

Le Rosé: le vin qui monte



Greffez des plants de rosiers sur des plants de vigne, ça fera du **vin rosé** naturel. *Pierre Dac*

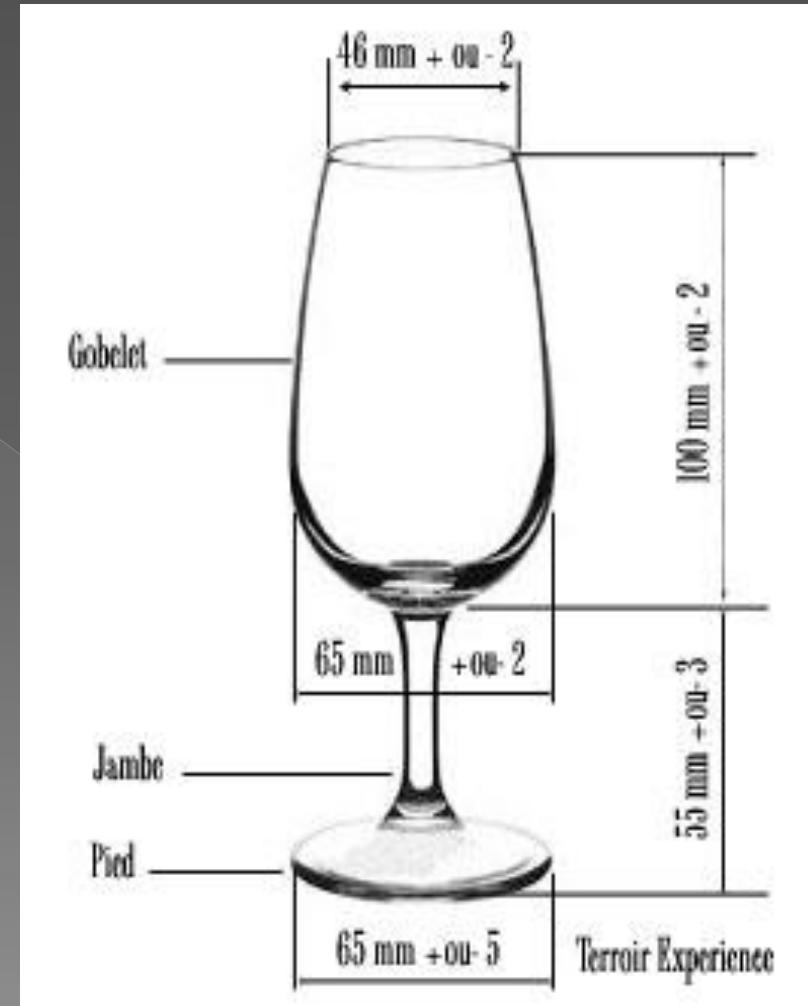
Dégustation n°15 – le 09/06/2016

Etapes de dégustation...

- Réunir les bonnes conditions
- L'examen visuel
- Le premier nez
- Le second nez
- L'examen gustatif

