



# Flacons

VINS ET ALCOOLS par *Marie-Claude Fondanaux*

## Rosé Dans les jardins de l'été

◆ Le rosé est probablement le premier vin de l'Histoire puisque la notion de cuvaison n'est arrivée que bien plus tard. Beaucoup de représentations anciennes—vases, mosaïques, bas-reliefs...—semblent montrer que, dans la Rome antique, en Grèce ou en Égypte, la vendange était directement apportée sur le lieu de vinification afin que les raisins soient immédiatement foulés ou pressés.

Un vin rosé n'est pas un mélange de vin rouge et de vin blanc, pratique d'ailleurs illégale, sauf pour l'élaboration du champagne rosé (quelques rosés champenois sont cependant obtenus par saignée...). Il existe deux procédés de vinification : le pressurage direct et la saignée. Chacun confère au vin deux profils de dégustation différents. Le pressurage direct s'effectue sur un raisin à peau sombre. La couleur se concentre dans les peaux, par conséquent, la teinte du jus qui s'écoule est très légère. La vinification du moût obtenu est la même que celle d'un vin blanc. Le résultat : un vin gris dont les caractéristiques gustatives s'apparentent à celles d'un vin blanc. Pour procéder par saignée, on vinifie les raisins — du moins, au début du processus — comme pour élaborer un vin rouge. Lorsque la couleur atteint l'intensité désirée, on "saigne" la

cuve, c'est-à-dire que l'on isole le jus des parties solides (peaux, pépins...). Le jus obtenu continue sa fermentation comme un vin blanc. Les teintes finales seront plus ou moins intenses selon les caractéristiques de l'appellation. Le rosé de saignée possède une certaine richesse tannique, ce qui le rendra plus vineux

souvent floral (rose, pivoine, iris, violette, œillet, aubépine, fleur de vigne...) ou fruité (fraise, framboise, cassis, cerise, groseille, pêche, poire, agrumes, litchi...), mais aussi végétal (feuille de cassis, buis...), amylique (bonbon anglais) ou épicé (poivre). Lorsque les arômes prennent des notes de confiture ou de sous-

bois, le vin atteint son apogée et il est alors temps de le boire.

En bouche, son intensité et sa persistance, alliées à une structure tannique relative, peuvent lui donner du corps — ni trop lourd, ni trop charpenté, ce qui déterminera ses accords gastronomiques : ainsi, léger et construit sur sa palette aromatique, on le destinera à l'apéritif et aux buffets de l'été ; si ses tannins sont plus marqués et sa structure plus affirmée, il pourra accompagner l'ensemble d'un repas.

Beaucoup de vins rosés n'ont mérité durant longtemps que le seuil de glace... Mais depuis l'acquisition d'un statut de vin à part entière,

le rosé est "tendance", sa qualité s'est améliorée et il semble être en parfaite harmonie avec une société "néoconsommatrice" qui privilégie le vin "de l'instant", celui des plaisirs simples et de la convivialité. Alors n'hésitez plus à surfer sur la vague "rosé" !



LE CHÂTEAU DE L'AUMÉRADE, CRU CLASSÉ, S'AFFIRME COMME L'UN DES FLEURONS DES CÔTES-DE-PROVENCE.

que le rosé de pressurage. Dans les deux cas, la vinification s'effectue généralement à basse température pour préserver un maximum de fruit.

Un rosé se doit d'être aromatique. Son charme réside dans une palette de senteurs au caractère

### Nous avons remarqué...

- Château de l'Aumérade**  
Cuvée Marie-Christine  
cru classé AOC côtes-de-provence  
[www.aumerade.com](http://www.aumerade.com)
- Cuvée Diadema AOC** côtes-de-provence de la Maison Fabre (présenté en bouteille ornée de cristaux de Swarovski, la bouteille la plus chère mais la plus chic!).  
[www.maison-fabre.com](http://www.maison-fabre.com)
- Presqu'île de Saint-Tropez**  
AOC côtes-de-provence.
- Réserve du Club Français du Vin**  
IGP vin de pays de Méditerranée.  
[www.cfv.fr](http://www.cfv.fr)
- Les Espérelles d'Aqueria**  
AOC tavel. GMS.
- Domaine de la Royère**  
"Oppidum" AOC Luberon.  
[www.royere.com](http://www.royere.com)
- Ortas Les Vigières** AOC côtes-du-rhône. [www.cavederasteau.com](http://www.cavederasteau.com)
- Cave de Tain Syrah** vin de pays des côtes rhodaniennes.  
[www.cavedetain.com](http://www.cavedetain.com)
- Terre de Figuier** IGP vin de pays des coteaux de l'Ardèche.  
[www.uvica.fr](http://www.uvica.fr)
- Château Martinat** AOC bordeaux rosé. [www.chateau-martinat.com](http://www.chateau-martinat.com)
- Les Hauts de Bergelle**  
AOC saint-mont. [www.plaimont.com](http://www.plaimont.com)
- Château Bellevue La Forêt**  
L'Allégresse AOC Fronton.  
[www.chateaubellevuelaforet.com](http://www.chateaubellevuelaforet.com)
- Château Court-Les-Mûts**  
AOC bergerac. [www.court-les-muts.fr](http://www.court-les-muts.fr)
- Domaine Mas Amiel Le Plaisir**  
AOC côtes-du-roussillon.  
[www.masamiel.fr](http://www.masamiel.fr)
- Domaine de Vénus "Osé"**  
AOC [côtes-du-roussillon]  
[www.domainevenue.com](http://www.domainevenue.com)
- La Tour Château Grand Moulin**  
AOC corbières.  
[www.chateau-grand-moulin.com](http://www.chateau-grand-moulin.com)
- Château de Lastours**  
AOC corbières.  
[www.chateaudelastours.com](http://www.chateaudelastours.com)
- Cave de l'Abbé Rous Cuvée des Peintres** AOC collioure.  
[www.abberous.com](http://www.abberous.com)
- Domaine de la Clapière "Jalade"**  
vin de pays d'Oc.  
[www.laclapiere.com](http://www.laclapiere.com)
- Domaine du Four à Chaux**  
AOC coteaux du Vendômois.  
[www.domaine-four-a-chaux.com](http://www.domaine-four-a-chaux.com)