

TENDANCES

JOUR DE FOOD

Boire la vie en rose

Vous voyez le rosé comme un jaja léger qu'on sirote à l'apéro ? Ces 10 cuvées signées par de grands vigneronnes font la démonstration qu'une robe rose peut cacher des vins vibrants et vivants. PAR CHARLES PATIN D'OOHOON

1. LOIRE BRENDAN TRACEY Pour une poignée de bouteilles

Le domaine : débarqué du New Jersey à quinze ans, Brendan Tracey est un touche-à-tout : ancien chanteur punk, créateur d'une radio libre, dessinateur (il signe lui-même ses étiquettes). Surtout, c'est un sacré vinificateur. **La cuvée :** un assemblage de pinot noir, de côté et de gamay qui flirte entre le rouge et le rosé. On dégaine sa digestibilité et ses arômes de cerise sur les fromages.

Prix conseillé : 14 €. *Brendan Tracey, 17, rue du Bourg, Sainte-Anne (Nant-et-Oise).*

2. ROUSSILLON LES FOULARDS ROUGES Soif du mal rosé

Le domaine : plantés par Jean-François Nicq aux portes de l'Espagne, ces Foulards rouges sont devenus le porte-étendard de la finesse et de la fraîcheur. Un mastodonte sudiste. **La cuvée :** composée de carignan et de syrah, elle tombe à point nommé à l'arrivée de l'été. Une bouche ample, des touches de pamplemousse... Cette soif du mal ne vous veut que du bien. **Prix conseillé :** 11 €. *10, chemin du Ric, Montespoulet-des-Albères (Pyrenées-Orientales).*

3. RHÔNE CHÂTEAU LANDRA Pur jus

Le domaine : installé au pied des monts de Vaucluse, Frédéric Renoux a fait de son château un bastion du bio. Ses vins sont un épantant mariage de maturité et de fraîcheur. **La cuvée :** cet éclatant assemblage de cinsault et de grenache porté sur le fruit affiche un joli taux de buvabilité.

Prix conseillé : 11,50 €. *Château Landra, 1267, chemin de Landra, Pennes-les-Francaises (Vaucluse).*

4. LANGUEDOC LES VIGNES D'OLIVIER Rond rouge

Le domaine : il a été repris en 2014 par Olivier Cohen. Avec du talent et du tempérament, ce jeune vigneron façonne des vins joyeux. **La cuvée :** l'assemblage de cinsault, de grenache et de syrah est aussi à l'aise à l'apéro que sur table. La dégustation, savant équilibre entre amplitude et tension vibrante, ne tourne jamais en rond.

Prix conseillé : 16 €. *Les Vignes d'Olivier, 43, route de Pevchabon, Argeliers (Ariège).*

5. RHÔNE CLOS DES GRILLONS Une île

Le domaine : en quinze ans, Nicolas Renaud a fait de ce clos tout en maîtrise l'un des domaines les plus étonnants du Rhône. **La cuvée :** du mourvèdre à l'état pur qui provoque la délicieuse sensation de croquer dans un fruit et d'en recueillir le jus éclatant. Indispensable. **Prix conseillé :** 20 €. *Clos des Grillons, 25, rue du Grand-Pont, Rochefort-du-Gard (Gard).*

6. LOIRE CLOS DE L'ÉLU Le baiser d'Alexandrie

Le domaine : béni soit la maison de Charlotte et Thomas Carsin. Leurs 20 hectares conduits en agriculture biologique comptent parmi les plus réjouissants d'Anjou. **La cuvée :** ce grouloux gris a tout d'un grand. Des arômes herbacés et des notes agrumées, on succombe à ce baiser bouleversant.

Prix conseillé : aux lecteurs de *L'Équipe*, la maison réserve une offre de choix : 20 € au départ du domaine contre 18 € habituellement avec le mot de passe *EQUIPE* (+ port à partir de 3 bouteilles). *Domaine du Clos de l'Élu, route de Bellevue, Saint-Aubin-de-Luigné (Maine-et-Loire).*

7. ROUSSILLON MATABURRO Mura Mura

Le domaine : une petite pépite ! En reprenant les 3 hectares de vignes plantées par la famille, Laurent Roger a hissé son Mataburro au sommet de Rivesaltes.

La cuvée : heures ! heures ! Ce merlot (beau-cou) complété par du muscat (un peu) cache une grande finesse. Un vin d'infusion entre le fruit et le végétal.

Prix conseillé : 17 €. *Mataburro, 4, rue Francisco-Ferre, Rivesaltes (Pyrenées-Orientales).*

8. AVEYRON NICOLAS CARMARANS Minimus

Le domaine : quand un ancien restaurateur parisien met l'Aveyron au centre du paysage viticole français. Majeur. **La cuvée :** forgée au fer servadou, un cépage du Sud-Ouest que Nicolas Carmarans maîtrise sur le bout des doigts. Avec ses notes de fleurs blanches et ses arômes d'écorces d'agrumes, elle présente un rapport fruit-fraîcheur maximal.

Prix conseillé : 17 €. *Nicolas Carmarans, Izques, Montézier (Aveyron).*

9. RHÔNE ROMAIN LE BARS Lirac rosé

Le domaine : avec Romain Le Bars, l'avel s'est trouvé un nouveau pilier. À la tête d'un micro-domaine, ce jeune vigneron vinifie avec un talent fou. **La cuvée :** fin, précis, avec des notes de fruits rouges acidulés, ce mourvèdre est éclatant. **Prix conseillé :** 18 €. *Romain Le Bars, Lavel (Gard).*

10. BOURGOGNE CHAPUIS & CHAPUIS Coteaux bourguignons rosés

Le domaine : Romain et Jean-Guillaume Chapuis, deux frères issus d'une famille de vigneronnes, ont installé il y a une dizaine d'années, en plein Pommard, leur remarquable maison de négoce.

La cuvée : avec ce coteau bourguignon rosé (appellation apparue en 2011), on croque dans un gamay aux délicates notes de fruits rouges soutenues par une légère acidité. Un délice.

Prix conseillé : 15 €. *1, rue des Charmes, Pommard (Côte-d'Or).*

OÙ LES TROUVER ?

- Directement au domaine.
- Chez le caviste lyonnais En attendant septembre : 34, rue Chevreul, Lyon (VII^e), 09-81-28-28-80.
- Chez le caviste parisien La Cave à millésimes, 180, rue Lecourbe, Paris (XIV^e), 01-48-28-27-62.
- Chez le caviste à vélo Rock Bottles (@rock_bottles) à Paris.
- Sur le site de vente en ligne : vinochemoo.com/



Photo: Laurent Béraud