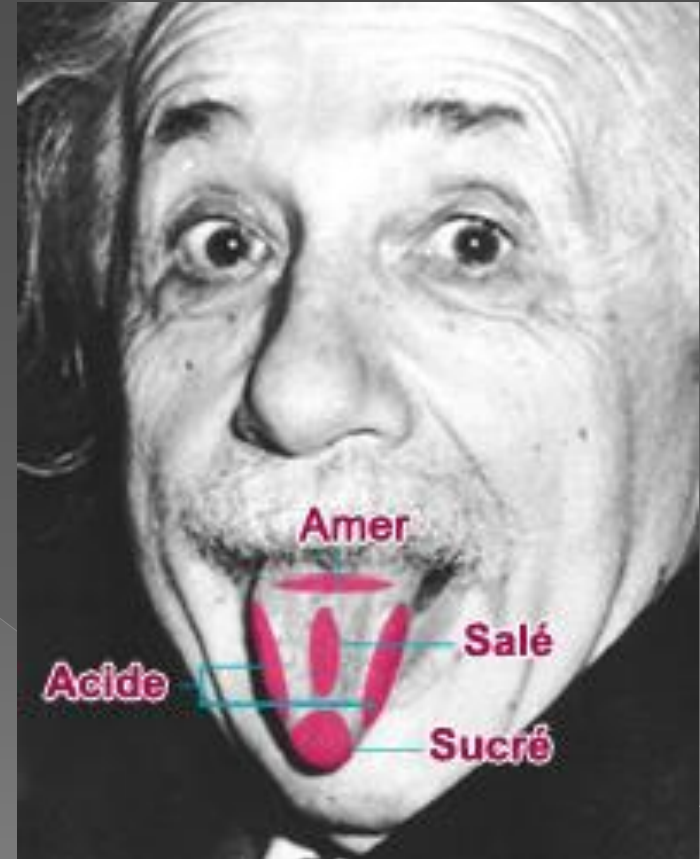
De l'usage d'un verre

- Un verre type INAO ou équivalent
- Bonne surface de contact avec l'air
- Ne pas le tenir par le Calice (mais par le pied ou la jambe)
- Lieu éclairé, tempéré et dépourvu d'odeurs



Les saveurs de base

- Acidité
Salivation abondante, fluide, alcaline
- Onctuosité (sucre, alcools)
Salivation épaisse
- Amertume (peu fréquente)
- Salé (exceptionnel dans le vin)
- L'astringence (tanins)
Dessèchement de la bouche, la langue devient râpeuse.



Concepts fondamentaux

- L'équilibre : fruits/sucre et acidité/tanins
- La longueur : persistance/caudalies et temps de garde
- Complexité : saveurs/nuances/aromes
- L'expression : cépages/typicité et terroirs

Le Rosé qu'est ce que c'est?

Le rosé est techniquement un intermédiaire entre:

- > le vin blanc (obtenu sans macération).
- > le vin rouge (vin de macération).

