



DOSSIER

**QUELQUES MILLIONS DE BOUTEILLES DE CHAMPAGNE ONT COULÉ DEPUIS LES DÉBUTS D'ARIANA GRANDE.** Aujourd'hui, le clip de son titre *7 Rings* totalise plus de 850 millions de vues sur YouTube et le compte Instagram de la chanteuse-actrice-influenceuse compte 204 millions d'abonnés. Autant dire que ce qu'elle boit est scruté à la loupe. Et imité. En 2015, à 20 ans, sa popularité n'en était qu'à ses débuts. Elle chantait alors *Pink Champagne*, « on pétille comme une bouteille de champagne rosé, (eh eh) », ode à la fête débridée. Aujourd'hui, le champagne rosé occupe toujours ses mises en scène. Et, s'il reste un symbole de luxe, de jeunesse et de joie, son image glamour et girly évolue. Désormais, ce sont plutôt les amateurs de belles bouteilles et les chefs de restaurants gastronomiques qui s'en entichent. Le champagne rosé a fini sa mue. De bouteille de luxe à la mode, il s'impose désormais comme un grand vin, capable de rivaliser avec les autres vignobles à table. Et de résister à une crise mondiale du champagne.

Deux maisons font figure de pionnières du rosé moderne, et leur succès ne se dément pas. La première, Laurent Perrier, a frappé les esprits avec la commercialisation d'une cuvée rosée, en 1968, mais plus encore avec sa première cuvée prestige, la cuvée Alexandra 1982. Pour la première fois, un champagne rosé devenait un flacon d'exception. Il l'est resté : une bouteille de ce type vaut désormais plus de 200 euros.

Une autre maison a réussi à se faire connaître dans les milieux chics grâce au rosé, c'est Billecart-Salmon. « Dans les années 1970, cette couleur était délaissée. Mais Jean Roland-Billecart, Monsieur Jean, y a cru, raconte Mathieu Roland-Billecart, passé par la City avant de rejoindre l'entreprise familiale. Il a persisté dans ce choix durant quinze, vingt ans, avant que les chefs ne commencent à en parler. Ce qui a tout changé, me semble-t-il, c'est d'avoir privilégié la finesse, en créant un rosé d'assemblage plutôt qu'un rosé de saignée. »

Il existe plusieurs façons de créer un champagne rosé. Le rosé de saignée, avec une macération des baies comme un vin rouge, puissant et coloré. Et le rosé d'assemblage, qui n'existe nulle part ailleurs dans le vignoble français. Il consiste à créer d'abord un vin blanc, puis à lui ajouter une petite proportion de vin rouge. Mélanger du blanc et du rouge, c'est interdit ailleurs, mais cela a un avantage incomparable : les producteurs peuvent parfaitement doser l'intensité des arômes de fruits rouges et de la couleur finale. C'est la voie choisie par Billecart-Salmon, qui obtient ainsi un rosé très pâle, frais, subtil, proche d'un brut classique et juste rehaussé d'une joyeuse note de baies rouges. Et ça marche. Même si la maison ne veut pas donner le pourcentage de rosés dans ses ventes globales, elle assure qu'elle en produit « moins qu'on ne croie. Mais sa réputation lui donne beaucoup d'importance. Et, à nous, une certaine pression, car on se sait attendu sur ce produit ».

Difficile à maîtriser, plus rare, il est, conséquence logique, toujours plus cher que la cuvée de base. Le champagne rosé multiplie les paradoxes. Alors que le vin rosé sans bulles est souvent vu

