

les5duvin.wordpress.com
 Pays : France
 Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Cinquante nuances de pâle et quelques beaux rosés



Les quelques photos qui suivent ont été prises lors du dernier Mondial du Rosé de Cannes, la semaine dernière. Elles illustrent un peu de l'étendue de la palette de couleurs des vins rosés.

A ma table, les 5 membres de mon jury (savant mélange d'œnologues français, algériens et espagnols, complété par votre serviteur, sous la houlette de Philippe Dulong) tentaient courageusement de faire abstraction de l'intensité de la teinte, comme le préconisait d'ailleurs dans sa présentation Gilles Masson, le directeur du Centre du Rosé . Qu'importe le pantone pourvu qu'on ait du vin... Je confirme.

les5duvin.wordpress.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



les5duvin.wordpress.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



les5duvin.wordpress.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



les5duvin.wordpress.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Néanmoins, nous avons plusieurs fois tiqué devant des produits qui n'avaient de rosé que le nom, et plus grave encore, aussi peu de structure que de couleur, sans parler des arômes, sans doute lessivés par un passage au charbon. Au point que j'ai été tenter d'inventer un nouveau nom de cépage blanc: le *Charbonnay*.

« Pas de prise de tête »... qu'ils disaient

On nous dit que le consommateur demande du clair, du pâle, du diaphane; mais une fois la bouteille choisie et le vin versé dans le verre, apprécie-t-il vraiment le breuvage insipide, la solution hydro-alcoolique que certains lui proposent?

les5duvin.wordpress.com
Pays : France
Dynamisme : 0



Page 6/6

[Visualiser l'article](#)



Pas de prise de tête, d'accord; une certaine fluidité, pourquoi pas? Mais le vide, non! La promesse du rosé n'est-elle pas le plaisir? Alors, qu'il nous en donne un minimum, bon sang!

Heureusement qu'il y avait d'autres vins, au Mondial, pour porter les couleurs du rosé. Comme à chaque édition (celle-ci était la 16ème), l'organisation a été sans faille, toutes les conditions étaient réunies pour que chacun des 1366 échantillons puisse se mettre en valeur (à condition qu'il en ait une), qu'il puisse sortir de l'anonymat dans lequel le plonge la dégustation à l'aveugle. Bravo à tous, Cyril Payon, Thierry Gasco, Sophie Pallas, Cyril Cordier, Baptiste Minard et tous ceux que j'oublie, parmi l'équipe de l' Union des Oenologues de France.

Surprises, bonne et moins bonnes

Parmi mes vins préférés, cette année (mais ce n'est là qu'un aperçu des 6 séries dégustées à ma table, soit environ 130 vins), quelques belles surprises: d'élégants effervescents italiens (de toutes les teintes), un étonnant Clairnet (seul Bordelais médaillé parmi une foule de pâlichons aux bouches creuses et plus ou moins réacidifiées), un Tunisien bien en chair, un superbe Moldave (au très bel équilibre sucre-acidité) et quelques jolis Coteaux-d'Aix.

Grosse déception par contre, du côté d'une vingtaine de Côtes-du-Rhône non seulement blafards, mais aussi squelettiques. En l'occurrence, et pour plagier le grand Georges, ce ne sont pas tant les neiges d'antan qu'on regrettait, que les belles matières et les épices des Tavel, des Lirac et de tous leurs frères en Grenache, en Cinsault ou Mourvèdre.