



Faugères mise désormais sur ses rosés de terroir

L'appellation participe au lancement de l'association Rosés de terroirs.

Caroline Gaillard
cgaillard@midilibre.com

« Les rosés sont des vins que l'on n'a pas vu venir, explique Nathalie Caumette, présidente de l'AOP Faugères, élue en mars dernier au conseil d'administration de la nouvelle association internationale Rosés de terroirs, à l'initiative de l'AOC Tavel. Ils ont été mis au grand jour par les rosés de Provence. Mais plutôt que de tous faire du rosé de Provence, affirmons notre identité. Nous sommes à Faugères, faisons du rosé de Faugères. » L'ambition de Rosés de Terroirs est d'accroître la visibilité et la valorisation des rosés en revendiquant leur place parmi les vins de terroirs. Ces rosés de terroirs se caractérisent par une grande diversité, car chacun d'eux, par sa couleur et surtout son goût, raconte une histoire liée à un endroit de nature, un vigneron et une ambition singulière. Le mouvement est ainsi composé de vignerons des AOC Tavel, Bandol, Côtes de Provence, Côtes de Toul, Costières de Nîmes, Faugères, Rosé des Riceys et Bardolino Chiaretto (Vénétie). « Avec le Covid, nous avons beaucoup moins vendu. Et il reste des rosés de 2019, poursuit Nathalie Caumette. Les professionnels n'en veulent pas, alors qu'ils sont très bons, parfois meilleurs que ce qu'ils étaient. Il faut que les consommateurs prennent conscience de ça et demandent à leur caviste des vins de 2019, les bons. »



Des rosés de terroir plus en adéquation avec les envies actuelles des consommateurs.

CC

Pour la présidente de l'appellation Faugères, ces vins « ne sont pas trop modifiés par la pratique œnologique, c'est le terroir qui décide. L'orangé, c'est le cinsault, et c'est très joli dans un verre. Et assumons le prix : le raisin est vendangé à la main, pressé, les bouteilles se gardent... Très souvent c'est du bio.

Ça ne peut pas être trop peu cher. »

Ces vins sont intéressants économiquement. Comme les blancs, ils ont des rendements plus élevés. « Ce sont plutôt de bonnes nouvelles. Il faut juste changer les mentalités, même devant les évidences. L'association a été lancée pour créer un

vivier, pour que les professionnels puissent trouver ce dont ils ont besoin. »

L'élargissement de l'association des Rosés de terroirs va se faire par cooptation. « À Faugères, il y a 20 ou 25 ans, le Château Estanilles produisait un rosé de mourvèdre fermenté en barrique. C'était visionnaire et précurseur, poursuit la présidente. La cuvée a été abandonnée car il y avait trop peu de demandes. Aujourd'hui, ils pourraient le reprendre. »

Et Nathalie Caumette verrait bien dès l'automne, la cuvée Val-longue 2019 du Château Estanilles et le CG Château de Grézan Rosé rejoindre sa cuvée Frou Frou 2019 du domaine de l'Ancienne Mercerie dans l'association.

« Les 2019 sont super bons. Je dis aux consommateurs "Profitez-en et soyez surpris". Attention, ces rosés-là, par contre ne doivent pas être trop frais. Entre 10 et 12°. Pour les rosés de terroir, la contrainte de température compte. »

Un marché qui ne connaît pas la crise

ROSÉ Segment des records, le rosé a vu sa consommation mondiale progresser de 40 % (passant de 18,3 Mhl à 25,6 Mhl) entre 2002 et 2018. Principaux consommateurs de cette couleur : les Français (34 % de la consommation mondiale) et les Américains (20 %). En dix ans, la part dans la consommation totale des vins est passée de 9,6 % à 11,2 % en 2018. « Le rosé est l'incarnation du plaisir instantané, indique Olivier Nasles, œnologue et membre de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) dans *Le Monde* (le 3 juillet 2020). Contrairement aux autres couleurs, le rosé n'a pas été enfermé dans des codes. Sa réussite tient au fait qu'on foute la paix aux gens ! » Ce même article concluait : « Preuve de la maturité de son marché, il se paie désormais le luxe d'étendre sa gamme, du plus simple au plus gastronomique. » Les vignerons de l'association des Rosés de terroirs incarnent cette nouvelle ère, celle où le rosé n'est plus une variable d'ajustement mais un vin à part entière et qui reste à découvrir !