

Les Echos Série limitée

BORDEAUX, LE ROSÉ S'IMPOSE

« Bordeaux, l'autre rosé », « Bordeaux, mais rosé »... L'appellation bordeaux rosé profite de la tendance tout en cherchant à imposer sa singularité. Haute en couleur, mais limitée en volume, l'appellation bordeaux clair et reste méconnue. À découvrir, les rosés des grands crus, marginaux mais gratifiants. Et abordables.

Par Nicolas de Royen

LE MEILLEUR MONDE DE BORDEAUX s'est mis à produire du rosé. Il n'a échappé à personne qu'un rosé produit en novembre était vendu en avril pour être consommé dans l'été. Ce qui fait une béquille de bonne qualité à la trésorerie des châteaux mise à mal par trois campagnes « primeurs » difficiles et successives. Et pourquoi laisser le bénéfice de la couleur aux seuls Provençaux ?

« *Bor-deaux ro-sé* », à partir du 17 juillet la campagne de publicité du Conseil interprofessionnel du vin de Bordeaux (CIVB) va déferler sur les radios. On s'imaginera illico sur une terrasse du Pyla, face au couchant, sable encore chaud et clapotis mezzo. On essaiera.

« *À Bordeaux, on a la chance d'avoir ces deux appellations bordeaux rosé et bordeaux clair et pour deux vins très différents* », indique Patrick Carteyron, de Château Penin. Des rosés peu colorés, mais moins pâles que ceux de Provence, parfaits pour l'apéritif et les repas légers. Et des claires à la couleur soutenue, plus puissants, plus tanniques, très friands. « *Il y a peu*, affirme le vigneron, *les négociants n'y croyaient pas. Ça change. Le CIVB communique depuis deux ans sur le rosé. Le clair et souffre d'un manque de notoriété.* » Rosés et claires de Bordeaux sont mis en avant par les

Oscars de l'été. Chaque année, six vins de chaque, entre 4 et 8 euros, sont élus par un jury de consommatrices et de blogueuses. Château Penin fait partie des lauréats 2014, tout comme L'Instant Bordeaux, le rosé de Malet Roquefort, maison de négoce du Château La Gaffelière, premier grand cru classé de Saint-Émilion. À cela s'ajoutent les Escales de l'été, promotion nationale des bordeaux d'été. Reste qu'avec ses 26 178 hectolitres, le clair et court loin derrière les 188 361 hectolitres des bordeaux rosés : 10 % de la production nationale (quatrième rang des AOP après la Provence, la Loire, le Rhône), 24 millions de bouteilles. Trois fois plus qu'en 2000. Plus personne ne doute.

CE N'EST PAS ENCORE À LA HAUTEUR des ambitions bordelaises : « *J'estime notre part de marché à 220 000 hectolitres*, déclare Hervé Grandeau, président du Syndicat des bordeaux et bordeaux supérieurs. *Cette année, malgré une récolte historiquement faible, les volumes de rosés ont été préservés et les marchés se sont faits très rapidement. Les opérateurs savaient qu'ils manqueraient de rosés pour alimenter la demande. Nous visons les 15 % de parts de marché d'ici à cinq ans.* » Chez lui, à Château Lauduc, Hervé ▶

Les Echos Série limitée

► Grandeau produit des vins souvent primés, 40 000 cols de claires et autant de rosés. « Le volume des premiers stagne, celui des seconds augmente de 10 % par an. Pour cette couleur, le marché est international. »
« Moi, je continue à défendre le clair, plus sélectif, affirme Patrick Carteyron. Il y a trente ans, j'en sortais 4 000 bouteilles. Aujourd'hui, c'est 60 000 contre 45 000 de rosés. C'est fruité, léger, agréable, méconnu, présenté comme un rouge léger ou un rosé corsé, ça dépend de celui ou celle à qui on parle. »
Le marché de ce vin ? « De Royan à Biarritz, de Bordeaux au bassin d'Arcachon », indique Grandeau. « Et ce n'est pas un produit piscine, déclare Patrick Carteyron qui l'exporte jusqu'en Chine. J'oblige les importateurs à le goûter. Même en France, il faut expliquer. » Si son nom rappelle les claires, vins clairs du temps où l'Aquitaine était anglaise, et les *new french clarets* (dont un certain Haut-Brion) appréciés outre-Manche au XVIII^e siècle, le clair moderne a été créé en 1949 par le célèbre œnologue bordelais Émile Peynaud. L'appellation d'origine contrôlée bordelais clair est née en 1950.

