

avis-vin.lefigaro.fr  
Pays : France  
Dynamisme : 0

[Visualiser l'article](#)

## La déferlante du rosé champenois



Photo : [Veuve Cliquot/Leif Carlsson](#)

En haut, les caves de la maison [Veuve Cliquot](#) à qui on attribue l'invention du [champagne rosé](#), il y a deux cents ans.

Plus de 35 millions de bouteilles de ce vin insolite sont désormais consommées chaque année en France et à l'étranger.

C'est à la [Veuve Clicquot](#), née Barbe Nicole Ponsardin, que l'on attribue l'invention du premier [champagne rosé](#) d'assemblage. C'était en 1818, et l'on célèbre officiellement, cette année, le bicentenaire de cet événement. Dans la maison fondée en 1772, une première tentative avait été faite en 1802 d'élaborer ce qu'il faut sans doute considérer comme l'ancêtre du rosé : un **oeil-de-perdrix mousseux** que l'on appelait aussi "vin paillé".

Mais c'est l'imaginative Rémoise qui résolut le problème en substituant à ces ersatz, boudés par les amateurs de [champagne](#), l'actuelle recette du rosé, aujourd'hui très majoritaire, qui consiste à ajouter du vin rouge (en moyenne 15%) au vin blanc. Eurêka ! Encore fallait-il y penser. Ce que n'ont pas manqué de faire de nombreuses autres grandes marques champenoises, qui, à leur tour, **ont adopté la formule**. Citons, entre autres, Moët & Chandon, Roederer, Ruinart, Taittinger, Piper-Heidsieck, Gosset, Boizel, on en oublie forcément. Plusieurs de ces grandes maisons vont jusqu'à utiliser 18%, 20% et même 25% de vin rouge pour "roséfier" leur [champagne](#).

Qui aurait pu croire, à l'époque, que, deux siècles plus tard, un véritable engouement pour le [champagne rosé](#) allait déferler sur la planète Terre, y compris dans des pays aussi éloignés de Reims et d'Épernay que le Japon, la Chine, la Lettonie, l'Inde, la Malaisie, l'île Maurice, la Nouvelle-Zélande et bien d'autres ? Alors que l'on ne vienne plus nous parler d'épiphénomène, surtout lorsque les statistiques nous apprennent que les exportations de [champagne rosé](#) sont passées de 800.000 bouteilles en 1981 à **15,4 millions en 2016**.

avis-vin.lefigaro.fr

Pays : France

Dynamisme : 0

[Visualiser l'article](#)

La France en tête de gondo le

Plus cachottiers, les producteurs français n'aiment pas beaucoup préciser le détail de leurs ventes par catégorie sur le territoire national. Mais on estime généralement que, sur les **150 à 160 millions de bouteilles** de champagne commercialisées dans l'Hexagone, 15 à 20 millions sont affectés au rosé. Ce qui signifie qu'avec une moyenne oscillant autour de 12% la France figure dans le peloton de tête des pays les plus consommateurs de rosé.

**Aux premières loges figurent les États-Unis** (3.382.940 bouteilles en 2016 pour être précis) devançant, cette année-là, le Royaume-Uni (3.239.801 bouteilles), une nation que l'on croyait indéboulonnable à son poste de leader. Il est vrai qu'en dix ans ses achats de champagne rosé, que les Britanniques pourtant ont toujours affectionné, ont chuté de 5%. Un changement de leadership dû probablement à la crise économique qui a sévi outre-Manche.

Derrière ce duo très majoritaire figurent deux autres incontournables amateurs de rosé : l'Allemagne (plus de 1,6 million de bouteilles) et le Japon (plus de 1,3 million), l'un et l'autre étant, eux aussi, en progression constante (plus de 79% pour la première et près de 22% pour le second). Viennent ensuite nos voisins frontaliers : la Suisse (492.800), l'Espagne (près de 424.000), l'Italie (plus de 407.000) et la Belgique (près de 350.000). Tous ces chiffres concernent évidemment les expéditions de champagne rosé en 2016 (dernières statistiques connues).

Au palmarès des **fans de rosé effervescent**, on trouve aussi nos cousins du Canada, naguère surnommé "la Nouvelle France" (28e au classement 2016 des pays importateurs de rosés avec plus de 200.000 bouteilles), la Russie (10e avec 241.000 bouteilles et une progression de près de 18%), la Roumanie, où le rosé représente plus de 20% des importations de champagne, la Chine, qui, pourtant, est connue pour son manque d'appétence pour les bulles champenoises (plus de 102.000 bouteilles quand même et une progression de près de 8%).



avis-vin.lefigaro.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



## La rose violacée de Ronsard

Une soixantaine de pays testés sur le volume de leurs importations de rosés au cours de l'année 2016 totalisent ainsi près de 15 millions de bouteilles, soit 10,8% des expéditions totales de champagne, toutes catégories confondues. On estime grosso modo que la consommation totale de champagne rosé dépasse désormais les **35 millions de bouteilles** (tous pays confondus, France comprise).

