

Rosés de l'été

Les coups de cœur de grands sommeliers

Simple vins de soif ? De moins en moins. La qualité des rosés a considérablement progressé, comme le montre le choix de nos experts.

Laure Gasparotto,
critique et auteur de «*Les Vins de Laure*» (Ed. Grasset)

Une terrasse ombragée, des cigales qui chantent et, dans le seau à glace, un vin léger, vif, fruité. Un rosé, bien sûr... Le succès des rosés ni blanc est récent et phénoménal. En 2009, les rosés ont représenté 25% des vins vendus en France. «Normal, ils n'ont plus rien à voir avec la piquette d'autrefois», affirme Philippe Faure-Brac, meilleur sommelier du monde en 1992.

Longtemps considérés comme la poubelle du vin rouge (les rosés sont fabriqués avec les mêmes raisins mais ne fermentent en cuve que quelques heures, le temps que la peau du fruit colore le jus), les bandols, les côtes-de-provence et les autres ont beaucoup investi sur la qualité. Les viticulteurs provençaux ont même obtenu que la Commission européenne renonce à légaliser le rosé né d'un mélange blanc-rouge (seule la Champagne y est autorisée), ce qui aurait anéanti leurs efforts.

Pour autant, tout n'est pas rose sur la planète rosé. Les bouteilles médiocres encombrant encore les linéaires. Capital a donc demandé à quatre professionnels réputés de sélectionner les meilleurs domaines du moment. Vous pouvez vous fier à ces dégustateurs exigeants. D'autant que c'est le moment : le millésime 2009 est, selon eux, exceptionnel... **Cédric Pietralunga** ♦



Philippe Faure-Brac,
patron du Bistrot
du Sommelier (Paris)

Nicolas Rebut,
chef sommelier
du Meurice



Antoine Pétrus,
sommelier
du Crillon

Vin de table de Provence, domaine Gavoty, cuvée Récital de Roselyne 2009. Du fruit, rien que du fruit. Ce rosé signé Roselyne Gavoty, propriétaire d'un domaine de 43 hectares réputé dans le Var, est si rafraîchissant qu'il peut se boire en apéritif ou à tous les repas. Yannick Alléno, Alain Ducasse et Guy Savoy l'ont mis à la carte de leur restaurant. 9 euros, www.gavoty.com