cocci Vins

Les vins Rosés

"Vins d'été", "vins faciles à boire", sous cette apparence de fraîcheur et de convivialité, les vins rosés comme vous allez le constater, sont beaucoup plus complexes qu'on ne l'imagine ! Bonne nouvelle, ils ne connaissent pas la crise et sont de plus en plus appréciés des consommateurs même en dehors de la période estivale. Ils représentent actuellement plus d'un quart des vins consommés en France.

Le plus ancien des vins !

Le vin rosé est le plus ancien des vins puisque **ses origines remonteraient à la Haute Antiquité** (3e millénaire av. J.C). Les vins produits à cette époque dans les pays du Bassin méditerranéen ne pouvaient être que de couleur claire compte tenu des techniques de vinification utilisées alors, décrites notamment dans les peintures égyptiennes.

Au Moyen Âge, le vin "clairet" est toujours très apprécié et représente 80 % de la consommation de vin en Europe. Le terme de "vin rosé" apparaît en 1682 au moment où la demande s'oriente vers des vins plus tanniques, plus colorés, réputés plus nourrissants pour les travailleurs manuels que l'on appelle dans un premier temps "vins noirs".

Au XIXe siècle, l'ensemble des "vins clairs" s'efface au profit des vins rouges et au début du XXe siècle, les vins rosés ne représentent plus que 10 % du marché. Avec l'arrivée des congés payés en 1936, le vin rosé devient un "vin d'été" que les nouveaux "vacanciers" adorent boire entre amis. La demande reprend mais la qualité s'en ressent car ces consommateurs de vin rosé dont les budgets sont peu élevés, veulent des produits bon marché. On le buvait glacé pour le rendre acceptable. Mais gavé de soufre, il donnait fréquemment mal à la tête… Il faudra attendre le début du XXIe siècle pour que, grâce aux efforts des producteurs, le rosé s'améliore en qualité, se libère de son étiquette de vin populaire et retrouve la faveur de l'ensemble des consommateurs (taux de pénétration : 51 %, en hausse). **Le perfectionnement des techniques de production a permis notamment en maîtrisant la température au moment de l'élaboration, d'avoir la main moins lourde sur le soufre…**

Les techniques de production du rosé

Pour faire du vin rosé en France, on ne mélange pas du vin blanc avec du vin rouge (en juin 2009, devant le tollé des producteurs, la Communauté Européenne a renoncé à l'idée d'autoriser ce coupage pratiqué en Australie et en Afrique du Sud). Il a sa propre personnalité car il possède un mode d'élaboration spécifique. Sa couleur est obtenue par le contact de la peau de raisins noirs (cépages : grenache et cinsault principalement) avec le jus. La technique la plus utilisée actuellement est celle du pressurage direct.

Le pressurage direct consiste à presser immédiatement les raisins après la vendange. Le jus reste peu de temps au contact de la peau. Cela peut aller de deux heures pour certains cépages à dix heures pour d'autres, sachant qu'il appartient au vigneron de déterminer la couleur de son vin. La technique de "la saignée" est également utilisée pour produire du rosé. On fait macérer les raisins pendant quelques heures en surveillant la couleur du jus. Quand elle est jugée suffisante, une partie du moût est prélevée avant qu'il ne fermente. **Attention ! Un rosé de couleur vive n'est pas forcément plus fort en alcool et en goût. Un rosé très pâle peut "exploser" en bouche.**

