

Une dégustation de Pierre Casamayor

ROSÉS EFFERVESCENTS LA PROVENCE PÉTILLE

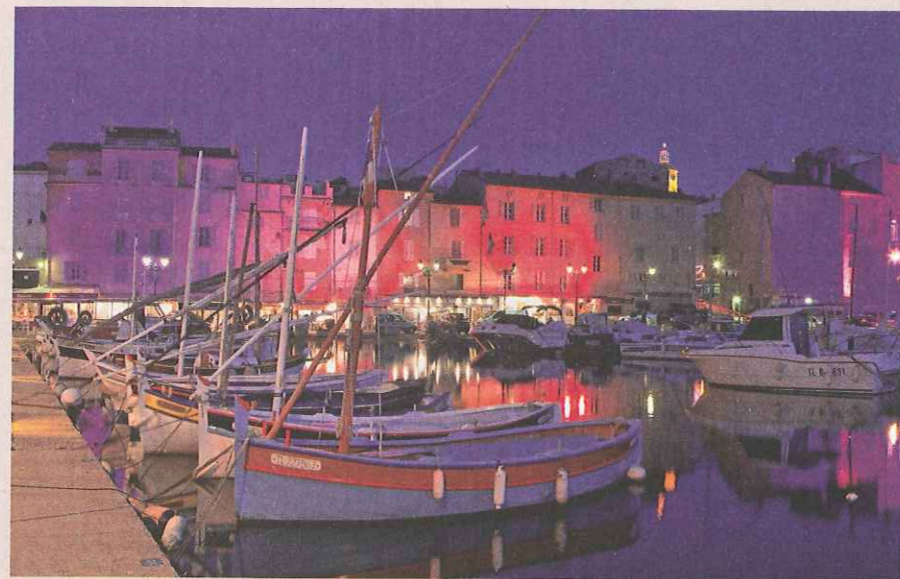
L'engouement pour les vins rosés effervescents, les vignerons provençaux l'ont saisi au bond, et travaillent avec leurs atouts propres à l'élaboration de bulles estampillées "Provence".

Le rosé est à la mode, les bulles aussi, nous en voulons pour preuve l'engouement grandissant pour les vins effervescents rosés de Champagne ou d'ailleurs. La Provence l'a bien compris, elle qui tient la tête de la production des vins rosés, qui montre la voie et s'en donne les moyens avec son Centre de Recherche sur le Rosé de Vidauban. Du coup, la tentation est forte de mettre une bouteille provençale à bulles à prix fort sur les tables azuréennes, les plages de Saint-Trop' ou les terrasses des palaces cannois.

La production d'effervescents rosés provençaux est pour l'instant confidentielle, mais une réflexion sur l'avenir de ces produits est bien engagée. La piste d'une appellation, Crémant de Provence par exemple, semble écartée car elle suppose un ramassage en cagettes à l'heure où le ramassage machine fait loi dans cette région. Mais une modification des décrets est toujours possible, sinon facile ; il y faudra du temps, de l'énergie, et le consensus manque encore.

Valoriser la méthode provençale

Ces vins sont aujourd'hui déclarés en "vins mousseux de qualité", sans mention du mot magique "Provence". Ils sont en grande partie élaborés en dehors des propriétés par des entreprises de travail à façon, qui font aussi bien de la cuve close que de la méthode traditionnelle, avec une particularité bien locale, la méthode dite "provençale" qui pourrait bien singulariser ces produits. Dans cette pratique, la seconde fermentation s'effectue avec du moût initial et non une solution sucrée. L'assemblage de grenache (40 %), cinsault (40 %) et syrah



Coteaux

(20 %) donne de bons résultats. Les raisins sont récoltés plus tard que pour les vins tranquilles, entre 12,5° et 12,8° potentiel ; on en vinifie 90 % et on congèle le restant du moût après filtration. La prise de mousse sera réalisée en bouteille avec addition de ce congelat et des levures. Le Centre du Rosé travaille depuis trois ans sur cette méthode qui semble prometteuse : la couleur reste stable et le fruité naturel est renforcé, un atout lorsque l'on sait que le fruit peut fortement baisser lors de la deuxième fermentation, surtout si l'on attend assez longtemps sur lattes pour avoir une bonne finesse de bulles. Les inconvénients ? Davantage de dépôt dans les bouteilles et donc un dégorgement plus difficile. Il restera à réglementer, initier des contrôles de qualité et valoriser ces vins effervescents qui se vendent aujourd'hui au prix des rosés tranquilles pour un prix de revient plus

LA PROVENCE ET LES BULLES. Les nuits tropéziennes retentiront désormais du son des bouchons provençaux.

élevé. Une valorisation qui aura besoin, d'une manière ou d'une autre, du mot Provence sur l'étiquette. Si, en tendance générale, la dégustation des 50 vins présentés révèle une grande hétérogénéité, avec souvent un affaiblissement de la complexité aromatique et de la finesse par rapport aux vins tranquilles et parfois des manques de nervosité, elle a montré qu'il existait un potentiel de qualité et surtout de personnalité dans certaines cuvées. Affaire à suivre.

