

# LA VIE EN ROSE

Contrairement à certaines légendes, le vin rosé n'est pas issu du mélange de vin blanc et de vin rouge, sauf dans le cas particulier de la Champagne. Le vin rosé est élaboré à partir de raisins rouges, mais le jus qui en est issu ne reste que très peu de temps en contact avec les peaux, qui donnent leur couleur au vin. Le fait que le jus ne soit pas au contact des peaux pendant très longtemps confère au vin rosé cette robe particulière, qui peut aller d'un rosé presque transparent à un rosé plus foncé en fonction du type de rosé dont il s'agit et donc du type de vinification effectuée. On compte trois types de rosés.

## Le vin rosé de macération

Ce type de rosé est élaboré à partir d'une vendange de raisins noirs mise en cuve jusqu'à 24 heures avant le début de fermentation afin que les baies libèrent la pulpe, la peau, les pépins et le jus de raisin. Durant cette courte période de cuvaison, les pigments et les arômes contenus dans la pellicule du raisin imprègnent le jus et le teinte au point de donner sa couleur au rosé. On presse alors le moût pour séparer la partie solide (peau, pépin) du jus que l'on met seul à fermenter à basse température (18 à 20°C) pour préserver au maximum les arômes.

## Le vin rosé de saignée

Le rosé de saigné est obtenu à partir d'une vendange mise en cuve, comme pour le rosé de macération, mais destinée à produire du vin rouge. Après quelques heures de macération, on libère une partie du jus contenu dans la cuve et qui a déjà pris une teinte rosée, pour le vinifier à part. Le reste de la vendange est quant à lui laissé dans la cuve initiale afin de produire du vin rouge.

