

**DÉGUSTATION** | ALIMENTATION & SANTÉ



**IGP Côtes-de-Gascogne**  
Domaine du Tariquet 2013  
4,50 € | 17/20

Un grand séducteur qui flatte tous les sens, tant par sa jolie couleur framboise, que par l'explosion de fruits rouges et son étonnante longueur.



**Cabernet d'Anjou 2012**  
Plessis-Duval  
4,40 € | 16,5/20

Un vin aérien, qui se distingue par sa complexité dans un registre à la fois fruité et floral et la finesse de ses notes rafraichissantes.



**Bordeaux Clair 2011**  
Pierre Chanau  
3,59 € | 15,5/20

Un vin d'été, acidulé et gourmand, qui donne l'impression de croquer dans un bol de fraises et de cassis frais dans un bel équilibre.



THINKSTOCK

60  
millions  
de consommateurs80 RUE LECOURBE  
75732 PARIS CEDEX 15 - 01 45 66 20 20

ROSÉS

# Des vins pas bégueules qui cartonnent

Festif, rafraîchissant, sans chichi, le rosé séduit les Français. Ils sont les plus grands consommateurs au monde de ce vin décalé dont la qualité s'est améliorée, comme notre dégustation le confirme. Toutes les régions françaises s'y mettent.

**V**oici un secteur qui ne connaît pas la crise. Pendant que les ventes des rouges piquent du nez, celles des rosés grimpent de manière insolente. En 2012, leur part en grande distribution représente 28 % (contre 17 % en 2002, selon Symphony IRI). Les Français sont les plus grands buveurs de rosés au monde. Ils engloutissent 35 % de la production mondiale, à laquelle la France contribue à hauteur de 27 %, devant l'Italie (20 %), les États-Unis (15 %) et l'Espagne (13 %). La vague rose n'a plus rien d'une mode. C'est un retour aux sources.

## UNE BOISSON ASSOCIÉE AU SUD

Le vin clair fut au cours de l'histoire le vin des aristocrates et le rouge, plus nourrissant, celui des travailleurs. Bordeaux a conquis l'Angleterre avec son claret pendant le Moyen Âge, mais la Révolution française a replacé le vin rouge sur le devant de la scène. Les premiers congés payés de 1936 ramènent les foules en Provence ; les Français renouent avec cette boisson fraîche qui les fait rêver de retour chez eux... Dès lors, les ventes progressent.

Mais les vigneronniers chargent leurs cuvées de sulfites afin de conserver le vin pendant le transport. Dans les années 1980, les rosés du sud acquièrent une image de vins qui donnent mal à la tête dont ils auront du mal à se débarrasser. Un centre de recherche et d'expérimentation sur le vin rosé est créé en 1999 à Vidauban, dans le Var. La qualité va s'améliorer :

plantation de nouveaux cépages dans le sud (grenache et syrah), généralisation du pressoir pneumatique et maîtrise des températures pour préserver les arômes.

## UN VIN TRÈS ACCOMODANT

Pour François Millo, directeur du Centre interprofessionnel des vins de Provence, la diminution du sulfitage fait partie des raisons qui expliquent le succès actuel du rosé. « *La qualité s'est améliorée et le style de vie a changé. Les gens consomment le midi davantage de plats uniques, souvent froids, que le rosé accompagne bien ; la tendance à choisir un vin à l'apéritif dope aussi la boisson. Et le rosé présente l'avantage de la simplicité : contrairement aux vins rouges et blancs, il n'est pas associée à des codes élitistes qui complexent les non initiés.* »

## DES ACCENTS RÉGIONAUX

La Provence reste la terre des rosés (40 % des rosés AOC produits en France), mais tous les vignobles français en produisent aussi, et de plus en plus : la Loire (18 %), le Rhône (14 %), Bordeaux (12 %) ou encore le Languedoc (5 %), le Roussillon (4 %), selon les estimations 2012 du CIVP. Le succès des Provençaux aspire toutes les régions. En grandes surfaces, les ventes de rosés de Bordeaux ont triplé depuis 2000. Aussi, pour notre sélection, nous avons pioché un peu partout en France, pour un rendu très éclectique en terroirs, en cépages, en couleurs et en prix. ||

CENTRE D'ESSAIS  
COMPARATIFS

## Nos tests

Nous avons acheté les vins en grandes surfaces, en magasins spécialisés et chez des cavistes en ligne afin de présenter la sélection la plus représentative du marché. L'échantillonnage offre un panorama de vingt-cinq rosés 2011 et 2012 de neuf régions françaises avec une majorité de côtes-de-provence et de rosés de Loire. Ces vins devraient encore être disponibles cet été. Les rosés ont été dégustés par quatre œnologues et un professionnel de la mise en bouteille, dans les mêmes conditions que les concours de vins internationaux. Chaque échantillon a été présenté anonymement dans un verre Vinalies n° 2 à une température de 12 °C. Les dégustateurs ont attribué une note sur 100. Chacun a décrit un profil sensoriel conformément à la grille de qualificatifs (végétal, floral, fruité et minéral) appliquée au concours international des rosés de Cannes.

