



# Les rosés de la vallée du Rhône profitent de la tendance

**VITICULTURE** Sans faire le rosé des piscines, Luberon, Ventoux et Tavel développent leurs vins

L'année 2020 a bien profité aux rosés de la vallée du Rhône, dans les trois terroirs locaux où il a du poids, le Ventoux, le Luberon et Tavel, ces appellations où les vignerons ont souvent fait office de précurseurs. Depuis les années 2000, sans céder à la tentation de faire comme les Provençaux du rosé clair qu'on boit autour de la piscine, Luberon et Ventoux, mais aussi Tavel de façon exclusive, ont développé leurs couleurs. Avec la volonté, comme le souligne par exemple Nathalie Archambault, directrice de l'ODG (Organisme de gestion) AOC Luberon, "de répondre à la demande. Le boom du rosé depuis la fin des années 2000 ne se dément pas".

Au total, dans la vallée du Rhône, la profession détient 420 302 hectolitres de rosé (16%), entre production, stocks et sorties de chais, sur un total des 2,71 millions d'hectolitres du millésime. Dans le Luberon, seule appellation à faire "de manière significative les trois couleurs", on est passé de 40% de rosé en 2007 à 59% en 2020. L'AOC Ventoux, pour sa part, a pris très tôt le virage rose : 20% de la production au début des années 2000 puis 30% dans les années 2010, avant d'atteindre actuellement 40%. "On a développé une expertise technique avec des cépages similaires aux rouges, grenache, cinsault, syrah, mourvèdre, c'est un savoir-faire qu'on a développé très tôt", estime Frédéric Chaudière (Château Pesquié), président de l'AOC Ventoux.

Le vin de l'été par excellence a su tirer au niveau local pendant cette "année Covid" son épingle



Pour Jérôme Barrelet, vice-président de la cave de Tavel et Lirac, "il y a une nouvelle génération à séduire, c'est un challenge". /PHOTO J. REY

du jeu, le plus souvent sur des circuits courts privilégiés à longueur de confinements. En 2020, les supermarchés et la grande distribution de proximité ont, par exemple, "aidé l'appellation Ventoux à passer la crise dans des conditions favorables", comme l'explique M. Chaudière. Pour Jean-Baptiste Lafond (domaine Roc-Épine à Tavel), "la perte des

marchés de la restauration a été compensée par l'augmentation dans les grandes surfaces et chez les cavistes".

Mais le rosé d'ici n'est pas une invention de la pandémie! Si la couleur phare des repas estivaux maintient sa production dans la vallée du Rhône à un sixième du total (16%), elle dépasse les standards dans le Ventoux où sa production

(104 000 hl environ) et elle est plus importante que celle des Côtes-du-Rhône (100 000 hl) pour la même couleur, dans le Luberon (94 000 hl environ) et pour Tavel, la seule appellation française 100% rosée. Là, on n'y a produit "que" 30 337 hectares en 2020.

## Aller vers le blanc

L'un des grands défis de ces

territoires, c'est de garder des parts de marchés, mais aussi de se diversifier. L'appellation Ventoux, par exemple, a pour objectif, selon Frédéric Chaudière, "d'augmenter la production de blancs". Actuellement, le Ventoux n'en totalise que 6%, contre 9% pour l'ensemble de la vallée du Rhône, et vise les 10%. Tout en maintenant le volume de rosé. Le Luberon a le même



## 19

C'est en pourcentage, la proportion de rosé vendu en grande distribution en 2020. Soit trois points de plus (16 %) que la proportion de rosé produit dans les Côtes-du-Rhône (75 % de rouge et 9 % de blanc).

*"objectif stratégique, à moyen terme"*: faire plus de blanc, comme semble le souhaiter toute la vallée du Rhône.

Il va falloir pour ça équiper les caves en groupes de froid et adapter les cépages, entre autres investissements. *"On sent le consommateur de plus en plus friand du blanc"*, avance la directrice de l'AOC Luberon. Selon les professionnels du Ventoux, du Luberon et de Tavel, le marché du rosé, comme le souligne Nathalie Archaimbault, *"va saturer"*. *"En France et à l'étranger, ajoute Jean-Baptiste Lafond, on est sur des volumes énormes."* À ces terroirs, *"trait d'union entre le Rhône et la Provence"*, de profiter de leurs niches roses et de faire des blancs *"vraiment différenciants"*, comme le sont les Luberon, selon Nathalie Archaimbault. Sans perdre leur âme et éclaircir à tout prix leurs jus pour les boire autour de la piscine...

**Christian GRAVEZ**



Nathalie Archambault  
dirige l'AOC Luberon.

/ PHOTO A.C.



Frédéric Chaudière,  
président de l'AOC  
Ventoux.

/ PHOTO R.J.

## Pour les crus, rosé rime avec Sud

► Les Côtes-du-Rhône (générique, villages, avec ou sans nom de village) totalisent avec 100 791 hectolitres 8% de la production totale de vin en 2020 (87% pour le rouge, 5% pour le blanc).

► Pour les vins de crus, c'est dans le Sud de la vallée du Rhône qu'on fait le rosé. En effet, les crus méridionaux représentent 14% du volume total de la production avec 32 528 hectolitres en 2020 (82% pour le rouge et 4% pour le blanc). C'est bien entendu Tavel (100%) qui tire les chiffres, Gigondas et Vacqueyras ne représentant par exemple que 1% chacun.

► Les crus septentrionaux (cornas, côte-rôtie, hermitage...) n'en produisent aucun.

► Quant aux rosés de la vallée hors Côtes-du-Rhône, ils représentent 40% du total produit en 2020, avec entre autres 40% pour le Ventoux, 59% pour le Luberon, 39% pour les Côtes du Vivarais (Ardèche) et 48% pour les Costières-de-Nîmes).