



Thème 4 : les rosés de l'été

Vin	Fournisseur	Prix €TTC
Ch. Calissanne – AOP Côteaux d'aix en provence 2021	Le Bon Cellier	8,5 €
IGP Landes 2021-Les Pieds dans le sable – Domaine de la Pointe	Sicard Wines	8.26€
Ch. Lafage - Miraflores ed. limitée sleeves 2021 - AOP Côtes du Roussillon	Le Bon Cellier	11€
<u>Château Romanin Rosé</u> : AOP Les Baux de Provence	Sicard Wines	15€
<u>Ours Brut Methode traditionnelle 2021 - Domaine du Coulet</u>	Sicard Wines	20€

1/ Introduction

Le marché

La **France** est le premier pays producteur (7 millions d'hectolitres) et consommateur de vin **rosé** au monde devant les Etats-Unis et l'Allemagne, avec 36% de la consommation mondiale, soit environ 8,1 millions d'hectolitres. Ces vins représentent actuellement environ 27% des vins consommés en **France**, soit trois fois plus qu'en 1990. La production a triplé en 25 ans.

L'Occitanie, le Val de Loire et la Vallée du Rhône produisent du rosé, mais c'est le rosé de Provence qui s'exporte le mieux: 43% de la production est destinée à l'international.

Le rosé a toujours été considéré comme le vin des repas frais, d'été. Il est devenu en 30 ans le vin incontournable car il correspond à l'évolution des **nouvelles tendances de conso et des styles de vies** : des repas moins structurés, de la cuisine du monde dans nos assiettes, une gastronomie directe et simple, des envies de découverte, de la convivialité.

Il existe des rosés secs et des rosés sucrés, des rosés pâles et des rosés sombres, des rosés de fête et des rosés de gastronomie.

Les grandes régions de production en France :

1/ La Provence : 3 AOC

2/ Le Languedoc-Roussillon : rosés plus colorés et puissants : 4% de la production française

3/ Val de Loire : plutôt sucré

La Provence :

La Provence est la première région où est née la production de vin rosé (3^{ème} millénaire avant JC). Les premières vignes ont été implantées par les Grecs qui ont fondé Marseille ; Le vin était de **couleur claire** à l'époque, élaboré dans la tradition : après le foulage des raisins, le jus obtenu était mis en fermentation. Lors de la macération, le moût devait être séparé du jus lors de la fermentation. Le vin clair connaît un grand essor durant l'empire romain et se définit comme un vin sain et frais.

La Provence produit aujourd'hui plus de 80% de rosé sur l'ensemble de sa production viticole : 150 millions de bouteilles AOC en 2020, 38% de la production nationale. Les Vins de Provence ont exporté 60 millions de bouteilles en 2020, les USA achètent 40% du volume vendu à l'étranger.

Dans l'AOC Provence, il y a 6 couleurs référencées : pêche, melon, mangue, pomelo, mandarine et groseille (ordre de préférence des consommateurs).

Climat bénéfique à la Provence :

Le climat spécifique provençal est **chaud, sec avec des épisodes venteux réguliers**. L'humidité des orages d'été ou des pluies de début d'automne est rapidement balayée par le Mistral. Ces caractéristiques atténuent la présence des parasites et freinent naturellement le développement des maladies dans les vignes. Elles sont plus saines et ont moins besoin de traitements phytosanitaires que dans les vignobles plus septentrionaux.

Les vendanges en Provence se font « **à la fraîche** » pour éviter que les raisins ne s'altèrent, puis sont apportées au chai à une température la plus basse possible. Toutes ces étapes vont permettre au vigneron d'accéder à une vinification « cœur de grain » pour ses rosés.

En Provence, deux techniques sont principalement utilisées pour cette étape : la macération pelliculaire et le pressurage direct.

Fabrication :

Pourquoi est-il rose ?

De base, le rosé est élaboré comme le vin rouge. Plus le moût est macéré en contact avec la peau, plus le vin obtient une coloration intense. Ce sont les pigments que contient la peau des raisins noirs qui rendent les vins rosés colorés.

Donc, en séparant le moût du jus, la coloration est moins prononcée.