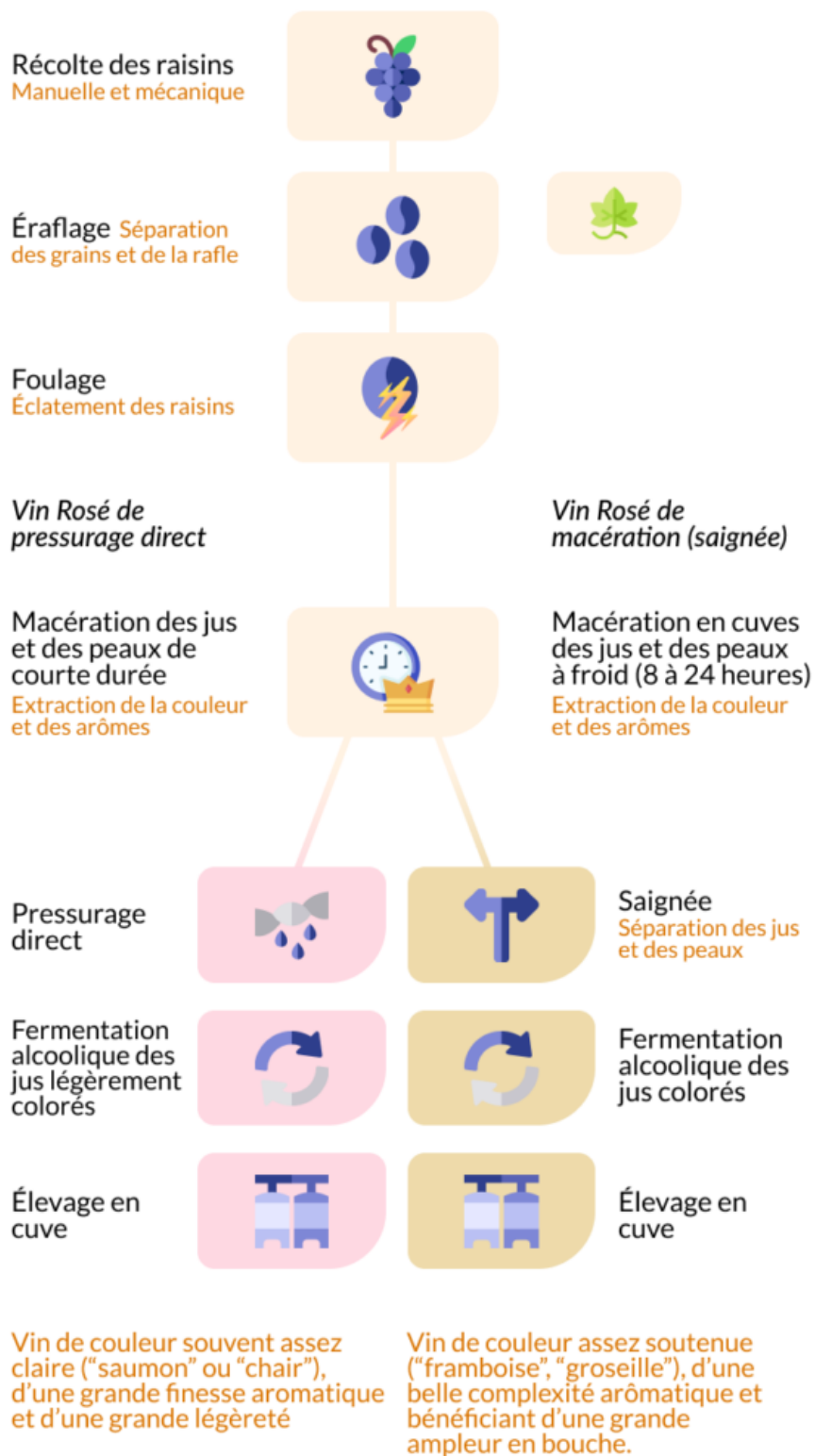
## Le vin rosé de pressurage

Cette technique est similaire à celle utilisée pour la fabrication de vin blanc. Elle consiste à presser directement les grappes entières ou éraflées, juste après la vendange, limitant ainsi le contact entre le jus et les peaux. Une fois le jus récolté, il est mis en cuve et la fermentation débute. Dans ce cas, le rosé possède une robe plus claire, de couleur saumon, que le rosé de macération.

## La spécificité du vin gris

Le vin gris est une variante du vin rosé. Il est obtenu par vinification en blanc de raisins noirs. Une fois pressé, le jus est séparé de la peau du raisin puis fermenté en cuve avant d'être rapidement mis en bouteille sans vieillissement.

particulièrement dans la région, d'abord Bandol, qui concentrent de nombreux prestigieux domaines (comme Terrebrune) et dont les rosés se caractérisent par une forte proportion de mourvèdre, et ensuite Bellet, qui produit des rosés avec des cépages autochtones tels que le braquet ou la folle noire.



La France est le pays qui produit le plus de vin rosé, à hauteur de 34% de la production mondiale, mais c'est aussi le pays qui en consomme le plus (35% des volumes consommés). En France, c'est principalement en Provence que l'on produit du rosé, la région concentrant 90% de la production française. Les cépages les plus couramment utilisés sont le grenache, le cinsault, la syrah et une pointe de mourvèdre.

## Rosé d'Équinoxe 2025 Domaine Yannick Amirault AOC Bourgueil

Le domaine est situé à **Bourgueil**, sur la rive droite de la Loire, dans la région de la vallée de la Loire (Indre-et-Loire). Les vignes s'étendent sur différents types de sols : alluvions sableuses proches de la Loire, buttes graveleuses et coteaux argilo-calcaires sur tuffeau.

Le Rosé d'Équinoxe est un **Bourgueil rosé** (rosé d'appellation). Bourgueil est traditionnellement associé aux rouges de cabernet franc, mais l'appellation autorise également un volume plus restreint de rosé, souvent vinifié en pressurage direct.

