



L'ÉLABORATION DU ROSÉ :

DEUX STYLES

PAR Nick HAMILTON

Facile et sans prétention, frais et attrayant, il est vrai que le rosé est très tendance par les temps qui courent et que la demande mondiale continue d'augmenter. Mais soyons réalistes, dans plusieurs marchés, le rosé demeure une boisson saisonnière et un produit d'introduction aux vins.

NI BLANC NI ROUGE :

Mais d'où vient la couleur hybride du rosé ? Le fruit d'un assemblage de vin blanc et rouge est possible. Les champagnes rosés sont ainsi construits. Mais majoritairement, le rosé résulte d'une vinification qui lui est propre. Sachant que la couleur des vins provient de la peau des raisins, il devient clair qu'il sera élaboré avec des cépages rouges ou noirs.

En plus de la couleur, la majorité des arômes et des saveurs du vin sont également extrait des peaux de raisins. Il devient logique de conclure que le contact prolongé avec les peaux du raisin engendre des rosés plus colorés avec davantage de parfum, de goût et de caractère.

La mode actuelle des rosés plutôt pâles annonce des vins plus délicats et subtils, parfois neutres, voire même insipides. Curieusement, beaucoup de consommateurs croient que les rosés plus colorés seront davantage sucrés. Erreur, c'est rarement le cas !

Mais puisque la tendance actuelle est aux rosés très peu colorés, nous retrouvons sur notre marché un grand nombre de rosés particulièrement légers, nettement plus délicats que par le passé.

MÉTHODES D'ÉLABORATION

Il existe deux méthodes principales d'élaboration des vins rosés :

Le rosé de « pressurage direct »

Les rosés de pressurage où l'on presse simplement les raisins, entraînant ainsi une légère coloration du jus. C'est la technique la plus souvent retenue pour l'élaboration des rosés modernes (pâles) actuels. La vendange est simplement déversée dans un pressoir pneumatique, de sorte que la macération (contact avec les peaux) ne dure que le temps du remplissage. L'extraction est ensuite lancée selon un cycle dans lequel se succèdent des phases à des niveaux de pression qui augmentent progressivement.

La durée et le niveau de pression du pressurage seront contrôlés en fonction de la couleur désirée et des caractéristiques organoleptiques recherchées.

Le rosé de « saignée »

Le principe de la « saignée » permet au vinificateur de laisser macérer les peaux plus ou moins longtemps selon son objectif. De toute évidence, plus cette période de macération est prolongée, plus la couleur du vin rosé sera prononcée.

La macération durera quelques heures, jusqu'à l'obtention de la couleur désirée. Historiquement, le vin rosé provenait du jus écoulé d'un rouge de façon à augmenter la concentration de celui-ci. Puisque les rosés de saignée sont souvent plus colorés, ils peuvent offrir davantage de matière et de caractère. Malheureusement, ces rosés soutenus ne concordent pas vraiment avec la mode des vins rosés actuels, beaucoup plus pâles.

Le rosé « d'assemblage » : mélange de blanc et de rouge !

Certains pays et quelques régions permettent l'assemblage/mélange de vins rouges et de vins blancs pour l'élaboration de vins rosés. Fortement critiquée sur la planète vin, cette méthode peut tout de même produire des rosés de qualité. Exemple bien connu : le Champagne rosé !

En vous souhaitant un bel été rempli de dégustations de rosés rafraîchissants...et gouteux ! VV



ÇA S'AR- ROSE

PAR PASCAL PATRON

AU ROSÉ !



Synonymes de vacances, associés le plus souvent à la Provence, les rosés ont longtemps été considérés comme marginaux, ou pire comme des rouges ratés consommés pendant la période estivale. Ce n'est plus le cas aujourd'hui où les rosés trouvent leur place à table tout au long de l'année et non seulement à l'heure de l'apéro. Ils s'imposent dans la société, conquièrent le monde où ils représentent plus de 10% de la consommation de vins tranquilles. Visiblement, ce n'est pas une passade et le marché des vins rosés semble bénéficier d'un engouement constant au point de voir sa consommation en hausse ces dernières années alors que l'on observe un recul pour les vins tranquilles.

