

Les Grands rosés, un exercice de style !

par Magali Combard

C'est un vœu tout à fait justifié, venant d'un vigneron scrupuleux, que celui de donner de la grandeur à ses rosés.

Domage de ne se satisfaire que de leurs attributs liés à un "vin plaisir", "vin d'été", "vin de soif" ; ou encore "petit vin", bon marché, festif, à partager entre amis... Un vin qui se boit jeune, sur le millésime de l'année, frappé, aussi rafraîchissant qu'il n'est fruité.

Ou encore un style, un nouveau mode de consommation qui ne devait être qu'un phénomène de mode il y a encore dix ans mais qui s'est répandu, dans le monde entier, comme une traînée de poudre... Une véritable "success story" !

Pourtant une autre catégorie de rosés a toutes ses raisons de surprendre : le rosé « sérieux », crédible des « vrais » amateurs de vins. Les Grands rosés, ceux qui se collectionnent, s'élevèrent, valent cher, caractérisés par leur complexité, issus de pratiques œnologiques longues et pointues : contrôle des rendements et des maturités, issus de sélections parcelnaires et de presses, fermentation contrôlée, élevage en barriques, élevage sur lies, assemblages scrupuleux, filtration douce et enfin, du temps dans la cave. Un vrai travail d'orfèvre, un travail à respecter.

Exactement comme un grand blanc, ces rosés n'ont qu'une

seule caractéristique propre : être issus de raisins à peau rouge.

Inédits et délicats à réussir, ces rosés offrent finesse et équilibre si chers aux grands vins ! D'une complexité et d'une puissance aromatique si différentes du pamplemousse ou des thioles ; on y trouve le coing, la figue sèche, le laurier, le zeste d'agrumes, quelques fleurs blanches, des fruits à coque légèrement torréfiés mais aussi la brioche, des notes beurrées.

En bouche, de l'amplitude, du gras et de la persistance à l'opposé de cette fraîcheur, et le croquant de ces acolytes.

En termes d'accord mets et vin, on oublie immédiatement les barbecues et pique-niques pour se tourner vers d'autres idées d'associations, comme les cuisines exotiques et épicées, le sucré-salé, les viandes blanches rôties dans leur jus, les nobles crustacés, oursins ou langoustines... de vrais vins de gastronomie à consommer à table.

Une perspective plutôt alléchante pour le consommateur qui n'a pas d'autre choix que d'essayer. Cette nouvelle consommation leur donnera une nouvelle dimension, plus noble et qui n'a rien à envier à ses amis, les blancs et les rouges ! Et pour le vigneron, aboutir sa passion de l'expérimentation et s'essayer à créer dans un nouvel univers du rosé !



Pionnière rosé 2018

Côtes de Provence

50% Mourvèdre - 50% Grenache

Un élevage de 6 mois en barriques de chênes français appropriées à chaque cépage.

Confidentielle rosé 2020

Côtes de Provence La Londe

35% Cinsault - 35% Grenache - 30% Mourvèdre

Un vin de terroir issu d'une sélection parcelnaire de schistes purs sous l'influence de la mer Méditerranée. Des rendements plus faibles. Des règles d'assemblage spécifiques. Un rosé de pressurage issu de jus de goutte uniquement. L'un des 5 crus provençaux, La Londe labellisés en 2008.

Nous vous proposons de découvrir ces Grands Rosés dans une caisse découverte proposée dans notre bon de commande ci-joint.

Belle dégustation !