

L'INSTITUT FRANÇAIS DE LA VIGNE ET DU VIN PRÉSENTE

Les goûts et les couleurs du vin Rosé

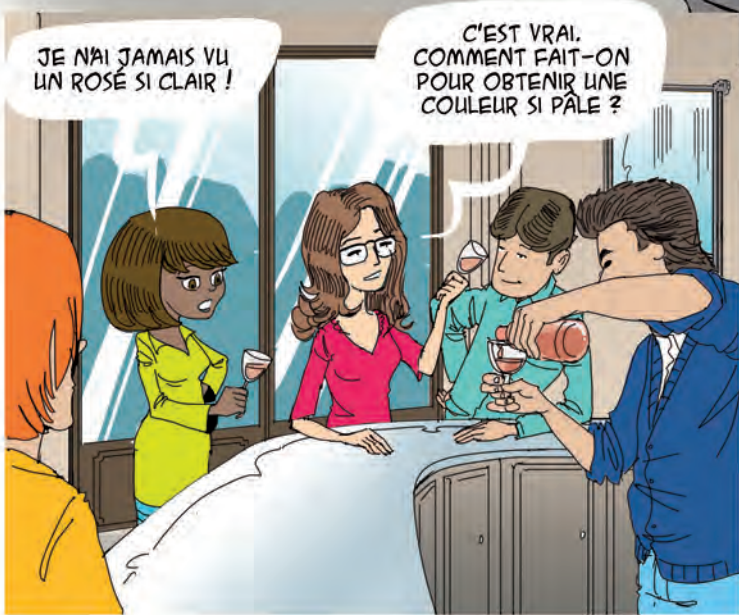


ALORS LES AMIS, CA VOUS DIRAIT DE GOÛTER DU ROSÉ ?



JE N'AI JAMAIS VU UN ROSÉ SI CLAIR !

C'EST VRAI. COMMENT FAIT-ON POUR OBTENIR UNE COULEUR SI PÂLE ?



LE ROSÉ DEMANDE BEAUCOUP DE SAVOIR-FAIRE. C'EST UN VIN DÉLICAT À ÉLABORER...

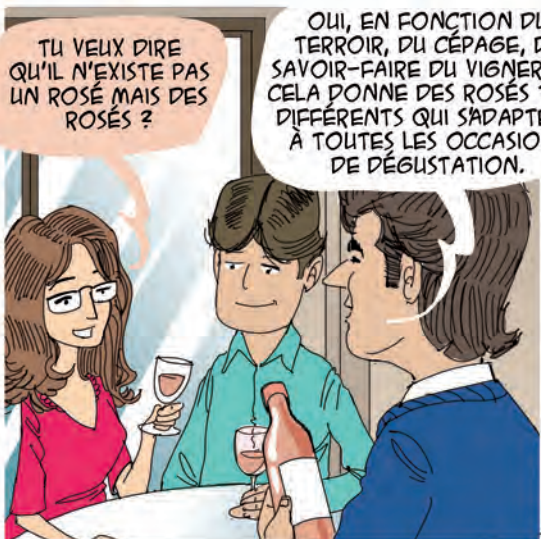


EN FONCTION DES VINIFICATIONS, CELA DONNE DES PALETES DE GOÛTS ET DE COULEURS TRÈS VARIÉES.



TU VEUX DIRE QU'IL N'EXISTE PAS UN ROSÉ MAIS DES ROSÉS ?

OUI, EN FONCTION DU TERROIR, DU CÉPAGE, DU SAVOIR-FAIRE DU VIGNERON, CELA DONNE DES ROSÉS TRÈS DIFFÉRENTS QUI S'ADAPTENT À TOUTES LES OCCASIONS DE DÉGUSTATION.



ET MOI QUI CROYAIS QU'IL SUFFISAIT DE MÉLANGER UN PEU DE BLANC ET UN PEU DE ROUGE ET LE TOUR ÉTAIT JOUÉ !

ALORS LÀ, PAS DU TOUT ! EN FRANCE IL EST INTERDIT DE MÉLANGER DES VINS ROUGES ET BLANCS FINIS !





AH BON ? MAIS ALORS, COMMENT OBTIENT-ON LE ROSÉ ?

COMME ÇA !

AVEC DU RAISIN ROUGE ?



DONC LE ROSÉ SE FAIT AVEC LE MÊME PROCÉDÉ QUE LE VIN ROUGE ?