Process de vinification :

Il en existe plusieurs types :

- Saignée
- Macération
- Pressurage

Les procédés de vinification sont différents. Quel intérêt ? Comment l'obtient-on ? Quels sont les cépages ?

Le rosé de macération : +/- coloré

Ce type de rosé se réalise par la vendange des raisins noirs. Mais en cuve, la macération doit impérativement être courte. Celle-ci peut durer 12 heures, 24 heures voire 32 heures et ceci en vue de varier la couleur.

L'exercice vise à séparer les baies de la peau, la pulpe, les pépins et le jus de raisin. Au cours de la cuvaison, les pigments (**anthocyanes**) contenus dans les raisins imprègnent le jus et la teinte en vue de fournir une couleur rosée.

Le moût, par la suite, est pressé et séparé des parties solides. C'est ici que commencera la fermentation qui se fera dans des températures comprises entre 18 et 20°C ; ainsi pour conserver la teneur en arômes.

Caractéristiques à la dégustation :

Venant du raisin : arômes de fruits rouges Cerise, groseille, framboise, fraise.... Ce style aromatique est actuellement en recul, moins recherché.

Venant de la vinification et de l'élevage : épices et aromates (cannelle, poivre, anis étoilé, vanille, réglisse, caramel...). On les retrouve dans les vins rosés au fort caractère, généralement issus d'une macération pelliculaire et parfois d'un élevage sous-bois.

Le rosé de pressurage : très clair

Il s'agit de la vinification en blanc des raisins rouges. Il est vivement conseillé de presser les raisins avec la peau, puisque le rosé saumon est la couleur recherchée. C'est un rosé plus clair que le rosé de macération. Cette vinification consiste à pressurer directement les raisins après la vendange. Après ceci, le jus est en cuve et fermenté par la suite.

Venant du cépage : Arômes de fruits à chair jaune et blanche Melon, pêche, abricot... et notes florales. Ce style aromatique se rencontre davantage dans les rosés de terroir, notamment après une vinification en pressurage direct.

Le rosé de saignée : très coloré/foncé

Fabriqué comme le rosé de macération, le vin rosé de saignée est obtenu à base des raisins rouges. La macération des raisins rouges dans le cadre de sa fabrication ne dure pas longtemps en cuve. Après une demi-journée, le jus contenu dans la cuve prend la teinte rosée et on saigne la cuve par la suite. Cette expression « on saigne la cuve »

veut dire qu'une partie du moût obtenu est transféré dans un fût différent où le vin sera fermenté. Le reste de moût sera donc destiné à la fabrication du vin rouge.

Le rosé de saignée s'élabore avec les peaux. **Le but de cette vinification est d'obtenir un vin rosé très accentué.** Après la fermentation, on retire de la cuve, le vin rosé a alors décanté ; ceci en vue de garder la douceur et la finesse des arômes.

NB : les seuls rosés à être produits à partir d'un mélange de vin blanc et de vin rouge sont les champagnes rosés, même s'il existe également des champagnes rosés de saignée (c'est en général spécifié sur l'étiquette).

Dégustation :

Les rosés clairs et peu vineux seront donc à servir à l'apéritif ou avec des plats à base de produits de la mer (daurade ou bar au grill, bouillabaisse, bourride) ainsi qu'avec certains plats provençaux comme l'aïoli.

Les rosés foncés et vineux accompagneront la plupart des viandes grillées au barbecue (surtout saucisses, merguez, côtes d'agneau, côtes de porc ou blancs de volaille, un rouge léger et frais convenant quand même mieux aux grillades de bœuf).

Quelques cépages du vin rosé

Plusieurs cépages sont utilisés aujourd'hui pour la fabrication des vins rosés. Pour faire un bon vin rosé, ce sont plutôt les cépages noirs qui sont utilisés pour produire des bons vins rosés nature, biodynamiques, ou biologiques.

Le Cinsault, la Syrah, le Grenache, le Pinot noir, le Gamay, sont entre autres, les cépages incontournables pour la fabrication des vins rosés.

