

POUR EN FINIR AVEC LES

**IDÉES REÇUES**

sur les

**VINS ROSÉS**

en général et les

**VINS DE**

**PROVENCE ROSÉS**

en particulier

**VINS DE  
PROVENCE**  
*le Goût du Style*

**IDÉE REÇUE N° 1**  
**LE ROSÉ, UN VIN**  
**QUI N'A PAS**  
**D'HISTOIRE**

**IDÉE REÇUE N° 2**  
**LE ROSÉ, C'EST**  
**PAS COMPLIQUÉ**  
**À PRODUIRE**

**IDÉE REÇUE N° 3**  
**LE ROSÉ,**  
**TOUS LES MÊMES !**

**IDÉE REÇUE N° 4**  
**LE ROSÉ, IL FAUT**  
**BOIRE SEULEMENT**  
**LE DERNIER MILLÉSIME**

**IDÉE REÇUE N° 5**  
**LE ROSÉ,**  
**C'EST JUSTE**  
**POUR L'APÉRO**

**IDÉE REÇUE N° 6**  
**LE ROSÉ,**  
**ÇA SE BOIT**  
**QUE L'ÉTÉ !**

Le rosé, ce vin si facile à boire mais si difficile à faire. Le rosé, ce vin du *carpe diem*, de l'insouciance de l'instant présent, dont l'histoire est pourtant trois fois millénaire...

Les paradoxes ne manquent pas concernant la couleur emblématique des Vins de Provence. Ils expliquent ainsi que certaines idées reçues ont la vie dure, celles qui considèrent par exemple que c'est un vin simpliste ou un vin sans passé.

Mais il est d'autres facteurs qui contribuent à ce qu'un certain nombre d'idées reçues persistent dans les imaginaires. Dans un monde où la consommation de vin stagne, voire régresse, celle de la couleur rosé ne cesse de progresser depuis vingt ans. Conséquence : le croisement des courbes peut susciter une dissonance de sens, laisser penser qu'un vin qui séduit dans une époque compliquée pour le secteur n'est peut-être pas tout à fait légitime.

De même, notre histoire nationale, sociale même, a participé à faire du rosé un vin qu'on ne boirait qu'en été en l'associant à la seule saison des vacances, les vignes provençales étant situées au débouché de la fameuse Nationale 7, longtemps surnommée la « route des vacances » comme le chantait Charles Trenet..

Ces idées reçues, il est toutefois venu le moment, dans une période où l'on aime à donner du sens à ce que l'on consomme, de les tordre pour restituer aux vins rosés leur complexité, leur richesse, leur profondeur, leur diversité. C'est là toute l'idée de ce petit guide.

# LE ROSÉ, UN VIN QUI N'A PAS D'HISTOIRE



## POURQUOI C'EST FAUX ?

Parce que c'est l'un des premiers vins de l'histoire ! Durant l'Antiquité, les vins produits dans tout le bassin méditerranéen, en Grèce puis dans tout l'Empire romain, étaient tous des vins très clairs. Les raisins étaient foulés et le jus immédiatement mis à fermenter. Pas de contact avec les moûts, pas de cuvaison, pas d'élevage : les vins étaient faiblement colorés. En France ou en pays francophones, on les appelle au cours du Moyen-Âge ou des siècles de la Renaissance « claret », « claret » « gris de perle » ou « œil-de-perdrix » selon les régions. En 1680, le lexicographe César-Pierre Richelet publie l'un des premiers dictionnaires de la langue française. À la lettre R, il mentionne l'usage de l'adjectif « rosé » pour qualifier un vin « tirant sur la couleur d'une rose d'un rouge vif ». Il cite deux exemples d'utilisation : « C'est du vin rosé fort excellent » et « Aimer le vin rosé ». Tout un programme !