# Les résultats de notre dégustation

Des côtes-de-provence au cabernet d'anjou, les deux poids lourds du rayon rosé, en passant par le bordeaux-clairet, le tavel, le beaujolais ou le sable-de-camargue, neuf régions sont représentées dans tous les styles de fruités (agrumes, petits fruits rouges et amyliques, c'est-à-dire fraise, framboise, banane, pêche).

## Un engouement justifié

Les bons résultats de la dégustation (plus de 4 bouteilles sur 10 obtiennent plus de 12/20) justifient l'engouement pour ces vins fruités aux couleurs joyeuses. Mais, là encore, le prix n'est pas toujours le meilleur indicateur de qualité. Notre avant-dernier rosé est aussi le plus cher, à 14 € (les prix sont donnés à titre indicatif).

→ **Des bons petits.** Les marques de distributeurs tirent leur épingle du jeu. Dans cette catégorie, deux bons rapports qualité prix émergent : le bordeaux-clairet d'Auchan (4<sup>e</sup>) à 3,59 € et le côtes-de-provence Monoprix (9<sup>e</sup>) à 4,50 €. La cuvée Les Petites récoltes Nicolas à 3,85 € rafle la 6<sup>e</sup> place, ce qui en fait aussi une bonne affaire.

→ **Le grand gagnant.** En haut du podium trône un rosé de pressée du Sud-Ouest, un assemblage de quatre cépages (merlot, cabernet, syrah et tannat) élaboré par le domaine du Tariquet, la plus importante exploitation viticole "familiale" hexagonale avec 950 hectares, et qui exporte 45 % de sa production.

→ **Le cabernet de Loire bien placé.** Suivent, à la deuxième place, un cabernet d'Anjou de Loire et, à la troisième, un côtes-de-provence. Dans l'ensemble, cette dernière AOC réalise une prestation moyenne. Les cabernets de Loire (d'Anjou et de Saumur), certes moins nombreux, cartonnent d'avantage : 2<sup>e</sup>, 5<sup>e</sup> et 7<sup>e</sup> au classement.

→ **Un "cubi" pas si mal.** Si l'on compare les prix, la balance penche encore du côté de la Loire avec un prix moyen de 4,42 €, contre 6 € pour les côtes-de-provence. Quant aux vins bio, un seul sort du lot, le tavel. Les deux autres pêchent par discrétion. Enfin, le "cubi" de notre sélection recueille un 11/20, pas si mal pour un prix au litre à 2 €. Avec ces résultats, vos barbecues n'attendent plus que l'arrivée du soleil, sans modération. ||



**Domaine du Tariquet IGP**  
**Côtes-de-Gascogne 2013**  
4,50 € 17/20

- Jolie robe framboise.
- Nez frais de framboise et fraise et fruits exotiques où pointe la banane.
- Bouche homogène sur la rondeur et la longueur.
- Un vin enchanteur.



**Plessis-Duval Cabernet**  
**d'Anjou 2012** 4,40 € 16,5/20

- Robe pâle de framboise.
- Expressif, le nez s'ouvre sur les fleurs mellifères et les agrumes.
- Bouche aérienne et fruitée tendue par une acidité structurante.
- Un vin d'apéritif et de salade de fruits.



**Les petites récoltes Nicolas**  
**Vin de pays des Maures 2012**  
3,85 € 14,5/20

- Robe pêche.
- Expressif, le nez floral dévoile des arômes de fruits secs et d'orange.
- La fraîcheur de la bouche équilibre la rondeur, finale anisée.
- Un vin équilibré.



**Scamark (E. Leclerc)**  
**Cabernet d'Anjou 2011**  
3,29 € 14/20

- Robe abricot.
- Nez franc de groseille, grenade, melon sur une pointe de minéralité.
- Bouche fraîche avec une saveur sucrée discrète.
- Un vin harmonieux.



