

Patrick Léon, le créateur de rosés haut de gamme

Publié le 30 juin 2016 par M. R.



Quand on a participé à la création de très grands rouges, comment se pencher sur un “petit” rosé ?

La couleur ne détermine nullement un “grand” vin : il en existe en rouge, en blanc, pourquoi pas en rosé ? La différence se joue sur la qualité du terroir, le choix des cépages et le savoir-faire des hommes. Ce qui m’a tout de suite marqué avec Château d’Esclans, c’est son terroir exceptionnel. Situées dans la partie la plus élevée de la vallée, les vignes sont d’un seul tenant avec un dénivelé d’environ 100 mètres. Les sols sont, eux, hétérogènes et cette diversité permet de produire des vins complexes et élégants.

Les rosés de Provence sont en plein boom, comment expliquer ce succès

Le rosé est un vin léger, “jeune” et facile. Sa mode est venue de touristes, qui passent leurs vacances sur la Côte d’Azur et en gardent un “bon souvenir”. C’est aujourd’hui la seule catégorie de vins en croissance dans le monde. En France, plusieurs régions en produisent, mais trois appellations seulement font les “grands rosés” : la Provence, Bandol et Tavel. Les rosés de Tavel et de Bandol sont plus colorés, plus tanniques. A contrario, la Provence produit des vins pâles, plus fins, qui répondent mieux aux goûts actuels.

C’est l’export qui fait la croissance ?

Auparavant, les rosés de Provence se consommaient surtout en France : mais ce marché de volume est saturé. Dès son lancement en 2006, Château d’Esclans a fait le pari de l’exportation, notamment aux États-Unis où Sacha Lichine, son propriétaire, a de nombreux contacts. Cela a été la clef de notre succès : aujourd’hui, nous produisons quatre millions de cols annuels dont 90 % partent à l’étranger. Depuis, d’autres grandes propriétés nous ont rejoints, et c’est tant mieux : la concurrence est salubre pour qui veut créer un marché et améliorer la qualité.

Quel est le secret de production d’un grand rosé ?

Faire un rosé est très technique. Ce qui fait le rosé de Provence, en plus de son terroir, c’est sa couleur pâle. Pour l’obtenir, il faut mettre en place des procédures complexes : nous ne vendangeons ainsi qu’aux heures les plus fraîches, la nuit idéalement ; dès qu’ils arrivent à la cave, les raisins sont refroidis à 8 ou 9 °C avant d’être pressés à froid... Le mode de pressurage et la sélection des jus à la sortie du pressoir sont essentiels.

Croyez-vous à l’émergence de rosé haut de gamme ?

C’était notre intuition ! Nous y avons travaillé et espérons avoir réussi... Mais ce qui fait un grand vin, c’est sa capacité à vieillir. Whispering Angel, le seul vin de notre gamme de quatre crus aujourd’hui disponible au Liban, est une entrée de gamme. Il est fermenté en cuves sans passage en bois. En revanche, Les Clans et

Garrus fermentent et vieillissent lentement en fûts de chêne. Avec ces cuvées, nous entendions faire le “meilleur rosé” du monde. Ce qui a poussé Sacha Lichine à en faire également « le plus cher du monde » (autour de 80 euros en France, NDLR). Cela peut paraître une “idée marketing”, mais elle répond avant tout à un travail de sélection : issus de parcelles précises, nous avons adapté les méthodes bourguignonnes à leur vinification : bâtonnage et élevage sur lies fines en fûts de 600 litres durant 10 mois. Dix ans après leur premier millésime, ces vins peuvent encore se déguster et se garder longtemps.