



M

La vague rosée.

DOSSIER RÉALISÉ PAR RÉMI BARROUX, LAURE GASPAROTTO,
MICHEL GUERRIN ET OPHELIE NEIMAN.

Tout va vite, tout va bien pour le rosé. La quantité produite ne cesse d'augmenter, les ventes aussi, parfois dans des proportions folles, notamment à l'international. Toutes les régions s'y sont mises. Évidemment, le prix s'invite à la fête, au point que le consommateur achète de plus en plus de bouteilles au-dessus de 10 euros, ce qui est assez nouveau. Le rosé est une aubaine pour les vigneron, mais il n'est pas seulement un vin de chiffre d'affaires. La qualité aussi croît, qui se vérifie à la vigne, au chai et dans le verre. Au point que ce vin, compliqué à fabriquer – grappes rouges, vinification d'un blanc – mais perçu comme un breuvage sans prétention, convivial et estival, qui se boit aussi avec les yeux tant sa couleur importe, tutoie parfois la gastronomie : certaines bouteilles peuvent se garder plusieurs saisons et rivalisent avec de grands bourgognes.

Sacha Lichine incarne cette spirale insolente du rosé : il en fabrique quatre dans la région phare de Provence, a multiplié son chiffre d'affaires par vingt-cinq en dix ans, et son vin rosé est le plus cher au monde. Il en a fait une marque.

Une boisson tendance et chic, Impensable il y a dix ans. **Michel Guerrin**

Bouquets de rosés.

Corse-sartène, côtes-catalanes, tavel... Des vins, équilibrés et délicats, éclosent partout en France, venant taquiner dans notre sélection la suprématie du côtes-de-provence.

Par Rémi Barroux, Laure Gasparotto et Ophélie Neiman

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Château de Caraguilhes, corbières, « Cara », 2016

Du corps sculpté en finesse, avec beaucoup de précision. Voilà l'impression que nous laisse ce vin, très aromatique, harmonieux, avec une longue finale sur les fleurs. Label Écocert.

13 €, Tél. : 04-68-27-88-99.