

Le vin rouge est fabriqué avec du raisin...	noir
Le vin blanc l'est avec du raisin...	blanc ou noir
Le rosé est fabriqué avec du raisin ???

LE VIN ROSÉ, LE PLUS ANCIEN DES VINS

Il y a **26 siècles**, en fondant Marseille, les Grecs ont implanté en Provence les premières vignes et la culture du vin. Les vins produits à cette époque étaient de couleur claire qu'on peut apparenter aux Rosés puisque la macération des jus avec les peaux étaient alors inconnue ou très peu pratiquée.

Ainsi la Provence est le plus ancien des vignobles français et le Rosé, le plus ancien des vins connus.

En France, les indicateurs sont au "rose" depuis plusieurs années : la consommation de vin rosé n'a jamais cessé de progresser de 10% en 1990, à 30% de la consommation totale, en 2013

Le Rosé est "tendance" et bénéficie d'un réel engouement auprès du grand public : près de 9 consommateurs de vin sur 10 déclarent boire du vin Rosé, soit un marché total estimé à 36 millions de consommateurs de vin Rosé. Il correspond en effet à l'évolution de nouvelles tendances de consommation et accompagne l'émergence de nouveaux styles de vie : des repas moins structurés, le développement de la cuisine du monde, la simplicité, la découverte, la convivialité et la recherche du plaisir immédiat. Un vin plus empreint de liberté.

Cet engouement dépasse les frontières hexagonales puisque le Rosé séduit également de plus en plus les consommateurs des 4 coins du monde (augmentation de la consommation de + 15% en 10 ans ; 22,3 millions d'hectolitres en 2012 contre 19 millions en 2002). Ces consommateurs sont d'ailleurs de plus en plus sensibles au Rosé sec et clair, ce qui correspond au domaine d'expertise de la Provence. Les américains n'y sont d'ailleurs pas insensibles puisque leurs importations de vins Rosés de Provence ont progressé de 40% entre 2012 et 2013 !

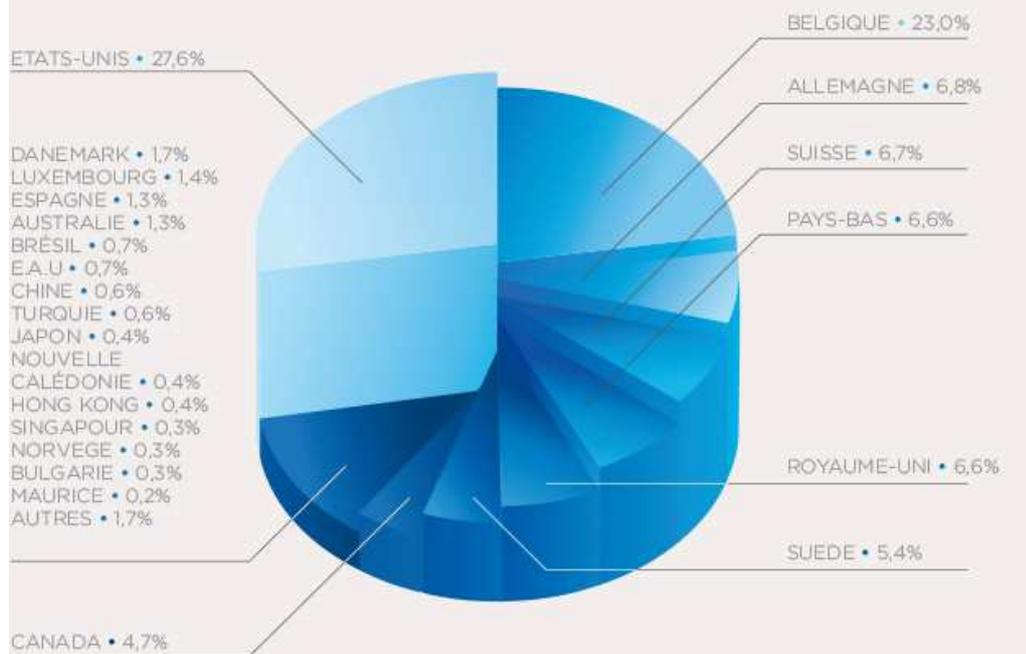
Avec 8,1 millions d'hectolitres en 2012, **la France est le 1er pays consommateur de vin Rosé au Monde** avec 36% du total, **soit une consommation moyenne annuelle de 12 litres par habitant**