REVENONS AU ROSÉ. « À Bordeaux, il y a un intérêt », juge Bernard Magrez. Il en produit en Provence, dans le Languedoc, en Espagne et au Château Pérenne. Pas de 2013 pour celui-ci, trop faible récolte. Mais une pinasse, embarcation typique du bassin d'Arcachon, financée par Bernard Magrez participera aux régates cet été sous les couleurs de son rosé Bleu de Mer. Un vin de pays d'Oc, mais qui a le nom de l'emploi. « Conditions du succès, poursuit l'homme aux quarante châteaux, des vins pâles, compétitifs et des contenants originaux. Le rosé exige un packaging particulier. » C'est l'un des thèmes du concours « Bordeaux

rosé, l'autre rosé », présidé par Hervé Grandeau. « Les étudiants de quarante écoles françaises planchent pour la deuxième année sur le thème : "Comment promouvoir le bordelais rosé en France auprès de la cible grand public 18-40 ans afin qu'il devienne un produit tendance et incontournable sur le marché français." Nous avons toujours plus de dossiers de qualité », s'enthousiasme Franck Crouzet, parrain du concours. Il est aussi directeur de la communication de Castel dont le siège est à Bordeaux et qui est le leader mondial des vins rosés, grâce à son partenariat dans Listel SAS conclu avec Vranken-Pommery en novembre. Présents dans 93 pays, les rosés représentent 22 % du volume et du chiffre d'affaires de Castel Vins. À Bordeaux, Castel n'en produit qu'un seul, le rosé Baron de Lestac, 10 % des ventes de cette marque en volumes (soit 830 000 cols) et en valeur. Son prix se situe entre 4 et 6 euros. Et, bien sûr, toutes les grandes maisons bordelaises affichent un ou plusieurs rosés de marque : Yvon Mau, Dourthe, Cordier Mestrezat, Ginestet..

RESTE UNE PRODUCTION MARGINALE et encore très abordable, celle des crus bourgeois et des grands crus classés. Tel le clair La Rosée du Château de Pressac et les rosés de Rollan de By, Bouscaut, Lafon-Rochet (finement baptisé Lafon-Roset), Brown, Haut Bailly, Giscours pour n'en citer que quelques-uns. Le Rosé de Chevalier, d'un splendide rose framboise, existe depuis 1986. Trente-cinq mille cols cette année, à moins de 10 euros. « Nous saignons nos meilleures cuves, celles des plus belles et anciennes parcelles, celles du grand vin, explique Olivier Bernard, propriétaire du Domaine de Chevalier et président de l'Union des grands crus de Bordeaux. Un degré d'alcool pas trop élevé, une belle structure, voilà ce que je cherche. J'apprécie les rosés qui sont des vrais vins, pas les rosés fuyants. Le nôtre est un rosé de garde, deux-trois ans, je ne devrais pas le dire. Le marché aime les rosés à boire jeunes, frais, gouléants. Ces vins n'ont pas beaucoup de défauts, mais pas beaucoup de qualités non plus. Restons naturels. Notre couleur rose est soutenue ? Puissance et couleur n'ont rien à voir. Pâleur et qualité non plus, d'ailleurs. Les vins éclaircis artificiellement, je n'aime pas. » Olivier Bernard a offert à son rosé une bouteille originale. « Elle est la plus chère de toute notre gamme parce que ce vin en a plus besoin que les autres. Économiquement, pour un grand cru, mieux vaut produire du rouge que du rosé, c'est évident. Mais quand on en fait, il faut le faire bien, avec rigueur et ne pas lésiner, argumente-t-il. Les rosés des grands crus ne sont pas des sous-produits. » Château Giscours, troisième grand cru classé de Margaux, a lui aussi son rosé depuis 1997. « Le consommateur devient de plus en plus exigeant sur la couleur. Nous aussi, explique Alexander Van Beek, le directeur général. On n'en a produit que 12 000 cols, dont 1 000 magnums. On n'en a jamais assez. » ▲