

Le vin rosé, victime de nombreux préjugés, suscite de pas mal d'interrogations chez les amateurs de vin et tout particulièrement chez les non-initiés. Dans le cadre de notre période de promotion de nos vins rosés (juillet et août 2019) je vais tenter de répondre aux questions les plus fréquentes afin de lever le voile sur ce produit dont le succès est en constante croissance.

Quelles sont les grandes familles de rosé ?

Vous avez dû le constater, les rosés ont eux aussi un nuancier de couleur complet. Celui oscille du très pâle au plus foncé, presque rouge. Cette différence de couleurs est principalement due aux différentes techniques de vinification qui forment les deux grandes familles de rosé : celui de saignée et celui réalisé par pressurage direct.

Explications :

Le rosé de saignée a longtemps été considéré comme la méthode de production la plus répandue. Les baies noires sont vinifiées en macérant en cuve, comme pour faire du vin rouge. Cette macération courte offre de la couleur au vin. A la dégustation, le rosé a un profil vineux et est plus apte au vieillissement.

La méthode de pressurage direct, elle, est aujourd'hui plébiscitée par un nombre croissant de domaines et de consommateurs. Après les vendanges, les raisins sont versés dans le pressoir afin que la macération, qui donne la couleur au vin, ne dure qu'un court moment : le temps de remplissage. Les raisins sont pressés directement puis les moûts de presse, plus colorés, sont incorporés au jus de goutte selon la coloration souhaitée. Le jus est ensuite rapidement vinifié comme un blanc et fermente à basse température. Les rosés produits sont donc nettement plus légers, moins tanniques et plus frais que les rosés de saignée. Ils vieillissent cependant moins longtemps, et sont à réserver à l'apéritif plus qu'à l'accompagnement de plats aux arômes puissants.

Sachez aussi qu'une dernière technique existe, la vinification en rouge de raisins rosés. Peu courante, elle est essentiellement réalisée dans le Jura à partir d'un cépage, le Poulsard. Les cuvaisons sont longues, de l'ordre de trois semaines. Cela donne un rosé robuste et de longue garde, plus proche d'un vin rouge léger.

La méthode utilisée n'est pas précisée par les producteurs : tout est donc affaire de goût ... et de couleur !

Le rosé est-il élaboré à partir de raisins roses ?

Si le rosé affiche une belle couleur féminine, les baies dont il est issu ne sont pas roses pour autant (en dehors de l'exemple cité plus haut du poulsard jurassien). En réalité, le raisin utilisé a la peau noire et la chair et le jus blancs. A l'image du vin rouge, le jus des raisins macère en contact avec les peaux qui apportent de la couleur au liquide (dû aux anthocyanes). Ainsi, si la macération des rouges dure plusieurs semaines, celles des rosés ne dure généralement qu'une demi-journée. Délai qui laisse peu de temps aux peaux pour colorer le vin intensément.

Le rosé est-il un mélange de raisins blancs et rouges ?

Le rosé est un vin issu de raisins à la chair blanche et à la peau noire. Pourtant une exception déroge à cette règle : celle du champagne rosé d'assemblage. Cette méthode est obtenue par le mélange de moûts de raisins blancs (Chardonnay) et de raisins noirs (Pinot Noir et/ou Pinot Meunier) dans lequel on ajoute une faible proportion de vin rouge. Peu coûteuse, elle est néanmoins de bonne qualité car les vins rouges doivent répondre à des critères très exigeants. Sachez-le, les meilleurs proviennent des terroirs d'Aÿ, d'Ambonnay, de Bouzy et de Verzenay. Contrairement au champagne rosé de saignée, celui d'assemblage se reconnaît facilement par ses arômes et sa robe rose saumon. Le champagne rosé de saignée, lui, est identifiable par ses notes plus vineuses et sa couleur rose intense.

Quelles sont les grandes régions françaises productrices de rosé ?

La France est le pays emblématique du rosé. Ce breuvage remporte un succès même au-delà de ses frontières. Si la Provence reste une région productrice incontournable, les amateurs peuvent en repérer de délicieux aux quatre coins de l'Hexagone.

Petit tour des régions coup de cœur :

-Commençons par la Provence qui reste indéniablement la région productrice reine. 90% des vins produits sur place sont des rosés. Si malheureusement une bonne partie d'entre eux présente un intérêt limité, d'autres vous étonneront.

Explorez aussi des appellations comme Bellet, Bandol et Palette qui se démarquent avec des rosés plus intenses et vineux. Parfaits pour accompagner des repas, certains sont même taillés pour la garde.

-Plus puissants, les vins du Roussillon, réalisés à base de carignan, de syrah et de mourvèdre, sont eux aussi faits pour être gardés en cave quelques années.