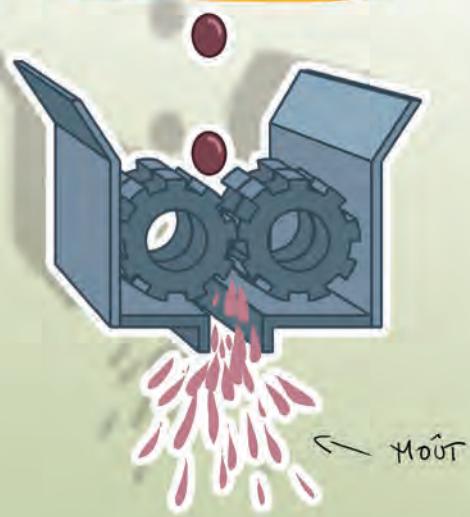
PRESQUE... JE VAIS VOUS EXPLIQUER TOUT ÇA EN DÉTAIL...

UN AUTRE VERRE ?

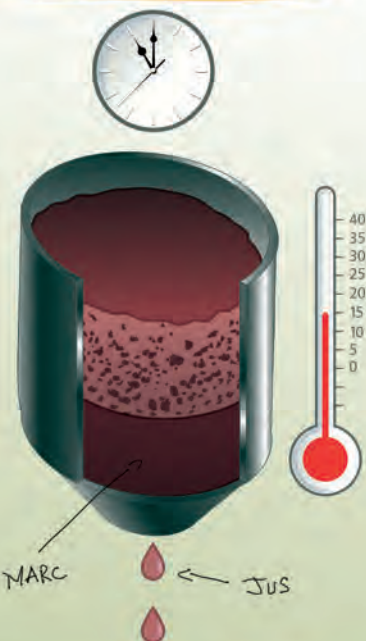
LA MACÉRATION PELLICULAIRE À FROID



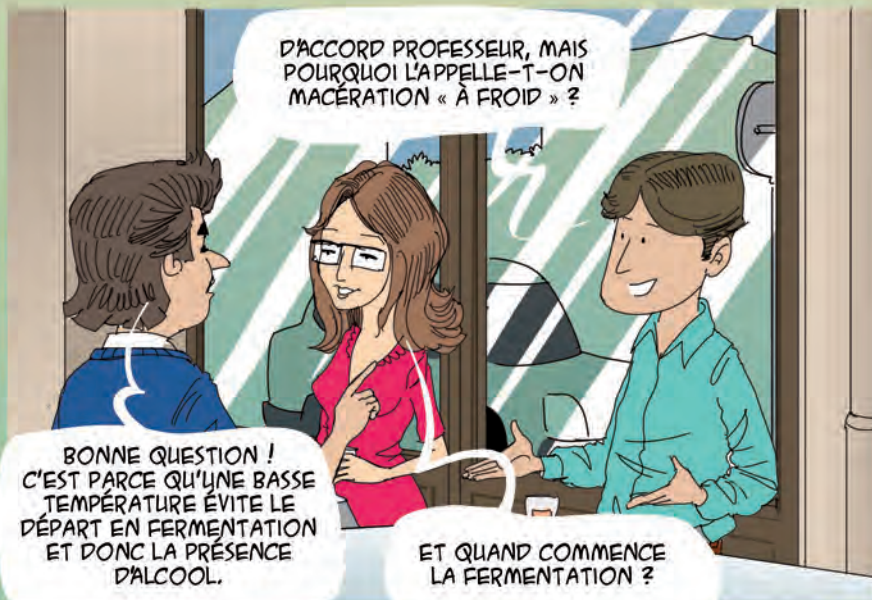
LES GRAINS SONT ALORS FOULÉS. ILS ÉCLATENT ET LIBÈRENT LA PULPE, LA PEAU ET LES PÉPINS. CET ENSEMBLE SE NOMME LE MOÛT.



LE MOÛT VA ALORS MACÉRER DANS UNE CUVE ENTRE 2H ET 20H À BASSE TEMPÉRATURE AUTOUR DE 15 °C. LE JUS VA SE COLORER DOUCEMENT AU CONTACT DES PEaux DE RAISIN ET PRENDRE AUSSI LEURS ARÔMES....



C'EST CETTE COURTE MACÉRATION QUI DONNE SA COULEUR LÉGÈRE ET SES ARÔMES AU VIN ROSÉ.



D'ACCORD PROFESSEUR, MAIS POURQUOI L'APPELLE-T-ON MACÉRATION « À FROID » ?

BONNE QUESTION ! C'EST PARCE QU'UNE BASSE TEMPÉRATURE ÉVITE LE DÉPART EN FERMENTATION ET DONC LA PRÉSENCE D'ALCOOL.

