

Les vins rosés



Soirée barbecue
9 juin 2023

Le vin rosé dans le monde



LE BAROMÈTRE DES VINS ROSÉS

LA PRODUCTION DE VIN ROSÉ DANS LE MONDE

LES VOLUMES

+1%
en 10 ans

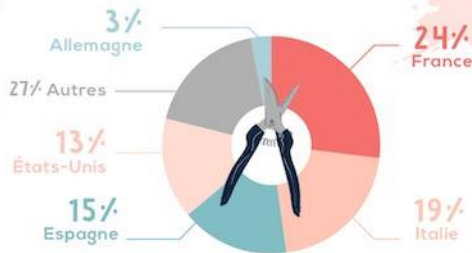


Mais la courbe alterne des périodes de HAUSSE et de BAISSÉ

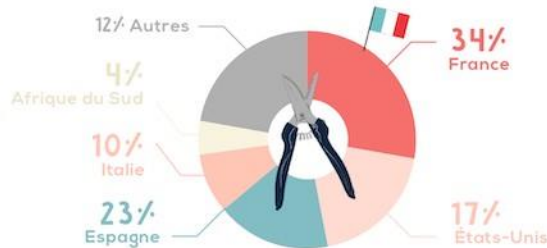


LES PAYS PRODUCTEURS

En 2009, deux grands pays du vin, la France et l'Italie représentent LA MOITIÉ DE LA PRODUCTION :



DIX ANS PLUS TARD, la part de la France s'est renforcée tandis que celle de l'Italie régresse fortement



UNE PRODUCTION QUI SE MONDIALISE

Parmi les nouveaux pays producteurs*, leur production a progressé de plus de 50 % en dix ans :

**AFRIQUE DU SUD
AUTRICHE
CHILI
HONGRIE
MOLDAVIE
NOUVELLE-ZÉLANDE
ROUMANIE
SUISSE**

+50%

*évolution moyenne 2019/2009 supérieure à 50 % et volume supérieur à 50 000 hl

PART DU VIN ROSÉ DANS LA PRODUCTION TOTALE DE VIN EN 2019



Le vin rosé dans le monde



LE BAROMÈTRE DES VINS ROSÉS

LA CONSOMMATION DE VIN ROSÉ DANS LE MONDE

ELLE EST EN CROISSANCE

En 5 ANS, la consommation de vin rosé dans le monde a progressé de 13 %



tandis que la consommation globale de vin (toutes couleurs) baissait de 2 %



LA PART DU VIN ROSÉ

La part du vin rosé dans la consommation totale de vin tend ainsi à progresser



EN 2019

Plus d'une bouteille de vin consommée sur 10, à travers le monde, est une bouteille de rosé.

Depuis 2 ans la consommation semble se maintenir sur un palier.

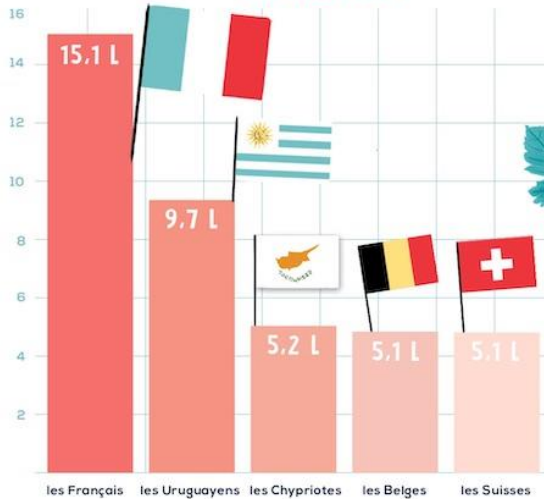
Le vin rosé dans le monde



LE BAROMÈTRE DES VINS ROSÉS

LA CONSOMMATION DE VIN ROSÉ PAR HABITANT

LES PLUS GROS CONSOMMATEURS (CHIFFRES 2019)



TOP 5

des plus gros consommateurs
(chiffres 2019)



DES PAYS À FORT POTENTIEL

Certains des grands marchés du vin ont encore une consommation par habitant relativement faible. Ils constituent donc des pays à fort potentiel.



0,1 L/hab/an

Chine



1 L/hab/an

Australie



0,7 L/hab/an

Canada



1,3 L/hab/an

États-Unis



2 L/hab/an

Royaume-Uni

Le vin rosé en France



LE BAROMÈTRE DES VINS ROSÉS

LA FRANCE : LE PAYS LEADER DES VINS ROSÉS

1^{ER} PAYS CONSOMMATEUR AU MONDE



8,1 Mhl



35%
DE LA CONSOMMATION
MONDIALE
(chiffres 2019)



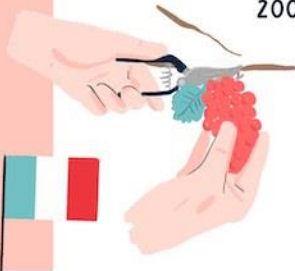
1^{ER} PAYS PRODUCTEUR AU MONDE



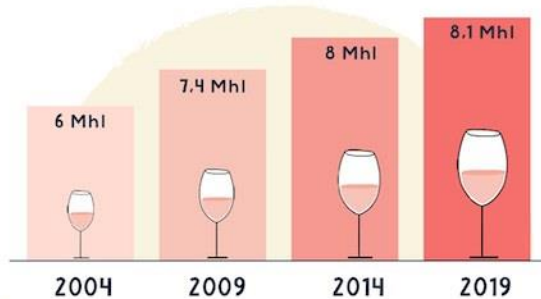
7,1 Mhl



34%
DE LA PRODUCTION
MONDIALE
(chiffres 2019)



La consommation de vin rosé en France :
une vraie tendance de fond...
et UNE CONSOMMATION EN PROGRESSION CONTINUE



En 2019 à nouveau,
1 BOUTEILLE DE VIN SUR 3
consommée en France est
UNE BOUTEILLE DE VIN ROSÉ !





