

# UN ÉTÉ À ROSÉ

Sources Vinsdeprovence.com ; Organisation internationale de la vigne et du vin  
Conseil interprofessionnel des vins de Provence

Avec ses teintes tendres et acidulées, le vin rosé a vite fait d'être catalogué. Vin de soif pour les uns, vin de femme pour les autres, c'est le jus de tous les clichés. Bien (trop) souvent, il n'a même pas sa place sur la carte des grands restaurants et se la coule douce avec du pamplemousse. Alors oubliez les préjugés le temps d'une petite tournée. À la vôtre !

[ Texte Marjorie Fenestre ]



n ne le soupçonne pas et pourtant, l'élaboration d'un rosé demande un savoir-faire précis et méticuleux.

Car ce nectar à la robe délicate et élégante ne se laisse pas facilement apprivoiser et n'accorde aucune chance à l'approximation. Il requiert une attention de tous les instants, particulièrement durant les premières heures. Tout se joue dans ce court laps de temps : arômes, structure, complexité, acidité... C'est également le moment crucial et déterminant pour la couleur du vin, le critère numéro un d'un rosé.

## Un vin, deux méthodes

### Le rosé de pressurage

Il s'agit du procédé le plus répandu chez les producteurs, notamment en Provence. Après vendange, les grappes passent dans le pressoir afin d'extraire un jus clair, directement mis en cuve pour fermentation. La très courte macération (le temps du pressurage) lui donne ce joli teint pâle. En bouche, il s'apprécie pour sa structure légère, sa fraîcheur et sa vivacité.

### Le rosé de saignée

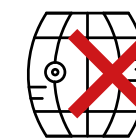
Cette méthode consiste à laisser macérer jus et moût ensemble, de manière assez brève. Après cette étape, pouvant s'étaler de quelques heures à plus d'un jour, le vigneron saigne la cuve : il la vide afin de séparer le moût du jus. Cela donne des vins à la couleur plus prononcée avec un potentiel de garde supérieur. Côté dégustation, le résultat est vineux et plus charnu que le rosé de pressurage.

## Recracher les idées reçues !



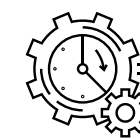
### Vin rouge + vin blanc = rosé

**FAUX** C'est absolument faux ! L'équation semble simple mais il s'agit là d'une légende (trop) largement répandue. D'ailleurs, la législation française interdit formellement le mélange. Le vin rosé provient de raisins noirs dont la pulpe est blanche. Seule exception qui confirme la règle, le champagne rosé est majoritairement confectionné à partir d'un assemblage de blanc et de rouge. Mais une poignée de vigneron, comme Francis Boulard ou Larmandier-Bernier, pratiquent la méthode exigeante du rosé de saignée.



### Le rosé n'est pas un vin de garde

**VRAI** À quelques rares exceptions près, il doit être consommé rapidement, dans les deux ans qui suivent le millésime. Mais certaines cuvées se conservent relativement bien comme les rosés de saignée, les vins de l'appellation Tavel. Quelques étiquettes rares, à l'image du Château-Simone rosé, se bonifient avec les années et peuvent vieillir sur une décennie. Pour ne pas vous tromper, demandez conseil à votre caviste.



### Le rosé est une invention récente

**FAUX** Il serait même le tout premier vin de l'histoire. On retrouve des traces de « vin clair » dès l'Antiquité, produit dans l'actuelle Provence.

### Anecdote

En 2009, coup de tonnerre dans la profession ! L'Union européenne s'est risquée à vouloir autoriser les mélanges de vins rouges et blancs pour l'élaboration de vins rosés. Face à la grogne des producteurs, le projet a été remis au fond d'une cave !



**Laurianne Brun, sommelière qui a usé son tire-bouchon chez Jean Sulpice et La Mère Brazier, aujourd'hui installée à Bordeaux, commercialise du vin auprès des particuliers. Elle nous livre quelques conseils, à consommer sans modération !**

#### Laurianne, comment expliquer un tel engouement pour le rosé ?

Laurianne Brun : Parce qu'il évoque immédiatement des bons moments : l'apéro, les déjeuners en terrasse, les vacances... Il accompagne un style de vie décomplexé, loin de toute prise de tête. On est dans le plaisir avec des cuvées faciles à boire et surtout accessibles.