**Domaine du Prieuré**  
**Tavel 2011** 10,65 € 12,5/20

- Robe cerise claire.
- Nez de confiture de fruits rouges avec une pointe de fenouil.
- La bouche est homogène, ronde, puissante et agrémentée d'une note de fruits secs.
- Un vin de caractère.



**Ferry Lacombe Côtes-de-Provence 2011** 6,42 € 12/20

- Robe brillante abricot.
- Nez assez complexe de fruits blancs, fleur de pêche, cire d'abeille, confiserie.
- Bouche dominée par la rondeur qui s'achève sur une belle acidité.
- Un vin de cuisine sucrée salée.



**Nicolas Côtes-de-Provence**  
**2011** 5,90 € 11,5/20

- Robe brillante d'abricot clair.
- Nez élégant de fruits exotiques et de groseille.
- Bouche à dominante minérale, où se glissent la réglisse et les fruits rouges.
- Un vin acidulé.



**Terres Ocrées AB Côteaux**  
**varois en Provence 2011**  
4,30 € 11/20

- Robe pêche.
- Nez discret minéral aux notes de genêt et d'abricot.
- Une bouche tendue par l'acidité.
- Un vin discret.



**Autrement AB Côtes-de-Provence 2011** 5,90 € 10/20

- Robe pêche claire.
- Discret, le nez diffuse le miel et le pomelo mûr (en compote).
- La bouche homogène s'exprime dans la rondeur.
- Un vin moyen.



**Mitelli Grand vin de Corse**  
**2011** 4,50 € 10/20

- Robe abricot.
- Un manque de netteté au nez comme en bouche qui, elle, est dominée par des notes herbacées, de caoutchouc et de béton.
- Un vin sans intérêt.



**Château Les Valentines**  
Côtes-de-Provence 2012  
12,20 € 16/20

- Robe pêche.
- Nez minéral aux notes de fruits exotiques et de fleur de sureau.
- Une bouche gourmande et suave avec du relief.
- Un vin de plaisir.



**Pierre Chanau**  
Bordeaux Clairet 2011  
3,59 € 15,5/20

- Robe cerise burlat.
- Nez expressif de salade de fraises et de cassis.
- Acidulée, la bouche mentholée porte les fruits rouges.
- Un vin acidulé.



**Réserve des Vignerons**  
Cabernet de Saumur 2011  
5,35 € 14,5/20

- Robe lumineuse corail clair.
- Élégantes fragrances de framboise et d'abricot.
- La bouche est suave et s'achève sur la figue fraîche.
- Un dessert à lui tout seul.



**Différent** Tavel Bio 2012  
8,50 € 14/20

- Robe cerise.
- Nez de confiture de fruits noirs et rouges au miel.
- Bouche ronde, de fruits frais avec une pointe tannique.
- Un vin de table.



**Monoprix** Côtes-de-Provence 2012 4,50 € 13/20

- Robe saumonée surprenante.
- Élégance du nez de fleurs et de groseille.
- Bouche acidulée, rehaussée d'agrumes.
- Un vin désaltérant.



**Domaine des Clos Godeaux**  
Chinon 2011 4,66 € 12,5/20

- Robe saumon clair.
- Nez discret de silex, de groseille et de fruits confits.
- La bouche est friande et se conclut sur le pomelo.
- Un vin friand.



**Sable de Camargue**  
Centenaire IGP Listel  
3,50 € 12/20

- Robe pêche, reflets saumonés.
- Nez expressif aux notes de fruits rouges et de renfermé (réduction).
- En bouche, élégance et rondeur, avec une finale asséchante.
- Un vin pas si net.



**L'Or des Treilles** Beaujolais 2011 4,20 € 11,5/20

- Robe abricot.
- Nez minéral (pierre à fusil), de fleur d'acacia mais avec une pointe de renfermé.
- Fraîcheur en bouche dominée par les agrumes.
- Un vin assez acide.



**Mas Fleurey**  
Côtes-de-Provence 2011  
5,80 € 11,5/20

- Robe claire abricot.
- Nez minéral teinté de discrets arômes de fraises.
- En bouche, une fraîcheur acidulée conjuguée à de la cire d'abeille.
- Un vin assez gourmand.



**Augustin Florent** Vin de pays des Coteaux d'Enserune (cubi 3 l) 6,14 € 11/20

- Robe corail.
- Expressif, le nez offre des arômes de fruits, café et fumée de cigare.
- En bouche reviennent les notes empreumatiques et poivrées.
- Un vin surprenant.



