

VINS DE BORDEAUX

Ce rosé « à l'argentine » séduit les plus fins palais

Le rosé du château de l'Aubrade, à Rimons, se façonne exclusivement grâce à ses vignes de malbec

Jean-Charles Gallacy
jc.gallacy@sudouest.fr

Parce que dans le rosé, c'est « la couleur qui attrape », Andrea Lobre et son équipe ont beaucoup travaillé son allure. Pari réussi. Au terme de la dégustation d'une cinquantaine de vins rosés (en Bordeaux/Bordeaux Supérieur, millésime 2023), Omar Barbosa, actuel meilleur sommelier des vins de Bordeaux, n'a pas manqué de louer « la robe melon pâle, cristalline et limpide » qu'offre le château de l'Aubrade, lauréat de la dégustation menée à l'aveugle. Le Mexicain n'a pu savoir qu'il retenait un vin aux influences très sud-américaines. Car chose rare, c'est un bien 100 % malbec, dans la plus pure tradition argentine, qui a ravi ses narines et papilles.

Sur le domaine de 70 hectares et à la dizaine de cuvées situé à Rimons dans l'Entre-deux-Mers, le cépage colonise désormais cinq hectares.

« Cela me manquait, le vin de chez moi, et notamment notre rosé, qui n'est certes pas beaucoup produit mais qui se montre très intéressant », livre Andrea Lobre, arrivée dans le Bordelais il y a dix-huit ans après avoir quitté l'Argentine, aux manettes de l'exploitation avec son époux Jean-Christophe. Le château de l'Aubrade se servait auparavant de ses cabernets (franc ou sauvignon voire les deux) pour ses rosés. Il y a trois ans, le malbec a fait une entrée fracassante. « La première année, on l'a assemblé et depuis deux ans, on le façonne en 100 % malbec, reprend Andrea Lobre. C'est un cépage qui offre une bonne acidité et peu d'amertume avec un bel équilibre tout en se

« Cela me manquait, le vin de chez moi, et notamment notre rosé, qui se montre très intéressant »

montrant très complexe dans l'aromatique. »

Au Japon

Ce n'est d'ailleurs pas la première fois que le rosé de l'Aubrade charme les sens d'un dégustateur reconnu. Shinya Tasaki, le Japonais élu meilleur sommelier du monde il y a une vingtaine d'années, l'a sorti du lot lors d'une dégustation il y a deux ans et l'a même intégré dans

sa sélection commerciale : il en importe de Gironde pour les revendre ensuite sur le marché nippon. Ces dernières années, le rosé a d'ailleurs pris du volume sur la propriété. Très bien distribué sur la côte Atlantique mais également sur quelques marchés extérieurs (le Japon donc, mais aussi la Belgique ou l'Allemagne), il a quasiment quadruplé sa production qui se situe aujourd'hui autour de 200 hectolitres.

6 euros

Cette dynamique est-elle une conséquence de sa nouvelle apparence ? « Tout notre challenge, en tout cas, était de donner à notre ro-

sé une couleur plus claire tout en ayant du fruit et de la matière », confie Andrea Lobre. Le malbec l'a permis. Un cépage qui, de surcroît, est « beaucoup plus facile à vinifier parce qu'il mûrit plus vite, en même temps que le blanc », précise la vigneronne de l'Entre-deux-Mers. La cuvée du château de l'Aubrade témoigne en tout cas de la diversité de styles offerte par les rosés bordelais. « On souffre d'un manque de notoriété et pourtant, il y a eu beaucoup de travail accompli et nous affichons des prix souvent beaucoup plus bas que les rosés de Provence », estime-t-elle enfin. Pour un rosé de l'Aubrade, il faudra compter 6 euros.



Ici, lors de la dernière Fête du vin : Andrea Lobre, du château de l'Aubrade, avec le rosé vainqueur de la dégustation. J.-C. G.

Omar Barbosa : « Les rosés sont des vins très techniques »

Le rosé bordelais se démarque aussi par une pluralité de styles ou d'arômes, confirmés lors d'une dégustation dirigée par le meilleur sommelier de Bordeaux

Parfois dévalorisé, le rosé gagne à être plus désiré. Omar Barbosa, élu meilleur sommelier de Bordeaux, parmi de nombreux titres obtenus partout dans le monde, en a toujours une bouteille dans son frigo. Le Mexicain loue particulièrement sa multiplicité.

Le rosé bordelais offre ainsi une diversité de couleurs, d'arômes et de styles qu'il a pu apprécier lors d'une dégustation de 52 cuvées des appellations Bordeaux et Bordeaux Supérieur, en ce début d'été. Afin d'établir un top 5 pour le journal « Sud Ouest », l'expert en a retenu 11, ce qui ne fut pas chose aisée, après plus de trois heures à goûter chacun des échantillons. De cette grosse dizaine, il a fallu en extraire cinq. Mais, « sur la cinquantaine, on aurait pu facilement en sortir dix ou 15 d'un niveau de qualité élevé », livre Omar Barbosa.

« La couleur, indice de style »

Une tendance commerciale, tenace depuis quelques années, les préfère pâles, presque gris voire blancs. Le « besf of » établi pour « Sud



Omar Barbosa. CLAUDE PETIT/SO

Ouest » (1) en a retenu majoritairement des plus foncés. « La couleur ne doit pas être un indice de qualité, il s'agit plutôt d'un indice de style », rappelle l'expert mexicain. Aux vins plus clairs, ceux conçus avec moins de macération. À ceux plus foncés, davantage de contact avec la pellicule du raisin.

Élaboré avec des cépages rouges, parfois assemblé avec des blancs selon les goûts et les couleurs, on

pense souvent le rosé comme un breuvage secondaire, facile à faire. Au contraire. « De tous nos vins, il s'agit du plus compliqué, livre Andrea Lobre, la vigneronne œuvrant au château de l'Aubrade [lire ci-dessus], qui a obtenu la meilleure note à la dégustation. Il ne faut pas se tromper. La couleur peut très vite dévier, on peut aussi avoir des vins trop acides ou trop dans l'amertume. »

« Les rosés sont des vins très techniques, confirme Omar Barbosa. Il faut faire très attention à la macération, à la température, au pressurage. » Tous ces leviers permettent au final d'obtenir une palette de vins très large.

J.-C. G.

(1) 1 : Château de l'Aubrade / 2 : Château Maledan / 3 : Château Haut Fontenelle / 4 : Château Mousseyron / 5 : Clarendelle by Haut Brion.



Sursudouest.fr

Retrouvez le top 5 des cuvées de l'été, désigné par Omar Barbosa



Ici c'est Wit Fm !

Retrouvez l'actualité de Wit Fm

