

LE BUZZ

+ 38%

C'est la progression de la production de rosé des différentes appellations Languedoc depuis 2011.

VIN : PAS DE PÉNURIE DE ROSÉ ICI !

La pénurie de rosé, ce n'est pas une fake news. Mais, ici, on ne sera pas touché. Explications.

Pas de panique: il y aura du rosé dans les paillotes et sur les terrasses cet été! Et, qui plus est, du rosé de chez nous! La pénurie annoncée mi-mai par plusieurs médias ne touchera pas les vins du Languedoc. "C'est certain, il y a eu une baisse des récoltes en 2017 dans nos vignobles", confie Jean-Philippe Granier, directeur technique de l'AOC Languedoc, mais pas de quoi craindre une pénurie. L'hiver rigoureux et la sécheresse de 2017 ont durement impacté les vignobles. En moyenne, la perte de récolte est estimée à 20 % par rapport à l'année 2016, mais, en Languedoc, cela ne devrait pas avoir de conséquence sur la production de rosé. "En Provence, le rosé représente près de 90 % de la production, la baisse des récoltes a donc une incidence majeure sur la production de rosé. Mais, ici, le rosé ne représente que 15 % des récoltes, la baisse sera donc plutôt répercutée sur les rouges et les blancs", explique Jérôme Villaret, délégué général du CIVL, Conseil interprofessionnel des vins du Languedoc.

Vinification. Dans le Languedoc, il y aura même davantage de rosé que l'année dernière. La production de rosé des différentes appellations Languedoc a, en effet, augmenté de



PHOTO FRANK MULLER PHOTOGRAPHIC NICE MATIN

23 % par rapport à 2017. "On avait anticipé que la consommation de rosé allait continuer à augmenter. Pour répondre à cette demande en hausse, l'année dernière on a donc incité nos vignerons à vinifier en rosé plutôt qu'en rouge", précise Jérôme Villaret. Les professionnels locaux ont ainsi saisi une opportunité. Car le rosé n'en finit pas de séduire. Il représente un tiers des bouteilles de vins consommées en France. Ici,

la production d'AOC Languedoc a connu une croissance de 38 % en sept ans. En 2017, il s'est ainsi vendu 27 millions de bouteilles de rosé AOC Languedoc.

"Il y a un engouement croissant pour le rosé, confirme Diane Losfelt, du Château L'Engarran, surnommée la Madame Rosé du coin, c'est léger, festif, facile à boire et facile à comprendre." Pour les vignerons, le rosé présente ainsi un atout de taille. S'il ne coûte pas forcément moins cher à produire qu'un blanc ou un rouge, il est, en revanche, quasiment assuré d'être vendu.

Décravater. De plus, l'image du rosé est en train d'évoluer. "Le rosé a permis de décravater l'image du vin, de le rendre plus accessible à tous", selon Jean Natoli, grand spécialiste du vin, qui dirige un laboratoire d'analyses et de conseils à Saint-Clément-de-Rivière. Désormais, le rosé sort de son image de vin de soir réservé aux soirées estivales. "Il se consomme toute l'année et des rosés très qualitatifs commencent à émer-

DEUX SORTES DE ROSÉ

Contrairement à une idée reçue, on ne mélange pas du vin rouge et du vin blanc pour faire du rosé. Les deux méthodes principales pour obtenir du rosé sont:

• **Le rosé de saignée:** il est obtenu à partir d'une vendange mise en cuve et destinée à produire du vin rouge. Après quelques heures de macération, on extrait une partie du jus.

• **Le rosé de pressurage:** le raisin rouge est pressé juste après la récolte, pour éviter que le jus se teinte en restant trop longtemps au contact de la peau.

ger", renchérit Jérôme Villaret. Dans ce contexte, les rosés de Provence occupent toujours une place de choix. "Leur réputation n'est plus à faire", reconnaît Diane Losfelt. Mais les rosés languedociens ont aussi leur place à prendre et, selon les experts, ils n'ont rien à envier à leurs voisins de Provence.

Gastronomiques. "On trouve ici de très, très beaux rosés, insiste Jean Natoli, ils se démarquent des rosés de Provence par leur caractère plus vineux, un peu plus gras et moins fluide. Ils sont plus gastronomiques, ce sont plus des vins d'assiette." Les vignerons languedociens ont bien conscience de ce potentiel et ne comptent pas s'arrêter là.

"Nous sommes encore novices dans le rosé, confie Diane Losfelt, beaucoup de choses restent à faire." Les viticulteurs languedociens étudient notamment la possibilité de produire des rosés de garde, de terroir. "Cette capacité existe et il y a un marché pour ça." ■

Coline Arbouet

CINQ ROSÉS D'ICI À DÉCOUVRIR

L'œnologue conseil Jean Natoli nous conseille cinq rosés d'ici :

- Château L'Engarran: "Ils font des très jolis rosés depuis très longtemps et ont souvent été récompensés." Environ 10 € la bouteille.
- Château Beaubois, Expression Rose. Vin des costières de Nîmes produit en agriculture raisonnée. "Un rosé vineux et classique." 7 € la bouteille en moyenne.
- Château Puech-Haut, prestige rosé. "C'est la référence rosé dans le Languedoc, car il produit de gros volumes, toujours d'une très belle qualité." Environ 12 € la bouteille.
- Château La Dournie, AOC Rosé. Vin bio de Saint-Chinian. "Un rosé plus confidentiel, mais remarquable." 7,90 € la bouteille.
- Les Vignes de l'Arque, Duché d'Uzès AOP Rosé: "Un rosé surprenant avec un éclat aromatique extraordinaire." 6,50 € la bouteille.