Histoire du vin rosé

Le rosé est le plus ancien des vins, né en Provence. Cultivé dans cette région par les Grecs venus de Phocée en 600 avant JC.

Après l'éclatement des raisins, ils réalisent la fermentation en amphore. Grâce à une macération de courte durée, le vin donne une couleur assez claire. Les experts le qualifient comme l'ancêtre du rosé

Ce n'est qu'au XIVe siècle que le terme « rosé » est évoqué.

Le vin rosé porte officiellement son nom en 1682, lorsqu'il trouve du succès auprès de la cour de Louis XIV.

Les Rois français adoraient le vin rosé : Louis XI adorait le Cabernet d'Anjou, Louis XIV le Rosé des Riceys produit en Champagne.



Le vin rosé en France

- Provence (40%)

La production remonte à l'Antiquité, c'est à ce moment que les grecque ont importé à Massalia (Nom antique de Marseille) des vignes toutes droites venues de Grèce.

Les cépages les plus courants sont le grenache, le cinsault, la syrah, souvent avec une pointe de cabernet-sauvignon ou de mourvèdre. Tibouren, un cépage local.

- Bourgogne-Champagne-Alsace

Le pinot noir est le cépage le plus utilisé dans ces régions pour la vinification des vins rosés. Ce dernier offre de doux arômes fruités

Le rosé des Riceys est une appellation-phare de ce type de vins rosés et est originaire de champagne.

Le gamay (Beaujolais) permet d'obtenir quant à lui des vins rosés plus élégants, fruités et légers.

- Touraine – val de Loire

Cabernet-d'Anjou, qui est un vin rosé souvent doux ou moelleux typique de la région.

Les vins de la Touraine sont plutôt issus de gamay ou de pineau d'Aunis

- Sud ouest

Les cépages les plus utilisés dans ces régions sont le cabernet-franc (framboise et de violette), le cabernet-sauvignon (fruits noirs comme le cassis), le malbec (couleur plus foncée) et le merlot (des arômes de fruits rouges).



Le Cinsault

Le Cinsault est le cépage souvent majoritaire et incontournable des rosés de Provence, des Côtes du Rhône, du Languedoc-Roussillon, du Liban, de la Californie et d'Afrique du sud.

- Des qualités inversement proportionnelles au rendement :

Supporte bien le vent, la sécheresse et les températures extrêmes, variété robuste, résistante aux maladies.

Rendements jusqu'à 100hl/ha pour des vins sans caractère

- Cépage qui impose ses conditions

Cépage exigeant qui affectionne les coteaux, sols pauvres, secs, schisteux

Produit de gros raisons, noir bleuté à peau ferme, craquante et chair juteuse mais pauvre en tanins.

Bien vinifié, il donne un vin assez gras, délicat, au fruité peu intense, rarement tannique.

Sa couleur pâle et goût éphémère le réservent surtout aux rosés > apporte souplesse, finesse et fruité



Comment est fait le vin rosé ?

- **Pressurage :**

Raisins rouges pressés immédiatement après la récolte pour extraire le jus et doucement pour éviter trop de contact avec les peaux.

Cette méthode donne des vins d'une couleur pâle, avec beaucoup de fraîcheur et des arômes fruités.

> Rosé de Provence ou de Loire

- **Saignée :**

Après la macération du jus avec les peaux des raisins à froid et en cuve, on retire les peaux du jus avant la fermentation alcoolique. A partir de ce jus, on obtient un vin avec une teinte plus foncée, un rose/orange plus prononcé et une acidité plus modérée.

> Rosé Sud-Ouest, du Bordeaux Clairet (intermédiaire entre rouge et rosé) ou encore du Languedoc (

- **Assemblage :**

Association du vin blanc et rouge.

Non autorisé en union européenne. Il existe cependant une exception en Champagne où cette méthode est autorisée pour la fabrication de champagnes rosés. Ce procédé de coupage est encore courant en Australie et en Afrique du Sud.



Arômes pour le vin rosé ?

Le profil aromatique des vins rosés se fait tout à la fois en fonction du choix de l'intensité de débouillage (clarification d'un moût avant sa fermentation), de la souche de levure et de la température de fermentation. Il est ainsi possible de faire varier la palette aromatique du rosé.

3 grandes catégories d'arômes pour le vin rosé :

- **Arômes fermentaires :**

Goût truité (pêche ou arômes dits amyliques tel que bonbon anglais). Saveurs légèrement acidulées qui apportent de la fraîcheur.

>débouillage + poussé avec ajout d'une levure productrice d'ester et une fermentation à + basse T° (16°)

- **Arômes variétaux (ou arômes précurseurs) :**

Présents dans les cépages naturellement ou même dans le grain de raisin. Ils sont connus sous le nom de thiols : arôme pamplemousse ou de fruit de la passion.

>débouillage à 150 NTU + ajout d'une levure révélatrices de thiols et une fermentation à 18°

- **Arômes exhausteurs :**

Compote de pomme, le caramel, la barbe à papa



Arômes pour le vin rosé ?

- **Au nez :**

Pamplemousse, banane, rose, buis, fraise, guimauve, orange, melon, caramel, fruits de la passion, pêche, framboise, anis, cassis, citron, mûre cerise

- **En bouche :**

Guimauve, anis, citron, cerise, cassis, banane, caramel, melon, rose, cannelle, pamplemousse, poivre, fraise, fruit de la passion, buis, orange, ananas, mûre, framboise, pêche