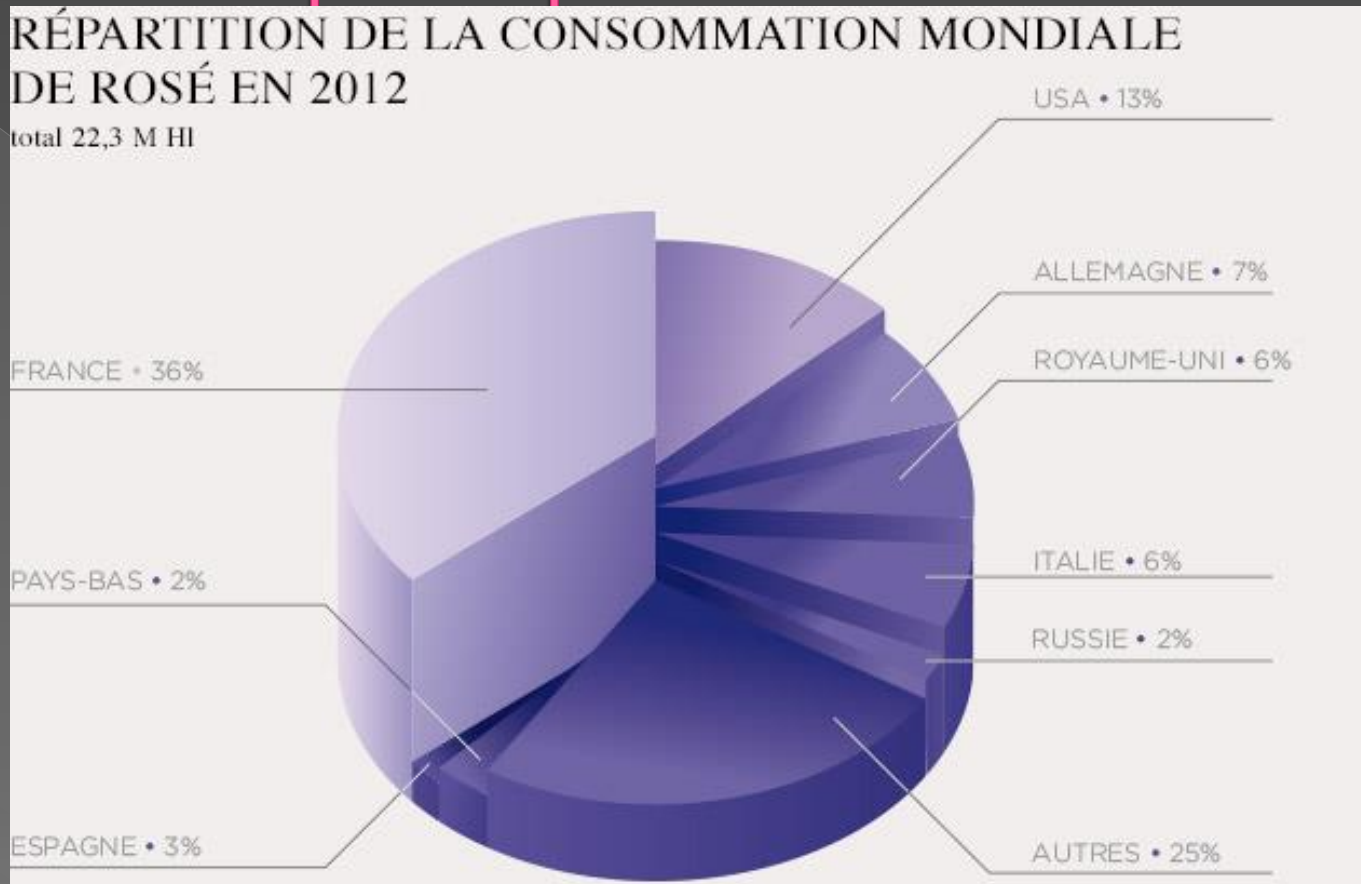
◉ Du vin rouge:

- > il a les cépages d'origine.
- > la présence d'une petite quantité de matière colorante provenant de la peau.

◉ Du vin blanc:

- > il a la constitution générale, la fraîcheur et le fruité: il peut être sec ou légèrement doux.

En quelques chiffres...

