

Rosés de spécialités

50 nuances de rose

La variété des cuvées présentées dans cette dégustation montre l'étendue de l'inventivité des vignerons romands. Une chance pour le consommateur qui peut papillonner d'un style à l'autre tout en conservant une qualité réjouissante.

Dégustation: Yves Paquier, Richard Pfister et Alexandre Truffer, Texte: Alexandre Truffer

À la différence du blanc et du rouge, le rosé n'est pas un vin d'un point de vue législatif. Les textes le considèrent comme un rouge «différent». Issus de saignée ou de macération, travaillés sur la puissance ou sur l'élégance, typé apéritif estival ou cuvée gastronomique, la vingtaine de flacons dégustés avaient d'ailleurs peu de caractéristiques communes. Même la couleur n'était pas au rendez-vous, puisque deux Merlot Blanc qui avaient été envoyés pour l'occasion ont été recalés. S'ils pouvaient prétendre au titre de spécialité, le mot rosé ne pouvait en aucun cas s'appliquer à leur teinte translucide. Souvent considéré comme un produit facile à boire, le rosé reste toujours un défi pour les œnologues qui doivent éviter deux écueils principaux: l'oxydation, qui provoque un vieillissement prématuré du vin, et les notes amyliques, des arômes de bonbon anglais, de banane ou dans le pire des cas de vernis à ongle, nés durant la fermentation. Les crus sélectionnés dans cet article ont évité ces deux faux-pas. Ils présentent de la fraîcheur, de l'élégance et une aromatique aussi expressive que précise, trois qualités que l'on devrait retrouver dans de nombreux 2013.

La dégustation

Les producteurs de toute la Suisse romande ont été invités à présenter leurs rosés de spécialités, ce qui excluait les vins à base de Pinot Noir (Céil-de-Perdrix) et de Gamay, ainsi que les assemblages de ces deux cépages comme la Dôle Blanche.

22

VINS DÉGUSTÉS

1

VIN A 16 POINTS

9

VINS ENTRE 16 ET 15 POINTS

9

VINS A 14.5 POINTS

3

VINS A 14 POINTS OU MOINS
CONSULTABLES SUR
WWW.VINUM.INFO



Domaine Chervet, Praz-Vully

Rosé d'Assemblage 2013

16 Points | 2014 à 2016

Peu intense à l'oeil, ce rosé dévoile un nez complexe de muguet, de pêche, de poire et d'ananas. La bouche, vive et racée, de cet assemblage de Gamaret et de Pinot Noir se distingue par une délicate note poivrée qui tonifie la finale. Un rosé tendu et structuré très bien exécuté.

Prix: 12.20 francs



Cave L'Orpailleur, Uvrier

Or Rose 2013

15.5 Points | 2014 à 2018

L'étiquette annonce la couleur: cet assemblage de Syrah et de Cabernet Franc est élevé en fût et peut se garder trois à cinq ans. Il présente une robe saumonée intense, un nez expressif qui marie notes d'agrumes et boisées, une bouche ample et volumineuse encadrée par un élevage présent mais précis. Une cuvée vineuse qui devrait gagner en harmonie avec le temps.

Prix: 20 francs



Cave Les Crêtets, Peissy-Satigny

Les Temps Changent 2013

15.5 Points | 2014 à 2016

Ce rosé de gastronomie séduit par une robe soutenue, un nez moyennement expressif mais complexe où pointent des notes de fruits rouges, des senteurs florales, de jacinthe notamment, et une pointe épicée ainsi que par une bouche rectiligne plus structurée que volumineuse.

Prix: 14 francs



Uvavins/Cave de la Côte, Tolochenaz

Le Rosé 2013

15.5 Points | 2014 à 2016

Robe rose brillante, légers reflets orangés; nez expressif et complexe de fruits rouges, de pivoine, de mirabelle et de mie de pain; bouche

fruitée et vive composent un rosé élégant et structuré qui manque un peu de longueur en bouche pour atteindre les sommets.

Prix: 12.20 francs



Diroso Kellerel, Tourtemagne

Muscat Bleu rosé 2013

15 Points | 2014 à 2015

Robe rouge pâle, plus proche d'un claret que d'un rosé. Nez très expressif de sirop de framboise mêlé de notes muscatées. L'attaque fraîche annonce un vin fruité mais un peu monolithique doté d'un beau volume et d'une fin chaleureuse.

Prix: 13.50 francs



Domaine de Sarraux-dessous, Morges

Rosé 2013

15 Points | 2014 à 2015

Robe rose soutenue, nez expressif où cohabitent la cerise, les fruits rouges et une petite pointe de mandarine, bouche structurée portée par une vivacité rafraîchissante composent un vin plaisant.

Prix: 12.90 francs



Domaine du Paradis, Satigny

Diable Blanc 2013

15 Points | 2014 à 2016

Ce vin à la robe pâle dévoile après aération un nez expressif qui mêle fruits rouges, arômes fumés et notes minérales. La bouche s'avère un peu austère pour un rosé, mais offre de la race et de la rectitude. Les amateurs d'exubérance seront déçus, les passionnés d'élégance ravis.

Prix: 15 francs



Domaine Les Perrières, Peissy

Rosé de Gamaret 2013

15 Points | 2014 à 2015

Robe dense aux nuances orangées. Le nez est mûr et puissant, on retrouve, comme en bouche d'ailleurs, des arômes de fruit noir et de griotte.

Un cru vineux et puissant, structuré et charpenté, un peu trop peut-être... Petite astringence finale. Il devrait gagner en harmonie avec le temps.

Prix: 14 francs



Grillette Domaine De Cressler, Cressler

L'Entre-3-Lacs 2013

15 Points | 2014 à 2017

Un rien jeune, ce rosé a du potentiel. A l'heure actuelle, il dévoile une robe claire aux nuances saumonées, un nez qui marie fruits rouges, arômes floraux et note fumée, ainsi qu'une bouche droite portée par une acidité soutenue. Un vin racé qui manque un peu d'harmonie.

Prix: 19 francs



La Vaudoise des Quatre Vents, Perroy

Andromède 2013

15 Points | 2014 à 2015

Robe moyennement intense aux nuances orangées. Le nez très fruité offre des notes de fruits rouges, de groseille, de cassis et de pomme verte. L'attaque riche est marquée par une sucrosité conséquente qui s'efface au fur et à mesure que l'on s'approche de la finale, persistante.

Prix: 12.50 francs

Antoine et Christophe Bétrisey, Saint-Léonard

Rosé Élégance 2013

14.5 Points | 2014 à 2015

Robe rose aux reflets saumonés, nez complexe qui mêle fruits rouges, notes de fumée et touche minérale, bouche vineuse et expressive composent un rosé structuré un peu court en finale.

Prix: 13.50 francs

Cave de Jolimont SA, Mont-sur-Rolle

L'As de Coeur Rosé 2013

14.5 Points | 2014 à 2015

Robe rose intense aux nuances ocre. Au milieu des cerises et des myrtilles, on perçoit du pain grillé et une petite note de bonbon anglais. Cet assemblage possède de la puissance et de la structure, de l'acidité et une certaine richesse.

Prix: 12.90 francs

Cave du Vieux Moulin, Vétroz

Le Gai Luron 2013

14.5 Points | 2014 à 2015

Robe rose intense. Nez de framboise peu complexe. Attaque puissante et vive et finale per-

sistante encadrent une bouche ample et fruitée qu'alourdit une richesse un peu envahissante.

Prix: 13.50 francs

Cave Dupuls, Féchy

Rosé du Léman 2013

14.5 Points | 2014 à 2015

Robe rose clair. Nez de sureau, de citron et de fumée. L'attaque souple fait place à une bouche vive qui dévoile des arômes de fraise, puis à une finale marquée par une note d'amertume.

Prix: 10 francs

Domaine de Bon-Boccard, Saint-Prex

Rosé de Gamaret-Gamay 2013

14.5 Points | 2014 à 2015

La robe est brillante. Le nez expressif présente des notes de sirop de fraise. La sucrosité se retrouve en bouche et alourdit un vin dont nous avons apprécié l'intensité et la persistance.

Prix: 10.50 francs

Domaine des Pendus, Sytigny

Rosé de Peney 2013

14.5 Points | 2014 à 2015

Robe rose intense, nez frais et floral moyennement expressif, bouche agréable soutenue par une acidité tendue qui lui donne de la rectitude. Les notes minérales assèchent un peu la finale.

Prix: 14.50 francs

Domaine des Pendus, Sytigny

Rosé de Syrah 2013

14.5 Points | 2014 à 2015

Belle robe rose intense, nez sur le fruit rouge, les notes florales et minérales, mais aussi une petite note de pomme mûre, bouche structurée qui fait preuve de volume et de puissance composent un rosé vineux ayant divisé nos dégustateurs.

Prix: 14.50 francs

Domaine du Nouveau Savièse, Savièse

Tiffany 2013

14.5 Points | 2016 à 2020

Robe rose clair, nez expressif où se mêlent le coulis de fraise, le cassis, les fruits du verger, bouche intense dominée par la sucrosité de ce rosé est issu de vendanges tardives. Une curiosité encore en devenir qui pourrait donner une excellente surprise quand le sucre se sera intégré et le carbonique aura disparu.

Prix: 16 francs

J. & M. Dizerens, Lutry

Châtelet Rosé 2013

14.5 Points | 2014 à 2015

Robe saumonée et claire. Beau nez expressif où les fruits rouges sont assaisonnés d'une petite note épicée. Attaque fraîche, un rien carbonique, bouche ample, quelques notes de bonbon anglais et d'épices en finale.

Prix: 11 francs