

# Au plaisir du vin

*L'été est propice à la simplicité, à la fraîcheur, aux rencontres ; une nouvelle façon de partager.*

**PAR JACQUES DUPONT**

Publié le 17/06/2015 à 07:00 - Modifié le 17/06/2015 à 10:29 | Source Le Point.fr



## Convivialité

Cette révolution-là est minime et ne changera pas grand-chose à l'évolution du monde. C'est d'ailleurs peut-être regrettable – on peut penser comme Diderot que le vin, en boire et en parler, rend les hommes plus raisonnables – mais c'est ainsi... Le mode de consommation du jus de la treille, ses moments, ses saisons connaissent une notable mutation. On ne parle pas ici de ce que tout le monde sait : la disparition du « vin-aliment » qui accompagnait les travailleurs de force. Celui-là est en voie d'extinction depuis déjà fort longtemps. C'est plus subtil... Une sorte de glissement des rouges de garde, ceux qui vieillissaient dans la cave recouverts de poussière, ceux que l'on débouchait avec le gigot ou le poulet rôti dominical, vers du plus immédiat et peut-être plus festif. C'est Mozart et sa « Flûte enchantée » qui met au rancart Wagner et « Le crépuscule des dieux ». Ou presque. C'est surtout un intérêt nouveau et de plus en plus affirmé pour ce qu'on résume sous la dénomination « vins d'été ». Les vins à boire dans leur jeunesse, appréciés pour leur fruit, leur fraîcheur, une certaine vivacité, gagnent de plus en plus de terrain. Nouvelle tendance associée à un mode de vie différent, avec des repas moins longs – surtout le midi –, une recherche du produit pur, d'origine, valorisé par ses propres saveurs plus que par les sauces ou ces déstructurations mousseuses, un temps coqueluches

de certains grands chefs en passe de devenir coquecigrues d'une époque où tout glisse très vite.

C'est valable pour les rouges, dont on peut tracer le profil : fruit, tanins discrets mais développant une petite aspérité en finale qui fait saliver et titille l'envie. La Loire et ses appellations – anjou, chinon, bourgueil, etc. – s'en réjouissent. Mais on constate aussi que les côtes-du-rhône, les bourgognes (quand on peut en trouver que le marché export n'a pas accaparé) se boivent de plus en plus jeunes. Même le beaujolais, un temps boudé par les consommateurs à cause de sa version « bojo-nouveau-au-goût-de-banane », revient dans l'air du temps. Dans cette région, la crise et l'arrivée d'une nouvelle génération un brin écolo ont provoqué une solide remise en question. C'est un bonheur de retrouver pour l'été du beaujolais vrai de vrai, sans artifices et doté bien souvent d'étiquettes modernes et originales. Le Sud-Ouest, avec la remise sur l'étal de cépages anciens tels le prunelart, le braucol et autres, qui se montrent d'une très agréable rusticité, est lui aussi à la fête.

Les vins blancs bénéficient grandement de cette évolution et deviennent des vrais vins de repas, surtout au déjeuner. A condition, toutefois, de ne pas pêcher par lourdeur et boisé empâtant. Le muscadet nouvelle vague, celui que peu à peu imposent les bons vignerons, correspond à cette définition. Il est temps de le (re)découvrir.

## Spectaculaire mutation

Mais le champion toutes catégories de cette nouvelle approche du vin, c'est bien entendu le rosé. Au dernier recensement, en 2013, le rosé représentait 29,7 % de la consommation totale. Soit le triple de ce qu'elle était en 1990 ! Le grand changement date de douze ans : la rencontre entre la canicule et les progrès réalisés auparavant dans les chais et les vignes. Fin du rosé Décap'four qui filait des crampes à la troisième gorgée. La Provence a montré l'exemple en s'équipant de cuves thermorégulées, de climatisation à tous les étages et travaillant les vignes pour faire du rosé, du bon. Spectaculaire mutation qui s'est accompagnée très souvent d'une tout aussi spectaculaire envolée des prix dans les domaines les plus renommés. Le célébrissime tavel, en vallée du Rhône, cru que les anciens célébraient pour sa tenue dans le temps comparable à certains rouges mais qui se distinguait surtout par sa haute teneur en alcool et une certaine pauvreté aromatique (jeune), a lui aussi opéré une autocritique réussie. Ceux que nous avons dégustés cette année se sont tous montrés de belle qualité, aromatiques, équilibrés, intenses. Dans la Loire, les cabernets d'Anjou, naguère sirupeux et collants au palais, ont subi une cure de réduction du sucre au profit des saveurs fruitées. Les rosés « normaux » ont pris des formes élégantes et fraîches en même temps qu'ils perdaient de la couleur.

Un seul regret dans ce tableau presque idyllique : trop peu de rosés issus du cépage pinot noir. Il y a bien sûr la production confidentielle en Champagne, du rosé des Riceys, délicieux et presque vendu sous le manteau (à un prix soutenu), mais en Bourgogne, royaume du pinot, il est difficile de se procurer du rosé ailleurs que dans l'Yonne, du côté de Coulanges-la-Vineuse ou parfois d'Irancy. Le rouge se vend trop bien pour que les producteurs sacrifient une partie de leur récolte à produire du rosé. Tant mieux pour eux et tant pis pour les amateurs, car, dans cette couleur, le pinot noir fait merveille. Il faut alors se tourner vers Sancerre ou l'Alsace... Autre solution : tenter un rapprochement avec le Languedoc, où le cépage cinsault, travaillé délicatement, ramassé à la juste maturité et surtout pas trop tard (sinon, il perd ses arômes), fait merveille en rosé, mais aussi en rouge. Finesse des tanins, jolis fruits rouges en bouche, avec parfois des notes de mandarine. C'est déjà les vacances.