



# Rosés du Sud



Le 04 Mai 2023

Gérard TROUVE

## VINIFICATION EN VIN ROSE

Le vin rosé est issu de raisins rouges vinifiés selon deux méthodes distinctes : la saignée d'une cuve de vin rouge en début de fermentation ou le pressurage de raisins rouges et la vinification de leur jus comme un vin blanc.

Le mélange de vin rouge et de vin blanc est formellement interdit. Une seule exception, le champagne rosé dont la couleur est ajustée par ajout de vin rouge produit dans l'air d'appellation.

Le rosé ne peut être obtenu par vinification d'un mélange de raisins rouges et blancs ; il est obligatoirement issu de la vinification de jus partiellement macéré de raisin à peau rouge.

### 1) Rosé de Pressurage

Les raisins rouges sont vinifiés comme pour élaborer un vin blanc : macération préfermentaire éventuelle, foulage ou non, pressurage, débourbage et vinification des jus. Le vinificateur obtient des vins rosés très pâles, parfois appelés vins gris, car dans ce cas l'intensité de la couleur ne peut pas être ajustée.

### 2) Rosé de saignée

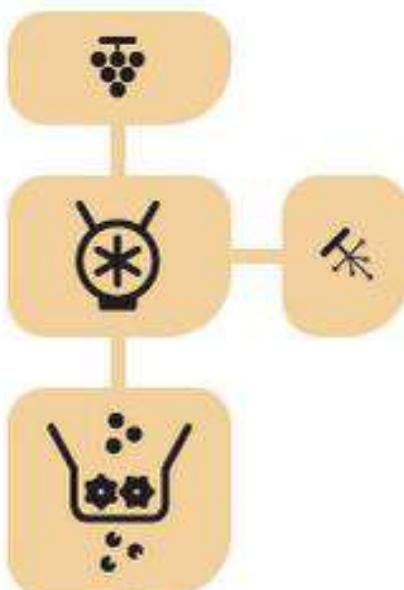
Ce vin rosé commence sa vie comme un vin rouge, mais la séparation du jus des parties solides, la **saignée**, est décidée dès que la couleur atteint l'intensité désirée, en générale après douze à vingt-quatre heures. D'où l'expression « rosé d'une nuit ».

Le jus recueilli est vinifié comme un vin blanc. La fermentation alcoolique se déroule dans une autre cuve. Plus tannique que le rosé de presse, il subit la fermentation malolactique.

### Macération pelliculaire : « Stein Contact »

C'est la macération du jus de raisins en contact avec la pellicule du raisin pendant un temps plus ou moins long. Ce procédé s'effectue avant la pressurage et vise à faire passer dans le jus les arômes contenus dans la peau du raisin afin d'obtenir des vins plus expressifs.

**Récolte des raisins.**  
Manuelle ou mécanique.



**Éraflage.**  
Séparation des grains  
de la rafle.

**Foulage.**  
Éclatement des raisins.

**Vin Rosé de  
pressurage direct**

Macération des jus  
et des peaux de courte  
durée ( facultative ).  
Extraction de la couleur  
et des arômes.

**Pressurage direct.**

Fermentation  
alcoolique des jus  
légèrement colorés.

**Élevage en cuve.**

Vin de couleur souvent assez  
claire ( « Saumon » ou « Chair » ),  
d'une grande finesse aromatique  
et d'une grande légèreté.

**Vin Rosé de  
macération (saignée)**

Macération en cuves  
des jus et des peaux à  
froid ( 8 à 24 heures ).  
Extraction de la couleur  
et des arômes.

**Saignée.**  
Séparation des jus  
et des peaux.

Fermentation  
alcoolique des  
jus colorés.

**Élevage en cuve.**

Vin de couleur assez soutenue  
( « Framboise », « Groseille » ),  
d'une belle complexité aromatique  
et bénéficiant d'une grande  
ampleur en bouche.

## Château Romanin - Les Baux de Provence - Grand Vin Rosé - 2020



### Description

Dans une robe rose pâle du plus bel effet, ce Baux-de-Provence rosé s'ouvre au nez sur des arômes fins et complexes d'agrumes, de fruits jaunes à noyau et de groseille. La bouche est croquante, tonique et gourmande, et se prolonge dans une finale persistante. De toute beauté et tout en finesse, un très beau rosé à déguster !

