

Le vin rosé... un vin d'été ?

Le vin rosé a longtemps été considéré comme un « petit vin » de qualité moyenne, voir médiocre et d'aucun prétendent que le rosé n'est pas un vrai vin (je suis sûr que vous l'avez déjà entendu dire). Ces derniers ont certainement des lacunes dans le domaine ou ont eu une mauvaise expérience avec du rosé, ce qui peut se produire quelle que soit la couleur du vin.

Le vin rosé est un vrai vin, pouvant être de très bonne qualité, procurant de grands plaisirs aromatiques et gustatifs et même souvent plus exigeant à réaliser que d'autres types de vin.

Après, on aime ou on n'aime pas, les goûts (et les couleurs) ça ne se discute pas.

Mais force est de constater que les rosés font fureur depuis quelques années et qu'ils commencent à envahir le monde.

Un effet de mode ?

Rien n'est moins sûr tant le vin rosé est devenu incontournable ces derniers temps et pas uniquement durant l'été.

Bien entendu, durant l'été ou par temps chaud, on oriente naturellement nos choix vers le plus désaltérant et il faut bien l'avouer, le vin rouge tannique n'est pas forcément le premier choix, dans ces circonstances.

Le rosé par contre, c'est presque une évidence ! "Rosé" ça rime avec "été", sur le papier comme sur le palais. ☺

Le vin rosé en chiffres

Le vin rosé effectue une percée spectaculaire dans le monde des boissons.

La France, à elle seule, écoule 36% du rosé mondial, une consommation qui a été multipliée par trois depuis les années 1990.

Au niveau mondial, le vin rosé représente 10 % (22 Mhl en 2014) de la consommation mondiale de vin (220 Mhl en 2014), ce qui le laisse encore à distance des vins rouges, blancs et effervescents, mais sa croissance est presque incessante et on assiste à une hausse de 43% de la consommation sur 12 ans. Un bond énorme.

Comment c'est fait ?

Contrairement à ce que l'on pourrait penser, le vin rosé n'est pas issu d'un mélange de vin blanc et de vin rouge (En France seul la Champagne est autorisée à pratiquer de la sorte) et le vin rosé, issu exclusivement de raisins noirs, demande beaucoup de savoir-faire pour son élaboration. Les trois méthodes les plus utilisées pour produire du vin rosé sont:

> **Le rosé de macération** : Ce type de rosé est élaboré à partir d'une vendange de raisins noirs mise en cuve jusqu'à 24 heures avant le début de la fermentation afin que les baies libèrent la pulpe, la peau, les pépins et le jus de raisin. Durant cette courte période de cuvaison, les pigments (anthocyanes) et les arômes contenus dans la pellicule du raisin imprègnent le jus et le teinte au point de donner sa couleur au rosé. On presse alors le moût pour séparer la partie solide (peau, pépin) du jus que l'on met seul à fermenter à basse température (18 à 20°C) pour préserver au maximum les arômes.

> **Le rosé de pressurage** : Cette technique consiste à presser directement les grappes entières ou éraflées, juste après la vendange. Une fois le jus, légèrement coloré, récolté, il est mis en cuve et la fermentation débute. Dans ce cas, le rosé possède une robe plus claire, de couleur saumon, que le rosé de macération.

> **Le rosé de saignée** : Le rosé de saignée est obtenu à partir d'une vendange mise en cuve, comme pour le rosé de macération, mais destinée à produire du vin rouge. Après quelques heures de macération, on libère une partie du jus contenu dans la cuve et qui a déjà pris une teinte rosée, pour le vinifier à part. Le reste de la vendange est quant à lui laissé dans la cuve initiale afin de produire du vin rouge.

Comment fait-on un bon rosé ?

Au-delà de la méthode utilisée, la maîtrise des températures est vraiment un critère essentiel d'un rosé réussi, avec, par ailleurs un rendement maximum de 55hL/ha.

En maintenant des températures basses, depuis la vigne, et dans chaque étape de la vinification, on extrait de beaux arômes et on obtient la fraîcheur, le fruité et la finesse.

Pour ce faire, les raisins sont vendangés la nuit et tous les équipements sont prévus pour assurer la fraîcheur de toute la chaîne pour vraiment obtenir une vraie différence.

Conserver et consommer le vin rosé

Les vins rosés sont généralement conçus pour être consommés jeunes, sur leur fraîcheur et sur le fruit, mais vous pourrez toutefois les conserver entre 2 et 4 ans dans de bonnes conditions (idéalement à une température constante de 12-14°C). Quant à leur condition de consommation, sortez du cliché que le rosé doit être bu « *frappé* » (*) et consommez les vers les 8-10°C maximum pour un résultat parfait !

(*) : **Frappé** : pour beaucoup « *frappé* » a le sens de rafraîchir ce qui est une erreur. Un vin est frappé lorsqu'il est frappé de glace. Ainsi, dans un seau rempli d'un mélange d'eau et de glaçons, ceux-ci viennent-ils *frapper* de glace la bouteille. Un vin « *frappé* » voit dans ces conditions sa température atteindre 2 à 3°C ce qui rend impossible l'appréciation de ses qualités car on « casse » les arômes et le goût.

Bonne dégustation.