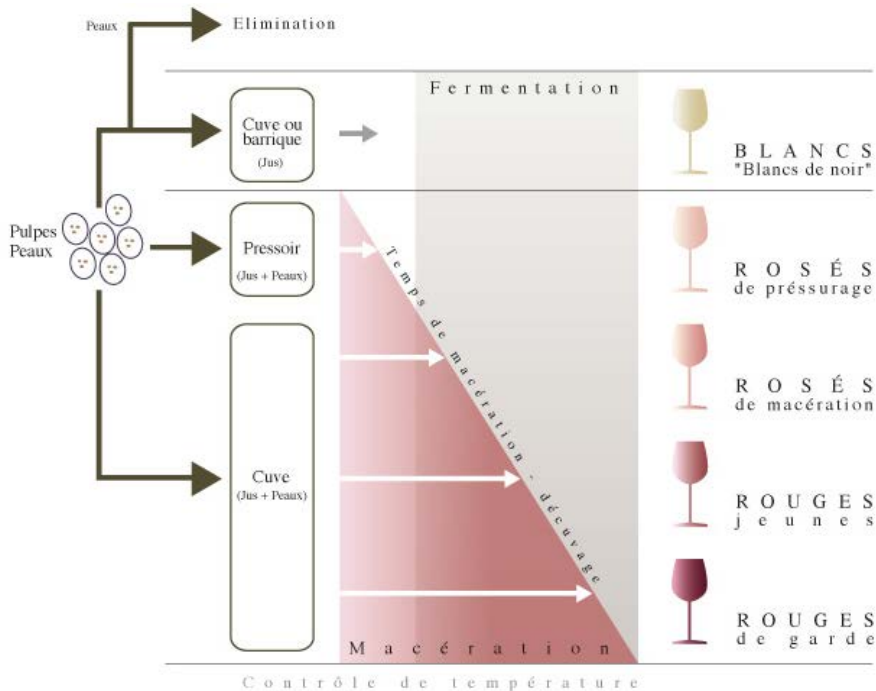


Je suis plutôt rosé

Idee reçue numéro 1 : Le rosé, un mélange de vin blanc et vin rouge ?

FAUX



Deux méthodes sont autorisées pour son élaboration: le **pressurage direct** et la **macération (saignée)**.

Pressurage direct : Après la récolte les raisins (rouges) sont directement pressés afin d'obtenir le jus de la pulpe. La couleur des raisins rouges étant situées dans la peau et le pressurage étant rapide, on obtient des rosés légers.

Macération : Après la récolte, on met à macérer les jus et les peaux à froid pendant une courte durée (8 à 24h). Puis, on fait une saignée, c'est-à-dire qu'on vide une partie de la cuve pour vinifier le rosé. Le reste de la vendange est laissé dans la cuve pour la production de vin rouge. Les rosés produits avec cette méthode sont plus colorés et ronds en bouche.

LE SAVIEZ-VOUS ?

La seule exception où le mélange de vin blanc et vin rouge est autorisé concerne le champagne où l'on peut ajouter au vin blanc une faible quantité de vin rouge (pinot noir) avant la prise de mousse pour faire du champagne rosé.



Idée reçue numéro 2 : La couleur influence-t-elle le goût ?

VRAI & FAUX



Beaucoup pensent encore à tort qu'un rosé clair sera moins aromatique et moins qualitatif. Hors, si de plus en plus de rosés sur le marché, et notamment les rosés de Provence, sont plus clairs qu'il y a quelques années, c'est pour mieux coller aux **tendances** et demandes du consommateur.

Bien évidemment, sa couleur aura une influence sur la palette aromatique du vin mais cela est principalement dû à la méthode de vinification : des notes d'**agrumes** et **fruits exotiques** pour les **rosés de pressurage** (plus clairs) et des notes de **fruits rouges** pour les **rosés de macération** qui sont également plus tanniques (plus colorés).

