

Château de l'Aumérade, Cuvée Marie Christine Rosé 2009, Côtes de Provence

La plupart des groupes de communication en charge de la promotion des vins de domaines qui s'offrent leurs services mettent l'accent, ces derniers temps sur le vin rosé. L'an passé, déjà pour 2009, l'été serait rosé ou ne serait pas. 2010 prend le même chemin, encore plus décomplexé.

Pas une semaine où nous ne recevons, de la part des agences marketing, de mise en lumière, luxueuse parfois, du rosé de tel ou tel château bien connu et le tour de force qui est en passe de se réaliser est de faire admettre que cette couleur de vin peut être autre chose que ce petit vin commun, dont on ne s'encombre pas de regarder d'ordinaire l'étiquette et qui vient étancher la soif causée par les effluves grillées du barbecue à proximité. Comment faire passer l'image merguez rosé à celle du rosé Arcachon ? Rosé caviar, c'est déjà en partie utilisé, à défaut de parti pris.

Ce qui est intéressant, c'est de voir comment l'amateur averti va s'approprier cette tendance ou la rejeter au contraire. Il y a presque une honte à déclarer sur un forum de discussion d'amateurs que l'on aime le rosé : on avance, parfois, « j'en bois quand je suis invité chez des amis, l'été », presque en avançant que l'on y a été obligé. La phrase idéale, c'est « le rosé, ce n'est pas trop mon truc, personnellement » ; voilà qui laisse une porte ouverte et qui donne de soi une image de tolérance, mais qui laisse apparaître néanmoins un certain dédain hautain.

Mais qu'on le veuille ou non, le rosé, c'est tendance, et plutôt tendance bon chic bon genre. Quel luxe, en effet, totalement décalé que d'avouer en toute simplicité : « moi je bois du rosé, et j'assume ! ». L'image est intéressante : costume en tweed, montre de marque, verre en cristal, à l'ombre des grands arbres du parc du château, le verre de rosé à la main et un large sourire à la dentition parfaite, le regard lumineux. Vraiment très fort !

Alors puisque c'est ainsi, La Passion du Vin y va de son coup de projecteur aussi, pour ne pas être en reste et ne pas trop me montrer « has been » : et très traditionnellement, c'est vers un « Côte de Provence » que mon choix s'est arrêté, mais un cru classé, pour rester dans le bcbg « in » actuel et encore pas n'importe lequel : le vin préféré de Greta Garbo, logé dans une bouteille très belle et originale, unique, inspirée d'une pâte de verre de Gallé. Il s'agit de la cuvée Marie-Christine de château de l'Aumérade 2009 : un assemblage syrah cinsault grenache de ce millésime tant attendu. Une cuvée très réussie, à la fois ample et fraîche, parfaite pour tout un repas des beaux jours ensoleillés.

Commentaires de dégustations :

La robe est rose pâle, aux reflets saumonés.

Les arômes sont très expressifs dans ce millésime, axés sur les agrumes très mûrs, et notamment le pomelo.

La bouche, quant à elle se montre tendue mais marquée par une jolie amplitude. La fraîcheur est bien au rendez-vous. Le milieu de bouche montre une jolie puissance sur des saveurs toniques avec, en finale, des notes de pamplemousse rose qui se développent autour d'amers de qualité, soutenus par une bonne fraîcheur.

Un vin classique de rosé de gastronomie, mais qui est très largement diffusé et qui échappe aux tarifs délirants que l'on peut trouver dans cette couleur, au cœur de cette région, assez souvent. Ce vin-là gagnera, à mon avis à se garder quelques années.

