

Dossier spécial "Révolutions dans le vignoble"

## Vins : la revanche des rosés de terroir

Une jeune association de domaines revendique une place de niche pour vins de longue garde.

**S**ur le marché tendance des vins à couleur chair, la nouvelle Association internationale des rosés de terroirs (AIRT) brandit fièrement des quilles vineuses, rubis, écarlates ou saumonées, éventuellement boisées, de 42 domaines de France et d'Italie. Non pour lutter vainement contre le raz-de-marée commercial des vins (trop ?) clairs, mais pour retourner le phénomène à son avantage en faisant du "rosé de collection" l'ultime luxe de cet univers pâlichon. Une revanche sur la vague pamplemousse-piscine.

"Après vingt ans de croissance historique, le rosé est entré dans une nouvelle phase, avec une diversification possible dans des vins de terroir très valorisés", estime le négociant rhodanien Philippe Guigal, récemment propulsé à la présidence de l'AIRT à la faveur de l'acquisition du domaine d'Aqueria, à Tavel, où est née l'association, en 2021.

## **De plus en plus de producteurs rejoignent l'association**

Les domaines fondateurs du cru, en appellation d'origine contrôlée (AOC) depuis 1936, ont vite été rejoints par des producteurs des Riceys, dans l'Aube, et de Bandol, vignoble du rivage varois, marginalisés avec leurs cépages pinot noir et mourvèdre. Puis ont successivement suivi la maison lorraine Lelièvre, dont le gris de Toul apporte sa touche à la palette, le Bordelais Régis Chaigne, artisan de la relance du clairnet ou encore le domaine Fournier, à Sancerre, qui assume une couleur presque hérétique. Ainsi que des vigneronns de Faugères, du Luberon et des Costières de Nîmes. Depuis l'appel au monde entier de Philippe Guigal,

des Espagnols frappent à la porte – ouverte sur cooptation et dégustation à l'aveugle.

L'idée a séduit ces domaines familiaux qui ont résisté à la mode par tradition, par passion ou par anticonformisme. Aujourd'hui, ils ont la conviction d'être à l'avant-garde. Au Pradet, terre des côtes-de-provence, le tibouren du Clos Cibonne – breuvage sublime mais hors cadre avec sa teinte orange foncé et son année d'élevage – constituait un archaïsme. Le voilà devenu icône. "Le rosé de terroir est un rosé de vigneron, pas un produit de marque. Il a une empreinte, une signature, une histoire. Ceux qui relèvent de cette catégorie s'imposent comme des vins intemporels, qui assument leur singularité", explique le président de l'AIRT. A l'heure où l'on présente la Provence comme la nouvelle Champagne, il établit le parallèle avec les bulles de vignerons.

Ces rosés anticonformistes, hauts en couleur et forts en gueule, à table notamment, se boivent toute l'année, débordant d'arômes (fruits mûrs, fleurs séchées,

**LIRE AUSSI >>**

**Vignobles français : les Chinois en mode aller-retour**

épices, notes grillées...). A contrario des plaisirs fugaces et transparents de l'été, ces flacons de caractère se complexifient avec le temps, dans un registre oxydatif. Ils atteignent leur apogée entre 3 et 10 ans, comme le démontrent les millésimes anciens adoptés par les chefs étoilés Nicolas Durif et Nobuyuki Akishige, ou encore Pascal Bardet et son menu truffe sur le thème : "Faut-il 'rosé' la tuber melanosporum ?".

Ces vins de niche ne feront jamais de gros volumes. Mais ils peuvent séduire une clientèle tentée par l'originalité et séduite par le récit épique de leurs auteurs. Des microcuvées pour retrouver un peu d'humanité et de piment face aux rosés de soif au garde-à-vous ?

## ROSÉS DE TERROIRS



rosé de terroirs © / DR

## 2. Domaine Fournier Père & Fils *Les Belles Vignes* 2022

### Sancerre

L'appellation du Cher tient sa renommée de ses blancs vif et frais et, dans une moindre mesure, de ses rouges parfumés. Les rosés (6 % de la production), tendres et subtils, y occupent toutefois une place à part. Les pinots noirs, dont ils sont issus, se plaisent sur les Terres blanches, l'un des trois terroirs du cru, argilo-calcaire avec présence de coquillages fossilisés. Le rosé de cette estimée maison, dans sa robe fuchsia, exhale la framboise et la groseille. Un régal ! **18 €**

*Cavistes et sur tresorsdebacchus*