Qu'ils soient de teinte œil-de-perdrix (parce que tout le monde a déjà regardé une perdrix dans les yeux), pelure d'oignon, saumon, groseille, corail, framboise, cerise et j'en passe tellement les nuances des rosés sont nombreuses, ils possèdent une couleur assez ambiguë qui n'existe pas à proprement parlé pour le physicien qui la considère comme un rouge dénaturé. Effectivement, la limite entre un vin rosé foncé et un rouge léger ne tient qu'à un fil. Non seulement cette palette de couleurs est très large, mais elle s'avère aussi très poétique si l'on se fie aux noms évocateurs des différentes couleurs. La teinte des rosés est donc très explicite et c'est elle qui à première vue, prédispose au jugement du dégustateur et du consommateur dans l'achat d'un rosé. Lourde responsabilité !

Comme il est quasiment partout interdit d'élaborer des rosés en mélangeant du vin rouge et du vin blanc, exception faite pour le champagne rosé, c'est dans les premières heures après la vendange que se joue la qualité du futur rosé. La couleur de ces vins provenant non seulement des cépages utilisés, mais aussi de leur méthode d'élaboration et notamment du temps de macération pelliculaire lors des vinifications. Effectivement, c'est dans la peau des raisins que se trouvent les anthocyanes, pigments responsables de la couleur rouge du vin. Plus «l'infusion» entre la peau et la pulpe sera longue, plus la couleur du rosé sera foncée. Cela peut durer de quelques minutes dans le cas des rosés de pressurage direct à plusieurs heures pour les rosés de macération et de saignée, et ce en fonction de l'intensité colorante désirée.

Les rosés issus du pressurage direct de grappes de raisins noirs sont devenus très tendance ces dernières années. Ils possèdent une faible intensité colorante, car le temps de contact entre la peau et la pulpe s'avère très court (le temps de la presse). Ces jus très clairs sont ensuite mis à débourber afin de les clarifier quelque peu avant d'être fermentés. Ces rosés sont donc vinifiés comme des vins blancs. Non seulement, la palette de couleur de ces rosés blafards va du blanc taché au saumoné très pâle, mais ils s'expriment par des effluves rappelant plus ceux des



vins blancs, sur des arômes de fleurs et d'agrumes et moins sur les fruits. De plus, ils sont plus secs et dépourvus de tannins, donc très peu aptes au vieillissement. Si à l'origine on les retrouvait surtout sur le pourtour de la mer Méditerranée notamment en Provence, majoritairement en appellation Côtes-de-Provence et plus qualitativement en AOC Bandol, ils gagnent aujourd'hui du terrain au point de se retrouver partout.

À l'inverse, les rosés de macération, élaborés à partir de raisins noirs, sont au préalable foulés et mis en cuve pour quelques heures, en fonction de la couleur désirée, afin que les pigments contenus dans la peau colorent le jus. Le moût est ensuite pressé et le jus d'une couleur plus soutenue, se met à fermenter. Durant cette courte période, le vin va non seulement acquérir son intensité colorante, mais aussi développer certains arômes également contenus dans la pellicule sur les fruits acidulés ainsi qu'une légère extraction des tannins des pépins. C'est pour ces raisons que ces rosés sont plus foncés sur des teintes framboise et surtout plus structurés, plus vineux, avec un potentiel de garde plus long. On les retrouve plus particulièrement dans l'arrière-pays méditerranéen ainsi que dans les autres régions viticoles.

Quant aux rosés de saignée qui comme leur nom l'indique proviennent d'une saignée de cuve de vin rouge en court de macération préfermentaire, ils sont plus colorés en fonction du temps de contact et possèdent plus de matière en bouche comme les rosés de macération. La difficulté étant de ne pas laisser cuver trop longtemps pour ne pas tomber dans des goûts de vin rouge. Une fois la couleur et le goût désiré, le vigneron écoulera une partie du jus de sa cuve, déjà teinté de rose. Jus qui sera ensuite mis à fermenter sans pressurage. Autre avantage du rosé de saignée, il permet de concentrer le vin rouge dans la cuve, car moins de jus et plus de parties solides sont mis en contact d'où une augmentation de la couleur et des tannins du vin rouge.