**Château de Fascolombe**  
Coteaux d'Aix-en-Provence 2011 7,35 € 11/20

- Robe intense abricot.
- Le nez reste fermé.
- Mais, en bouche, la rondeur s'exprime sur une trame épicée et une fraîcheur acidulée.
- Un vin contrasté.



**Super U** Côtes-de-Provence 2011 3,60 € 11/20

- Robe pêche intense.
- Nez discret de fruits et d'agrumes.
- La minéralité domine en bouche avec l'acidité.
- Un vin vif.



**Pierre Chanau** Côtes-de-Provence 2011 3,75 € 9,5/20

- Robe aux nuances pêche.
- Le nez présente un défaut (notes de viande).
- La bouche garde une structure intéressante, malgré le gaz carbonique très présent.
- Un vin défectueux.



**Château de Marsannay**  
Marsannay 14 € 8,5/20

- Robe corail.
- Nez peu élégant avec des notes minérales et balsamiques.
- Une bouche acide et asséchante dominée par la framboise.
- Un vin déséquilibré.



**Rosé de la Solitude** Bordeaux rosé 2011 6,83 € 7,5/20

- Robe pêche.
- Nez végétal et animal avec des arômes de fourrure et d'asperge.
- Une bouche homogène avec le reste où pointe l'orange amère.
- Un vin peu agréable.



En Provence, le terroir se partage entre champs de lavande et d'oliviers, et les vignes qui couvrent presque la moitié des terres cultivées.

# Les rosés... petits ou grands vins ?

Ni blanc, ni rouge, le rosé reste à part. Longtemps remise au rang de région de petits vins, la Provence cherche à l'anoblir depuis quelques années avec des crus classés et un vieillissement en barriques à la manière bourguignonne.

**A**vec leurs bouchons en plastique, leurs bouteilles en verre blanc, leurs couleurs Barbie, les rosés osent un décalage avec l'univers traditionnel du vin. Pour un peu, en 2009, l'Europe aurait autorisé leur coupage, une pratique qui consiste à mélanger vin blanc et vin rouge comme dans le Nouveau Monde... et en Champagne.

## AU PAYS DE MANON DES SOURCES

Les Provençaux ont réussi à faire abandonner le projet de règlement européen. La couleur des rosés reste issue du contact

plus ou moins long avec les peaux des raisins rouges selon trois variantes : macération pelliculaire, pressurage direct et saignée. Au pays de Manon des Sources, on ne jure que par les rosés de pressurage direct (baies ou grappes entières pressées) et de macération pelliculaire (égrappage, foulage des baies, macération courte du moût avant d'être pressé). Les autres régions françaises pratiquent aussi le rosé de saignée (comme le bordeaux rosé alors que le bordeaux clair résulte d'une macération) qui consiste à extraire le jus d'une cuve de rouge afin de le concentrer.

En France, les rosés offrent une palette de goûts et de couleurs. « Des experts réfléchissent à une définition du rosé, mais nous ne voudrions surtout pas commettre l'erreur de dire ce qu'il faut dire ou ressentir aux consommateurs pour ne pas dénaturer l'esprit du produit », confie Gilles Masson, directeur du Centre de recherche des vins rosés.

## VERS DES VINS PLUS COMPLEXES

Le succès de ce vin est venu des consommateurs qui apprécient ce vin plaisir à la couleur claire qu'ils achètent à moins de 5 € en grandes surfaces.

La Provence cherche à construire une image plus sélecte afin de gagner les professionnels à la cause des rosés. Une hiérarchisation du vignoble s'opère. Quatre dénominations identifient les meilleurs terroirs de l'AOC côtes-de-provence : Sainte-Victoire, La Londe, Fréjus et Pierrefeu (depuis 2013). Un mouvement vers un style de rosé plus complexe se met en place, comme le reflète le dernier concours des vins rosés de Saint-Tropez qui a inauguré en 2013 une catégorie "Vins rosés de garde".

MARISE SARGIS / Ingénieur : ANNE-LAURE BEQUET



- Notre dégustation confirme la qualité d'ensemble des rosés, seuls 12 % des échantillons n'ont pas la moyenne.
- Les rosés d'autres régions ont été davantage appréciés que les côtes-de-provence.
- Ces vins offrent de bons rapports qualité/prix, surtout en dehors de la Provence. La fourchette varie de 3,29 € à 14 €. Le prix moyen de notre panel se situe à 5,90 €.