comme un petit vin, assez standardisé, la version effervescente représente le haut de gamme du vignoble, offre une diversité de couleurs et de goûts inouïe. Les chiffres prouvent son succès. Car, bien qu'on ne connaisse pas la quantité de bouteilles produites, sa prospérité se mesure aisément à l'export. Entre 2000 et 2019, le nombre de bouteilles de champagne rosé expédiées à l'étranger est passé de 3 millions à 15 millions. Soit, au regard du total des champagnes, de 3 % à 10 %, tandis que les flacons millésimés et autres cuvées dites spéciales ont stagné entre 4 % et 5 %. Ce sont surtout les États-Unis (où ils représentent plus de 16 % des champagnes expédiés, avec une explosion de 73 % entre 2000 et 2019), le Royaume-Uni et l'Allemagne qui en importent le plus. « Le champagne rosé avait construit sa présence et son image assez tôt pour bénéficier de la vague mondiale du rosé en général, estime Thibaut Le Mailloux, du Comité interprofessionnel du vin de Champagne (CIVC). À l'époque, on disait : "Ça va passer." Plus personne n'affirme cela aujourd'hui, c'est un segment établi. »

Pourtant, les débuts ont parfois été difficiles. Question de culture. Cette couleur n'allait pas de soi, par exemple, pour Jean-Claude Fourmon, président de la maison Joseph Perrier, qui a passé la main à son fils Benjamin l'an dernier : « J'ai toujours entendu dire que le champagne était un vin blanc. Et que le rosé était une gageure, une originalité qui ne se justifiait que par les tâtonnements

des méthodes de production. Je n'y ai jamais pris goût. » En effet quand la marquise de Pompadour a fait venir le champagne à la cour, au XVIII<sup>e</sup> siècle, le processus de fabrication n'était pas parfaitement maîtrisé, et il n'était pas rare de voir des vins légèrement rosés, couleur œil de perdrix. « La couleur est difficile à stabiliser, elle prime parfois sur la qualité des arômes. Et quand on a le juste fruité, on n'a pas la couleur qu'il faut. C'est très compliqué, constate l'ancien président. J'avais tendance à penser que le fruité du rosé étouffait l'acidité du chardonnay, qui est la base du champagne. Je le jugeais mal. »

Pourtant, chez Joseph Perrier, on en fait depuis longtemps, il représente même 10 % de la production. Mais Jean-Claude Fourmon préférerait s'en tenir éloigné : « Il était soigné par les chefs de cave et on le disait bon. Mais, pour la présentation, je laissais parler des gens capables de le décrire mieux que moi. Finalement, c'est drôle : mardi, j'ai fait un déjeuner au champagne rosé et j'ai été agréablement surpris, comme quoi la retraite me fait du bien ! »

Chez Bollinger aussi, on s'est fait des cheveux pour le rosé. D'abord lancé dans la prestigieuse gamme de La Grande Année, il est imposant, basé sur des vins rouges puissants et mûrs des parcelles de la maison. Tant par le goût que par le prix, il impressionne. « Pour répondre à une demande grandissante, la maison a créé à partir de 2008 une autre cuvée, le Bollinger rosé,

## Le champagne rosé s'invite à TABLE.

SYMBOLE DE LA FÊTE ET DU LUXE, LES ROSÉS EFFERVESCENTS ONT LONGTEMPS ÉTÉ CANTONNÉS À L'APÉRITIF ET AU DESSERT. LES NOUVELLES DÉCLINAISONS, PUISSANTES ET CORSÉES, LEUR PERMETTENT DÉSORMAIS D'ACCOMPAGNER UN REPAS. ET DE BIEN RÉSISTER À LA CRISE DU CHAMPAGNE.

Texte Ophélie NEMAN — Illustration Furze CHAN





explique le chef de cave adjoint Denis Bunner. *La Grande Année rosé, elle, n'a pas bougé depuis vingt ans.* Le nouveau rosé, plus accessible, comble un besoin de versatilité.

Le champagne rosé joue sur tous les tableaux. Rose tendre ou corail intense, abricoté ou saumoné, il est tantôt facile, idéal en apéritif ou avec des boudoirs, tantôt désarçonnant de puissance, à consommer à table pour espérer dompter la bête. *« Sa palette s'est élargie récemment et nous ne voulons pas trop l'encadrer, se réjouit-on au CIVC. Il a permis aux producteurs d'exprimer de la créativité, de montrer le caractère innovant de la Champagne. »* La preuve au Gueuleton, à Reims, restaurant-bar à vins et surtout paradis pour les amateurs de viande, où 1000 références de champagnes et de vins attendent le client. Christophe Lebée gère les lieux avec son épouse Céline. Un champagne rosé accompagnant une de ses viandes mûries sur place ne lui fait pas peur. *« Mais ça dépend avec quel rosé »,* tempère l'homme, qui cite Vincent Métivier ou Étienne Calsac. *« Le rosé, il faut l'expliquer, sinon ça peut dérouter. On est là pour ça. Parfois, je fais goûter dans un verre noir, et, en se laissant guider par le goût, on se rend compte que ça fonctionne. »*