D'une macération de 24 à 48 heures, il est donc difficile de classer le fameux «clairet» bordelais,



véritable rescapé du temps où le vin rouge n'annonçait pas encore pleinement sa couleur. Même s'il se pare d'une robe d'un rose très soutenu, il appartient à la catégorie des rosés foncés.

Les rosés sont donc des vins élaborés avec une attention toute particulière au regard de leur couleur, mais aussi de leurs arômes et de leurs goûts. Et c'est là-dessus que ce vin a bâti sa réputation et son succès.

Si la production mondiale de rosés se concentre sur quatre pays qui réalisent 75% de la production, c'est la France qui détient la palme d'or non seulement du premier pays producteur, mais aussi du premier pays consommateur de rosés où la consommation poursuit sa progression tout comme dans les autres grands pays consommateurs. À noter que les vins rosés sont majoritairement consommés dans les pays où ils sont produits. En tant que leader mondial, la France à elle seule produit près du tiers des rosés du monde. Elle est suivie par l'Espagne, les États-Unis et l'Italie. Face à cet engouement des rosés, de nouveaux pays producteurs commencent à émerger, notamment, l'Afrique du Sud, l'Argentine ou encore le Chili.

En France, les principales régions viticoles productrices de rosés se situent en majorité sur le pourtour de la méditerranée avec la Provence et le Languedoc puis remontent plus dans le nord, dans le Val de Loire en passant par la vallée du Rhône.

Si les rosés les plus consommés sont plutôt secs, il existe néanmoins toujours un marché pour les vins rosés plus sucrés notamment chez nos voisins anglo-saxons. De plus, ils savent se rendre effervescents pour s'inviter aux fêtes !

Si la couleur rose est connue pour être une couleur «féminine» et symboliser l'innocence, la douceur et la fraîcheur, ce que l'on retrouve chez bon nombre de rosés consommés à l'Apéro, certains rosés affichent clairement plus de virilité et s'invitent à table.

Il ne faut donc pas envoyer les rosés sur les roses, mais plutôt chercher à découvrir le pot aux roses qu'ont ces vins à nous offrir. Des vins que l'on aime et ce n'est pas pour rien que l'anagramme de rosé est Éros, dieu de l'amour dans la mythologie grecque.

De plus, face à cet engouement croissant, le rosé a désormais sa journée, puisqu'au lendemain du premier jour de l'été, soit le 22 juin, le monde trinquera un verre de rosé à la main pour cette journée internationale du rosé.



MES COUPS DE CŒUR

Les Béatines 2017, Coteaux d'Aix-en-Provence, Domaine des Béates 20,85 \$ 11232261 La QV

Sa couleur rose pâle aux nuances saumonées nous transporte en vacances dans sa région d'origine la Provence. Voilà un rosé fin et élégant qui invite à la détente. Il s'exprime sur des effluves de fleurs blanches, voire légèrement herbacés, additionnés de notes de petits fruits rouges acidulés. Sec, frais, bien équilibré, il possède un beau volume et se dissipe en douceur sur une pointe d'amertume agréable et rafraîchissante. Plaisant de l'apéro au dessert. (BIO)

Rollier de la Martinette 2017, Côtes-de-Provence, Château La Martinette 21,35 \$ 13448699 la QV

D'une teinte saumonée de faible intensité, ce vin s'ouvre sur des arômes de petits fruits rouges accompagnés d'effluves d'agrumes et de notes florales. Sec, d'une attaque franche, il se révèle gourmand et juteux en bouche et sa finale sur la fraîcheur possède une agréable longueur. (BIO)

