

Rosé mode d'emploi

Il est lointain le temps où l'on se méfiait des vins rosés, des viticulteurs de qualité se sont investis pour que les vins rosés soient aussi de bons, voire de grands vins ! En progression constante ces dernières années, le rosé a gagné la faveur de ceux qui se défient même de l'idée de vin. Mais à chaque circonstance, son vin rosé. Le choisir est aujourd'hui tout un art.

Côté couleur, la tendance est de lui donner des teintes indéfinissables, jusqu'à atteindre ces intrigantes robes diaphanes, séduisantes lorsqu'elles sont « poudrées » de pigments rougeoyants. La couleur d'un rosé ne reflète pas son caractère, mais ses concepteurs aiment en accentuer la limpidité, comme pour suggérer l'instant apéritif ! Autant dire que même les rosés recommandés pour la table peuvent aujourd'hui trouver leur place dans des circonstances plus légères.

Faites vos choix !

Il est des occasions où un vin modeste suffit : Vins de Pays, ou Bag in Box, fort commode lorsque les convives sont nombreux, peuvent réserver de bonnes surprises pour accompagner des choses simples ou agrémenter un buffet. Ce type de vin n'aura que son croquant à offrir mais il est des moments où l'on ne souhaite pas davantage.

À table, les accords avec un rosé gardent une part d'incertitude liée à la constitution même du vin. Le rosé possède généralement un fruité délicat qui réagit singulièrement, suivant le complexe acide/alcool qui le modèle. Selon le contexte, il pourra perturber la rencontre avec un mets ou au contraire, sublimer la confrontation. À défaut des repères avec nos rosés du Sud, on misera sur les classiques de la cuisine méditerranéenne avec l'assurance de mariages heureux, avec les cuisines du monde on cherchera une harmonisation avec leur caractère relevé, épicé, aigre/doux ou encore salé/sucré.

Nos coups de cœur donnent quelques pistes en ce sens. Qu'elles que soient les associations, rien ne sert de se formaliser : la présence même d'un rosé à table attise l'ambiance et inspire de l'indulgence ! Seul compte l'instant...

Nos coups de cœur

à partir de 3,45 €

2007 a été faste dans le grand Sud. Le millésime offre des vins en matière avec suffisamment de nerf pour procurer le juste plaisir. Notre sélection fait la part belle à la Provence, région qui fait autorité, mais comprend aussi quelques références, glanées dans les autres vignobles méridionaux.

Pour toutes les petites occasions

Terra Vecchia, Réserve (Vin de Pays de l'Île de Beauté)
3,45 € (existe aussi en Bag in Box de 3 l, à 10,50 €)

Le type même du « petit » rosé avec les bons ingrédients. Des senteurs croquantes, une matière légère seyante à tout contexte, un goût tonique, et le tour est joué. Le petit prix est en prime et, pour ne rien gâter, on le trouve (presque) partout!

À l'heure de l'apéro

Domaine Les Charmettes (Vin de Pays d'Oc) - 4,70 €

Enjôleuse suavité, des parfums qui évoquent la garrigue au premier soleil ! Bouche onctueuse avec sensation tonique du plus bel effet. Apéritif luxueux à son niveau, heureux sur les recettes estivales.

Domaine des Maels (Minervois) - 4,80 €

Subtilement floral, sort de l'ordinaire par son allure svelte, structurée, lustré par la fraîcheur, où se manifeste un goût sans fioriture, exaltant son côté bien sec. Il ouvre largement l'appétit !

Déjeuner sous la tonnelle

Château La Dournie (Saint-Chinian) - 5,20 €

Un bouquet de garrigue (fenouil sauvage, thym), jeu ample et aérien, notes framboisées. Idéal avec tian de légumes et chèvre frais.

Clos Canos (Corbières) - 5,50 €

Une adresse des plus sûres avec un 2007 conciliant un tempérament méridional et une verve fruitée. Avec sa luxuriance et sa puissance, il comblera bien des accords, à essayer sur un carpaccio de saumon.