**Les vins rosés sont apparentés aux vins de l'Antiquité. En Provence, cela fait ainsi 2 500 ans qu'on élabore des vins rosés.**

**DANS LE VIGNOBLE DES VINS DE PROVENCE,** berceau de la vigne française, on produit du vin rosé depuis 2 500 ans. Il ne s'agit pas encore d'une spécialité puisque le rosé est partout dominant, y compris quand la culture de la vigne s'étend vers le nord. L'expression « vin rosé », qui circule à partir de la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, apparaît d'ailleurs dans la région d'Argenteuil, près de Paris. C'est plus tard que le rosé devient une spécialité propre à la Provence. Alors que d'autres vignobles se détournent de la couleur avec l'essor de la production de vins rouges à partir du XVII<sup>e</sup> siècle, la Provence reste fidèle au rosé, choisissant les cépages et terroirs les plus adaptés, sophistiquant les techniques anciennes. Le XX<sup>e</sup> siècle accélère la spécialisation : la production monte en gamme et la part du rosé s'accroît. La Provence est le seul vignoble dont le rosé constitue plus de 90 % des volumes.



— LE ROSÉ, JE DIRAIS QUE ÇA A ÉTÉ INVENTÉ AU XX<sup>e</sup> SIÈCLE...  
— AVANT OU APRÈS ?



— LE ROSÉ, N'IMPORTE QUI PEUT EN FAIRE...  
— BIEN SÛR. À CONDITION DE BIEN CHOISIR LES SOLS, LES CÉPAGES, DE DISPOSER D'UN CLIMAT APPROPRIÉ ET DE MAÎTRISER LES TECHNIQUES DU PRESSURAGE, DU DÉBOURBAGE, DE LA FERMENTATION AVEC BACCAGE DE LA MANOLACTIQUE, DE L'ASSEMBLAGE...

**DANS LE VIGNOBLE DES VINS DE PROVENCE,** les vigneron ont développé une technique de vinification particulière pour préserver la fraîcheur de la vendange : c'est la méthode dite du pressurage direct. Celle-ci, qui intervient dès l'arrivée des raisins en cave, permet de séparer délicatement le jus de la peau : ce premier jus est recueilli partiellement ou dans son intégralité, on en ôte les bourbes fines pour conserver un jus clair qui sera mis à fermenter sans tarder dans des conditions de température régulées, il donnera ensuite des vins d'un rose pâle, reconnaissables en bouche à un fruité acidulé caractéristique. D'autres vigneron opteront plutôt pour la méthode de la macération pelliculaire : après l'éraflage, les baies sont foulées et le moût macère dans une cuve (jusqu'à 20 heures) à une température de 10 à 15 °C. Le moût est ensuite pressé pour séparer le jus qui fermentera une semaine à basse température.

# LE ROSÉ, C'EST PAS COMPLIQUÉ À PRODUIRE



## POURQUOI C'EST FAUX ?

Parce que c'est un vin qui demande savoir-faire et expérience, on dit même que c'est celui qui exige le plus de précision ! Contrairement à certaines croyances qui perdurent, on ne mélange pas du blanc et du rouge pour obtenir du rosé. On ne fait pas non plus du rosé sans s'intéresser à la qualité du grain de raisin car c'est celle-ci, quand elle est optimale, qui va donner au vin sa vivacité et sa netteté aromatique, deux critères primordiaux pour l'appréciation d'un vin rosé. Ainsi, les grands producteurs de rosé sont aussi de grands viticulteurs. Les conditions de la vendange sont également primordiales : elle se déroule souvent à la fraîche, très tôt le matin et même la nuit pour préserver la qualité des raisins ; elle doit aussi intervenir au bon moment selon le millésime ou le cépage. De même, les premières heures après la récolte sont décisives pour limiter les oxydations et éviter les départs inopportuns en fermentation spontanée. Il s'agit d'un moment pendant lequel les prises de décision s'enchaînent rapidement, qui exige de fortes capacités d'analyse et de réactivité.