#### Mettre des glaçons dans son verre, une hérésie ?

À proscrire absolument ! Il est préférable de patienter un peu et de laisser la bouteille se rafraîchir. Petite astuce si vous êtes vraiment pressé : ajouter du gros sel dans le sceau à glace.

## L'avis de la pro

#### À quelle température faut-il le déguster ?

Tout dépendra du type de vin. 8 °C pour un simple, 9-10 °C pour un rosé élaboré mais léger. Concernant les claires (à mi chemin entre le blanc et le rouge) ou les rosés de Bourgogne, ils s'apprécient à 12-13 °C. Pour les champagnes rosés, servir à 10-12 °C.

#### Pourquoi le rosé ne trouve-t-il pas sa place dans la cave d'un grand restaurant ?

Pour nous sommelières, c'est un vin d'entre-deux. On le considère comme un vin pas totalement fini. Il débute sa vie comme un rouge et la termine comme un blanc. Et il n'est pas simple à marier ! Je dois avouer qu'en termes d'accords, ses capacités sont limitées. On trouvera plus de matière, de texture et de densité sur un rouge ou un blanc. Un rosé, on lui demande juste d'être rafraîchissant !

#### Alors on le goûte avec quoi, notre rosé ?

Avec un rosé de Provence, rien de tel qu'une pissaladière, une salade ou un tian de légumes. Un cru plus sophistiqué s'associera très bien avec des petits filets de rougets grillés.

#### Des coups de cœur à nous faire découvrir ?

Le rosé du domaine Céline Jacquet, à Arbin en Savoie. C'est un 100 % mondeuse, droit et sec. Ou alors direction la Corse avec le Clos Canarelli, appellation Figari. Là on est sur une typicité de terroir avec une identité singulière. Un rosé puissant et épicé !

## En chiffres

# 24

MILLIONS D'HECTOLITRES DE VIN ROSÉ (HORS EFFERVESCENTS) ONT ÉTÉ PRODUITS DANS LE MONDE EN 2014



Près de 9 consommateurs de vin sur 10 déclarent boire du vin rosé.

# N°1

La Provence est la 1<sup>ère</sup> région en France productrice de vins rosés AOC



En France 1/3 bouteille vendue est du rosé

Photo Camille Servas Natolot

## La sélection de rosé de l'été



#### Château Ferry Lacombe, Cascaï AOC Côtes-de-Provence

Notes fruitées (abricot) et florales, dégustation pleine de finesse, que demander de plus ?

#### Les Janelles Clair de Rosé IGP Pays D'Oc

Il se sirote bien frais lorsque l'été fait monter la température. À déguster en apéritif, avec des pizzas ou des plats aux influences asiatiques.

#### Clos Canarelli AOC Figari

En plein cœur de la Corse, le vignoble est cultivé en biodynamie depuis 2006. En résulte un nectar de grande qualité qui s'accorde avec des charcuteries et des grillades.

#### Domaine de la Bégude L'Irréductible Vin de France

Ce vin certifié bio, séduit par son côté vineux, sa fraîcheur et son bel équilibre.

#### Domaine de La Croix Éloge AOC Côtes-de-Provence

Un cru classé expressif, doté d'une robe rose pale très élégante. En bouche, on apprécie une jolie densité avec une certaine tension minérale.

#### Mas Amiel Vertigo AOC Côtes-du-Roussillon

Un rosé à la robe limpide et à la couleur gris perle. Son dynamisme, sa fraîcheur et sa gourmandise en font un vin très plaisant à boire en été.

#### Château Minuty Cuvée Rose et Or AOC Côtes-de-Provence

Composé à 90 % de grenache, ce cru classé se distingue par sa longueur en bouche. À goûter également, la cuvée M de Minuty, plus abordable et plus festive !

#### Château de Pibarnon AOC Bandol

Issu d'un assemblage de mourvèdre et de cinsault, il offre des notes sur les agrumes et le cassis. Il accompagne à merveille les poissons grillés et la poutargue.