

Le rosé garde des amis l'hiver

Depuis dix ans, les producteurs en vendent aussi durant la saison froide. Business juteux ou épiphénomène social ?

Manu GROS avec Camille WURTZ et Caroline GLANDER
mgros@laprovence-presse.fr

Le rosé, jadis, c'était juste un copain d'été. En septembre, on écrasait une larve et on lui disait à l'année prochaine, presque inquiet de ne jamais plus le revoir. Puis l'on rangeait les vacances dans la cave en béton. Et au premier coup de froid, il ne restait de lui que la nostalgie de nos quatre cent coups sur la plage de Saint-Barbecue.

Les temps ont changé et son statut aussi. Il y a une vingtaine d'années, l'aristocratie pinardière qui le traitait de sympathique piquette méridionale a dû modifier le vocabulaire. Sorti comme un diable de son cubitainer, le rosé a commencé par gagner ses lettres de noblesses sur le marché. De 10,8% du vin vendu en grande et moyenne surface en 1990, il est passé à 24,7% en 2009.

Pavé dans la mare commerciale, il a aussi mis les pieds dans la presse spécialisée qui s'est mise à distinguer les domaines engagés dans la progression qualitative.

Et il a même fini par contribuer à la panoplie bling-bling. A Saint-Tropez, au resto, le nec de la frime, c'est de poser une bouteille de cuvée Garrus du "Château d'Esclans". Prix du joujou: 80€ à la propriété!

Mais revenons à l'hiver qui nous occupe. Ce qui frappe au fil des ans, c'est de voir les

jeunes côtoyer leur compagnon d'été à l'année. Petit verre du repas de midi, pot du soir avant le ciné ou le retour studieux à la casbah, apéro-dinatoire prolongé... le rosé reste un des compères favoris de l'étudiant et plus encore de l'étudiante. Souvent, il

aura été le prime liquide euphorisant qu'ils ont testé. Frais, avec un glaçon, l'alcool se sent moins.

C'est donc au comptoir et aux terrasses que le rosé survit le mieux au gel de nos vellétés festives de cigales. Et pas que dans les limites de nos investigations aixoises.

Aurélien Pont, régisseur du château Pigouet (Jouques) et explorateur passionné de cette couleur de vin a été stupéfait par sa cote dans la capitale: "Cet hiver, j'ai eu l'agréable surprise de voir du rosé de Provence servi sur le zinc de différents bars parisiens. Des branchés et des moins branchés."

Le ministère de la santé doit-il faire une maladie ? Affaire de modération, comme pour le reste. Habile en rhétorique, la jeunesse argumentera que la dite modération est plus facile à maîtriser en manipulant du nectar à 12° qu'en carburant à l'anis calibre 45 des anciens.

*GMS: commerces de grandes et moyennes surfaces.

/ PHOTOS SOPHIE SPITÉRI, SERGE MERCIER, GUILLAUME RUOPOLO, PATRICK NOSETTO, CYRIL SOLLIER, CAROLINE GLANDER ET FLORIAN LAUNETTE



AU BAR

"Jeune, féminin et lié à l'apéro"

Frais, plus faible en degré que le pastis de naguère et beaucoup plus accessible en prix que le rosé champagne, c'est là que le rosé reste le plus consommé en hiver. Notamment à l'apéro. C'est le cas au Splendid, rue Thiers, où l'établissement glisse de la restauration du midi vers la "limonade" l'après midi et l'ambiance festivo-musicale à la nuit tombée. On nous en donne la preuve avec le ticket récapitulatif des ventes de vin du midi: "Aujourd'hui, rien qu'en restauration, pour quatre bouteilles de rouge, j'en suis à sept de rosé". Une est posée sur table entre deux couples affichant la petite quarantaine: "On en boit toute l'année. Le midi et en soirée. Quand il y a des filles, c'est ce qui met tout le monde d'accord."



AVIS plus nuancé pour Toby, serveur au Terminus, en haut du cours Mirabeau: "En hiver, 80% des clients commandent du rouge et les autres du rosé ou du blanc. La clientèle du rosé est féminine, plutôt jeune et souvent de la région. Je pense que c'est devenu populaire parce que ce n'est pas très cher." Patrick, barman du Verdun, sur la place du même nom, récusé la nouveauté du phénomène: "Beaucoup moins qu'en été, mais j'en ai toujours servi l'hiver. Je n'ai pas l'impression que cette demande augmente. À cette saison, les gens en prennent pour l'apéro mais le boudent au repas. Le plus souvent, il est commandé au verre ou en pichet."

