



Le Point

www.lepoint.fr Hebdomadaire d'information du jeudi 23 juin 2016 n° 2285

duvra bonpas

3780-2286-F-4,00 €

SPÉCIAL VINS D'ÉTÉ

Provence et Corse

Star de la saison, le vignoble provençal est presque exclusivement consacré à la production de rosés. Ce sont les trois grosses appellations de la région qui assurent l'essentiel des volumes : les vastes côtes-de-provence, les coteaux-d'aix-en-provence et les coteaux-varois-en-provence. Les petits crus, dont bandol ou les beaux-de-provence, produisent aussi des rosés, en plus petite proportion, souvent vendus un peu plus cher que la moyenne et réputés comme étant des vins de gastronomie. Si la forte demande estivale perdure, la consommation de vins rosés a dépassé le simple phénomène de mode. Beaucoup de gens boivent du rosé à l'apéritif et à table tout au long de l'année ; les producteurs se sont donc adaptés. Ils produisent une majorité de vins légers et fruités, parfaits pour l'apéritif, et des vins complexes, riches et vineux, véritables vins de repas.

Les rosés de Corse sont quant à eux frais et typés, et expriment le caractère original des cépages locaux que caractérisent les fameux arômes du maquis ■

Rosés de soif et rosés de gastronomie

Les vignerons ne veulent plus entendre parler de phénomène de mode. Ils en sont convaincus, la consommation de rosé s'est installée durablement, au détriment d'ailleurs de la consommation des blancs, et le rosé est devenu en quelques années un vrai vin de repas. Certes, le rosé reste pour l'essentiel un vin facile, juste compromis entre le fruité des rouges et la fraîcheur et la légèreté des blancs. Mais tous

les producteurs, provençaux en tête, revendiquent leur rosé de gastronomie, riche, complexe et surtout « vineux », histoire de rappeler qu'il s'agit bien de vin. Pour compléter la gamme, certains producteurs produisent dorénavant des rosés de garde. On trouve dans cette catégorie des cuvées encore rares de rosés vinifiés et élevés en fûts, comme cela se pratique pour certains vins blancs, en particulier en Bourgogne pour les grands vins de garde. L'élevage se fait, de quelques semaines à quelques mois, en présence des lies fines, qui, remises régulièrement en suspension dans le vin, apportent de la complexité aromatique et du gras. Conservés en cave, ces rosés développent des nez très originaux de fruits confits, de marmelade, d'épices douces, d'encaustique ou de tabac.

Ils sont adaptés aux cuisines exotiques, salée-sucrée ou épicée, ou simplement servis avec quelques copeaux de vieux cantal ou de jambon cru. Les bordeaux clarets, les tavel ou certains rosés des petites appellations provençales comme bandol, palette ou bellet sont à classer parmi les vins de repas. Mais les vrais rosés de gastronomie restent une minorité, à l'image des délicieux vins du Clos Cibonne, en appellation côtes-de-provence, élaborés à base du très provençal cépage tibouren ■ O. B.



Sélection vins d'été

PROVENCE et CORSE

Sauf indication contraire, il s'agit ici du millésime 2015.

CÔTES-DE-PROVENCE

17 - Château Cibonne

83220 Le Pradet
04.94.21.70.55.

Tentations. Grenache, cinsault et le très ancien cépage tibouren, dont ce domaine a depuis longtemps fait son cheval de bataille. Couleur pâle, nez gelée de groseille, rose, touche épicée, bouche ronde, enveloppée, douce, très gourmande. 10 €.

17 - Domaine Rabiega

83300 Draguignan
04.94.68.44.22.

Clos Dière. Robe pâle de pêche blanche. Nez mentholé, thym, pêche de vigne, bouche vive, élégante, très pure, des touches de cerise et de sauge, long. 12 €.

16,5 - Domaine des Aspras

83570 Correns
04.94.59.59.70.

Les Trois Frères. Vin bio. Couleur pêche, nez calcaire, framboise, minéral, bouche vive, épicée, tendue, élégante, fraîche, étirée, pimentée en finale. 10,50 €.

16,5 - Domaine Gavoty

83340 Cabasse
04.94.69.72.39.

Clarendon. Robe pomelo, nez rose, zeste de citron, fleurs blanches, bouche gourmande, large, bien fruitée, sur des notes d'agrumes. Vin d'apéritif et de repas. 14,50 €.

16,5 - Domaine des Escaravatières

(Voir portrait de Pascal Costamagna)

83480 Puget-sur-Argens
04.94.19.88.22.

Robe mangue, nez séduisant, mandarine, fruits rouges, très fin, suave, long. 8,20 €.

16,5 - Domaine du Jas d'Esclans

83920 La Motte
04.98.10.29.29.

Cœur de Loup. Bio. Rose pomelo, floral, rose, bouche ample, riche, bien parfumée, des notes cerise et mandarine, finale tendue et épicée, séveux. 11 €.