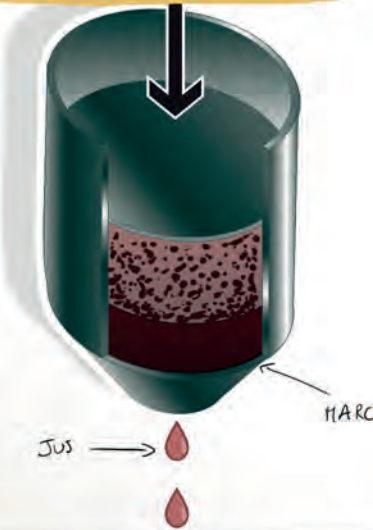
ET QUAND COMMENCE LA FERMENTATION ?

ÇA C'EST AU VIGNERON DE LE DÉCIDER ! C'EST POUR ÇA QUE LE ROSÉ EST UN VIN DÉLICAT À ÉLABORER, CAR IL FAUT ÊTRE TRÈS ATTENTIF AUX DIFFÉRENTS PARAMÈTRES QUI DÉTERMINENT SA QUALITÉ (LA TEMPÉRATURE, LA COULEUR ET LES ARÔMES).

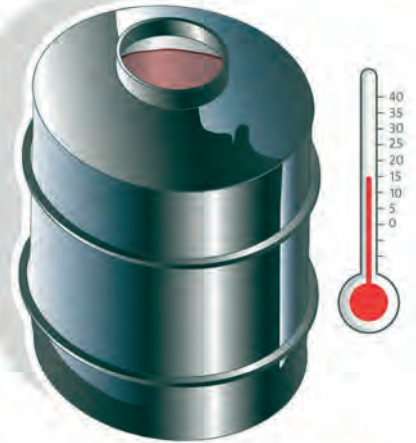


C'EST COMME UN PLAT QUE L'ON FAIT MIJOTER LENTEMENT.

APRÈS QUELQUES HEURES DE MACÉRATION, QUAND LA COULEUR CORRESPOND À CE QUE SOUHAITE LE VIGNERON, IL PRESSE L'ENSEMBLE POUR SÉPARER LE MARC (PEAUX ET PÉPINS) DU JUS.

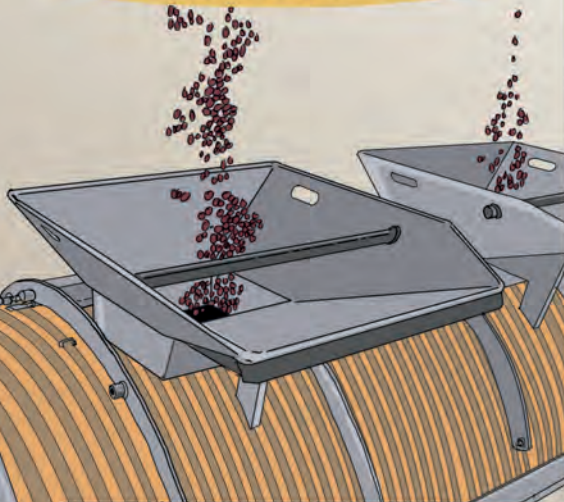


LE JUS ROSÉ EST ENSUITE TRANSFÉRÉ DANS UNE CUVE INOX OÙ LA FERMENTATION VA SE FAIRE PENDANT UNE SEMAINE. CETTE FERMENTATION, LE VIGNERON VA LA RÉALISER À BASSE TEMPÉRATURE POUR PRÉSERVER TOUS LES ARÔMES DU VIN.



LE PRESSURAGE DIRECT

UNE AUTRE TECHNIQUE CONSISTE À PROCÉDER DE LA MÊME MANIÈRE QUE POUR LES VINS BLANCS. LES GRAINS DE RAISIN ROUGE ERAFLÉS SONT PRESSÉS DÉLICATEMENT DANS UN PRESSEUR PNEUMATIQUE....



AU CONTACT DES PEAUX, LE JUS LÉGÈREMENT COLORÉ QUI EN RESSORT EST MIS IMMÉDIATEMENT À FERMENTER PENDANT UNE SEMAINE À 10 JOURS.



IL EST ÉLEVÉ EN CUVE INOX, À L'ABRI DE L'OXYGÈNE (POUR QUE SES ARÔMES SUBLIS NE SOIENT PAS DÉGRADÉS) ET PEUT ÊTRE MIS EN BOUTEILLE À PARTIR DE MI DÉCEMBRE.



DONC IL SUFFIT DE REGARDER LA COULEUR D'UN VIN ROSÉ POUR SAVOIR AVEC QUELLE TECHNIQUE IL A ÉTÉ ÉLABORÉ ?