DANS LES RESTAURANTS

Star asiatique, paria des "gastro"

Pas de surprise, les restaurants où le rosé marche en toute saison sont asiatiques. D'une part, son accord est conseillé avec cette cuisine. Et de l'autre, aller manger des crevettes à la vapeur, c'est aussi se payer un rêve de chaleur exotique, peu harmonisé avec la consommation de rouge chambré. On nous le confirme chez "Seito", place Jeanne d'Arc: "Le rosé se marie bien avec nos plats. En débit, on est à 50-50 avec le rouge. Mais il y a quand même plus de demande en été. Quant au type de rosé, c'est le même" confie Henry, directeur du restaurant.



Dans la restauration classique, le chiffre hivernal descend nettement en hiver. Déjà "Chez Jo" institution aixoise depuis 40 ans, place des Augustins: "On propose la même carte toute l'année mais on ne vend que 30% de rosé en hiver. Ce n'est pas un scoop. On a toujours eu des clients qui en consomment à cette période et c'est très mélangé en âge, sexe ou catégorie sociale" commente Jedinko, serveur.

Et le rosé passe à la portion congrue dès qu'on franchit les portes de la gastronomie. Explication avec Julien Fellah, sommelier conseil chez DVE: "Les seuls domaines qui gardent du crédit sont ceux qui ont déjà fait leurs preuves avec des cuvées de rouge ou de blanc et qui continuent d'en faire la majorité de leur production. C'est le même ostracisme qu'avec les vins étrangers, alors qu'il y a des crus magnifiques en Australie, aux USA ou en Espagne. Nombre de chefs réputés se sont ouverts sur la cuisine du monde mais ils restent vieux jeu sur le vin. Pour le rosé, l'espoir repose sur la génération montante. À Aix, je pense à Pierre Rebol (étoilé Michelin). Il s'inscrit dans une globalisation des saveurs et je sais qu'il en conseille avec certains de ses plats."

CHEZ LES CAVISTES

"Plus saisonnier que dans les cafés"

Même si le rosé s'accorde particulièrement avec les plats épicés et une cuisine asiatique qui a pénétré les foyers aixois, pour Vincent, à la "Cave du Félibrige", rue des Cordeliers: "Dans les cafés, depuis quelques années j'en vois effectivement sur les tables en hiver. Mais pour nous cavistes, ce produit est beaucoup plus saisonnier. C'est très rarement la couleur de bouteille qu'on vient chercher pour un bon repas entre amis. La période allant de novembre à février, représente péniblement plus de 5% des ventes qu'on peut faire sur l'année. Elle est assurée par les fidèles de la couleur qui ne boivent que ça toute l'année. Aussi par des gens qui l'achètent en vrac, histoire de prendre un petit verre de vin de temps en temps. Notamment quelques personnes âgées." Même bilan, rue d'Italie, pour Joseph, doyen aixois de la corporation et clé de voûte de la cave "Bacchus": "Depuis 33 ans que je suis là, je peux constater que la demande a considérablement augmenté l'été mais les ventes restent très anecdotiques durant les mois froids. Pour la plupart des clients, le rosé continue de se déguster au bord de la piscine, les pieds dans l'eau, en écoutant les cigales. L'hiver, il n'est demandé que par les inconditionnels, surtout des Provençaux. Et il n'y a pas d'orientation vers des rosés de garde. Ils m'achètent le même que l'été."



Emplacement plus propice, autre type de clientèle? On ne sait, mais la couleur rallie plus de suffrages hivernaux chez "Nicolas", rue Maréchal Foch: "Sur la période, on oscille entre 10 et 15% de la vente annuelle. Ce chiffre pourrait être supérieur si certains producteurs ne se retrouvaient pas en rupture de stock à partir de septembre. J'ai des clients attachés à un domaine particulier. Ils ne veulent pas se hasarder sur autre chose et ne remettent les pieds dans la boutique qu'en janvier-février à la mise en vente des nouveaux millésimes. C'est par exemple le cas avec le domaine du Paternel (Cassis)."

24,7%
du vin vendu en 2009 dans les GMS* était du rosé, contre 10,8% en 1990

L'ANALYSE d'Olivier Nasles

"Anodin côté finance mais belle victoire culturelle"