**Le rosé exige un grain de raisin parfait et une grande maîtrise des techniques de vinification. En Provence, les vigneron ont mis au point la méthode du pressurage direct qui favorise l'expression des arômes.**

# LE ROSÉ, TOUS LES MÊMES !



## POURQUOI C'EST FAUX ?

Parce qu'il existe dans le monde entier une **multitude de styles**, qui dépendent des cépages utilisés, des terroirs ainsi que de la maturité des raisins vendangés et des choix de vinification. Techniquement, on peut produire du rosé à partir de l'ensemble des cépages noirs en monocépage comme en assemblage : cabernet franc, cabernet-sauvignon, merlot, pinot, gamay, malbec, grenache, carignan, mourvèdre, cinsault, syrah ainsi que des cépages peu présents en France comme le tempranillo, le sangiovese ou le zinfandel. En termes de profils, on peut trouver des rosés secs mais aussi des doux, des demi-secs ou des effervescents. La France est le premier pays producteur, suivie des États-Unis et de l'Espagne mais on produit du rosé aussi en Italie, au Portugal, en Suisse, en Autriche, en Argentine, au Chili, en Afrique du Sud, en Australie, **ce qui démultiplie les approches**. La production mondiale de rosé est passée de 20 millions d'hectolitres en 2002 à 26,4 millions d'hectolitres en 2018, soit une progression de 31 %.

**Comme tous les vins, les rosés sont marqués par leur terroir. En Provence, c'est le triptyque climat – cépages – savoir-faire qui fait de la région un terroir dont la singularité a permis l'élaboration de rosés secs, très clairs et aromatiques.**

**DANS LE VIGNOBLE DES VINS DE PROVENCE** où l'on produit environ 40 % des rosés français relevant d'une appellation d'origine contrôlée (AOC), le rosé présente un profil emblématique, pâle et très aromatique. Mais ce profil-type présente de nombreuses subtilités qui résultent des choix des vignerons et des caractéristiques du terroir. Le vignoble des Vins de Provence regroupe en effet trois appellations d'origine contrôlée : l'AOC Côtes de Provence, l'AOC Coteaux d'Aix-en-Provence et l'AOC Coteaux Varois en Provence. La première abrite même cinq micro-terroirs qui bénéficient d'une dénomination géographique complémentaire (DGC). Entre elles, les appellations se distinguent par les sols, les influences climatiques, l'altitude, la proximité de la Méditerranée ou l'exposition aux vents. Cet éclectisme est également renforcé par la variété des cépages autorisés, dont la liste comprend un cépage rare : le tibouren.



- LE ROSÉ, ON CHOISIT SURTOUT LA BOUTEILLE...  
- ÇA PEUT ÊTRE UN CRITÈRE, C'EST VRAI. MAIS TU SAIS, IL Y EN A D'AUTRES. L'ORIGINE, LE STYLE DU VIGNERON, LE PROFIL DU VIN, LE MILLÉSIME... JE T'EXPLIQUE ?



- IL ME RESTE UN ROSÉ DE 2019, J'EN FAIS QUOI ?  
- TU LE DÉGUSTES, PAROI ! LA MÊME QUESTION, C'EST COMMENT ÇA SE FAIT QU'IL TEN RESTE !

**DANS LE VIGNOBLE DES VINS DE PROVENCE**, les vignerons ont été très tôt exposés à la question de la durée de vie des vins rosés, notamment car ils ont été les premiers à exporter des vins rosés à l'autre bout du monde : autrement dit, ils savaient quand le vin sortait de leur cave, pas quand il allait être bu. Ils ont donc pris en compte la relative fragilité des vins rosés, aux arômes parfois fugaces. En particulier, ils ont acquis une grande maîtrise des process techniques les plus délicats avec de gros progrès réalisés sur les dix dernières années : ils travaillent ainsi plus vite et, quand c'est possible, à l'abri de l'air afin de minimiser le contact entre les jus et l'oxygène. L'enjeu : préserver le vin de l'oxydation afin de favoriser une évolution très lente, très progressive. Ils ont aussi appris à varier les assemblages entre les différentes mises en bouteille, intégrant des cépages plus robustes comme la syrah, le mourvèdre ou le carignan pour les mises les plus tardives.

