

L'offre de rosés complexes et aromatiques a beaucoup augmenté ces derniers temps.



Ne passez pas à côté des rosés!

Souvent dans l'ombre des rouges et des blancs, les vins rosés méritent pourtant mieux que leur réputation. Chandra Kurt vient d'en déguster une centaine, histoire de se faire une idée de la production suisse actuelle.

Texte: Chandra Kurt Photo: Bruno Torricelli

J'avoue volontiers que les rosés sont très minoritaires dans mon armoire à vins. Mais j'en a tout de même une demi-douzaine de bouteilles sous la main, histoire de ne pas être prise au dépourvu si l'envie me vient d'un petit verre de rosé à l'apéritif ou pour me désaltérer lorsque je fais la cuisine. Car dans ce genre d'occasions, j'ai tendance à préférer le rosé au blanc.

Lorsque j'ai rédigé mon livre «Drink Pink» (www.mediagene.ch/cms/drinkpink.phtml) il y a quelques années, l'ouvrage a sus-

cité des réactions assez mitigées de la part de mes collègues qui, visiblement, ne semblaient pas m'envier d'avoir dû pour l'occasion déguster moult rosés. Je n'ai pas très bien compris leur attitude car pour moi, un rosé bien élevé est un vrai délice. Il est d'ailleurs intéressant de constater qu'on lance beaucoup plus de rosés que de blancs ou de rouges, un indice de vitalité qui ne trompe pas.

Des vins passe-partout

Les rosés sont particulièrement appréciés en cuisine dans la mesure où ils font

l'affaire avec presque tous les plats, notamment la cuisine asiatique. Un rosé fruité et gouleyant, par exemple à base de Merlot ou de Pinot Noir accompagnera par exemple très bien les curries et les plats thaïlandais.

Le rosé fait aussi fort bien l'affaire avec toutes sortes d'entrées, de poissons, de tapas et d'antipasti. Grâce à sa légèreté, il met aussi en valeur des plats plus roboratifs comme le boudin et le lard fumé. On aurait tort de croire que les rosés actuels se limitent aux vins d'apéritif doux et pauvres en alcool. Le nombre de rosés aromatiques et

complexes a en effet considérablement augmenté ces derniers temps.

Déboucher et déguster

Combien de temps une bouteille de rosé ouverte reste-t-elle bonne? Eh bien tout dépend de la complexité du vin. Les rosés légers et la plupart des blancs ne «tiennent» en général qu'un jour. Le mieux est donc de reboucher la bouteille et de la mettre au frigo. Les crus plus puissants et complexes peuvent en revanche se garder sans problème deux jours au frigo. Globalement, les rosés comptent tout de même parmi les vins dont la durée de vie est la moins longue. J'ai fait maintes fois l'expérience qu'une fois ouverts, ils n'évoluent presque jamais positivement. Lorsque vous débouchez une bouteille, je vous conseille donc de la finir.

Les rosés étant peu tanniques, ils se prêtent assez mal à une longue garde. Il convient donc de les boire dans les trois ans. Globalement, la règle est la suivante: plus la durée entre les vendanges et la mise en vente est courte, plus le vin doit être bu rapidement.

10 ROSÉS RECOMMANDÉS PAR CHANDRA KURT

- **Ceil de Perdrix 2007, Neuchâtel**
Domaine E. de Montmollin Fils, CHF 15.30
www.montmollinwine.ch
- **Ceil de Perdrix du Valais 2007**
Gregor Kuonen, CHF 15.20
www.gregor-kuonen.ch
- **Schiller 2007, Zizerser, Von Salis**
CHF 17.-, www.vonsalis-wein.ch
- **Mürset Ceil des Roches 2007, Grillette**
CHF 17.-, www.grillette.ch
- **Dä Wiiss 2006, Wein Stamm, CHF 13.50**
www.weinstamm.ch
- **Dôle Blanche de Chamoson 2006**
Giroud Vins, CHF 15.-
www.giroud-vins.ch
- **Ceil de Perdrix 2007, Goldbeere**
Volg Weinkellereien, CHF 12.20
www.volgweine.ch
- **Pink by Obrist 2006, Vin de Pays Suisse**
CHF 8.90, www.obrist.ch
- **Gran Rosé 2007, Rosato da Uve Merlot**
Guido Brivio, CHF 14.50, www.brivio.ch
- **Rosamour 2007, Rosé du Valais**
Charles Bonvin, CHF 13.80
www.charlesbonvin.ch