Viticulteur à "Camaïssette" et œnologue conseil de nombreux domaines du pays d'Aix, Olivier Nasles observe le marché du rosé à la loupe depuis des lustres: "En ce moment, les acheteurs sont effectivement excités comme des puces par la sortie du nouveau millésime. Si on écoutait les gros négociants, à peine la vendange terminée, il faudrait envoyer des échantillons. Mais cette course à l'échalote, c'est pour assurer un gros marché d'été. De novembre à mars, il y a très peu de retraisons de commandes. Certes, cela assure un petit roulement de trésorerie sur lequel les producteurs ne pouvait pas compter jadis. Durant l'hiver 2010, environ 1,5 million de bouteilles seront vendues en grande distribution contre 1 million en 2005. Mais je pense que cette progression en restera là. Ce qu'il faut voir, c'est le chiffre global. En 2005-2006, 3,5 millions de bouteilles ont été écoulées dans ce circuit et on ne devrait pas dépasser 3 millions en 2010. On ne peut donc parler d'année canon." En revanche, pour l'œnologue, voir le rosé rester sur les tables de bar en hiver, est une réelle victoire socioculturelle: "Cela prouve que ce vin a conquis durablement les jeunes. C'est peut-être eux qui l'imposeront dans les restaurants gastronomiques, lorsqu'ils auront l'âge et les moyens de les fréquenter. Pour l'heure, il ne fait pas partie des codes de la grande cuisine. Et phosphorer sur des rosés de garde plus complexes n'y change rien. A Camaïssette, ma cuvée Amadeus n'intéresse que certains passionnés. J'en produis 4 000 bouteilles pour le plaisir, et basta."



LE COMMENTAIRE d'Olivier Sumeire

"Le millésime 2010 était guetté et c'est valorisant"

Propriétaire du domaine "Château Coussin" et président de l'Association des vignerons de Sainte-Victoire, Olivier Sumeire met l'accent sur la curiosité grandissante qui accompagne chaque nouveau millésime: "La précocité du négoce du rosé relève de la pure logique d'un marché estival devenu important. Avec une production qui a eu du mal à satisfaire la demande en 2008 et 2009, pour assurer leurs volumes, les gros opérateurs m'ont sollicité très tôt à Château Coussin et idem pour nombre de mes confrères. Côté vente d'hiver, le marché est assis depuis trois ou quatre ans sans jamais excéder les 20% de nos ventes. Mais, au-delà de ces paramètres commerciaux, ce qui est valorisant, c'est la curiosité qu'éveille la sortie d'un nouveau millésime. Désormais, il y a une attente comparable à celles de grandes AOC de rouge et de blanc." Cette semaine, les propriétaires de l'association faisaient justement le point sur celui de 2010. Olivier Sumeire est enthousiaste: "Là, ce n'est plus le propriétaire ou le président d'association de vignerons qui parle mais le dégustateur passionné. Nous avons goûté 32 de nos crus. Le plus marquant, cette année, c'est l'homogénéité et la réussite de la couleur pâle. Côté nez et palais, on tend vers l'équilibre minéralité, fraîcheur, élégance. C'est très prometteur." Confirmation attendue dans les guides des vins où les chapitres dédiés au rosé ont épaissi à l'aune des parts de marché gagnées par le produit.



VOTRE AVIS

Buvez-vous du rosé entre novembre et début mars ?



Bastien, 25 ans, étudiant.

"Je trouve que le rosé est un bon vin. Il m'arrive d'en boire en hiver mais beaucoup moins qu'en été. C'est tout nouveau pour moi. Mes habitudes ont changé depuis que je suis étudiant. Je trouve agréable d'en prendre un verre de temps en temps à l'apéro avec mes amis. J'ai une préférence pour les rosés de Provence et les Bandol."



Lisbeth, 60 ans, retraitée.

"Je bois du rosé toute l'année. J'aime ce style de vin. C'est léger et convivial. Il se déguste comme du blanc. Apéro, dîner, le rosé se marie avec tout. D'ailleurs, j'essaie d'en découvrir de nouveaux tous les ans. Mon préféré? Le coteau d'Aix, bien sûr! J'ai quand même à la maison une ou deux bouteilles de rouge en réserve pour mes amis."



Jean-Renaud, 47 ans, auto-entrepreneur.

"Je ne bois pas de rosé l'hiver ou du moins très rarement. Pour moi, c'est une boisson d'été, rafraîchissante, qui rime donc avec soleil. Chez des amis ou lors d'une soirée, il m'arrive d'en prendre un verre pour le plaisir de partager. Mais en ce moment, je préfère boire du rouge. Avec ce temps, il faut se réchauffer."



Sophie, 18 ans, étudiante, Aix.

"Je ne prends jamais de vin à table. J'en bois uniquement en soirée ou en apéro. Mais que soit l'hiver ou l'été, cela a toujours été du rosé. J'adore son goût léger et fruité. C'est rafraîchissant. Avec mes copines, on n'aime que ça comme alcool. Quel type de rosé? Je ne suis pas une très grande connaisseuse, alors j'achète souvent le moins cher."



Alain, 45 ans, caviste.

"Le vin, c'est mon métier et ma passion. J'en bois toute l'année mais le rosé, en général, je l'oublie en hiver. Ceci dit, avec une cuisine relevée, asiatique ou du poisson, il peut m'arriver d'en prendre un verre et c'est plaisant. Quand ça m'arrive, mon choix ira plutôt vers des domaines du Var, de Cassis ou des Côtes du Rhône."