-Son voisin le Languedoc est réputé pour ses vins complexes et aromatiques qui laissent s'exprimer le terroir. Les cépages utilisés sont les mêmes que ceux du Roussillon, certains vigneron les complètent de syrah et de mourvèdre.

-Les amateurs connaissent sans aucun doute les rosés de Tavel. Située dans le sud de la Vallée du Rhône, elle est la seule appellation à produire uniquement des rosés. Ceux-ci, quoique puissants, sont dotés d'une certaine fraîcheur et d'une grande complexité aromatique (fruits rouges, amande, réglisse). Là encore, grenache, cinsault, mourvèdre et syrah sont cultivés, et sont complétés d'autres variétés autochtones comme le picpoul noir et des

cépages blancs tels que la clairette, le grenache blanc et gris, et le carignan blanc. Leur caractère épicé, leur bouche généreuse, gourmande et longue en font de vrais vins de gastronomie que les amateurs aiment associer à des mets relevés, notamment des tajines ou un couscous.

-Un rosé qui ne laisse personne indifférent, que ce soit en France où à l'autre bout du monde, reste le champagne rosé. Produit selon deux méthodes différentes, il est le symbole de fête et de gourmandise par excellence. Il serait dommage de vous parler de cette région fastueuse sans mentionner le rosé des Riceys, un rosé bien particulier qui possède sa propre appellation. Celui-ci, élaboré dans l'Aube, est un mono cépage de pinot noir. Ces rosés qui ne possèdent aucune trace de tanin, sont dotés d'une finesse remarquable et ne sont commercialisés que quatre ans après leur millésime. La Champagne n'a pas fini de nous surprendre !

-Dans la Loire vous retrouverez inmanquablement les fameux rosés et cabernets d'Anjou.

-A Bordeaux le claret.

-En Bourgogne, le rosé de Marsannay, seule appellation locale ayant l'autorisation de réaliser des vins de cette couleur.

-Dans le Sud-Ouest, la Gascogne produit elle aussi des vins rosés en utilisant les cépages traditionnels du bordelais. Ces rosés offrent, outre beaucoup de fraîcheur et d'arômes de fruit, des rapports « PLAISIR / PRIX » très attractifs.

Comme vous pouvez le constater, chaque région a sa petite spécialité. Rappelez-vous que le rosé est synonyme de convivialité et de partage. Alors n'hésitez pas à découvrir nos PROMOTIONS des ROSES mentionnés ci-dessous.

Un vin rosé doit-il forcément être bu jeune ?

L'aptitude au vieillissement des rosés dépend souvent de leur méthode de production. Si aujourd'hui, la tendance est aux vins rosés très clairs qui se boivent dans l'année qui suit leur millésime, certains sont taillés pour la garde afin de développer une grande complexité aromatique.

Rappelez-vous, lors de la vinification, le rosé reste très peu de temps en contact avec sa peau qui confèrent couleur et tanins au vin, éléments aidant à sa conservation. Le rosé est donc naturellement peu dense et peu apte au vieillissement.

De façon générale, les rosés de pressurage direct sont faits pour être bu jeunes sur le fruit. Les rosés de saignée, eux, sont vinifiés comme des rouges au départ et possèdent donc plus de densité favorisant leur capacité à vieillir. Ceux-ci –qui se reconnaissent à leur couleur soutenue– sont meilleurs ouverts après deux ou trois ans de repos en cave.

Enfin, il y a en France des domaines qui réalisent de superbes vins de longue garde. Ceux-là macèrent généralement plus longtemps avant d'être élevés sous-bois. On ne vous parlera jamais assez de Château Simone, en appellation Palette, qui réalise des rosés exceptionnels capables de vieillir 10 ans ! L'avantage de ces vins est qu'ils peuvent être dégustés autour de mets relativement copieux. Des vrais rosés de gastronomie ! D'autres domaines travaillent spécifiquement dans le but de produire des vins rosés qui gagneront à être dégustés après une ou deux années supplémentaires de cave. C'est notamment le cas de certains domaines de Bandol.

Quelle est la température idéale pour servir un rosé ?

Mettons fin aux mauvaises habitudes, et cessons de boire le rosé glacé et gorgé de glaçons ! Le rosé est un vin ! Et, comme les vins, chaque type de rosé requière une température adaptée.

On vous explique :

- Un champagne ou autre effervescent rosé doit être bu très frais (7-8°C) et conservé dans un bac à glaçons.
- Un rosé dit de pressurage direct, léger, pâle, peu structuré, devrait être bu à 10°C.
- Les grands champagnes rosés et les rosés plus structurés et plus intenses nécessiteront un service à 11-12°C.
- Enfin, les rosés très aromatiques, généreux en bouche et parfaits pour accompagner un bon repas devront être dégustés moins frais, à 13-14°C. Comme certains grands vins blancs finalement.