Ils sont scindés en deux grands groupes : **Sud-est et Nord-Est.**

Les cépages du Sud-Est

- **Le Cinsault**

Le cinsault est un cépage cultivé en France. **Connu sous le nom de Black Malvoisie, ce cépage est très fertile et résiste parfaitement à la sécheresse.**

Une fois qu'il est cultivé en des terres fertiles, la production est accrue et ses vins sont de très bonne qualité. **Les vins issus de ce cépage sont fins, généreux voire vigoureux.**

- **La Syrah**

La Syrah est plus présente dans les Côtes du Rhône, précisément dans la partie septentrionale de la région. Ce cépage se penche sur la production des vins rosés.

Plusieurs vignerons, en vue de produire les meilleurs vins, l'associent à la Roussanne et la Marsanne. Ce cépage apporte au vin un ton structuré. Ses arômes de fruits noirs et d'épices lui procurent une touche équilibrée.

- **Le Mourvèdre**

Ce cépage évolue très bien dans les terres chaudes. Avec des goûts aromatiques aux fruits mûrs, de violette et d'épices, celui-ci offre des vins à caractère structuré.

- **Le Carignan**

Les coteaux à faible rendement conviennent parfaitement au Carignan. Il offre les vins structurés et intenses, se caractérisant ainsi par les arômes d'épices.

Les cépages du Nord-est

- **Le Pinot Noir**

C'est le cépage le plus connu dans la partie septentrionale du pays. Il se cultive tant en Alsace qu'en Lorraine, Jura, Bourgogne, Touraine, Auvergne, ...

Cultivé dans les régions froides, ce cépage aura la possibilité d'offrir des vins de qualité. Les vins sortis de cépage des rosés dotés d'une complexité aromatique marquante.

- **Le Gamay**

Le Gamay existe depuis plus de 4 siècles. Il procure le meilleur de lui-même dans les sols siliceux et granitiques en produisant de très bons millésimes. Ce cépage est destiné à la production du vin rouge et du vin rosé. En matière de vin rosé, il offre en bouche un **ton fruité, frais, gourmand.**

Les cépages du Sud-Ouest :

Les vins **rosés** de la région Sud-Ouest séduisent par leur belle robe **rose**, leur minéralité et leur équilibre entre goûts liquoreux et fruités. Les cépages utilisés pour produire ces rosés de qualité sont : **le Malbec, le Merlot, le Cabernet sauvignon et le Cabernet franc, le Petit Verdot en secours.**

Le Bergeracois (avec le bergerac rosé) et le Lot-et-Garonne (buzet, côtes-de-duras, côtes-du-marmandais) contribuent largement à l'offre régionale des rosés d'appellation. Leurs rosés sont assez colorés, proches de leurs voisins girondins, issus des mêmes cépages, merlot en tête, suivi du cabernet-sauvignon et du cabernet franc.

Limitrophes du Sud-Ouest, les vins de pays charentais sont souvent marqués eux aussi par les cépages rouges bordelais.

- **Cabernet franc et sauvignon**

Vinifiés en rosé, les deux cabernets donnent du tonus aux assemblages fondés sur le merlot, offrant des parfums de framboise, groseille et violette

- **Merlot**

Associant des senteurs variées, surtout fruités (cerise, mûre) et florales, sa palette aromatique s'apprécie dans un contexte de rondeur épanouie

Bordeaux Rosé

Les **bordeaux rosé** sont issus d'une macération de quelques heures pour être ensuite vinifiés comme des vins blancs.

Val de Loire :

Gamay, Grolleau, Cabernet Franc et Sauvignon, Pinot Noir, Pineau d'Aunis.

Pour l'AOC Rosé de Loire, il faut 30% minimum de cabernet franc et sauvignon. Leur robe est framboise aux reflets orangés, leur nez très aromatiques caractérisés par leurs terroirs et les cépages utilisés, et en bouche, ils sont légers, délicats et rafraîchissants. Ils sont à boire dans leur jeunesse.

Grain de Glace

Produit en édition limitée, Grain de Glace est le fruit d'un assemblage de cinsault, grenache et syrah. Les grappes sont vendangées manuellement de nuit pour en préserver la qualité et maîtriser au mieux le processus de fermentation.

