

Le vin décliné en rosé

par Philippe Margot

De la bouteille au verre Mode d'emploi PHILIPPE MARGOT

ON DÉCLINE LE VIN ROSÉ DANS TOUTES SES NUANCES, du vin blanc à peine teinté (œil-de-perdrix) au rouge pâle. Les vins tranquilles rosés ne sont jamais issus d'un mélange de vin blanc et de vin rouge. C'est interdit, à l'exception du champagne rosé.

L'élaboration des rosés est pratiquée de différentes manières, mais plus généralement à partir de raisins noirs vinifiés par pressurage direct et par macération très courte. Le pressurage direct consiste à presser le raisin immédiatement à la récolte, comme on le pratique pour le raisin blanc. Le jus du raisin est presque toujours incolore, ce sont les peaux des baies qui communiquent la couleur. Parmi les cépages pauvres en matières colorantes (anthocyanes), citons le poulard du Jura français, qui produit naturellement un vin rosé après une longue macération: un vrai rosé de raisins rosés. Les deux autres méthodes d'élaboration des rosés consistent soit à assembler des moûts de goutte et des moûts de presse, soit, selon une méthode fréquente, à procéder à une brève vinification en rouge, après quelques heures seulement de macération des pulpes. Puis intervient une saignée (un tiers à un quart du volume) qui permet l'écoulage d'une partie du jus rosé qui sera mis en cuve et vinifié sans les peaux, comme le vin blanc. Le solde du raisin est vinifié en rouge; la saignée concentre la coloration et les tanins du raisin restant. C'est le choix de la méthode et la durée de la macération qui déterminent la couleur et le style du vin rosé.

Dès que l'on prononce les mots «vin rosé», les réactions sont immédiatement contradictoires. Certains amateurs en sont friands, d'autres en ont horreur. Il ne laisse donc personne indifférent: le rosé a reçu une connotation ambiguë, souffrant d'une réputation de vin passe-partout. Les amateurs snobs prétendent qu'il n'y a que vin blanc et vin rouge. Le rosé, à leurs yeux, est un hybride qui ne convient qu'aux indécis. Nous ne partageons pas cet avis, car, quand il est fait correctement – et cela demande beaucoup de soins – le vin rosé a sa place en gastronomie et, dans de nombreuses situations, convient mieux que le blanc ou le rouge. Ce qui nuit aux rosés... c'est que trop d'entre eux, bien que techniquement au point, n'ont

ni qualité ni défaut. Ce manque d'originalité les rend ennuyeux.

En sélectionnant les bons rosés, parfaits vins d'été, de plein air, de vacances, il est judicieux de les répartir en familles distinctes:

- **Les rosés d'apéritif**, pâles, appréciés pour leur charme, secs, légers, avec un fruité tout en finesse, avant tout rafraîchissants.

- **Les rosés de grillade et de pique-nique** comprenant des rosés plus colorés, un peu plus structurés, impeccables pour les buffets associant poissons, fruits de mer, grillades, charcuteries et autres crudités.

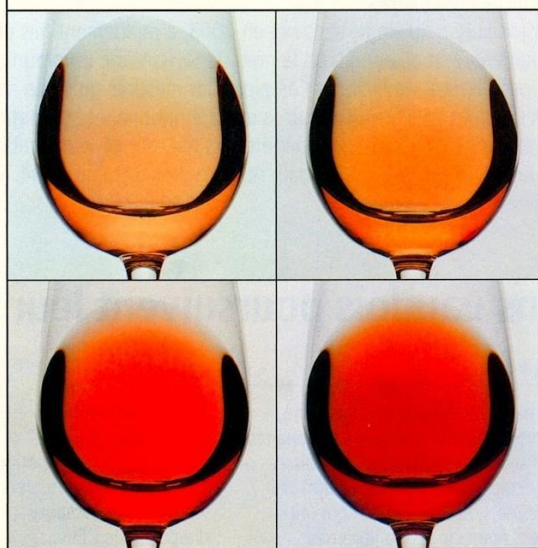
- **Les rosés de gastronomie** qui sont, eux, des vins au bel équilibre, assez riches pour accompagner des plats difficiles à accorder avec le vin, certaines cuisines exotiques relevées, certains plats épicés de la cuisine asiatique. Température de service 8 °C à 10 °C.

Mentionnons enfin que les rosés sont toujours assez

riches en alcool, donc pas forcément légers; attention, parce que, servis très frais, ce détail peut échapper. Le principal attrait des rosés étant la fraîcheur, le fruité sec, il faut les apprécier sur le fruit de leur jeunesse, car ils perdent à être conservés en cave au-delà d'un à deux ans.

EN CONCLUSION, débarrassons-nous de préjugés, héritage du passé, marqué par quantité de rosés des bords de mer, dont la qualité banale est destinée à des touristes sans exigence. Le vignoble vaudois en produit de remarquables, symboles de soleil, de l'été et qui ont la faveur d'une clientèle d'amateurs convaincus.

Le vin décliné en rosé



POUR CITER CET ARTICLE :

Philippe Margot, "De la bouteille au verre : Le vin décliné en rosé", Lausanne, Office des Vins Vaudois, *Le Guillon*, n° 25, été 2004, p. 75, *Cepdivin.org*, février 2008, [En ligne] <http://www.cepdivin.org/articles/leguillon/25.pdf>

