

# ÉLABORATION DES VINS ROSÉS

Les vins rosés ne sont pas le résultat du mélange de vins blancs et rouges. Seule la Champagne peut se permettre légalement de faire ces mélanges ainsi que dans certaines régions du monde.

Pour les rosés français, seules deux techniques sont mises en œuvre : La saignée ou le pressurage direct. Les raisins utilisés sont des raisins à peau rouge ou grise avec des chaires blanches.

## **La saignée :**

Lorsque la vendange de raisins noirs arrive au chai, on procède à l'égrappage, séparation des baies (grains de raisin) de la rafle (partie ligneuse de la grappe). Les baies sont alors foulées. Elles éclatent et libèrent la pulpe, la peau, les pépins et le jus de raisin. Cet ensemble se nomme le moût. Le moût va alors macérer dans une cuve entre 2h et 20h à une température contrôlée allant de 16°C à 20°C. Ainsi les pigments et les arômes contenus dans la pellicule du raisin se mélangent au reste. Pour les vins rosés de macération, on presse alors le moût pour séparer la partie solide, le marc (peau, pépin) du jus que l'on met seul à fermenter à basse température (18 à 20°C) pour préserver au maximum les arômes. Contrairement au vin rouge, c'est cette courte macération pelliculaire qui donne sa couleur et ses arômes au vin rosé.

Pour les vins rosé de saigné, 25% du moût seulement est soutiré, et mis en fermentation. Le reste de la cuve donnera du vin rouge.

## **Le pressurage direct :**

Cette technique consiste à presser directement les grappes entières ou éraflées avec parfois une courte macération pelliculaire. La presse libère les composés colorés des baies baignant dans le jus. Ensuite on met immédiatement le jus clair à fermenter.

Les moûts obtenus sont débourbés puis mis en fermentation entre 12 et 16°C pour les rosés de pressurage et jusqu'à 18-20°C pour les rosés de saignée. Comme on recherche la fraîcheur et le fruité, la Fermentation Malolactique est évitée.

La couleur des rosés de pressurage direct est souvent plus claire, mais dépend quand même du cépage récolté.

La couleur des rosés n'indique pas la qualité du produit. Les rosés clairs ne sont pas gage de qualité. Tout dépend de ce que l'on recherche, certains rosés sont dits de gastronomie et ont souvent des robes plus foncées avec une aromatique plus complexe.