Ainsi, les Maîtres Vignerons de Saint-Tropez produisent depuis 2008 une cuvée spéciale, Grain de Glace. Distribuée en terrasse des stations de ski de renom telle que Courchevel. L'opération de communication présente un double intérêt : promouvoir et désaisonnaliser. Le succès est indéniable. En une dizaine d'années, la production est passée de 15 000 à 140 000 bouteilles.

2/ Dégustation

1/ Ch. Calissanne - AOP coteaux d'aix-en-provence 2021

Domaine :

Château construit au 17ème siècle, à 10 min de Marseille. Au XIXe siècle enfin, la propriété est acquise par Charles Auguste Verminck, d'origine flamande, qui possédait des savonneries et des huileries. Il donne à la propriété une impulsion très forte, créant plusieurs fermes à l'intérieur même du domaine. Aujourd'hui, il se consacre essentiellement aux vins, huileries et savonneries.

Terroir: situé au sud du domaine, le terroir se divise en deux parties, d'un côté un sol argilo-calcaire où s'épanouissent des cépages tels que la Syrah et le Grenache et d'un autre un sol argilo-sablonneux avec le Cinsault et le Mourvèdre.

Cépages: 60 % Grenache - 10% Mourvèdre - 15% Syrah - 15% Cinsault

Rendement: 50hl/ha

Vinification

Refroidissement de la vendange pour une **macération pelliculaire** à froid, stabulation des jus durant 3 semaines (entre 0 et 5°C pour libérer les arômes).

Dégustation

Couleur : Belle robe couleur chair de pamplemousse

Nez : puissant sur les agrumes (kumquat) et fruits rouges.

Bouche : est fraîche, sur des notes gourmandes de fruits mûrs, tout en préservant une belle longueur.

Conseils Mets & Vins

Parfait pour les fruits de mer, les planchas, les apéritifs... mais aussi très à l'aise sur une cuisine plus travaillée, méditerranéenne.

À essayer sans tarder sur des petits farcis provençaux !

2/ Les Pieds dans le sable - IGP Landes -Domaine de la Pointe:

Domaine

Le Domaine de Laballe est une propriété unique nichée à la limite des Landes et du Gers, depuis 1820. C'est actuellement la 8ème génération avec Cyril et sa femme.

Le vignoble est implanté sur un terroir singulier, rare et peu étendu, appelé Sables fauves, sol reconnu en Armagnac pour apporter fraîcheur et minéralité. Le Domaine a été le 1^{er} à faire des vins sur ce terroir.

Les Sables Fauves, dépôts argilo-limoneux en coteaux adoucis, ont la particularité d'être chargés en oxyde de fer ce qui apporte une minéralité et une fraîcheur importantes aux vins et aux armagnacs.

Cette fine bande de sables fauves sur laquelle est situé le domaine de Laballe bénéficie pour le vin de 2 appellations : les Terroirs Landais, réservée aux vignes des sables uniquement et Côtes de Gascogne, appellation majeure du sud-ouest couvrant une superficie plus grande. Il y a aujourd'hui une gamme pour chacune des appellations.

Le Domaine de Laballe a aujourd'hui une superficie de 17 ha mais afin d'étendre sa gamme et de se développer, Cyril Laudet travaille aussi en étroite collaboration avec des vignobles voisins. Il suit et dirige les vinifications comme dans son propre chai. Les vendanges se font de nuit, tôt le matin notamment pour les cépages qui sont assemblés dans les blancs. Ainsi, le raisin conserve une fraîcheur qui se retrouve dans les vins.

Terroir

Associe deux terroirs distincts : Les Sables Fauves à l'est et les Sables de l'Océan à l'ouest. Un assemblage inédit pour des vins frais et fruités, marqués d'une salinité subtile.

Vinification

Chaque cépage est vinifié séparément ; lorsque la vinification est terminée et qu'il faut créer les assemblages, ils sont choisis selon les arômes et la typicité de chacun.

Cépage : 100 % Cabernet Franc.

Dégustation

Robe : claire, aux reflets corail

Nez : expressif, aux notes d'agrumes (pamplemousse) et de bonbons anglais (côté acidulé).