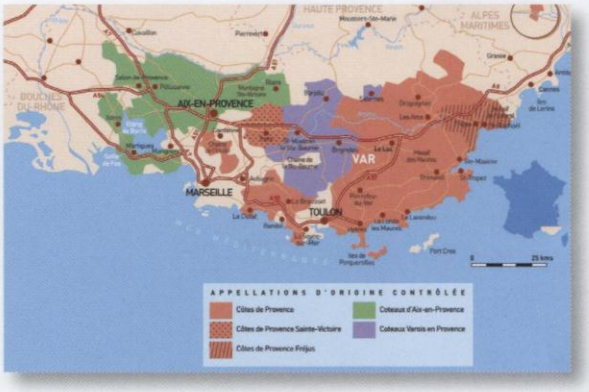
Après clarification, la fermentation a lieu sous température contrôlée (14 à 20°) pour obtenir un vin fruité. A ce stade, des collages (entre rosés uniquement) peuvent être réalisés pour stabiliser les couleurs. La fraîcheur et la jeunesse qui ont fait le succès des vins rosés, ne sont pas faciles à conserver. Pour préserver ces qualités, les vignerons avant la mise en bouteille les maintiennent à une température inférieure à 18° en limitant l'apport d'oxygène.

Le marché des vins rosés

La France est le premier producteur mondial (environ 29 % des volumes) de vin rosé devant l'Italie et l'Espagne et le premier consommateur (33 % des volumes, 2/3 consommés à domicile).

Si l'on trouve des vins rosés en provenance du Val de Loire et du Bordelais, **le marché est dominé par la production du Sud avec en tête la Provence** mais aussi le Var, la Corse et les vins de Pays des Sables du Golfe du Lion.

Avec plus d'un million d'hectolitres par an (8 % de la production mondiale, 45,5 % de la production française), la Provence est la patrie du rosé. Son territoire va du nord de l'étang de Berre à la frontière entre le Var et les Alpes maritimes. 75 % de sa production est classée en AOC. Les trois grandes appellations sont : **Côtes de Provence, Coteaux d'Aix en Provence et Coteaux Varois en Provence.**



En dehors de la Provence, la production française provient principalement de la Loire (24,2 % réalisés surtout par le Cabernet d'Anjou), de Bordeaux et de sa région (13 %), de la Vallée du Rhône (10 %), et du Languedoc-Roussillon (5,4 %).

Alors que les marchés des vins rouges et des vins blancs sont en régression, **le marché des vins rosés est très dynamique** (+4,3 % en volume, +10,2 % en valeur en 2010). 2/3 sont achetés en grande distribution (40 % en BIB) pour la consommation à domicile. Et 2/3 des volumes également sont consommés par les + de 50 ans qui soutiennent la croissance.

Le bon usage des rosés

Les vins rosés se consomment rapidement. **Ils ne supportent pas le vieillissement et s'oxydent facilement.** Sauf si c'est un mauvais rosé dont on veut masquer les arômes, le rosé se sert frais (10/12°) et non glacé, comme un bon vin blanc. Contrairement à sa réputation, **il n'a aucune vertu désaltérante** et malgré son caractère léger et fruité, il est alcoolisé (environ 12°).

Les palettes de couleurs et de goûts des vins rosés permettent de les marier avec toutes sortes de cuisines : provençale, italienne, espagnole, asiatique et même avec le « fast-food » !

Grâce à ces atouts, **ils réussissent peu à peu à dépasser l'obstacle de saisonnalité** qui leur était attaché même si la croissance du marché se fait encore principalement en été.

L'exception champenoise

Les viticulteurs de Champagne sont les seuls en France à pouvoir mélanger les raisins noirs (Pinot Noir ou Meunier) avec des raisins blancs (Chardonnay). Le champagne rosé est donc obtenu à partir d'un assemblage de vin rouge et de vin blanc. Mais il ne s'agit pas d'un simple mélange puisque cet assemblage doit ensuite subir la délicate opération de prise de mousse qui le transformera en champagne.

Répartition des Rosés par catégorie :

- **Vins AOC** : 43,5 % des volumes (+0,4 %)
- **Vins de table** : 15,7 % des volumes (+8,3 %)
- **Vins étrangers** : 2,4 % des volumes (-3,4%)
- **Vins de Pays standard** : 23,9 % des volumes (-1,2 %)
- **Vins de Cépage** : 14,5 % (+27,7 %)