

Date : 26/06/2014

Vins rosés : sélection été 2014

Par : Maeva Destombes



Il n'existe pas un rosé mais des rosés qui vont des tonalités les plus claires aux plus foncées. Quelles sont les différentes techniques de vinification ? Quels cépages sont utilisés pour le vin rosé ? Qu'est-ce que le vin de saignée ? Délices vous explique tout en détail et vous propose une sélection de 28 rosés à boire très frais... mais avec modération !

Le rosé est un vin délicat qui demande beaucoup de savoir faire. Une élaboration renouvelée chaque année avec le même soin... pour révéler le meilleur du raisin. Le secret de ce camaïeu de couleurs réside dans la vinification du vin. Les goûts et les couleurs variées de ce vin sont déterminés par le travail du vigneron mais aussi le terroir et le cépage. Le vin rosé n'est pas le mélange d'un vin rouge et d'un vin blanc, pratique totalement interdite en France hormis pour le champagne rosé, ce dernier pouvant être un assemblage de vin rouge et de vin blanc de champagne. Les vins rosés sont toujours obtenus avec du raisin noir. Des cépages comme la Syrah donnent des vins rosés foncés. Le cinsault donnera quant à lui des vins très clairs.

La macération pelliculaire à froid

Première technique pour obtenir du vin rosé, la macération pelliculaire à froid. Après les vendanges, les raisins rouges sont égrappés au chai, c'est à dire que l'on sépare les grains de la rafle. Ensuite les grains sont foulés à la machine. Autrefois, cette étape se faisait au pied. Les grains vont alors éclater. La pulpe se sépare de la peau et des pépins. On obtient le moût. On laisse macérer cette mixture entre 2h et 20h dans une cuve dont la température avoisine les 15 degrés. Le jus se colore

Évaluation du site

Ce site féminin diffuse des articles concernant la mode, la culture, les sorties, etc.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 4
* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

alors au contact de la peau et acquière ses arômes. Cette courte macération dans une température assez fraîche évite un départ de fermentation. Le vigneron va ensuite presser l'ensemble afin de séparer le marc (peaux et pépins) et le jus. Ce dernier est ensuite placé une semaine en cuve inox pour effectuer sa fermentation toujours à basse température afin de préserver les arômes développés lors de la macération. Les vins rosés obtenus par macération pelliculaire à froid ont une couleur qui va du pomelo à la groseille. Ce sont des vins structurés qui développent des arômes de fruits rouges et des notes d'épices ou d'aromates.



Le pressurage direct

La deuxième technique est le pressurage direct utilisé également pour l'élaboration des vins blancs. Après égrappage, les grains sont tout simplement triés (afin d'y retirer tout résidu) puis pressés dans un pressoir. Le contact entre le jus et les peaux est très bref. Le vin très clair obtenu est immédiatement mis à fermenter durant une semaine à 10 jours dans des cuves en inox. Les vins obtenus par pressurage direct possèdent une couleur de faible intensité. Sur le nuancier des rosés ils vont de la couleur pêche à la couleur mangue. Leurs arômes sont plutôt floraux ou fruités à chairs claires, à chairs blanches, d'agrumes. Les vins de rosés issus du pressurage direct sont vivace en bouche, fin et développe un fruité acidulé. Autrefois, en Provence les vins obtenus par pressurage direct étaient plus foncés car ils subissaient une courte macération dans les pressoirs.

Les principaux cépages de rosés

En Provence, première région productrice de rosés en France, les cépages servant à l'élaboration du vin sont nombreux. La syrah est un raisin aux petites baies noires légèrement bleutées. Les vins rosés issus de ce cépage sont fruités et fins. Des saveurs de myrtille, de cassis et de réglisse s'y développent. Le grenache, aux belles grappes noires bleutées, est le cépage que l'on trouve principalement dans les vins d'appellation Coteaux d'Aix-en-Provence. Exaltation des fruits et fraîcheur des arômes sont au rendez-vous avec ce cépage. Le cinsault, aux grandes grappes gamies de grosses baies à la chair très juteuse, donne aux rosés de la fraîcheur, de la finesse et un beau fruité. Le tibouren, cépage typiquement provençal, offre aux rosés, finesse et richesse aromatique. D'origine espagnol, le mourvèdre, aux petits grains serrés, donne souvent de la structure, de la fraîcheur et de la complexité aux rosés. Le carignan possède des grappes assez grosses. Ses baies sont sphériques et d'une teinte noire bleutée. Ce cépage donne des rosés d'une couleur rose framboise intense, des vins astringents et au fruité très discret. Les baies du cabernet sauvignon sont petites à la peau épaisse. Ce cépage procure aux rosés une richesse de notes fruitées.

Les vins de saignée

délices

Le rosé de saignée, kesako ? Un rite satanique ? Non, ce vin rosé s'obtient tout simplement à partir d'une vendange destinée à produire un vin rouge. La saignée consiste à libérer une partie du jus de la cuve après quelques heures de macération généralement de 24h à 48h. Ce jus va ensuite être vinifié séparément et procurera un vin rosé d'une couleur sera assez soutenue. Cette technique permet d'obtenir des vins de garde.

• Rosé de pressée 2013 **Domaine de Tariquet**. Côtes de Gascogne. 30% merlot, 30% cabernet franc, 25% syrah, 15% tannat. Robe grenadine. Nez intense et subtil avec arômes de notes d'épices douces et duo gourmand de framboises sauvages et de pétales de fleurs. Bouche opulente, gourmande, fraîche. Prix public Ttc 5 € en vente à la propriété et chez les cavistes. www.tariquet.com.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération