

# LE RETOUR EN GRÂCE DES ROSÉS

PAR CHANTAL DE SENGER **LONGTEMPS BOUDÉS PAR LES CÉNOPHILES, LES VINS ROSÉS REVIENNENT EN FORCE SUR LES TABLES GASTRONOMIQUES ET SE BOIVENT DORÉNAVANT TOUTE L'ANNÉE.**

Les rosés ne seraient plus l'apanage des consommateurs inexpérimentés se désaltérant lors de grandes chaleurs estivales. En effet, le breuvage est aujourd'hui de plus en plus apprécié des amateurs de crus qui ont su déceler en lui un fort potentiel. La qualité générale s'étant améliorée ces dernières années, le rosé peut dorénavant même accompagner des plats gastronomiques, de type asiatique ou à base de poisson, ou des desserts en remplacement du traditionnel champagne. «Il y a de jolis accords à faire, surtout sur des plats épicés», commente Thibaut Panas, chef sommelier des restaurants du Beau-Rivage Palace à Lausanne.

L'expert confirme que la demande s'est accrue ces dernières années, même si la clientèle de l'établissement cinq étoiles privilégie toujours les rouges et les blancs aux rosés. Cependant, des vins à la robe saumonée pâle avec des arômes de fruits rouges plaisent de plus en plus aux amateurs de vin. «Nous commençons aussi à les servir en piscine, avec des glaçons, explique Fabio Masi, sommelier du Four Seasons Hôtel des Bergues. Pour l'apprécier, il faut trouver un équilibre en bouche entre le gras et la fraîcheur du cépage», souligne le professionnel.

En France, les rosés célébrés par les critiques sont le Château Minuty, le Domaine Ott et le Château d'Esclans, domaine de Sacha Lichine, qui produit notamment Garrus, un rosé vinifié sous bois. En Italie, il y a le Valentini Cerasuolo d'Abruzzo considéré comme un rosé de prestige.

En Suisse, les frères Dutruy, dont la cave a été élue «Cave de l'année» au



**Aline Gutowski:**  
son vin «rappelle  
les vacances  
tout en gardant  
un esprit branché».

11<sup>e</sup> Grand Prix du vin suisse, ont reçu de nombreux éloges pour leurs rosé de pinot noir et rosé de gamay. Julien Dutruy explique: pour faire la différence, il faut trouver des sols qui se prêtent au rosé, c'est-à-dire des terroirs plutôt riches qui vont offrir assez d'azote et de vigueur à la plante afin que les raisins soient plus riches en arômes et plutôt pauvres en polyphénols (tanins et couleur). Les frères Dutruy se distinguent aussi en vendangeant toute leur récolte manuellement avec un tri à la vigne. Selon eux, le climat du lac Léman se prête particulièrement bien aux vins rosés.

## «Un nez intense»

A Genève, Aline et Grégori Gutowski sont deux entrepreneurs épicuriens qui ont souhaité redonner leurs lettres de noblesse aux rosés des Côtes de Provence. Après avoir sillonné la région du sud de la France, ils lancent en 2015

M-G Rosé Grande Cuvée avec l'aide de vigneron et d'œnologues suisses et français. Rapidement, leur rosé accède aux cartes des vins de grandes tables, notamment celles de Châteauvieux (Philippe Chevrier), de l'Hôtel des Trois-Couronnes à Vevey et de l'Auberge de l'Onde à Saint-Saphorin. Jérôme Ake Beda, élu sommelier suisse de l'année en 2014, le décrit ainsi: «Il a un nez intense par sa générosité en petits fruits rouges croquants. Des saveurs de fraise, framboise, menthe et pêche sont clairement perceptibles en milieu de bouche, ce qui donne beaucoup de charme et de pureté à ce rosé.»

«Nous avons justement cherché à travailler sur la longueur en bouche, explique Aline Gutowski. Nous ne voulions pas produire un «vin de soif», mais bien un vin qui exprime le terroir des Côtes de Provence, la qualité des sols et le travail de l'œnologue. Notre volonté était qu'il rappelle les vacances tout en gardant un esprit branché et urbain.» ■

## EN CHIFFRES

**CONSOMMATION** La production de vins rosés s'est développée ces dernières années sous l'impulsion d'une augmentation de la consommation, selon une étude de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV) et le Conseil interprofessionnel des vins de Provence (CIVP). Quatre pays représentent 80% de la production: la France est le plus grand producteur, suivie de l'Espagne, des États-Unis et de l'Italie. Alors que les Français et les Américains sont les principaux consommateurs, le nombre d'amateurs explose dans beaucoup de pays: +250% au Royaume-Uni depuis 2002, +750% en Suède et +250% à Hongkong. Les vins rosés représentent 30% des ventes de vins tranquilles (non effervescents), contre 16% en 2002.