



Vins rosés : l'Occitanie et le bordelais aussi

Longtemps, la Provence a régné en maîtresse incontestée sur la production et la qualité du rosé. Mais d'autres régions montent en puissance.



Antony Huchette pour M le magazine du Monde

« *On n'a pas Saint-Tropez, mais on a Sète !* » Derrière cette boutade de Jean-Claude Mas, négociant et propriétaire de 850 hectares de vignes en Languedoc-Roussillon, se cache la montée en puissance de l'Occitanie sur la planète rosé. En dix ans, la région est passée de 10 % de sa production consacrée à cette couleur à 16 %. Et elle a même dépassé la Provence en termes de volumes produits. Une révolution dans un secteur longtemps archidominé par les Provençaux. Et pour cause : ce sont les premiers à avoir consacré jusqu'à 90 % de leur production viticole à cette couleur, avec un Pantone chair pâle à peine saumoné qui sert de référence absolue. Preuve que les choses bougent, le Centre du rosé, né en Provence il y a vingt ans, pourrait même accueillir de nouveaux membres. « *Le sujet est en train d'être débattu* », confirme Gilles Masson à la tête de cet établissement de recherches et d'études spécifiques.

Aux Domaines Paul Mas, à Montagnac, où il a créé tout un univers autour de la notion de luxe rural, Jean-Claude Mas avoue qu'il n'a commencé à croire au rosé qu'il y a quatre ans : « *Je n'ai compris que récemment qu'il y a un art de vivre lié au rosé. Le rosé est une porte d'entrée dans l'univers du vin. J'avais fait une erreur en niant cette couleur.* » Son virage a été rapide : entre 2015 et 2019, la production de rosés de sa maison est passée de 3 000 à 25 000 hectolitres. Aujourd'hui, il commercialise 22 millions de bouteilles par an, vendues dans 70 pays. Pour que le Languedoc trouve sa place dans le monde du rosé, les professionnels ont beaucoup travaillé, non seulement sur leur technique de vinification, mais aussi sur le choix de parcelles de vignes plus aptes à produire cette couleur. Comme ici les cépages diffèrent de ceux de la Provence, les robes des rosés y sont généralement plus soutenues. Les grenache et cinsault les composent plus souvent



[Visualiser l'article](#)

que les syrah et mourvèdre de la Provence. Jean-Claude Mas, lui, mise sur le grenache, gris ou noir. Mais son cépage préféré pour produire cette couleur est le pinot gris, qui n'est pas très courant dans la région.

Un débouché salubre

Si la Provence et l'Occitanie fournissent plus des deux tiers des rosés français, d'autres régions se distinguent, à commencer par la Loire et le Rhône, autres gros producteurs de rosé bien que la part consacrée à cette couleur y reste stable d'une année à l'autre. Dans le Rhône, pays du tavel – l'une des deux seules appellations françaises à être entièrement consacrée au rosé, avec le rosé-des-riceys, en Champagne –, cela représente 15 % de la production. Dans la Loire, 24 %. À côté des secs, destinés naturellement plus à la table qu'à la plage, ce sont les demi-secs d'Anjou qui dominent surtout à l'export.

« Jusqu'alors, dans le Bordelais, on faisait du rosé pour concentrer les rouges. Désormais, on a appris à sélectionner les meilleures parcelles adaptées à cette production spécifique, avec une recherche de saveurs qui nous sont propres. » [Olivier Dauga, consultant](#)

Mais c'est aujourd'hui dans le Bordelais que se situe le plus fort potentiel de croissance de rosés. Connu autrefois pour ses clairets, des rosés très foncés, Bordeaux produit désormais 7 % des rosés de France, ce qui lui permet de s'inscrire en cinquième position des régions françaises. Le rosé apparaît comme un débouché salubre pour une région contrainte de se réinventer. Elle accumule notamment des années de stock de [vin blanc](#). « *On ne sauvera Bordeaux qu'avec des IGP Atlantique rosé auxquels ont droit tous les vins produits dans toute la région. L'IGP donne beaucoup plus de liberté. Pour s'en sortir, on n'est pas obligé d'afficher une appellation* », affirme l'œnologue Olivier Nasles, qui intervient auprès des entreprises pour proposer de nouvelles stratégies.

Un changement d'époque

La montée en puissance du rosé est une petite révolution dans une région où il a longtemps été considéré comme un sous-produit. Depuis cinq ans seulement, au début de la crise bordelaise, de nombreuses propriétés se sont mises au rosé mais sans vraiment travailler la teinte. Or leurs cépages cabernets sauvignon et franc ne sont pas les mêmes qu'en Provence et ont tendance à jaunir. « *En 2017, on a commencé à réfléchir davantage à la couleur demandée par le marché, un gris pâle, plutôt litchi*, explique le [consultant Olivier Dauga](#). *Il a fallu apprendre à faire du rosé avec nos cépages. Jusqu'alors, dans le Bordelais, on faisait du rosé pour concentrer les rouges. Désormais, on a appris à sélectionner les meilleures parcelles adaptées à cette production spécifique, avec une recherche de saveurs qui nous sont propres, axées sur le pamplemousse.* »

Ainsi, entre les millésimes 2017 et 2018, ne serait-ce que sur l'appellation bordeaux rosé, qui donne la tendance, la production a augmenté de 39 % ! « *On a fait trop de [vin](#) de négoce sans âme à Bordeaux*, analyse [Olivier Dauga](#), qui travaille à préserver la personnalité des différents vins. *On ne doit pas imiter la teinte rose pâle des rosés de Provence, mais trouver celle, plus ou moins foncée, qui ressemble à telle ou telle propriété.* » Même de grands châteaux, Haut-Bailly, par exemple, n'hésitent plus à habiller élégamment leur rosé et à l'exposer fièrement. Un vrai changement d'époque.