

UN PLAIDOYER POUR LE ROSE

Gilles MASSON,
Centre de Recherche et d'Expérimentation sur le Vin Rosé
70 avenue Wilson,
83550 VIDAUBAN,
centredurose@wanadoo.fr

Les murs du Centre du Rosé ont des oreilles. Depuis 5 ans que ce lieu est fréquenté par de nombreux visiteurs... que de clichés, d'idées reçues et de préjugés en tout genre entendus au gré des conversations. Il existe donc un problème de connaissance et de reconnaissance de ce produit qui vient pourtant de devancer les blancs en matière de consommation française.

Le Centre de Recherche et d'Expérimentation sur le Vin Rosé ne cache pas sa volonté de participer au travail de construction de l'image du rosé : informations, explications, pédagogie... La mission centrale de cette structure unique au monde est bien avant tout de faire progresser la qualité des vins rosés et notamment des vins rosés provençaux en mettant en place diverses études, expérimentations et recherches. La tentation est forte d'utiliser ces travaux et leurs résultats pour faire une promotion scientifique, technique et objective du vin rosé.

Sur un plan général et le plus souvent dans la bouche du grand public, on entend les poncifs suivants :

- « le vin rosé donne mal à la tête », le plus malhonnête ;
- « le vin rosé brûle l'estomac », le plus dépassé ;
- « le vin rosé se bonifie en vieillissant », le plus surprenant.

Je passe volontairement sous silence les « petits vins, vins pas sérieux ou vin de mélange » ainsi que les « mariages avec les glaçons ou les pizzas ».

Sur un plan plus technique il arrive aussi d'entendre des concepts étonnants :

- « le vin rosé est un mélange de vin blanc et de vin rouge », le plus fréquent ;
- « le vin rosé est un sous produit du rouge », le plus vexant ;
- « le rosé est un vin facile à élaborer », le plus naïf ;
- « le rosé est un vin technologique », le plus réducteur.

Non, le vin rosé ne donne pas mal à la tête, du moins s'il est consommé comme les autres produits dans la limite du raisonnable... Aucune étude analytique, statistique ou épidémiologique ne prouve un tel effet négatif. Le SO₂ est implicitement visé ; sa limite maximale autorisée par la réglementation est la même que celle des vins blancs : 210 mg/l de SO₂ total. Les banques de données dont nous disposons aujourd'hui montrent une diminution régulière de cet élément dans les vins rosés.

Nous savons par ailleurs que le vin rosé est associé dans l'esprit du consommateur à des valeurs de convivialité : amitié, vacances, été... Cette convivialité ne pousse-t-elle pas à la surconsommation et n'est elle pas synonyme, pour quelques imprudents, de réveils difficiles ? Les maux de tête en question ne sont ils pas attribuables à une consommation excessive du précieux liquide ?

Non, le vin rosé ne brûle plus l'estomac, les choses ont bien changé. Si certains louaient la vivacité, le mordant ou la nervosité des vins il y a quelques décennies, les goûts ont bien évolué depuis. La recherche de gras et de rondeur est une constante pour les vins rosés. Le vigneron porte une attention toute particulière à son encépagement, à la maturité de son raisin,

aux conditions de vinification et d'élevage avec pour objectif d'atteindre un équilibre dans lequel l'acidité soit fondue.

Non, le vin rosé ne se bonifie pas en vieillissant. La plupart des vins rosés doivent être bus jeunes, si possible dans l'année qui suit leur élaboration. C'est dans cette période que le vin révèle le mieux ses caractères de fraîcheur et de fruit qui ont été pensés et voulus par le vinificateur. Contrairement à la plupart des vins rouges et à certains vins blancs, le vin rosé n'est généralement pas un vin de garde.

Non, le vin rosé n'est pas un mélange de vin blanc et de vin rouge : le penser serait résumer ce vin à sa seule couleur. L'élaboration d'un vin rosé n'est pas un simple jeu d'éprouvettes destiné à obtenir une coloration rose-orangée. L'originalité du vin rosé réside aussi dans ses arômes, son goût, son équilibre et son harmonie.

Le vin rosé est élaboré à partir d'un pressurage ou d'une macération courte de raisins noirs avant fermentation alcoolique. Les trois techniques utilisées traditionnellement sont la macération pelliculaire, le pressurage direct et la saignée. Certaines appellations autorisent l'addition de raisins blancs aux raisins noirs, exclusivement au stade préfermentaire, dans des conditions de cépages et de proportions définies par les décrets. Ce pourcentage est généralement minoritaire (10 % pour un vin rosé AOC Côtes de Provence). Seuls, les vins rosés de Champagne font exception et peuvent, conformément au décret d'appellation, être élaboré à partir d'une faible quantité de vin rouge par assemblage avec du vin blanc.

Non le vin rosé n'est pas un sous produit du vin rouge, les vigneron « réfléchissent aussi leur rosé ». Si dans certaines régions le vin rosé peut être obtenu par saignée, ce qui permet selon l'expression consacrée de « concentrer » une cuve de rouge, il n'en fait pas moins l'objet d'une attention toute particulière de la part du vinificateur. N'oublions pas que dans d'autres zones, la couleur rosé représente 85 % des volumes produits.

Non, le vin rosé n'est pas un vin facile à élaborer. Il nécessite un savoir faire important de la part du vigneron. Si le vin rosé doit faire l'objet de la même attention et de la même rigueur que les autres couleurs dans la phase de fermentation et d'élevage, tout le monde s'accorde à dire que pour le rosé, la phase préfermentaire est prépondérante. Dans les quelques heures qui précèdent le départ en fermentation un nombre important de décisions sont prises par le vigneron concernant la macération, le pressurage, le débourbage... Il doit être très réactif et doit pouvoir mobiliser ses connaissances très rapidement.

Non le vin rosé n'est pas un vin technologique. Bien sûr son élaboration nécessite des moyens techniques importants au même titre que les vins blancs et les vins rouges : appareils de cave, inox, froid, suivi analytique... Mais le point de départ est bien le raisin, son cépage, sa maturité et son terroir d'origine.

S'il est assez facile de corriger les premiers préjugés avec un peu de réflexions et de bon sens, pour les deux derniers postulats, le recours à la science permet de proposer des preuves en toute objectivité. Les deux articles qui suivent cette introduction vont donc s'atteler à démontrer que le vin rosé est bien la résultante du terroir et du savoir faire du vigneron.

Oui, le vin rosé est un vin de « terroir » : les travaux engagés depuis 5 ans par le Centre de Recherche et d'Expérimentation sur le Vin Rosé le montrent clairement. Ils sont synthétisés dans l'article intitulé « Influence du terroir sur les caractéristiques des vins rosés provençaux ».

Oui, le vin rosé est aussi un vin de « savoir faire ». Les résultats présentés par Laure CAYLA sous le titre « Opérations préfermentaires : quelques heures décisives » montrent combien la connaissance et la technicité du vinificateur peuvent jouer sur la nature et la qualité des vins rosés.