Le domaine appartient à la famille Amirault depuis plusieurs générations. Les sources indiquent que l'exploitation familiale existe depuis au moins les années 1930 (création autour de 1936), puis connaît un changement de dimension avec l'arrivée de **Yannick Amirault** en 1977, qui modernise les pratiques et valorise les terroirs. Aujourd'hui, le domaine est co-dirigé par Yannick et son fils Benoît.

Le Rosé d'Équinoxe est élaboré en **100% cabernet franc**, cépage emblématique des rouges de Bourgueil, ici décliné en rosé. Les vignes destinées à cette cuvée se trouvent généralement sur des sols plus légers (sable, graves) favorisant finesse aromatique et fraîcheur.

**Vendange** : manuelle, avec tri, grappes apportées intactes à la cave.

**Pressurage** : pressurage direct (peu ou pas de macération) pour obtenir un jus délicatement coloré, avec peu de tanins.

**Fermentation alcoolique** : réalisée en barriques, ce qui est assez rare pour un rosé ; les températures sont maîtrisées mais on laisse souvent le vin évoluer naturellement.

**Fermentation malolactique** : conduite en barriques, ce qui donne au vin un toucher de bouche plus rond.

**Élevage** : plusieurs mois (souvent 6 à 8) sur lies fines en barriques, avant assemblage et mise en bouteille.

## Mas Jullien – « Vin d'une Nuit »2025 AOC Languedoc

Mas Jullien se situe dans le secteur des Terrasses du Larzac et de Jonquières, dans le Languedoc, une zone de coteaux et de plateaux sur sols calcaires, schistes et graviers. Le climat y est méditerranéen mais avec des amplitudes thermiques marquées, donnant des vins avec de la fraîcheur malgré la chaleur.

Le « Vin d'une Nuit » est un Languedoc Rosé (AOC Languedoc). Cette appellation couvre une large zone mais Mas Jullien fait partie des références qualitatives, avec un rosé souvent considéré comme un "rosé de table" au sens noble : plus structuré, plus vineux, pensé pour la gastronomie plus que pour l'apéritif seul.

Mas Jullien est un domaine emblématique du Languedoc qualitatif, pionnier de la reconnaissance des terroirs du Larzac. Il est connu pour une approche artisanale, parcellaire, très attachée aux sols et aux cépages autochtones

Ce rosé repose sur un assemblage de cépages méditerranéens : grenache, cinsault, carignan, parfois syrah ou mourvèdre selon les millésimes. Les vignes couvrent différents types de sols (calcaires, schistes), ce qui permet de composer un rosé à la fois aromatique et structuré.

Le nom « Vin d'une Nuit » renvoie directement au **temps de macération** :

Cépages : 30% Cinsault, 30% Mourvèdre, 20% Carignan et 20% vieux cépages

Terroirs : Sols argilo-calcaires, cailloutis sur hautes terrasses de l'Hérault, sols caillouteux mais profonds

Viticulture : Selon les principes de la biodynamie, avec le respect de son terroir et de ses raisins

Vendanges Manuelles

Vinification : Rosé de saignée, débourage statique au froid et mise en cuve de fermentation avec maîtrise des températures aux environs de 20/22°C

Élevage : Sur fines lies en cuve inox jusqu'en Février de l'année suivante

## Château Simone Rosé 2022 – AOC Palette

Château Simone se situe sur la commune de **Meyreuil**, à l'est d'Aix-en-Provence, au pied du massif de la Sainte-Victoire. Les vignes sont plantées sur des pentes d'éboulis calcaires, mêlées de marnes et d'argiles, exposées au nord, à proximité d'un environnement boisé. Cette configuration donne un microclimat relativement frais pour la Provence.

Le vin est un **AOC Palette** rosé. L'appellation Palette est l'une des plus petites de France, créée en 1948, centrée autour de quelques domaines dont Simone est la figure de proue. Les règles y sont strictes (encépagement, rendements, élevage) et l'appellation est réputée pour ses vins de garde, y compris en rosé.