# LE ROSÉ, IL FAUT BOIRE SEULEMENT LE DERNIER MILLÉSIME



## POURQUOI C'EST FAUX ?

Parce qu'on peut **se faire plaisir autrement qu'avec le millésime le plus récent**. Alors, c'est vrai : avec le temps, la robe glisse d'une teinte rose vif à une teinte qui tire un peu plus vers le rose saumon tandis que l'expression aromatique arbore peu à peu des notes épicées, empyreumatiques, florales ou de fruits mûrs qui viennent s'ajouter aux arômes de fruits blancs ou jaunes, d'agrumes et de fruits exotiques. Mais il s'agit là d'un enrichissement, pas d'un déclin, à la manière des vins blancs qui vont évoluer entre leur prime jeunesse et une garde de plusieurs mois ou années. L'avant-dernier millésime d'un vin rosé est **toujours un vin gourmand**, qui affiche toujours un style emblématique mais qui va toucher des profils de consommateurs curieux, ouverts à de nouvelles expressions. En cela, il participe à l'élargissement des goûts, un phénomène très actuel qui pourrait bien contribuer à réestimer les rosés qui exhibent deux ou trois ans au compteur !

**Les vins rosés ne sont pas des vins jetables ! En Provence, les vignerons ont développé une maîtrise de la gestion de l'oxygène qui leur permet de donner vie à des rosés qui garderont dans le temps toute leur gourmandise.**

# LE ROSÉ, C'EST JUSTE POUR L'APÉRO

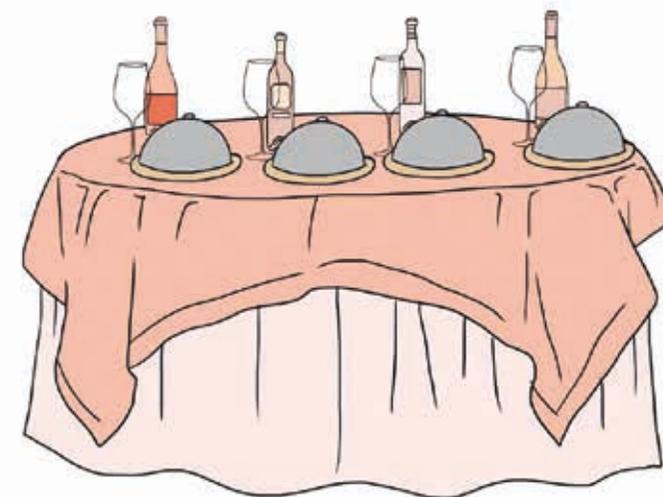


## POURQUOI C'EST FAUX ?

Parce que les vins rosés peuvent se boire sur le temps de l'apéritif mais aussi **tout au long du repas** ! Ils sont évidemment des vins de référence pour les temps de consommation informelle comme peuvent l'être les apéritifs, les buffets ouverts ou la dégustation de tapas. Ils profitent alors de leur connotation conviviale mais aussi de leur **versatilité**. En effet, il s'agit de vins polyvalents, qui s'adaptent à différents types de préparation, ce qui en fait la bouteille idéale quand tout le monde ne mange pas la même chose. Cette versatilité est aussi un atout pour se faire une place à table où ils peuvent accompagner des fruits de mer, des poissons, des légumes, des volailles ou certains fromages. En outre, ils sont à l'aise avec les cuisines méditerranéennes, orientales, créoles ou asiatiques.