### Caractéristiques du vin



Domaine	Château Romanin
Cuvée	Grand Vin Rosé
Millésime	2020
Appellation	Les Baux de Provence
Région	Provence
Couleur	Vin rosé
Cépages	60 % Grenache, 16% Cabernet Sauvignon, 15 % Syrah, 9 % Mourvèdre
Terroirs	Sols calcaires sablo-caillouteux à sablo-limono-argileux
Viticulture	Biologique et biodynamique certifiée
Vendanges	Manuelles
Vinification	Vendange refroidie 24h, tri manuel des grappes, pressurage long en grappes entières, débourbage naturel à 10°C, fermentation alcoolique, blocage de la malolactique
Élevage	Sur lies fines pendant 6 mois en cuve avec bâtonnage
Degré d'alcool	13,5%

### Dégustation & accords



Oeil	Robe couleur pêche intense aux reflets d'or
Nez	Subtil aux senteurs de réglisse, menthe poivrée, fleurs blanches, pêche, abricot
Bouche	Ample et fraîche, dévoilant une belle rondeur de fruits d'été à noyau et eucalyptus. Finale saline.
Servir	À 10-12°C
Ouvrir	1 heure avant
Boire avant	2024
Accords mets/vin	S'accordera à merveille avec un tartare de thon rouge au gingembre, une bouillabaisse, une queue de lotte à la Provençale, une cuisine

## Domaine du Petit Chaumont - IGP Sable de Camargue - Gris de Gris - 2021

### Description

Voici un joli rosé pour une appellation pleine de soleil ! Ce Gris de Gris offre des notes de fruits blancs mûrs, et séduit par sa bouche fraîche et ronde, à la fois grasse et pleine de vivacité. C'est un vin fruité aux arômes de fruits blancs (pêches, poires), et issu de l'agriculture biologique. Rosé de Camargue !



### Caractéristiques du vin

 <b>DOMAINE DU PETIT CHAUMONT</b>	Domaine	Domaine du Petit Chaumont
	Cuvée	Gris de Gris
	Milléssime	2021
	Appellation	IGP Sable de Camargue
	Région	Languedoc
	Couleur	Vin rosé
	Cépages	Grenache Gris et Noir, Cinsault, Cangnan
	Terroir	Uniquement constitué de substances minérales, silice et calcaire, sans trace d'argile ou de limon
	Viticulture	Biologique certifié
<b>Vendanges</b>	A maturité optimale	
	Vinification	Pressurage pneumatique avec macération sous atmosphère (azote) et températures contrôlées, pas de fermentation malolactique
	Élevage	Sur lies avec bâtonnages réguliers

### Dégustation & accords



Oeil	Robe pâle à dominante saumon, abricot
Nez	Sur des notes de fruits blancs mûrs et touches d'agrumes
Bouche	Fraîche et ronde. Croquante avec une bonne vivacité et des arômes de pêche, poire.
Servir	À 8-10°C
Boire avant	2023
Accords mets/vin	À déguster à l'apéritif sur des tapas ou encore avec une salade d'engranettes à la tapenade et toutes vos salades à base de poisson.

## Château Minuty - Côtes de Provence - Prestige - 2021

### Description

Avec ses 25 ans d'existence, la gamme Prestige de Minuty représente l'expression du savoir-faire de la famille Matton, propriétaire du Château Minuty depuis 1930. Idéal pour l'apéritif ou barbecues, il exprime des arômes très intenses d'agrumes et de fruits rouges frais. Sa bouche est nette et franche, associée à de jolies notes iodées et citronnées lui conférant un style aérien.



### Caractéristiques du vin



Domaine	Château Minuty
Cuvée	Prestige
Millésime	2021
Appellation	Côtes de Provence
Région	Provence
Couleur	Vin rosé
Cépages	Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle
Viticulture	Raisonnée, issue de raisins de la propriété et d'achat de raisins.
Vendanges	Manuelles
Winification	Éraflage, foulage puis pressurage à basse pression. Sélection des premiers jus de goutte, débourbage statique et fermentation à basse température.

### Dégustation & accords



Oeil	Pâle aux reflets pomegranate
Nez	Précis et délicat aux notes de fleurs et de melon
Bouche	Puissante et équilibrée, aux notes d'agrumes et de fruits rouges. Le tout souligné par une agréable minéralité.
Servir	À 8-10°C
Boire avant	2024
Accords met/vin	Accompagnera à merveille carpaccio de veau, poissons grillés, petits farcis provençaux, ceviche, cuisine orientale....

