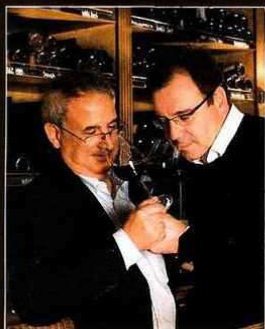


LA SÉLECTION

BETTANE &
DESSEAUME



Le rosé à gros bouillons

Il y a quelque chose d'enthousiasmant à considérer le marché. C'est suffisamment rare pour que nous nous en réjouissons. On a coutume d'entendre que le monde du vin est plutôt long à la détente, soumis qu'il est par la nature au rythme paisible d'une récolte par an. Erreur. Le monde du vin a vite fait de comprendre que le rosé représente pour tous une chance inespérée d'aboutir enfin à une trésorerie à peu près propre. Pour tous ceux qui n'ont pas inventé les primeurs, le rosé vient à point. Voilà que le vignoble s'est mis à l'écoute du consommateur. Au début, il a eu un peu de mal et beaucoup de condescendance. Les rosés chéris du grand public étaient d'improbables jajas, moqués par les amateurs, grands et petits, et réservés aux occasions les plus triviales et les moins gastronomiques. Comme toujours, quelques snipers ont dégainé de belles bouteilles qui ont aussitôt rencontré l'assentiment des critiques et chroniqueurs ravis de pouvoir enfin entrer dans la danse. Du haut de leur importance, ils ont entraîné dans leur sillage les plus chics des buveurs de vin. La locomotive s'est ébrouée et le train tout entier s'est mis en mouvement. Partout – c'est-à-dire dans TOUS les vignobles – on s'est mis à faire du rosé. Les Alsaciens qui l'avaient abandonné y reviennent. La Bourgogne a les doigts dedans. La Loire, le Rhône viennent semer le trouble sur les chasses (mal) gardées des Provençaux. Le Languedoc sort l'artillerie lourde. Jusqu'à Bordeaux qui, il y a peu, ricanait à l'évocation des clairets. Certains avaient gardé les secrets de fabrication et, bravement, gratifiaient les connaisseurs de quelques flacons. Nous pensons au clairnet de Troplong-Mondot, par exemple. Et voilà que Bordeaux envahit, aussi, les marchés du rosé. Tout le monde s'y colle du plus grand au plus petit. Même les très grands. Ainsi, Haut-Brion, Giscours, Lafon-Rochet ou Clarke sortent bordeaux rosé ou clairnet à qui mieux mieux. Faut-il comprendre que nous allons boire du haut-brion rosé ? Non. Il suffit de penser que ce sont les mêmes qui élaborent les grands vins et les rosés des domaines concernés. C'est déjà beaucoup. Pour tenter d'apporter une réponse adaptée, la Provence se met à produire des rosés haut de gamme, voire plus. Le rosé à 80 euros la bouteille ne vient pas des chais d'un premier cru classé du Médoc, mais d'une propriété de Provence dont le moins qu'on puisse en dire, c'est qu'elle n'a pas une notoriété énorme. Trop drôle.

Nicolas de Rouyn

Sommaire

LA SÉLECTION

Le rosé, la troisième voie

> pages 52 à 62

LE PALMARÈS DU GRAND JURY

Crus du Languedoc :
à la hauteur de l'ambition !

> pages 64 à 71

TALENTS

Tavel : une appellation,
une couleur

> page 72

Yvon Mau

Bordeaux, Premius

2010

5,45 €

14/20

Un rosé de repas, puissant et bien équilibré, avec un fruit très croquant et des nuances florales, une bouche ronde et vive.

(05 56 61 54 54)