Est-ce mal de servir du rosé à un grand amateur de vin ?

Non, l'idée étant tout de même de lui offrir un rosé de qualité... déniché sur www.ricwineweb.be par exemple. ☺

Il faut donc combattre les préjugés négatifs qui tournent autour du rosé. D'où viennent-ils d'ailleurs ? Sûrement leur consommation et leur connotation estivales ne leur permettent pas d'accompagner des mets copieux lors des périodes plus fraîches et festives de fin d'année, où le vin est de mise, voire un rituel.

Cependant, comme nous vous l'expliquions, le rosé subit une méthode de vinification similaire tantôt aux vins blancs, tantôt aux vins rouges. Certains sont même aptes pour la garde et pour accompagner tout un repas. En dénichant certaines cuvées très qualitatives par temps chaud, vous pouvez être certain qu'un grand amateur de vin ne rechignera pas à déguster un verre de rosé frais, plus digeste en cette période, il sera ravi de découvrir sa complexité aromatique, gustative et de percer ses secrets de production !

Le rosé peut-il être gastronomique ?

Evidemment quelle question ! Analysons ensemble les accords qui siéent le mieux aux types de vins que nous vous avons décrits précédemment.

Au-delà du mariage classique mais réussi du rosé-grillades, certaines alliances gustatives devraient mettre à bas vos préjugés sur ce breuvage.

De façon générale, les rosés réalisés par méthode de pressurage direct sont assez légers, que ce soit en termes de couleurs, d'arômes et de saveurs. Ils sont donc les compagnons idéaux de mets simples comme des apéritifs (tapenade d'olives vertes, fromages frais aux herbes, petits tapas), des salades et des poissons.

A contrario, des rosés « de saignée » possèdent plus de corps. Ils sont donc à favoriser pour accompagner des mets plus costauds comme de la viande ou des poissons grillés. Certains les apprécient même avec des mets épicés et des fromages de caractères, ainsi que sur des plats exotiques et la cuisine asiatique.

Découvrez les rosés plus vineux : ils changeront votre perception de ceux que vous avez l'habitude de voir dans le commerce à l'arrivée des beaux jours. Ils se substituent à des rouges légers sans aucun problème et peuvent accompagner des mets plus élaborés comme des rôtis, des viandes en sauces, des tartes salées ou des lasagnes aux légumes. A vous de jouer, aux fourneaux !

Le rosé doit-il n'être servi qu'en été ?

Vous l'aurez compris, on ne cesse de le répéter, qui dit rosé dit vacances. Il y a fort à parier qu'en entendant ce mot, vous entendez déjà le bruit des cigales et sentez l'odeur de la lavande. Pourtant, la gamme variée de rosés que nous vous avons décrite vous permet de les associer à différents mets plus ou moins copieux et gourmands.

De là à en boire en hiver par -10°C, peut-être pas. Mais prolonger cette impression de liberté estivale en ouvrant des bouteilles en automne, ou se donner un avant-goût ensoleillé en en dégustant dès le printemps peut être une alternative séduisante. Rappelez-vous, le vin ne doit pas être un ensemble de code et de règle, mais uniquement des purs moments de plaisir !

Le rosé est-il réservé aux femmes ?

Ce n'est pas parce que le rosé est... rose, qu'il est forcément réservé à la gente féminine ! Renseignez-vous auprès de vos proches, vous serez surpris de constater qu'elles ne l'apprécient pas toutes et que certaines privilégient largement un verre de blanc ou de rouge et bien sûr de champagne. Et surtout, vous serez étonné de voir que les hommes sont nombreux à les apprécier (les femmes comme les rosés ☺).