Les premières traces de viticulture sur le site remontent à 1552, à l'époque de la famille noble "Le Blanc de Richebois". Le domaine passe ensuite par les mains des **Grands-Carmes** (ordre religieux), qui exploitent et développent le vignoble. Au début du XIX<sup>e</sup> siècle (vers 1820), la famille Rougier acquiert la propriété.

En 1946, Jean Rougier dépose un dossier pour faire reconnaître officiellement la singularité de ces vins ; deux ans plus tard, en 1948, l'appellation Palette est homologuée. Depuis, plusieurs générations de Rougier se succèdent, assurant la continuité de style

Simone est aujourd'hui considérée comme un "grand classique" de Provence, notamment pour ses blancs et rosés de garde.

Le rosé de Palette chez Simone est issu d'un encépagement très diversifié. On y trouve principalement des cépages rouges comme **grenache, mourvèdre, cinsault**, associés à

d'autres variétés autorisées par le cahier des charges (syrah, carignan, etc.). Les vignes sont relativement âgées ce qui apporte profondeur et complexité aux vins.

Le rosé 2022 est vinifié dans un esprit très proche d'un vin de gastronomie, avec une approche "rosé de garde" :

- **Vendange** : manuelle, tri soigné, raisins récoltés à maturité optimale.
- **Cépages** : 45% Grenache, 30% Mourvèdre, 5% Cinsault, 20% cépages secondaires dont Syrah, Castet, Manosquin, Carignan, Muscats divers
- **Égrappage / foulage** : léger foulage, égrappage partiel, pour limiter l'extraction des tanins mais permettre une bonne diffusion des jus.
- **Pressurage** : utilisation de **presses verticales** (type pressoir hydraulique) pour un pressurage lent et doux.
- **Méthode** : assemblage de jus de pressurage direct et de jus de saignée, selon le millésime, pour équilibrer couleur, structure et aromatique.
- **Fermentation** : en cuves ou en petits foudres, à température contrôlée, sur lies fines.
- **Élevage** : sur lies, souvent en grands foudres de chêne, plusieurs mois ; ce long élevage contribue à la complexité et à la capacité de garde du rosé.

## Château Romanin – Grand Vin Rosé 2025 AOC Les Baux-de-Provence

Château Romanin se trouve au cœur des Alpilles, près de Saint-Rémy-de-Provence, sur un plateau caillouteux exposé aux influences du mistral. Les sols sont composés de limons, argiles, pierres calcaires et éboulis, avec un environnement très venté et ensoleillé.

Le vin est un AOP Les Baux-de-Provence Rosé. Cette appellation, à cheval sur la vallée des Baux et les Alpilles, est reconnue pour ses vins de caractère, souvent engagés dans une viticulture biologique ou biodynamique, avec un encépagement typiquement méditerranéen (grenache, syrah, mourvèdre, cinsault, etc.).

Le site de Romanin est chargé d'histoire : on y trouve des traces d'occupation ancienne, à l'époque grecque et gauloise, ainsi que des vestiges médiévaux (château en ruine). Le domaine moderne a été relancé dans la deuxième moitié du XX<sup>e</sup> siècle, avec la construction d'une cave-cathédrale souterraine spectaculaire, intégrée dans la roche, pensée pour marier gravité, inertie thermique et dimension symbolique. Romanin est souvent cité comme un exemple de domaine provençal qui associe une forte dimension patrimoniale (site, paysage) à une viticulture de qualité.

Le rosé Grand Vin s'appuie sur les cépages classiques de Provence : **grenache, cinsault, mourvèdre**, parfois complétés par syrah ou counoise selon les assemblages. Les vignes sont conduites avec un cahier des charges exigeant (culture souvent bio/biodynamique, limitation des rendements, respect des sols) afin de privilégier l'expression du terroir des Alpilles.