De quoi donner des sueurs froides au poète Pierre de Ronsard qui, lui, n'a connu ni les bulles rosées ni les blanches (puisqu'il a vécu de 1524 à 1585), mais qui semblait avoir une préférence (c'était prémonitoire) pour la couleur des premières. Son ode à Cassandre aurait pu, en effet, être adressée au champagne rosé : "Mignonne, allons voir si la rose/ Qui, ce matin, avait déclosé/ Sa robe pourpre au soleil..." La couleur pourpre n'est finalement qu'un rouge violacé, la couleur probable des **premiers champagnes rosés**.

La sé lection de Frédéric Durand-Bazin

### **Besserat de Bellefon**

*Cuvée des Moines*

Au nez, on est saisi par des notes de fruits rouges, mêlées aux arômes de tilleul. La bouche est voluptueuse, la finale légèrement épicée.

besseratdebellefon.com

**Prix** : 39 euros

**Note Figaro** : 14,5/20

### **Billecart-Salmon**

*Brut Rosé*

Depuis longtemps, Billecart-Salmon est synonyme de rosés frais, fruités et délicats. Ce Brut Rosé en est l'archétype, avec son nez de fruits rouges frais et d'agrumes. La bouche est précise et élégante, suave et précise.

champagne-billecart.fr

**Prix** : 62 euros

**Note Figaro** : 15,5/20

### **Veuve Clicquot**

*Rosé*

Au nez, des fragrances de framboise, de fraise des bois, de mûre, évoluant vers des arômes de fruits secs. La bouche est fraîche, équilibrée, sapide.

veuveclicquot.com

**Prix** : 44 euros

**Note Figaro** : 15/20

### **Champagne Colin**

*Rosé de saignée Premier Cru 2012*

La famille Colin signe ici une cuvée d'exception 100 % pinot noir issu des terroirs de Vertus. Le nez exhale des notes intenses de fruits rouges et de poivre blanc. La bouche est ample, intense, épicée, la bulle fine et délicate.

champagne-colin.com

avis-vin.lefigaro.fr  
Pays : France  
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

**Prix** : 50 euros  
**Note Figaro** : 16/20

### **Maison Drappier**

#### *Brut Nature Rosé*

Ce rosé de macération offre des notes de petits fruits rouges, d'épices et de pétale de rose. La bouche est gourmande, fruitée et tendu. Le "plus" Saint-Valentin : la maison propose un coffret appelé "Incandescence" contenant une bouteille et une bougie en cire végétale, le tout dans une démarche écoresponsable.

[champagne-drappier.com](http://champagne-drappier.com)

**Prix** : 70 euros  
**Note Figaro** : 16,5/20

### **Champagne Gosset**

#### *Grand Rosé*

Issue d'un assemblage de chardonnay et de pinot noir, cette cuvée envoûte avec ses notes de fraise. La bouche est structurée, juteuse, fruitée, crémeuse. Le "plus" Saint-Valentin : le Grand Rosé est proposé dans un coffret comportant également deux flûtes dessinées par Philippe Jamesse, chef sommelier au château des Crayères, à Reims, et un bouchon conservateur.

[champagne-gosset.com](http://champagne-gosset.com)

**Prix** : 69 euros  
**Note Figaro** : 15,5/20

### **Lanson**

#### *Rose Label Message in the Bottle*

Le vin s'ouvre sur des notes de rose et de fruits rouges. La bouche est tendre, ronde et fraîche. Le "plus" Saint-Valentin : Lanson relooke sa bouteille en la taguant avec une calligraphie s'inspirant de Shoreditch, le nouvel endroit à la mode dans le quartier East End de Londres pour les créatifs urbains.

[lanson.com](http://lanson.com)

**Prix** : 45 euros  
**Note Figaro** : 15/20

### **Moët & Chandon**

#### *Grand Vintage Rosé 2009*

La grande maison d'Épernay propose une cuvée construite sur la puissance du pinot noir. Le nez offre un bouquet opulent de fruits rouges frais, de rhubarbe, de violette et de vanille. La bouche est aérienne, fruitée, dotée d'une belle longueur.

[fr.moet.com](http://fr.moet.com)

**Prix** : 57 euros  
**Note Figaro** : 15,5/20

### **Nicolas Feuillatte**

#### *Brut Rosé*

Un beau champagne qui exhale des notes de fruits rouges, de myrtille et de cassis. La bouche est fine et fruitée. Le "plus" Saint-Valentin : la maison organise un concours photo permettant de remporter un dîner pour deux personnes. Il suffit pour cela de poster sur Instagram une photo du plateau de "champagne gourmand" proposé chez certains restaurateurs, sans oublier les hashtags #NicolasFeuillatte #SaintValentin

[nicolas-feuillatte.com](http://nicolas-feuillatte.com)

**Prix** : 29,50 euros



avis-vin.lefigaro.fr  
Pays : France  
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

**Note Figaro** : 14,5/20

**Ruinart**

*Rosé*

Un champagne délicat et aérien aux arômes de fruits exotiques, de framboise, de cerise et de fraise. L'attaque est franche, la bouche ronde et équilibrée. Un joli champagne de célébration.

ruinart.com

**Prix** : 64 euros

**Note Figaro** : 15/20