LES CONDITIONS DE LA DÉGUSTATION

Les vignerons qui ont présenté des vins sont en appellation Côtes de Provence, Coteaux Varois-en-Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence.

16/20

■ MAS DE CADENET

Méthode traditionnelle Instant Éternel Robe saumon léger, bulle fine et abondante. Un nez très fruité, sur la framboise, avec des notes balsamiques ; une bouche fruitée, de la fraîcheur, une mousse fine et de la nervosité. Très réussi, avec de la personnalité. Un axe à suivre. Prix : 13 €

15/20

■ CHÂTEAU DE BRIGUE

Méthode provençale Bulles de Brigue La robe est saumon léger, les bulles sont fines. Des notes de fruits rouges, de miel au nez. La bouche fruitée, aromatique, avec une mousse équilibrée et fondue, distille des notes épicées. Prix : 15 €

15/20

■ CHÂTEAU DUVIVIER

Méthode traditionnelle Le Mistral Robe saumon pâle, mousse fine. Un nez floral, de fraise, plutôt en finesse. La bouche est fine et élégante, avec une mousse intégrée. Le vin a passé deux ans sur lattes, ceci explique cela. Prix : 13,50 €

15/20

■ CHÂTEAU LES CROSTES

Méthode traditionnelle Cuvée Claire Le nez est sur le fruit rouge, avec des touches florales. D'une bulle très fine, la bouche se montre fruitée, bien équilibrée et un peu dosée. Une cuvée savoureuse dont la mousse est bien intégrée. Prix : 7,90 €

15/20

■ DOMAINE D'ÉOLE

Méthode traditionnelle Éole brut Vieux rose léger, bulle fine. Nez délicat de fruits rouges (groseille, framboise) et d'agrumes. Bouche aux notes pralinées, de fraise au four, de la tonicité et une mousse fine. Prix : 15 €



INSTANT ÉTERNEL DU MAS DE CADENET. Très abouti, ce rosé effervescent de la famille Négrel montre la voie à suivre.

14/20

■ ABBAYE DE SAINT HILAIRE

Méthode provençale Cuvée Sophie Dans une robe vieux rose léger, une bulle fine, du fruit en bouche, de la structure, des notes épicées. Prix : 7,90 €

14/20

■ CHÂTEAU BARBANAU

Méthode traditionnelle Conciliabulles Robe saumon léger, bulle fine. Le nez fruité est sur la fraise écrasée, avec des notes rôties, épicées. Bouche fruitée, équilibrée, avec une mousse intense, qui finit épicée. Prix : 10,50 €

14/20

■ CHÂTEAU SAINT JULIEN D'AILLE

Méthode traditionnelle Cuvée Palatium Robe orangé pâle, bulle fine. Un nez

de fraise rôtie. La bouche fruitée, avec une mousse intense, un peu envahissante. Elle finit sur l'épicé. Prix : 10,20 €

14/20

■ CHÂTEAU DE SAINT MARTIN

Méthode traditionnelle Bulles de Rosé Robe saumon pâle, bulle abondante. Nez de fraise, notes d'herbe fraîche ; bouche légère, fine, avec une mousse marquée. Bien équilibré. Prix : 10,70 €

14/20

■ DOMAINE DES PEIRECÈDES

Méthode traditionnelle Robe vieux rose très pâle, mousse abondante. Le nez est floral, fin. La bouche, assez élégante, ouvre sur la fraise, avec une mousse fondue. La finale est poivrée. Prix : 14,60 €

14/20

■ DOMAINE SAINT-ANDRÉ DE FIGIÈRES

Méthode traditionnelle Brut Atmosphère Robe vieux rose, mousse abondante. Un nez sur la fraise fraîche et la brioche. La bouche, fruitée, avec une mousse fine, abondante, révèle des notes épicées. Prix : 16,50 €

14/20

■ DOMAINE SORIN

Méthode provençale Les Bulles du Domaine Robe saumon soutenu, bulle moyenne. Un nez sur le fruit, la rose. La bouche fruitée, avec une matière corsée, livre une finale épicée. Plutôt puissant, pour la table. Prix : 10 €

14/20

■ LES VIGNERONS DE LA SAINTE BAUME

Méthode traditionnelle La Bulle en Rose Un nez floral de fraise fraîche, une

bulle fine et une bouche bien fruitée, de bonne tonicité. Prix : 6,50 €

13/20

■ DOMAINE NAÏS

Méthode provençale Robe vieux rose léger, bulle fine. De la fraise, des notes florales, une certaine complexité au nez. La bouche se montre à la fois fruitée, délicate, avec une mousse fine et une finale adoucie. Prix : 9,80 €

13/20

■ DOMAINE DE LA PESSEGUIÈRE

Méthode traditionnelle Les Bulles Robe fuchsia léger, bulle fine. Nez très fraise, avec des notes florales. Bouche très fruitée, un peu simple, mais bien expressive. Prix : 8,50 €



ÉOLE BRUT DU DOMAINE D'ÉOLE. Jolie réussite que ce vin tonique à la bulle fine.