

Les vins rosés en Roussillon

Anne Seguin, chambre
d'agriculture du Roussillon
Station de Tresserre

Avec une production en progression, les vins rosés représentent en 2005 un volume d'environ 245 000 hl soit plus de 25 % des vins secs élaborés en Roussillon.

Volumes en hl	2002	2003	2004	2005*
Côtes du Roussillon	60 000	92 000	125 000	127 000
Collioure	4 000	5 000	5 200	3 900
Total appellations d'origine contrôlée	64 000	97 000	130 200	130 900
Vins de pays + vins de table	115 000	130 000	118 000	115 000
Total production	179 000	227 000	248 200	245 900
*Estimation février 2006.				

Tableau XII. Évolution de la production de vin rosé en Roussillon

Les AOC du Roussillon

Côtes du Roussillon rosé

Terroir : très diversifié comprenant des terrasses caillouteuses, des zones schisteuses, des arènes granitiques, des collines détritiques du Pliocène et des sols argilo-calcaires.

Cépages (trois minimum) : carignan, grenache noir, syrah, mourvèdre, lledoner pelut, cinsault et macabeu

Rendement maximum : 50 hl/ha

Collioure rosé

Terroir : sur la côte rocheuse, en terrasses établies sur des schistes du Cambrien

Cépages principaux : grenache noir, syrah et mourvèdre

Cépages complémentaires : carignan, cinsault et grenache gris

Rendement maximum : 40 hl/ha

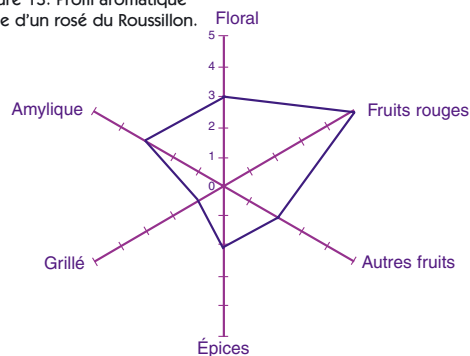
◆ Typologie

Dégustés dans un univers de rosés méditerranéens, les vins d'appellation d'origine contrôlée du Roussillon sont caractérisés par une couleur plutôt soutenue aux reflets souvent violine. Les arômes sont complexes avec une dominante de type « fruits rouges ».

◆ Encépagement

Les cépages les plus utilisés sont le grenache noir, la syrah, le carignan et dans les vins de pays parfois le grenache gris, le merlot et le cabernet.

Figure 13. Profil aromatique type d'un rosé du Roussillon.



◆ Rôle du cépage dans la qualité des vins

Une étude menée en 1999 a permis de mesurer l'intérêt des principaux cépages :

- Le grenache noir est peu coloré, il apporte du gras, de la puissance et des arômes de petits fruits rouges et souvent amyliques
- Le grenache gris, encore moins coloré, donne des vins à la nuance tuilée, puissants et d'un profil aromatique comparable au grenache noir
- La syrah donne des vins bien colorés à la nuance violacée et aux arômes floraux et de petits fruits rouges
- Le carignan est nerveux, coloré, parfois un peu tannique avec des arômes aux nuances souvent végétales.

Dans une optique d'appellation d'origine contrôlée, les vins les plus intéressants sont toujours constitués d'assemblages de plusieurs cépages.

◆ Maturité

Les trois cépages principaux ont été récoltés à différents niveaux de maturité. Vinifiés de façon identique à la cave expérimentale, les essais ont montré que :

- La couleur des moûts n'augmente pas obligatoirement avec la maturité du raisin
- La chute de couleur est d'autant plus importante que l'intensité colorante du moût est élevée ; au final, pour un même cépage, la couleur du vin varie très peu avec la maturité
- Dans les conditions de rendement des AOC (50 hl/ha), les meilleurs équilibres de vins sont obtenus avec des raisins cueillis avec une bonne maturité, adaptée au cépage.

◆ Vinification

La vinification par saignée après macération à une température entre 15 et 20 °C donne de bons résultats, quel que soit le cépage. Il est également possible de vinifier la syrah par pressurage direct. En revanche, cette technique ne permet pas d'obtenir suffisamment de couleur sur les grenaches. La souche de levure utilisée influence l'équilibre final du vin (rendement en alcool, conservation de l'acidité). Le rôle joué sur le profil aromatique est parfois subtil. Certaines souches développent des arômes amyliques plus prononcés, mais les conditions de fermentation (température, substrat) semblent primordiales.



Contact

Chambre d'Agriculture du Roussillon
19, avenue de Grande-Bretagne
66025 Perpignan Cedex
Tél. : 04 68 38 83 79 – Fax : 04 68 38 81 10
a.seguin@pyrenees-orientales.chambagri.fr