## Château de Fontcreuse - Cassis - Cuvée F. - 2021

### Description

Ce Cassis rosé à la robe pêche pâle, assemblage de Cinsault et Grenache, est d'une délicatesse certaine. Du verre émanent des notes d'agrumes mêlant du fruit et des touches florales. D'une finesse folle, la bouche est soyeuse, fraîche pour un équilibre parfait. Un vin plaisir pour la table !



### Caractéristiques du vin



Domaine	Château de Fontcreuse
Cuvée	Cuvée F.
Millésime	2021
Appellation	Cassis
Région	Provence
Couleur	Vin rosé
Cépages	Cinsault, Grenache
Terroirs	Terroirs argileux calcaires caillouteux du crétacé
Viticulture	Biologique certifiée
Vendanges	Manuelles
Vinification	Foulage, égouttage, faible pressurage, débourbage des jus à froid (12°C), fermentation alcoolique thermorégulée (18°C), fermentation malolactique bloquée
Élevage	En cuves inox

### Dégustation & accords



Oeil	Robe pêche pâle
Nez	Notes d'agrumes et de fleurs
Bouche	Fine, soyeuse et équilibrée, belle longueur
Servir	À 10-12°C
Boire avant	2023
Accords met/vin	À déguster sur une anchoïade, de la charcuterie, des salades méditerranéennes, des grillades...

## Domaine du Pas de l'Escalette - Languedoc - Ze Rosé - 2021

### Description

90/100 RVF

« s'ouvrant sur la fraise et les épices douces, Ze Rosé 2021 impose sa vivacité. » (Le Guide RVF 2023) Ze Rosé est fidèle à lui-même, un vin haut en couleur malgré son rose pâle, basé sur un assemblage de Grenache, Cinsault et Carignan. Comme à son habitude, un vin avec beaucoup d'élégance et de fraîcheur en bouche. Un vin synonyme de plaisir, assurément !



### Caractéristiques du vin



Domaine	Domaine du Pas de l'Escalette
Cuvée	Ze Rosé
Milléssime	2021
Appellation	Languedoc
Région	Languedoc
Couleur	Vin rosé
Cépages	50% Grenache, 40% Cinsault, 10% Carignan
Terroirs	Terrasses d'éboulis calcaires entourées de murets de pierres sèches appelés clapas, nichées à 350 mètres d'altitude au pied du plateau du Larzac
Viticulture	Biologique et biodynamique certifiée
Vendanges	Manuelles
Vinification	Rosé de pressée, fermentation et élevage en cuve inox, pas de fermentation malo-lactique
Élevage	En cuve inox
Degré d'alcool	12,5%

### Dégustation & accords



Oeil	Belle robe rosée
Nez	Sur des notes fruitées et épicées, relevées par sa vivacité, notes d'agrumes
Bouché	Beaucoup d'élégance et de fraîcheur
Servir	À 10-12°C
Boire avant	2023
Accords mets/vin	Accompagnera aussi bien des apéritifs et que des repas d'été : poivrons marinés aux cèpes et parmesan, un colombo de porc...

## Domaine de Fondrèche - Ventoux - 2022

### Description

91/100 Wine Enthusiast

Fin au nez, avec des senteurs d'agrumes et de groseilles, le Rosé 2022 du Domaine Fondrèche offre en bouche une vivacité bien dosée, aux tonalités minérales. Ce rosé de terroir tout en finesse est à essayer sur des crevettes sauce thaï...



### Caractéristiques du vin



Domaine	Domaine de Fondrèche
Millésime	2022
Appellation	Ventoux
Région	Rhône
Couleur	Vin rosé
Cépages	50% Cinsault, 25% Syrah, 25% Grenache
Terroirs	Sols de sables et de limons
Viticulture	De manière écologique, sans désherbant chimique et selon le calendrier lunaire
Vendanges	De nuit
Vinification	Pressurage sous azote et sans sulfitage, stabulation sur bourbes d'une dizaine de jours minimum, fermentation en cuve sous température contrôlée
Élevage	6 mois en cuve sur lies fines
Degré d'alcool	12.5%

### Dégustation & accords



Oeil	Robe rose pâle, légèrement saumonée
Nez	Fin aux senteurs d'agrumes et de groseille
Bouche	Une vivacité bien dosée, aux tonalités minérales
Servir	À 8-10°C
Boire avant	2025
Accords mets/vin	S'appréciera avec des salades composées, un carpaccio de daurade à la grenade, brochettes de volaille marinées, des crevettes sauce thaï...