance, cuvée impériale, clairette-de-die.

Où le trouver Sur selection-jaillance.com **7,95 €**

WHISPERING ANGEL C'EST LE ROSÉ FRANÇAIS LE PLUS VENDU AUX ÉTATS-UNIS!

Propriétaire depuis 2006 de Château d'Esclans, en Provence, Sacha Alexis Lichine y développe plusieurs gammes de vins, dont ce rosé. Réalisé à partir de raisins de la propriété ou achetés à des vignerons partenaires, cet « ange chuchotant » a tout de suite séduit les Américains, puisqu'il est devenu le rosé français le plus vendu aux États-Unis, avec 200 000 caisses de 12 l'an passé!

Caves d'Esclans, Whispering Angel, côtes-de-provence.

Où le trouver Au domaine et chez les cavistes. **18 €**

ICE PETITE FOLIE UN CRÉMANT D'ALSACE SPÉCIALEMENT IMAGINÉ POUR ÊTRE DÉGUSTÉ GLACÉ

Depuis quelques années, les effervescents se dégustent avec des glaçons. La vénérable coopérative alsacienne Wolfberger (115 ans cette année) a donc lancé un crémant spécialement élaboré pour être bu glacé. Avec des arômes de fraise, de framboise et de guimauve, il est ludique et festif, à l'image de sa bouteille argentée et dotée d'une capsule thermosensible qui indique la température de service idéale.

Wolfberger, Ice Petite Folie Rose, Crémant d'Alsace.

Où le trouver En GSM. **7,90 €**

L'INOPINÉ DANS SON DOMAINE, CET AVOCAT FAIT DES VINS POUR LE PLAISIR, PAS POUR L'ARGENT

Amoureux du vin, l'avocat d'affaires Didier Théophile avait un rêve : celui d'avoir un jour son domaine. Il l'a réalisé en achetant ce domaine dans le Luberon. Car, si le foncier y est hors de prix, la vigne reste abordable, à 15 000 euros l'hectare. Conseillé par le célèbre vigneron du Rhône Michel Tardieu, il y produit depuis cette année des vins bio, légers pour la région, ensoleillés juste comme il faut!

Mas Lauris, L'Inopiné, AOP Luberon.

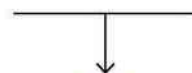
Où le trouver Chez les cavistes et sur maslauris.fr **11 €**

MUMM UN VRAI CHAMPAGNE QUI S'APPRÉCIE TRÈS FRAIS... OU EN POPTAIL!

Dans sa bouteille épurée et toute en transparence, cette cuvée rosée de la maison Mumm, à base de pinot noir, a été élaborée pour s'apprécier presque glacée. Et pour révéler plus encore ses notes de fruits rouges, Mumm a imaginé un poptail exclusif : une recette qui consiste à tremper dans sa coupe un sorbet au champagne et aux fruits (fraise ou pêche). A laisser fondre dans le verre... ou à croquer!

Mumm rosé, champagne.

Où le trouver En GSM et sur barpremium.com **40 €**

TROIS IDÉES REÇUES SUR LE ROSÉ**1****IL NE FAUT PAS LE BOIRE TROP FRAIS VRAI**

Un rosé se boit comme un vin blanc, entre 8 et 10 °C. En dessous, le froid risque de faire disparaître les arômes : on n'aura alors plus qu'un liquide frais et alcoolisé. De même, mieux vaut éviter d'y mettre des glaçons : l'eau risque de diluer le vin et de le déstructurer.

2**PLUS IL EST CLAIR, MEILLEUR IL EST PARFOIS**

La mode est aux rosés pâles, mais la couleur n'est pas signe de qualité ! Si le grenache ou le cinsault sont des cépages qui ne colorent pas trop, en revanche le mourvèdre ou la syrah, eux, vont teinter le rosé. Or, ce sont des cépages très qualitatifs. Tout est donc question de terroir et de dosage...

3**C'EST UN MÉLANGE DE ROUGE ET DE BLANC FAUX**

Non, c'est même interdit par la loi... Sauf pour le champagne, où l'on peut faire du rosé en mélangeant du rouge et du blanc. Ce qui lui donne sa teinte (du moins en France), c'est le cépage utilisé et le temps durant lequel on va laisser les peaux de raisin au contact du jus.