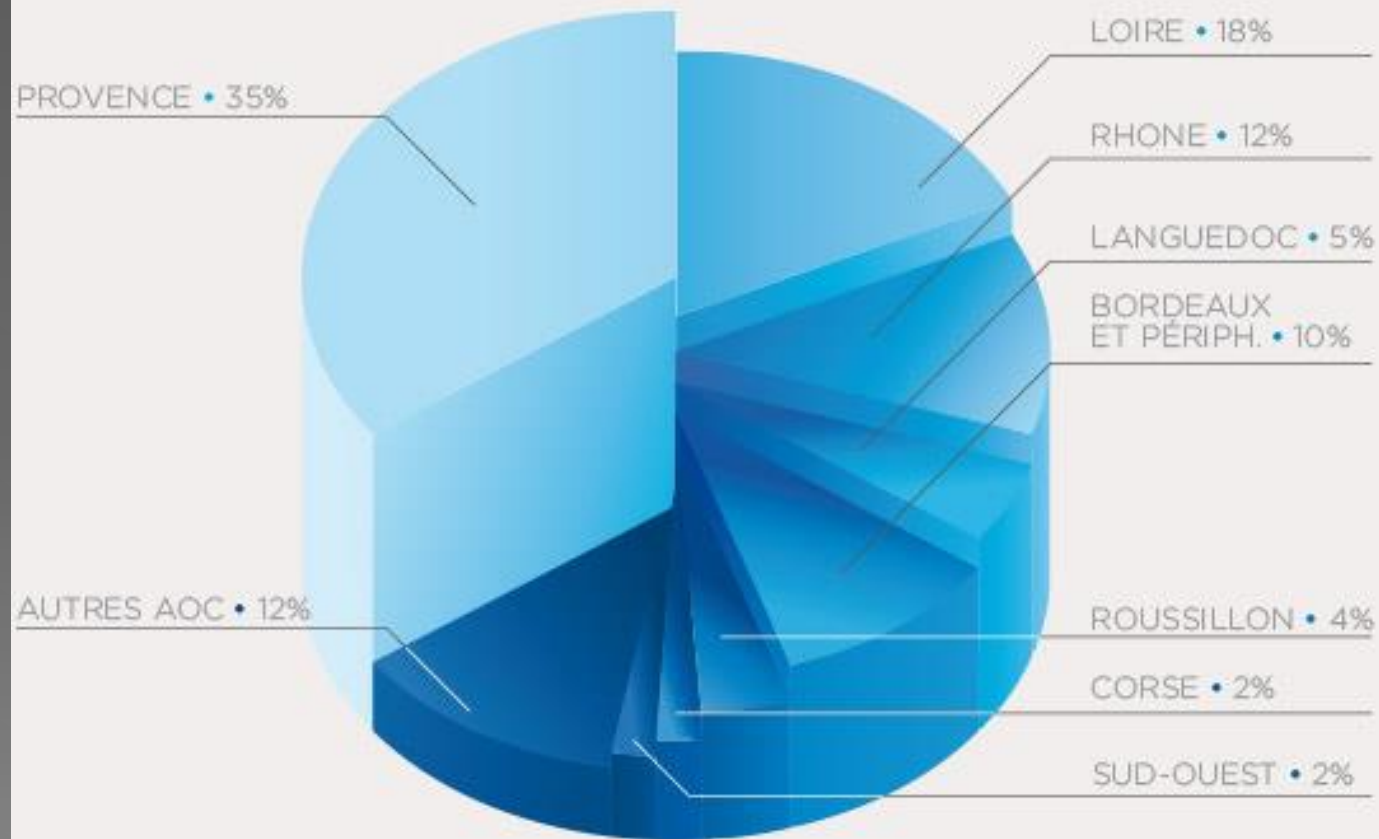


- Production mondiale : 24,2 millions d'hectolitres en 2014.
- La France est le premier producteur mondial.
- Le rosé représente 15% de la production de vins en France et 30% de la consommation des vins tranquilles

Les Rosés en France

RÉPARTITION DE LA PRODUCTION FRANÇAISE DE ROSÉ AOP

estimation CIVP 2013, total = 3,15 M HI



La couleur

Les pigments naturels (anthocyanes) qui colorent le vin sont concentrés dans la peau des raisins noirs

La couleur dépend:

- la durée et de la température de macération
- Couleur de la peau (pigments)



Les Rosés

Les rosés de pressée

- Pressage des raisins rouges sans la peau
- Vinification traditionnelle
- Couleur rose pâle (principalement dans le sud est, la Provence)
- L'extraction est faible et souvent la palette aromatique est réduite, on a un vin frais et fruité.



Les Rosés

Les rosés de saignée

- Macération des grains de raisins avec la peau.
- Macération limitée (quelques heures)
- On "saigne" la cuve au moment où l'on juge que le moût a acquis la couleur recherchée... On transfère le moût dans une autre cuve.
- Poursuite de la fermentation traditionnelle
- Vins plus colorés, aromatiques, complexes



