

Vins rosés : plus qu'une mode, un savoir-faire

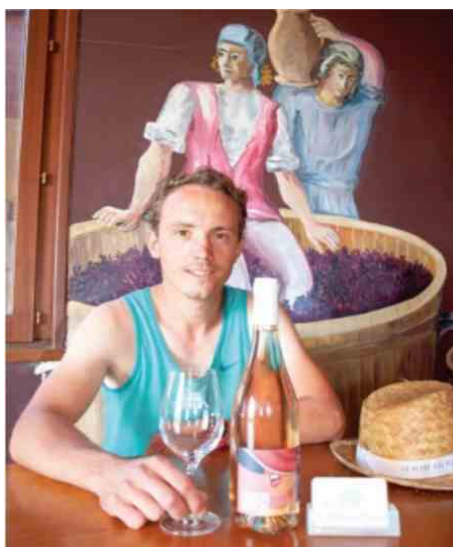
n Michel Lafont Correspondant local de presse



Château de Grand'Grange : Andreas Puglièse.



Jean-Michel Casadéla et Jean-Luc Morion de la cave coopérative du Château des Loges au Perréon.



Jonathan Buisson du domaine Les Roches bleues.

Le rosé a le vent en poupe : 910 millions de litres ont été consommés en France en 2014. Actuellement, il représente 30 % des achats de vin des consommateurs et est en constante progression. Petite tournée en Beaujolais.

La France maintient son rang de premier producteur mondial devant les Etats-Unis et l'Espagne qui importent une partie de la demande. Comment expliquer cet engouement pour une boisson qui n'avait pas gagné ses lettres de noblesse au regard des vins blancs ou rouges ? Il s'agit en tout cas d'un vin technique à l'élaboration complexe. Les vins rosés sont réalisés à partir des cépages à peau noire et à jus blanc. Ils peuvent être produits avec deux techniques différentes : le rosé de saignée ou de macération. Cette méthode ressemble à la production d'un vin rouge et c'est la plus courante. Comme en rouge, il y a une macération des peaux et des jus, mais elle dure beaucoup moins

longtemps. Et pour le résultat, les vins rosés ont plus de structure, de puissance, d'alcool et une couleur plus soutenue. En ce qui concerne le rosé de pressurage, cette méthode ressemble à la production d'un vin blanc. En fait, elle est plus réservée aux vins modernes et aux vins gris. Avec cette technique le pressurage des raisins est effectué directement, comme pour les vins blancs, mais il est beaucoup plus lent. Et pour le résultat, ces vins rosés ont une robe claire, pâle, dotés de beaucoup de fraîcheur et de fruit. Ces deux principales méthodes sont non exhaustives, tant l'imagination et la recherche de la perfection ont cours dans ce marché porteur.

Les maîtres en la matière sont les producteurs de Provence et du sud de la France qui ont des décennies d'expérience derrière eux. Le réchauffement climatique et le suivi maturité du gamay de notre région permet maintenant de trouver des vins de grande qualité gustative pouvant quelquefois rivaliser en dégustation à l'aveugle avec leurs homologues provençaux. Ainsi, quelques approches locales totalement différentes illustrent le propos. Au Château de Grand'Grange situé au Perréon, les propriétaires danois font confiance à un jeune régisseur, Andreas Puglièse, œnologue de formation, pour qui il faut accompagner et suivre la nature en intervenant au minimum, observer et s'adapter. Il a choisi d'étoffer la palette de production avec l'apport récent de

vins rosés ; il a à son actif peu de bouteilles produites et qui sont réservées à la clientèle. Sa particularité ? Un rosé de saignée avec extraction pelliculaire directe pour obtenir cette couleur pâle, saumo-née ; il est plébiscité par les clients qui recherchent une similitude avec les rosés du sud. Pour Andréas, *"le marché reste très limité entre les mois de mai à septembre"*.

Au Château des Loges : des rosés primeurs fruités

La cave coopérative du Château des Loges au Perréon a entrepris une démarche très pragmatique dans son adaptation à ce nouveau marché. Jean-Luc Morion, président, et Jean-Michel Casadéla, chef de chais, ont vinifié 550 hectos en vin rosé. Pour eux, *"c'est une ouverture importante pour toucher une clientèle large, avec l'apport de commerciaux dédiés et d'un marketing très ciblé, en particulier sur les étiquettes. Le client est volatile dans ses choix et il convient "d'accrocher" son œil lors de l'achat"*. Leurs canaux de vente sont la boutique, le négoce et la grande distribution où au fil des années, le linéaire de présentation des vins rosés ne cesse d'augmenter. Avec un pressurage direct et une grande maîtrise de la température de vinification, des débourrages à froid inférieurs à 10°, ils peuvent élaborer des rosés primeurs fruités avec une acidité très légère qui plaît particulièrement à une clientèle féminine. In fine, l'expérience du maître de chais est primordiale pour obtenir un produit festif mais néanmoins vineux.

Une journée entière à surveiller son pressurage

Le domaine les Roches bleues à

Odenas, situé sur le magnifique versant sud du mont Brouilly, a acquis une excellente réputation de vinificateurs au fil des générations. C'est maintenant Jonathan Buisson qui a pris la relève avec une approche environnementale plus en phase avec ce début de XXI e siècle. La conversion en bio est lancée et pour la première fois, il a produit un vin rosé, aux arômes floraux subtils et avec une longueur en bouche que des rosés célèbres du Var lui envieraient. Passionné, il a passé une journée entière à surveiller son pressurage très doux sur un Vaslin qui primitivement n'est pas la technologie la plus aisée pour ce type de production. Il a réalisé un vin avec une macération pelliculaire à froid d'un bel aspect rose pâle légèrement marqué. Jonathan pratique l'agrotourisme sur la propriété et confirme que les visiteurs sont friands de connaître l'élaboration des vins ; le vin rosé permet d'amener les clients vers ses productions de beaujolais blancs et ses rouges de garde. In fine, la recherche d'authenticité est un avenir pour la région, bien au-delà d'une simple mode. ■