

# Le rosé ? C'est pas mon truc... Mais un vin rouge léger pourquoi pas

## Pourquoi certains vins rouges sont plus légers ?



### Qu'est-ce qu'un vin rouge léger ?

Un vin rouge léger est un vin aux arômes généralement fruités et agréables à boire de par sa fraîcheur apportée par une belle acidité et une faible quantité de tanins.

La légèreté de ces vins rouges s'explique par deux facteurs : les cépages et la méthode de vinification.

### Les cépages

On peut faire un vin rouge léger avec tous les cépages. Cependant, certains d'entre eux comme le pinot noir ou encore le gamay sont particulièrement adaptés pour en faire des vins rouges légers.

Par exemple, le gamay, cépage emblématique du beaujolais, se caractérise par une maturité précoce qui donne des vins peu colorés et rafraichissants grâce à l'acidité qu'il apporte, mais très peu tannique avec des arômes de fruits rouges.



### La vinification

Pour obtenir un vin léger, on peut utiliser deux techniques de vinification : la vinification classique et la macération carbonique.

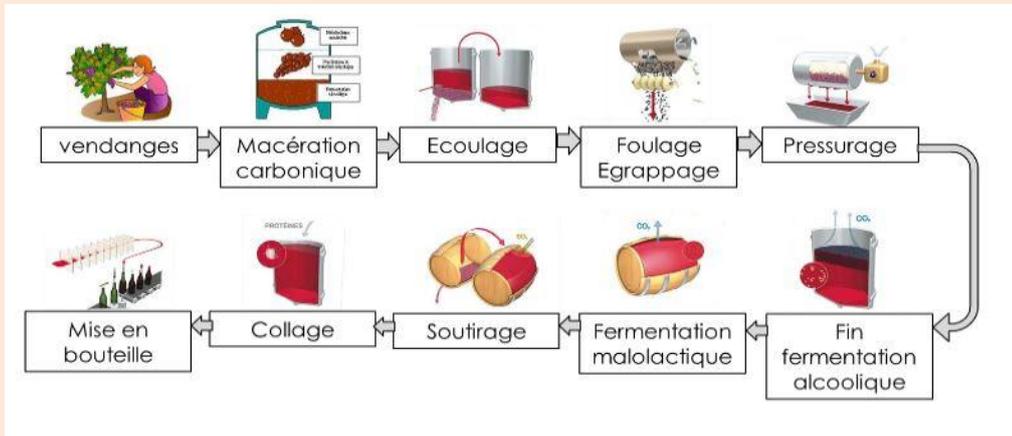
La vinification classique consiste en une macération courte ( 4 à 6 jours) qui permet d'avoir des vins peu tanniques avec une robe peu intense.

## Qu'est ce que la macération carbonique ?

Juste après la vendange, les raisins sont mis en cuve aussi intacts que possible puis celle-ci est fermée hermétiquement et saturée de gaz carbonique. Alors la macération carbonique peut commencer.

Elle consiste en une fermentation alcoolique qui se produit à l'intérieur des cellules des baies de raisin qui dure 24 à 48 heures. Lorsque la macération carbonique est terminée, on procède à une vinification de rouge traditionnelle.

Cette technique permet de donner des vins rouges fruités et peu tanniques. Elle est aujourd'hui très utilisée en vinification de vins naturels.



## Quelques exemples de vins légers...



**Beaujolais Village  
Château Gaillard**



**Morgon  
Château Gaillard**



**Gamay de Touraine  
Domaine Marionnet**



**Premières Vendanges  
Cuvée Nature  
Domaine Marionnet**