Pour ceux qui n'osent pas tester un repas côte de bœuf-champagne rosé, les accords asiatiques sont des bouées plus accessibles. La petite maison familiale des champagnes Colin, à Vertus, parle cette année sur le style vietnamien. On le retrouve

ainsi chez Tan Dinh, adresse mythique du 7<sup>e</sup> arrondissement de Paris, l'un des meilleurs restaurants vietnamiens de la capitale, surtout l'une des plus belles caves à vins de France. Avec son frère, Robert Vifian a prouvé au monde entier que grands vins et cuisine asiatique s'entendaient à merveille. Il apprécie les deux cuvées rosées du champagne Colin, en particulier l'opulent rosé de saignée. *« A priori, explique-t-il, je me méfie, car la perception des tanins est amplifiée par les bulles. Mais, ici, c'est superbe. Les rosés de Romain Colin sentent le pinot noir, c'est ce qu'il faut. »* Il a choisi de le marier avec des brochettes de poulet à la cardamome. Et le rosé d'assemblage, avec des chips de crevettes surmontées d'œufs de truite : *« C'est un accord de couleur, mais aussi un accord sonore : les bulles pétillent, éclatent, tout comme les œufs de poisson sous la dent, quand ils sont frais. C'est fascinant. »*

Exit, donc, le dessert aux fruits rouges, qui collait inlassablement aux basques des champagnes rosés, bye-bye le biscuit rose de Reims, autre associé fétiche, le sucré n'est plus de mise. Surtout quand il se débarrasse de son caractère tendre, pour revêtir des atours plus corsés, qui s'accordent avec la saison froide. *« L'association avec les desserts est une évidence qui ne m'emballa pas »,* confirme Paz Levinson, la cheffe sommelière du groupe Anne-Sophie Pic. Elle a récemment proposé ce type de vin avec un plat de langoustines aux cépes et fruits rouges. Et tient à

rappeler que le champagne rosé vieillit très bien : *« Il y a de très beaux accords avec les champagnes rosés millésimés, les 2004, notamment, qui ont une touche de maturité extraordinaire. Ils s'entendent avec le veau, sur des accords automnaux, pour avoir la touche de fraîcheur et de la structure. On a des arômes de fleurs séchées, de sous-bois, de fraise des bois et de brioche. Ils sont aussi fascinants avec une entrée de champignons et légumes racinaires. Mais même avec de l'agneau ou du chevreuil : le rosé de saignée de Laurent Perrier a assez de puissance. Ou le rosé de saignée à base de pinot meunier de Laherte Frères. Ce sont de nouvelles facettes, inexplorées il y a dix ans. »*

Ces découvertes culinaires rendent ce champagne irrésistible. Même face à la crise. Elle est pourtant violente, l'une des pires qu'ait connues la Champagne. Privées de mariage, de vernissage, d'occasions qui réunissent autour des flûtes, les ventes de ses effervescents ont plongé, jusqu'à - 90 % pendant le confinement, pour se rétablir à la fin de l'année, selon l'évolution des mesures sanitaires, entre - 20 % et - 30 %. Mais le rosé semble surnager. Romain Colin le constate avec surprise : *« Mon rosé classique s'est maintenu et les ventes du rosé de saignée ont même augmenté. C'est l'entrée de gamme qui a subi la chute. Finalement, les gens se sont fait plaisir avec moins de champagne mais des cuvées plus prestigieuses. »* Mathieu Roland-Billecart partage ce constat. La mode passe, le goût reste. ☞