Pour ce rosé, les grandes lignes sont :

- **Récolte** : vendanges manuelles ou mécaniques, raisins refroidis pendant 24 h pour abaisser la température et favoriser un pressurage doux.
- **Tri** : tri à l'entrée de la cave, élimination des grappes ou baies non conformes.
- **Cépages** : 53% Grenache, 24% Mourvèdre, 11% Cabernet Sauvignon, 8% Syrah et 4% Counoise
- **Pressurage** : **pressurage long en grappes entières**, à basse pression, pour extraire délicatement le jus sans trop de couleur ni de tanins.
- **Débouillage** : débouillage naturel à basse température (autour de 10 °C), afin de clarifier le jus avant fermentation.
- **Fermentation alcoolique** : en cuve inox, à température contrôlée, sur lies fines ; la **fermentation malolactique est bloquée** pour conserver la tension et la fraîcheur.
- **Élevage** : sur lies fines, généralement 5 à 6 mois, avec bâtonnage régulier au début, pour donner du volume et de la texture.

## Château Penin – 2024 AOC Bordeaux Clairet

Château Penin se situe sur la rive droite de la Dordogne, à Génissac, dans l'Entre-deux-Mers, non loin de Libourne. Ce secteur est marqué par des sols variés de graves, sables, galets et argilo-calcaires, adaptés au merlot et aux cépages rouges bordelais.

Le vin est un **Bordeaux Clairet**, appellation à part entière au sein de Bordeaux. Le clairet occupe une place historique : c'est un style intermédiaire entre le rosé et le rouge léger, avec une couleur soutenue, issue d'une macération plus longue qu'un rosé classique mais plus courte qu'un rouge. Cette tradition remonte aux "claret" exportés en Angleterre au Moyen Âge, vins plus pâles et souples que les rouges modernes.

Le domaine est dans la famille depuis le milieu du XIX<sup>e</sup> siècle. La propriété est reprise par Louis Carteyron en 1855, puis par son fils Jacques, qui développent progressivement la vigne. La mise en bouteille au château débute avec le millésime 1964, marquant l'entrée dans une démarche d'élaboration et de commercialisation sous leur propre nom. En 1982, Patrick Carteyron prend la suite et oriente le domaine vers des vins de terroir, en diversifiant la gamme (rouges, clairet).

Aujourd'hui, Château Penin est reconnu pour la qualité régulière de ses clairets, souvent donnés comme références de l'appellation.

Le Bordeaux Clairet de Penin repose principalement sur le **merlot**, complété par cabernet franc et parfois cabernet-sauvignon, selon les années. Les vignes sont plantées sur des sols graveleux et sableux qui favorisent la maturité des cépages rouges tout en conservant fraîcheur et fruité. La densité de plantation et la maîtrise des rendements visent un équilibre entre concentration et buvabilité.

Le style clairet suppose une vinification spécifique, plus "vin rouge léger" qu'un rosé direct. Chez Penin, la fiche technique insiste sur :

- **Récolte** : vendanges à bonne maturité, parcelles sélectionnées pour produire un vin gourmand et fruité.

- **Cépage** : 100% merlot
- **Macération** : cuves de cépages rouges avec une **macération courte** (24 à 48 heures), afin d'extraire couleur et arômes sans trop de tanins.
- **Écoulement / pressurage** : le jus est ensuite séparé des marcs et/ou légèrement pressuré ; on obtient un jus coloré mais relativement peu tannique.
- **Fermentation alcoolique** : à température contrôlée (environ 18–20 °C), sur une durée d'une vingtaine de jours, pour préserver les arômes de fruits frais.
- **Éventuelle fermentation malolactique** : selon les millésimes, elle peut être menée entièrement ou partiellement, pour arrondir l'acidité sans perdre la fraîcheur.
- **Élevage** : généralement **sur lies fines** pendant quelques mois (environ 4 mois), en cuve, avec éventuellement un léger bâtonnage pour donner du gras et de la texture.
- **Mise en bouteille** : assez précoce, pour proposer un clair et prêt à boire dans sa jeunesse, sur le fruit.