**Cuisines urbaines, vegan, flexitariennes, métissées...**  
**Par son profil, les vins rosés ont su tirer avantage des nouvelles tendances de consommation pour s'imposer à table.**

**DANS LE VIGNOBLE DES VINS DE PROVENCE, on consomme sans a priori le rosé à table, que ce soit au restaurant ou chez soi. Les rosés de l'AOC Côtes de Provence peuvent s'accorder avec un aioli, des petits farcis, un risotto, des pâtes aux palourdes ou un tajine. Ceux de l'AOC Coteaux d'Aix-en-Provence accompagneront par exemple un poisson de mer, snacké ou mariné, ou un fromage à pâte molle. Ceux de l'AOC Coteaux Varois en Provence pourront être proposés avec une soupe au pistou comme avec un plat épicé du type curry. Les possibilités sont ainsi diverses, et vont croissant au fur et à mesure que la consommation de rosé déborde de la saison estivale et investit des périodes de l'année pendant lesquelles il peut côtoyer les produits des autres saisons.**



- UN ROSÉ ? MAIS AVEC QUOI ON VA LE BOIRE ?  
- JE TE REJOINS. IL YA L'EMBARRAS DU CHOIX...



- CING, C'EST HIVER !  
- Pourquoi ?  
- C'EST L'UNE DES QUATRE SAISONS DU ROSÉ !

**DANS LE VIGNOBLE DES VINS DE PROVENCE, on a intériorisé une certaine saisonnalité de la consommation de rosé. Pourtant, on s'y souvient que les anciens, comme on dit, en buvaient toute l'année. Et les comportements ne sont pas figés : aux avant-postes des évolutions du marché, les vigneron ont constaté l'apparition d'une météo-sensibilité. En effet, la consommation est de moins en moins déterminée par la saison et de plus en plus par la météo. Dès qu'il fait beau, on consomme volontiers du rosé même en hiver, notamment à la terrasse des cafés ou des restaurants des grandes villes ou alors dans des contextes marqués par les flux touristiques, comme les stations de ski ou les destinations en bord de mer.**

# LE ROSÉ, ÇA SE BOIT QUE L'ÉTÉ !



## POURQUOI C'EST FAUX ?

Parce qu'il s'agit d'une **construction culturelle**, propre à la France. Celle-ci s'explique facilement. Elle a à voir avec l'invention et les mutations du tourisme au cours du XIX<sup>e</sup> puis du XX<sup>e</sup> siècle. C'est dans le Midi de la France, auquel appartiennent les régions provençales, ainsi que dans les Alpes et le nord de l'Italie que l'on observe les premières pratiques touristiques : elles sont surtout le fait de catégories aisées, souvent britanniques, qui choisissent de passer l'hiver sous des cieux plus cléments. Mais la **massification du tourisme**, concomitante avec le recul des métiers agricoles, déplace la saison touristique en été. L'été, c'est la saison où il fait le plus chaud. Les Français, qui redécouvrent le rosé en vacances, l'associent naturellement aux beaux jours valorisant son caractère rafraîchissant, naturellement encore plus remarquable quand les températures sont au plus haut. Cette idée, enracinée dans notre imaginaire national, n'est pas universelle. Dans les autres pays, la consommation de rosé, quoique plus forte quand le soleil brille, est mieux répartie sur l'année.

**Aujourd'hui, on parle de météo-sensibilité car on boit des Vins de Provence rosés toute l'année, dès lors que le soleil brille.**



# VINS DE PROVENCE

*le Gout du Style*



## CONTACTS PRESSE

### CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DES VINS DE PROVENCE

Jennifer Penna & Cédric Skrzypczak

+33 (0)4 94 99 50 13 - [jpenna@provencewines.com](mailto:jpenna@provencewines.com) // [czak@provencewines.com](mailto:czak@provencewines.com)  
[www.vinsdeprovence.com](http://www.vinsdeprovence.com)

### AGENCE CLAIR DE LUNE

Raphaëlle Amaudric & Hélène Basso

+33 (0)4 81 13 15 22 - [helene.basso@clairdelune.fr](mailto:helene.basso@clairdelune.fr)  
[www.clairdelune.fr](http://www.clairdelune.fr)