Bouche : fraîche et ample, fruitée (pêche, pamplemousse), avec une finale florale (la rose).

3/ Ch. Lafage - Miraflores ed. limitée sleeves 2021 - AOP Côtes du Roussillon

Domaine

Dans la famille Lafage, on est viticulteurs de père en fils depuis plus de 2 siècles.

Dans les années 80, Jean-Marc, très tôt, participe activement aux travaux de la vigne.

Quelques années plus tard, lorsque Jean-Marc rencontre Eliane pendant leurs études d'œnologie, les mêmes sujets les passionnent. Curieux et avides de découvertes, ils enchaînent les expériences dans les régions viticoles les plus dynamiques de la planète, accumulant les saisons de vendanges et de vinifications en Amérique du Sud, aux Etats-Unis (Californie), en Afrique du Sud, ou encore en Australie.

Jean-Marc et Eliane reviennent dans le pays tant aimé et s'installent sur 36 hectares de terres familiales dispersées entre Perpignan, Canet en Roussillon et Maury, pour reprendre définitivement l'ensemble du Domaine en 2001. En 2006, ils rachètent le Mas Miraflores.

Le vignoble du Domaine s'étend aujourd'hui sur plus de 350 hectares à travers tout le Roussillon, depuis les rives méditerranéennes à Canet en Roussillon, jusqu'aux contreforts pyrénéens des Aspres, en passant par Maury.

En deux décennies, Jean-Marc et Eliane Lafage sont devenus l'un des acteurs de référence du Roussillon et comptent parmi ses ambassadeurs reconnus.

Le Domaine Lafage, récompensé par le label Haute Valeur Environnementale de niveau 3, le plus élevé de cette norme, a depuis longtemps mis en place des pratiques alternatives respectant l'écosystème de ses terroirs, et s'est engagé dans une démarche de conversion Bio. Au cœur des paysages préservés du Roussillon, les vignes côtoient oliviers centenaires et landes de garrigue.

Plantations en terrasses, labour entre les rangs, haies et couverts végétaux, mise en place de stations météo, de 120 nichoirs ... Tous les travaux à la vigne sont menés dans le souci de respecter, d'entretenir et de développer la biodiversité naturelle de ce précieux vignoble.

Terroir

Littoral méditerranéen. Sol de galets roulés des terroirs maritimes dominant la Méditerranée autour de Canet en Roussillon.

Elaboration

Récolte de nuit ou tôt le matin, début septembre. **Pressurage direct** des raisins. Les jus parfaitement limpides sont fermentés séparément à une température contrôlée de 16° C afin de préserver les arômes du fruit. L'élevage se fait en cuve sur lies fines.

Cépages: 50 % Grenache Gris, 30 % Grenache noir, 20 % Mourvèdre.

Rendement: 50hl/ha.

Âge moyen des vignes: 25 ans

Dégustation

Robe : pâle et brillante.

Nez : légèrement iodé, frais, épicé et minéral. Arômes intenses de fruits rouges (framboise, fraise) relayés par des notes plus sauvages d'iris et de groseille pour une sensation de fraîcheur immédiate.

Bouche : vive en attaque, le fruit et les épices sont bien présents en bouche avec une belle rondeur en finale.

ACCORDS METS & VINS

Que ce soit en apéritif, sur une viande, ou avec des tapas, salade fraîche de crevettes, sushis, grillades, légumes sautés...

4/ Château Romanin Rosé : AOP Les Baux de Provence

Domaine

Un jour de mai 2006, Anne-Marie et Jean-Louis Charmolüe, visiteurs réguliers de la Provence depuis 1955, découvrent le site remarquable de Château Romanin : c'est le coup de foudre. Une rencontre forte se vit entre Jean-Louis Charmolüe, descendant d'une famille qui a su guider la propriété de Château Montrose vers l'excellence (Second Grand Cru Classé Saint-Estèphe, Bordeaux) et le domaine de Château Romanin au passé historique marquant ; clin d'oeil de l'Histoire pour un trait d'union de leurs destinées respectives.

