

Provence : je suis parti à la recherche du rosé, mais les blancs furent la véritable découverte

Club des Amis du Vin 66 - Compte rendu du voyage viticole en Provence

Je suis allé en Provence à la recherche du secret de son rosé mondialement réputé. Cela semblait être la raison évidente d'explorer les vins de la région. La Provence a construit une réputation internationale autour de rosés pâles, élégants et secs, et je voulais comprendre ce qui se cachait derrière ce succès.

J'ai une certaine formation œnologique grâce au **WSET**, mais ce voyage m'a rappelé que les découvertes les plus enrichissantes viennent souvent de la dégustation des vins dans leur propre paysage et leur propre contexte.

La surprise ne fut pas que les rosés étaient bons. Beaucoup étaient bien faits et agréables. La surprise fut plutôt que, dans plusieurs cas, les vins blancs se révélèrent plus intéressants, plus distinctifs et d'un meilleur rapport qualité-prix.

Mon impression est que le rosé provençal est, dans une certaine mesure, devenu victime de son propre succès. Les prix semblaient souvent refléter autant la réputation internationale du rosé de Provence que la qualité réelle du vin dans le verre. Les rosés étaient séduisants, mais paraissaient parfois chers pour ce qu'ils offraient. Par comparaison, les blancs proposaient souvent davantage de caractère, davantage de personnalité et un meilleur rapport qualité-prix.

L'enseignement principal du voyage ne fut pas que les blancs seraient des sous-produits accidentels de la production de rosé. Ce serait injuste au regard du savoir-faire nécessaire pour les élaborer. La leçon fut plutôt que le même sérieux et la même discipline technique que la Provence a apportés au rosé - fraîcheur, soin apporté à la récolte, pressurage délicat, protection contre l'oxydation et travail précis en cave - créent également les conditions nécessaires à l'élaboration d'excellents vins blancs. Ces blancs méritent d'être pris au sérieux à part entière.

La note aromatique récurrente dans les blancs était celle du pamplemousse et des agrumes vifs. Mais cette observation appelle une nuance importante. Les meilleurs vins n'étaient pas simplement ceux où l'explosion d'agrumes était la plus marquée. En réalité, le caractère de pamplemousse le plus évident pouvait parfois devenir un peu trop dominant. Les meilleurs exemples étaient plus raffinés : les notes d'agrumes étaient présentes, mais mieux intégrées dans l'ensemble du vin.

Pour moi, le point fort du voyage fut **Domaine Masson**, 909 Route de Bras, 83119 Brue-Auriac, dans l'appellation Coteaux Varois en Provence. Son vin blanc est élaboré à partir de Rolle et de Grenache Blanc. La propre note de dégustation du domaine aide à comprendre ce qui rendait ce vin si séduisant : poire, abricot, agrumes, notes florales, fleurs blanches, fruits jaunes, pamplemousse, rondeur, salinité et persistance.

À **Domaine Masson**, toute l'expérience a pris son sens. Nous avons apprécié non seulement d'excellents rosés, mais aussi des blancs qui, à mon goût, frôlaient la perfection. Les notes de pamplemousse et d'agrumes étaient bien présentes, mais elles n'étaient ni grossières ni excessivement démonstratives. Elles s'intégraient dans un ensemble plus raffiné : floral, rond, salin et persistant, avec une acidité nette et remarquablement bien dosée. Cette acidité n'était ni mordante ni fade ; elle donnait au vin de l'élan, de la précision et de l'élégance.

Domaine Masson m'a également surpris par ses rouges. Je ne m'attendais pas à ce que les vins rouges constituent une partie importante de la découverte, et pourtant nous avons trouvé deux rouges de grande qualité : raffinés, équilibrés et soigneusement élaborés. Ils n'étaient ni lourds ni surtravaillés, mais possédaient suffisamment de structure et de caractère pour montrer qu'il ne s'agissait pas simplement d'un producteur de rosés et de blancs.

La dernière découverte fut celle du système coopératif local. Cela est apparu clairement à de nombreux membres du club grâce à la dégustation proposée par **ICV Brignoles**, même si la dégustation elle-même n'était pas l'objectif principal de la visite.

Le but principal de la visite à l'ICV était de comprendre le rôle que joue l'ICV auprès des producteurs et des viticulteurs. Nous avons reçu un aperçu exceptionnel du travail d'analyse, de contrôle, de conseil technique et d'accompagnement œnologique qui se trouve derrière la réussite de la production viticole dans la région.

La dégustation proposée par l'ICV fut un complément très agréable à cette explication. Elle nous a permis d'apprécier la qualité exceptionnelle et le rapport qualité-prix des vins disponibles dans le système coopératif, y compris des vins primés proposés à des prix qui semblaient remarquablement modestes par comparaison avec de nombreux rosés de domaines ou destinés davantage aux marchés d'exportation.

Cette partie du voyage fut importante parce qu'elle a montré que la qualité des vins de Provence ne repose pas uniquement sur les domaines individuels. Elle est également soutenue par une infrastructure technique et coopérative plus large : viticulteurs, coopératives, laboratoires, analyses, conseils et savoir-faire partagé. Cela a permis de comprendre comment de si bons vins peuvent être produits et vendus localement à des prix aussi attractifs.

C'est ce qui a rendu cette visite si mémorable. Je suis allé en Provence à la recherche du secret du rosé, mais j'en suis revenu avec une leçon plus large. La Provence se présente, à juste titre, comme une terre de rosé, mais la région a beaucoup plus à offrir. Les rosés furent agréables, mais les blancs furent la véritable découverte ; **Domaine Masson** a montré à quel point ces blancs peuvent être raffinés et sérieux ; et la visite à **ICV Brignoles** nous a aidés à comprendre la structure technique et coopérative qui soutient la qualité et la valeur dans toute la région.

Enfin, je voudrais dire combien j'ai apprécié la planification, les recherches et l'organisation de ce voyage, préparé par le **Club des Amis du Vin 66**. Je suis certain de parler au nom de tous les membres qui y ont participé en disant que cette visite fut non seulement agréable, mais aussi remarquablement bien conçue et réellement instructive. Les restaurants choisis pour nos déjeuners furent particulièrement bons, et beaucoup de mérite ainsi que de sincères remerciements reviennent à celles et ceux qui ont consacré le temps et le soin nécessaires pour faire de ce voyage une telle réussite.