

Grâce à sa cave, le village a le meilleur rosé du monde



► Le président, Albert Estève, tient le fameux diplôme, entouré de Patrick Conedera, de Jean-Marc Pradinas et du maire.



► L'œnologue Jean-Marc Pradinas aux petits soins d'une famille vendéenne en vacances qui apprécie le rosé primé. / PHOTOS F.P.

La plage et les palmiers de Cécile des Vignes sur Mer, vous connaissez ? Il y a quelques jours, lors de la remise du diplôme de la médaille d'or, obtenue au Mondial du rosé de Cannes 2008, on s'y serait cru. Sable blond devant la cave, parasols, petites tables à dégustation, rien ne manquait. Pas même la musique d'ambiance, et les choristes improvisés, qui chantaient sans vergogne "Ah, le petit vin blanc !" devant les bouteilles du meilleur rosé du monde !

Un merveilleux rosé, frais, à la couleur éclatante, qui se laissait déguster, simplement. Une famille vendéenne, en vacances, ne tarit pas d'éloges : "C'est la première



► Président, directeur, coopérateurs sont mobilisés pour présenter le meilleur rosé du monde.

fois que nous sommes dans cette magnifique région. On trouve ce rosé excellent, très fruité, pas agressif, c'est un vrai plaisir", lâchent-ils, ravis. Le directeur Patrick Conedera est aux petits soins

pour les nombreux invités, de même que le président Albert Estève. "Cette médaille d'or souligne la reconnaissance et le savoir-faire de nos vignerons. Ce rosé "Révélation" fruitée 2007, a déjà été

médaille d'or au concours général de Paris 2008, lauréat 2008 du Trophée du savoir-faire vigneron, et il a reçu également le Coup de cœur du Conseil général", clame-t-il, comblé, en recevant le diplôme "Meilleur rosé du monde" des mains de Thierry Sansot, président de l'Union régionale des œnologues de France. Une consécration. Le maire, Max Ivan, est emballé : "Je suis un maire heureux, on a le meilleur rosé du monde ! On le doit à l'œnologue de Cécile-des-Vignes, Jean-Marc Pradinas et à son équipe. Rendez-vous le 10 août, c'est la fête du rosé à Sainte-Cécile, avec la participation de toutes les caves..." ■

LES CHIFFRES DU MONDIAL DU ROSÉ

856 échantillons jugés.

228 médailles décernées dont 123 médailles d'or.

Fiche technique : révélation rosé, AOC Côtes du Rhône.

Vin rosé 13°C 2007.

Terroir : argilo-calcaire.

Cépages : Saignée de Syrah, Grenache, Cinsault et Carignan.

Vinification : égrappage, macération de 8 à 10 heures, saignée.

Fermentation à basse température 18 à 20°C.

Élevage : en cuves.

Dégustation : visuel : belle robe rose pâle avec des reflets brillants ; olfactif : arômes marqués par le bonbon anglais, les fruits exotiques et les agrumes ; gusta-

tif : vin séduisant par sa fraîcheur possédant un fruit net et bien exprimé. Belle longueur en bouche et finale agréable. Accords mets et vins : accompagne apéritif, entrées, charcuterie, viandes rouges, grillades et fromages.

Température de service : 10 à 12°C.

Conservation : à boire sur le fruit (dans l'année).