ÉLABORATION DU ROSÉ

Lorsque la vendange de raisins noirs arrive au chai, on procède à l'égrappage, séparation des grains et de la rafle. 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. 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. Une autre technique, appelée pressurage direct, consiste à presser directement les grappes entières ou éraflées et de mettre immédiatement le jus clair à fermenter.

VOLUMES ROSÉ DE PROVENCE EXPORTÉS PAR PAYS

CIVP, CAM nov. 2013 d'après douanes françaises



En 2013, les USA est le premier pays destinataire des exportations avec 27,6% du total.

LES CÉPAGES ROUGES ET ROSÉS

LA SYRAH

Ses petites baies noires aux reflets bleutés donnent des vins solides et colorés, rudes les premières années car riches en tanins, mais particulièrement aptes à un vieillissement prolongé. Avec les années, son évolution apporte au vin des notes caractéristiques de vanille, de havane et de fruits rouges confits.

LA GRENACHE

Ce cépage originaire d'Espagne, très employé dans les Coteaux d'Aix-en-Provence, donne aux vins jeunes des arômes élégants de petits fruits rouges, puis, avec l'âge, il évolue vers des notes plus épicées et animales. Il apporte alors au vin du gras, de l'ampleur et de la puissance.

LE CINSAULT

Goûteux et d'un bel aspect, ce cépage d'origine provençale a longtemps été utilisé comme raisin de table. Largement utilisé en Provence pour l'élaboration des vins rosés, il apporte au vin fraîcheur, finesse et fruité, nuanciant la puissance d'autres cépages.

LE TIBOUREN

Cet authentique provençal, délicat et élégant, offre aux rosés la finesse de ses arômes et la richesse de son bouquet. Il est le partenaire privilégié des autres cépages provençaux.

LE MOURVÈDRE

Ses petits grains serrés préfèrent les terroirs chauds et calcaires. Ce cépage à maturation lente - qui aime regarder la mer pour mûrir convenablement - donne des vins charpentés aux tanins fins et bien affirmés exprimant dans leur jeunesse des arômes de violette et de mûre. Son velouté et sa souplesse, accompagnés de notes caractéristiques d'épices, de poivre et de cannelle, se révèlent après plusieurs années de vieillissement en cave.

LE CARIGNAN

Adapté aux sols pauvres, ce cépage fort répandu en Provence par le passé tend à se faire plus discret. Cultivé en coteaux avec de faibles rendements, il donne des vins charpentés, généreux et colorés qui constituent une excellente base d'assemblage.

LE RENDEMENT DE LA VIGNE EN FRANCE

En gros, il faut compter 90 hl/ha pour les vins de table, sans indication géographique, 80 hl/ha pour les vins de pays, les IGP (indications géographiques protégées) et entre 35 et 60 hl/ha pour les AOC. Les AOC sont des vins qui doivent satisfaire à des conditions de productions déterminées par l'INAO et officialisées par décrets de production.

Le rendement moyen de la vigne est d'environ 50hl/ha en France. Il va de 10 hl/ha en moyenne sur 20 ans à Yquem, soit presque un verre par cep de vigne, jusqu'aux 120 hl/ha du vignoble languedocien d'autrefois. Un rendement de qualité tourne autour de 35/40 hl/ha. Par exemple, on compte 35 hl/ha pour la Romanée-Conti comparé aux 90 hl/ha autorisé pour le Crémant de Bourgogne. Ainsi, plus le rendement est élevé, plus la qualité est pour ainsi dire diluée. A contrario, plus le rendement est faible, plus le raisin est meilleur et susceptible de donner un vin d'une qualité supérieure.