Terroirs

Sols calcaires sablo-caillouteux à sablo-limono-argileux

Cépages : 60 % Grenache, 16% Cabernet Sauvignon, 15 % Syrah, 9 % Mourvèdre

Viticulture : Biologique et biodynamique certifiée

Vinification

Vendange manuelle, refroidie 24h, tri manuel des grappes, **pressurage** long en grappes entières, débouillage naturel à 10°C, fermentation alcoolique, blocage de la malolactique. Élevage sur lies fines pendant 6 mois en cuve avec bâtonnage

Dégustation

Robe : rose pâle et limpide dévoile une jolie brillance

Nez : subtil aux senteurs de réglisse, menthe poivrée, fleurs blanches, pêche, abricot

Bouche : ample et fraîche, dévoilant une belle rondeur de fruits d'été à noyau et eucalyptus. Finale saline.

Accords mets-vins

S'accordera à merveille avec un tartare de thon rouge au gingembre, une bouillabaisse, une queue de lotte à la Provençale, une cuisine libanaise...

5/ Ours Brut Méthode traditionnelle Extra Brut- Zéro dosage- Rosé - Domaine du Coulet

Domaine

Ce sont deux Néo-vignerons dans leur première année d'exploitation, en conversion tous les deux vers la culture biologique. Mathieu Barret est à la tête de ce domaine depuis 1998. Son vignoble, cultivé en biodynamie, est réparti sur différents terroirs de coteaux, assez frais et venteux, de Cornas. Le vigneron est également à la tête d'un négoce qui porte son nom. Peu interventionniste, Mathieu Barret produit des vins bien maîtrisés, peu extraits, aux fruits très séduisants. Des cuvées au style bien marqué, où puissance ne rime pas avec dureté.

Le domaine familial est composé de 20 ha de vignes en côteaux sur des sols granitiques très dégradés.

Ils cultivent la **SYRAH** pour élaborer des vins rouges en **AOC CORNAS** et **AOC COTES DU RHONE**.

Encépagement et vignoble

Nombre de bouteilles par an : 300000

Surface plantée : 21 hectares (Rouge : 17.3, Blanc : 3.7)

Mode de vendange : Manuelle

Âge moyen des vignes : 45

Achat de raisin : Oui

Cépages rouges : Syrah (100%)

Cépages blancs : Marsanne (80%), Roussanne (20%), Viognier (65%)

Quantité produite Ours brut: 8500 bouteilles de 75 cl

Cépages: 75 % Grenache et 25 % Gamay

Les Grenaches proviennent du village de Roussas dans la Drôme, et les Gamay de Eclassan sur les hauteurs d'Ardèche. Ces deux vins sont en première année de conversion en BIO.

Vinification : Pressurage direct, débourbage de 24 h, levures indigènes, 3g/hl de sulfites ajouté. Prise de mousse par Méthode traditionnelle et dégorgement à la glace.

Elevage : Avant la prise de mousse 6 mois en cuve, filtration tangentielle, deux soutirages. 6 mois en bouteille sur lattes avant dégorgement.

Mise en bouteille : Capsule couronne, sans soufre ajouté.

Dégustation

Couleur : Rouge saumoné intense avec des accents orangés, perlage fin

Nez : Amer, noisé et intensément épicé. Fruits : Oranges amères, pamplemousses et oranges sanguines sont bruyamment représentés. La grenade et la griotte ne sont guère en reste. Les noix, les noisettes et les noix de pécan lui confèrent une note distincte. Un peu de vin, d'amande, de fleur d'oranger et de zeste d'orange lui confèrent des attributs doux et frais. Des pommes mûres, des coings caramélisés et de la pâte à pain le complètent.

Bouche : la mousse s'étale agréablement. Le perlage touche juste et rend le Pours Brut vital et rafraîchissant. Le fruit reste discrètement en arrière-plan. Il vit surtout d'une bonne pression, de nuances de noix à foncées et d'un léger piquant agréable. Rocailleux et sec

en bouche. Le gaz carbonique intervient toujours juste comme il faut et la fait paraître plus mince. En fin de bouche, les oranges amères et le pamplemousse avec des notes âpres font merveille et font de ce vin un bon compagnon de repas.