Le Régat 2017, Minervois, Vignobles du Loup Blanc 19,50 \$ 12883429 Trialto

Derrière sa couleur rose très très pâle qui fait penser à un blanc taché, se cache un vin de caractère issu d'un assemblage de grenache et de cinsault qui s'ouvre sur des arômes de petits fruits acidulés complexifiés par de notes de fleurs blanches. Sec, frais il se révèle après son attaque, bien équilibré grâce notamment à un beau volume en bouche. Un vin élégant qui possède une finale rafraîchissante pour le plaisir de nos papilles. (BIO)

Pétale de Rose 2017, Côtes de Provence, Château la Tour de l'Évêque 19,65 \$ 00425496 Charton Hobbs

Un classique dont on ne se lasse pas d'année en année grâce à sa régularité et sa constante élégance. Si sa teinte rose de très faible intensité colorante qui le démarquait des autres rosés est aujourd'hui copiée, il en demeure un vin qui exprime à merveille la Provence, sur des arômes de fruits rouges acidulés additionnés de notes plus florales. Sec, frais, il possède un bel équilibre et un beau volume. Friand, il s'avère assez long en finale, sur une agréable fraîcheur. (BIO)

Château La Lieue 2017, Coteaux Varois en Provence, 17,80 \$ 11687021 Balthazard

Autre classique de la Provence, il séduit par sa couleur rose de faible intensité aux reflets légèrement orangés. Au nez, il s'avère délicat sur des arômes de petits fruits acidulés et de notes plus florales. Sec, assez souple, il se révèle élégant en bouche et sa finale sur la fraîcheur nous confère du plaisir.

Autres rosés intéressants bientôt à la SAQ

Prose 2017, Cheverny, Domaine des Huards 23,25 \$ 13602941 La QV

Sottise 2017, Touraine Azay-le-Rideau, Sot de l'Ange 22,65 \$ 13350579 Sélection Vinealis

Altitude 2017, Côtes du Rhône Villages, Clos Bellane 21,10 \$ 12513567 Sélection Vinealis

La Muse Papilles 2017, Côte du Rhône, Domaine de Montirius 20,00 \$ 13711194 Société Vins Fins

BiotifulFox 2017, Côtes-du-Rhône, Domaine de Beurenard 20,90 \$ 13711274 Sélection Oeno VV

TONIFIEZ VOTRE ÉTÉ

▷◁
ungava®

**PREMIUM
DRY GIN**



UNGAVA TONIC

**Gin Premium Ungava, soda tonique
et quartier de pamplemousse**

*Stimulées par le pamplemousse,
les aromates du Grand Nord
charmeront vos papilles!*

Découvrez nos délicieux cocktails sur
www.ungavaco.com



PAR NICOLE CHAREST

Portée par la génération Y, la culture cocktail est en pleine effervescence, les bars spécialisés se multiplient, les produits se raffinent et la mixologie traverse les frontières. Rencontre avec l'une de ses têtes d'affiche.

Je lui ai parlé quelques temps avant son départ pour la Chine où se tenait la finale du *Gourmand World Cookbook Award*. Gagnant canadien dans la catégorie des cocktails, Patrice Plante, dit «*Monsieur Cocktail*», était l'un des trois finalistes internationaux. Dans son livre *L'Aventure de la mixologie*, publié à compte d'auteur à 6000 exemplaires, vendu en ligne et dans quelques points ciblés, il raconte son histoire, déconstruit ses souvenirs, réinterprète les classiques, révèle ses trucs, explique comment infuser, concocter des amers, des sirops sous vide et des purées à froid. Il invente aussi des mélanges nouveaux, séduisants, excitants qu'il partage en 359 pages et 128 recettes en version bar et simplifiée. Sous sa couverture reliée évoquant les Jules Verne parus chez Hetzel en 1875, ce livre-bar est un manuel et un guide, un récit de voyage et une bible du bien boire au XXI^e siècle. On adore.

Grand sourire, yeux clairs et nœud pap, Patrice Plante a été critique culinaire au Voir et cuisinier-traiteur à Verdun pour Tripes & Caviar avant de se passionner pour la cuisine liquide et partir visiter les meilleurs bars de la planète, affûtant