



Soirée rosés le 14 juin 2019

32 participants

Soirée animée par Jean-Charles Couderc du COAM qui avait déjà conduit une formation un après-midi de février.

Généralités sur les rosés

Seule la peau des raisins noirs contient des pigments colorés, la pulpe qui donne le jus est elle incolore. La couleur du vin rosé va donc dépendre de la durée et de la température lors du contact entre les peaux et le jus : c'est le temps de macération. C'est aussi durant cette phase délicate que sont extraits les arômes du vin rosé. Si la plupart des vins blancs sont produits à partir de raisin blanc et les vins rouges, à partir de raisin rouge, c'est bien au stade de la vinification que se fait réellement la différence de couleur entre les vins.

Contrairement à ce que l'on pourrait penser, le vin rosé n'est pas - en France en tout cas - issu d'un mélange de vin rouge et de vin blanc. Le rosé est habituellement produit à partir de raisins noirs, mais un petit apport de raisins blancs permet de donner aux vins de la rondeur et des arômes supplémentaires.

- **S'il est produit par macération**, le vin rosé est élaboré à partir d'une vendange de raisins noirs mise en cuve jusqu'à 24 heures avant le début de 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 et les arômes contenus dans la pellicule du raisin imprègnent le jus et la 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.
- **S'il est produit par saignée**, le procédé de vinification est le même que pour le vin rouge avec macération pelliculaire, mais peau et pépins du raisin sont retirés avant que le vin n'ait pris une couleur trop foncée ; ces rosés ont une couleur plus soutenue. Cette méthode consiste à soutirer, quelques heures après le début de la cuvaison, 5 à 15% de la cuve, qui deviendra du rosé. Le reste est vinifié en vin rouge.
- **S'il est produit par pressurage**, la méthode est la même que pour les vins blancs, mais on utilise alors du raisin plutôt rouge comme ingrédient de base ; ces rosés sont clairs avec une faible intensité. Cette technique consiste à presser directement les grappes (entières ou éraflées) sans macération préalable. Le pressurage est alors très lent et les peaux ont le temps de donner une légère couleur, finement rosée, au jus. Celui-ci est immédiatement mis à fermenter.

Les méthodes d'élevage sont très variées et sont résumées dans le schéma en dernière page (emprunté au site des vins de Côtes de Provence www.vinsdeprovence.com/le-rose/)

[elaboration-du-rose](#)). Le corollaire est que ces vins rosés donnent une palette très large tant au plan de la texture que des arômes. Certains ressemblent à des vins blancs, d'autres sont doux avec du sucre résiduel, d'autres enfin sont tanniques. La dégustation que nous avons effectuée a bien illustré ce point.

Attention, même lorsqu'ils sont très expressifs, la plupart ne vieillissent pas bien et doivent être bus dans les deux ou cinq ans. Une exception, certains rosés du sud-est très concentrés comme le Saint André de Figuières.

MIP Domaine des diables 2018

Vin de Côtes de Provence dont le vignoble est situé à côté de la montagne Sainte Victoire près d'Aix en Provence. Ce vin est un des trois rosés commercialisé par ce producteur : un autre est très bonbon anglais sur le fruit et l'autre est minéral avec un potentiel de vieillissement supérieur.

60% Cinsault, 20% Syrah et 20% grenache.

Le nez est fruité. La bouche est sur la pêche avec une note de gras qui lui donne de la rondeur. Belle fraîcheur de fin de bouche pour ce vin très équilibré. L'alliance avec les gougères n'était pas excellente à cause du goût de fromage prédominant.

Champagne rosé Stéphane Coquillet

Le berceau de ce domaine est à Chouilly, village de réputation mondiale pour les blancs de blancs. Stéphane Coquillet exploite en plus des vignes en fermage sur la montagne de Reims, la région des rouges. Son offre de grande qualité couvre donc les meilleurs premiers crus pour les raisins blancs et pour les rouges.

100% pinot noir

Champagne d'une grande densité avec des arômes fruits rouges et beaucoup de volume. Très bel équilibre pour ce champagne très long. Belle alliance avec les langoustines au beurre et au yuzu (agrume citronné originaire d'Asie).

Tavel de chez Alain Jaume 2018

Tavel est la seule appellation 100% rosé. On a déjà rendu visite à cette exploitation basée à Châteauneuf du pape. Le vignoble de Tavel est situé juste en face sur l'autre rive du Rhône. Même terroir argilo-calcaire recouvert de galets roulés.

Grenache 60%, syrah 30% et mourvèdre 10%

Robe très foncée. Nez et bouche alliant la fraise et la rose. Très intense avec une note alcooluse marquée qui donne une impression de sucrosité. L'alliance avec la cuisse de poulet jaune aux pleurotes panigot et aux fèves n'était pas excellente à cause de cette perception sucrée. Attention, ce vin n'est pas destiné à vieillir (moins de 2 ans).

Ametzia rosé 2018

Ce vignoble est situé au cœur de la région d'Irouléguy au Pays Basque.

Tanat 30%, cabernet franc 50%, cabernet sauvignon 20%

Très coloré avec des notes orangées. Très présent en bouche avec une perception nette des tannins du raisin. Très belle alliance avec l'excellent fromage de brebis Ossau-Iraty. Peut vieillir 5 ans mais pas plus.

Rosé « l'Anjouée » de chez Ogereau

C'est ce qu'on appelle communément un cabernet d'Anjou, rosé demi-sec avec un sucre résiduel entre 7 et 20 g/l. Chacun connaît le domaine Ogereau, l'un des meilleurs vignerons de cette région qui excelle dans les coteaux du Layon et qui fait un Savennières exceptionnel.

Cabernet sauvignon 100%.

Le nez et la bouche sont très marqués sur la fraise bien mûre. Le final est doux avec des notes mentholées qui atténuent la sensation de sucre. Très belle alliance avec le super-dessert aux fraises.

SCHEMA de VINIFICATION page suivante

PROVENCE : SCHÉMA DE VINIFICATION DES VINS ROSÉS