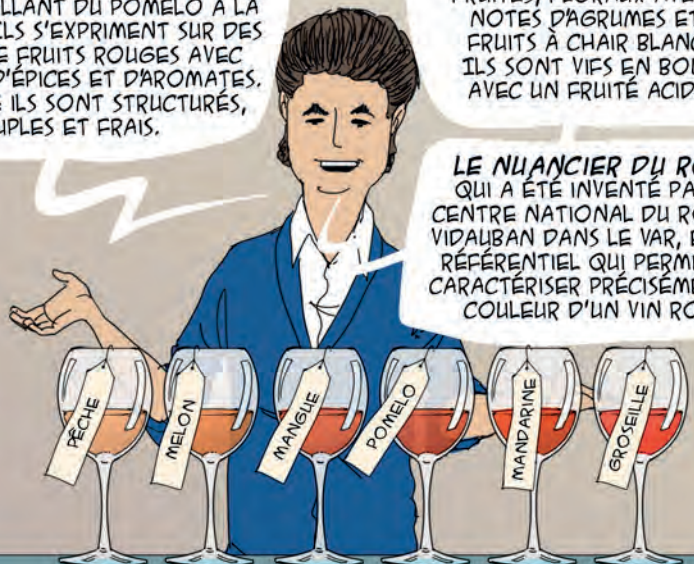


EXACTEMENT ! VOUS APPRENEZ VITE.

LES VINS ROSÉS ÉLABORÉS PAR **MACÉRATION PELLICULAIRE À FROID** ONT UNE COULEUR PLUS SOUTENUE ALLANT DU POMELO À LA GROSEILLE. ILS S'EXPRIMENT SUR DES ARÔMES DE FRUITS ROUGES AVEC DES NOTES D'ÉPICES ET D'AROMATES. EN BOUCHE ILS SONT STRUCTURÉS, SOUPLES ET FRAIS.

LES ROSÉS ISSUS DE **PRESSURAGE DIRECT** POSSÈDENT UNE COULEUR DE FAIBLE INTENSITÉ ALLANT DE LA PÊCHE À LA CHAIR DE MANGUE. AU NEZ, ILS SONT FRUITÉS, FLORAUX AVEC DES NOTES D'AGRUMES ET DE FRUITS À CHAIR BLANCHE. ILS SONT VIFS EN BOUCHE AVEC UN FRUITÉ ACIDULÉ.

LE **NUANCIER DU ROSÉ** QUI A ÉTÉ INVENTÉ PAR LE CENTRE NATIONAL DU ROSÉ, À VIDAUBAN DANS LE VAR, EST UN RÉFÉRENTIEL QUI PERMET DE CARACTÉRISER PRÉCISÉMENT LA COULEUR D'UN VIN ROSÉ.





BON, D'ACCORD MAIS LE ROSÉ
ÇA RESTE UN VIN D'ÉTÉ
QU'ON BOIT À L'APÉRO ?!

CE N'EST PAS QU'UN VIN
D'ÉTÉ. LE ROSÉ SE BOIT
TOUTE L'ANNÉE CAR C'EST
UN VIN DE GASTRONOMIE
QUI S'ACCORDE SUR
BEAUCOUP DE PLATS
FRANÇAIS ET ÉTRANGERS.



ON A INVITÉ MES PARENTS
POUR DÉJEUNER CE DIMANCHE...
POURRAIS-TU NOUS
CONSEILLER DES PLATS QUI
SE MARIENT BIEN AVEC ?



BIEN SÛR...
LES ROSÉS S'ACCORDENT
MERVEILLEUSEMENT AVEC LA
CUISINE MÉDITERRANÉENNE,
NOTAMMENT AVEC LA CUISINE
PROVENÇALE ...

C'EST VRAI QUE
C'EST LE VIN DU
SOLEIL ET DE LA
CONVIVIALITÉ...



IL S'ACCORDE AVEC LES PETITS FARCIS,
LES TOMATES FARCIES, LA SALADE
NIÇOISE, LE BAR AU FENOUIL, LES
POISSONS GRILLÉS, LA TARTE FINE AUX
SARDINES ET PESTO, LES TOMATES
MOZZARELLA, LES PIZZAS...

...MAIS AUSSI AVEC LA
CUISINE ASIATIQUE,
NOTAMMENT
LA CUISINE
THAÏLANDAISE !

MERCI GILLES !
TU M'AS DONNÉ UNE
IDÉE POUR LE REPAS DE
DIMANCHE !

QUELQUES JOURS
PLUS TARD...



VRAIMENT
EXCELLENT CE ROSÉ POUR
ACCOMPAGNER LE POULET
THAÏ, TU L'AS CHOISI
TOI-MÊME ?

NON, C'EST MARION QUI
L'A CHOISI SUR LES CONSEILS
DE NOTRE PROF DE
DÉGUSTATION.

LA PROCHAINE FOIS,
ON DÉGUSTERA UN
ROSÉ AVEC DES PETITS
FARCIS NIÇOIS !