Les Rosés

Vinification en rosé



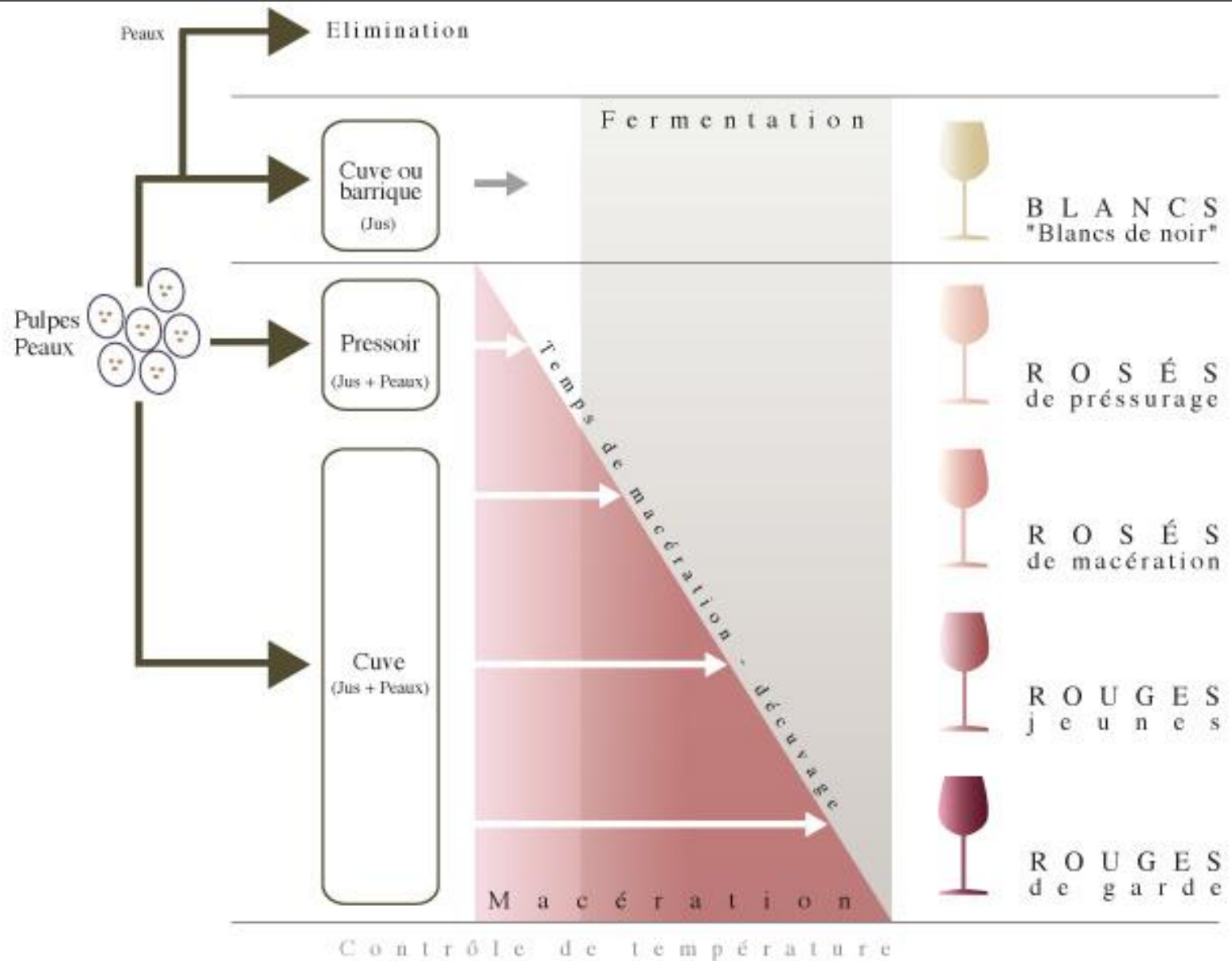
Les Rosés

Les rosés d'assemblage

- En 2009, il fut question d'autoriser en Europe l'assemblage de vins rouges et de vins blanc pour en faire du rosé.
- La réaction du monde agricole (et de leurs députés) fut tellement hostile que le projet fut arrêté.
- Pratique autorisée et courante en Champagne



La macération



Des cépages divers...

- Le cabernet franc
- le merlot
- le pinot noir
- le gamay
- le malbec
- le carignan
- le cinsault
- le grenache noir
- la syrah
- le mourvèdre

Place à la dégustation