PLUS d'INFOS sur www.ricwineweb.be

RIC - PROMO ROSE 06-2019						
REF.	NOM - NAAM	CEPAGES - DRUIFRASSEN	ROBE - UITZICHT	LE NEZ - IN DE NEUS	LA BOUCHE - IN DE MOND	Servir sur - Te serveren op
057 2018	Domaine FERRET IGP (*) Côtes de Gascogne	90% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot	Rôse pâle, brillante Lichtroos, helder	Fraise, agrumes aardbei, citrusvruchten	Fraicheur, rondeur, fruité, fraise, framboise Frisheid, soepel, fruitig, aardbei, framboos	Apéro, charcuteries, grillades, fromages secs Aperitief, vleeswaren, gegrild, drogekaazen
054 2018	Domaine MAS de la TOUR IGP (*) Pays d'Oc	Cinsault Grenache	Rose saumon, limpide Zalmroos, helder	Fruits rouges Rood fruit	Fraicheur, souple, fruitée, complexe Frisheid, soepel, fruitig, complex	Apéritif, charcuteries, grillades, salades Aperitief, vleeswaren, gegrild, salade
INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES - BIJKOMENDE INFORMATIES						PRIX TVAC / PRIJZEN BTW incl.
057	Méthode: Pressée - 70 Ha - Propriété familiale de la famille Ferret - 6ème génération - Vigneron indépendant - Région: Sud-Ouest. Méthode: Persing - 70 Ha - Eigendom van de familie Ferret - 6de generatie - Onafhankelijke wijnbouwer - Regio: Zuid-West.					7,00 € moins 20 % = 5,60 € 7,00 € min 20 % = 5,60 €
054	Méthode: Cinsault de pressée et Grenache de saignée - 60 Ha - Propriété de la famille Bonfils depuis 1974 - Vignerons de Père en fils depuis 1860 - Région Languedoc. Méthode: Persing van Cinsault, aftaping van Grenache - 60 Ha - Eigendom van de familie Bonfils sinds 1974 - Wijnbouwers van vader op zoon sinds 1860 - Regio: Languedoc.					6,50 € moins 20% = 5,20 € 6,50 min 20% = 5,20 €
(*)	IGP = Indication Géographique Protégée / BGA = Beschermde Geografische Aanduiding.					
Your wine supplier						CONDITIONS - CONDITIES
R.I.C. sprl / bvba Rue de Renipont, 28 1332 GENVAL - Belgium Tél.: +32 475 25 19 52 E-mail: info@r-i-c.eu						Commander/Bestellen: Avant/Voor 01/08/2019 Unité de commande/Bestel eenheid: /6 bout.- flessen Livraison/Levering: Juillet-Août / Juli-Augustus

*Buvez les vins rosés de R.I.C.
A votre santé*

E.R./V.U. : R.I.C. sprl/bvba

Rue de Renipont, 28 - 1332 Genval – Belgium / Phone : +32 475 25 19 52 / Email : info@r-i-c.eu

TVA/BTW: BE-0888.482.980 – BNP Paribas Fortis: 001-5169266-18 / BIC: GEBABEBB / IBAN: BE 50 0015 1692 6618

URL: www.ricwineweb.be

RIC - PROMO ROSE 06-2019

REF.	NOM - NAAM	CEPAGES - DRUIFRASSEN	ROBE - UITZICHT	LE NEZ - IN DE NEUS	LA BOUCHE - IN DE MOND	Servir sur - Te serveren op
057	Domaine FERRET	90% Cabernet Sauvignon,	Rose pâle, brillante	Fraise, agrumes	Fraicheur, rond, fruité, fraise, framboise	Apéro, charcuteries, grillades, fromages secs
2018	IGP (*) Côtes de Gascogne	10% Merlot	Lichtroos, helder	aardbei, citrusvruchten	Frisheid, soepel, fruitig, aardbei, framboos	Apéritif, vleeswaren, gegrild, drogekaazen
054	Domaine MAS de la TOUR	Cinsault	Rose saumon, limpide	Fruits rouges	Fraicheur, souple, fruitée, complexe	Apéritif, charcuteries, grillades, salades
2018	IGP (*) Pays d'Oc	Grenache	Zalmroos, helder	Rood fruit	Frisheid, soepel, fruitig, complex	Apéritif, vleeswaren, gegrild, salade
INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES - BIJKOMENDE INFORMATIES						
057	Méthode: Pressée - 70 Ha - Propriété familiale de la famille Ferret - 6ème génération - Vigneron indépendant - Région: Sud-Ouest.					
	Méthode: Persing - 70 Ha - Eigendom van de familie Ferret - 6de generatie - Onafhankelijke wijnbouwer - Regio: Zuid-West.					
054	Méthode: Cinsault de pressée et Grenache de saignée - 60 Ha - Propriété de la famille Bonfils depuis 1974 - Vignerons de Père en fils depuis 1860 - Région Languedoc.					
	Méthode: Persing van Cinsault, aftaping van Grenache - 60 Ha - Eigendom van de familie Bonfils sinds 1974 - Wijnbouwers van vader op zoon sinds 1860 - Regio: Languedoc.					
(*)	IGP = Indication Géographique Protégée / BGA = Beschermde Geografische Aanduiding.					
Your wine supplier		CONDITIONS - CONDICTIONS				
R.I.C. sprl / bvba						
Rue de Renipont, 28						
1332 GENVAL - Belgium						
		Commander/Bestellen: Avant/Voor 01/08/2019				
		Unité de commande/Bestel eenheid: /6 bout.- flessen				
		Livraison/Levering: Juillet-Août / Juli-Augustus				

PRIX TVAC / PRIJZEN BTW incl.
7,00 € moins 20 % = 5,60 €
7,00 € min 20 % = 5,60 €
6,50 € moins 20% = 5,20 €
6,50 min 20% = 5,20 €