



DICO LE PIGEAGE

Le pigeage consiste à enfoncer régulièrement le chapeau de marc* (voir édition précédente) dans le moût de raisin en fermentation. Cette action a pour but de favoriser le contact des peaux de raisin avec le jus afin d'en extraire un maximum de composés phénoliques (anthocyanes, tanins...) présents dans le chapeau.

Le pigeage peut se faire d'une manière artisanale à l'aide d'une canne en inox appelée pige (ou pigeou). Il se pratique également encore au pied (il faut en moyenne 20 minutes pour fouler une cuve). Cette opération peut toutefois se révéler délicate à cause de la présence de gaz carbonique issus de la fermentation alcoolique.

Le pigeage est enfin réalisable mécaniquement grâce, notamment, à des coves à pigeage intégré. Elles permettent un gain d'extraction des polyphénols de l'ordre de 20 % par rapport au pigeage manuel.



LE SAVIEZ-VOUS ?

Le vin rosé n'est pas seulement le vin tendance du XXI^{ème} siècle. Quand les Grecs ont planté les premières vignes en Languedoc, il y a 2 600 ans, le vin qu'ils produisaient était déjà rosé !

En effet, les techniques de vinification étaient différentes à l'époque : la méthode de macération des raisins, qui donne la couleur aux vins rouges, était inconnue ou très peu pratiquée. Les vins rouges présentaient donc une teinte assez claire.

À l'époque romaine on appelait d'ailleurs le vin « vinum clarum », car le jus, issu de raisins foulés, fermentait sans matières colorantes à savoir la peau et la pulpe du raisin. De plus, l'absence de cuvaïson et d'élevage en barrique limitait considérablement la coloration du vin.

La France voit la vie côté rosé...

La France demeure de loin le premier pays consommateur de vins rosés au monde, avec 16,1 litres consommés par an et par habitant, soit l'équivalent de 20 bouteilles. Et la consommation française de vins rosés ne cesse d'augmenter. Elle a même triplé en 25 ans, portant la part des vins rosés à 32 % de la consommation de vins tranquilles, contre seulement 10,8 % en 1990.

Désormais, 1 bouteille de vin sur 3 vendue est une bouteille de vin rosé !

Qui boit du rosé ?

En France, le marché des consommateurs de vins rosés est estimé à 36 millions de personnes, soit 93% des consommateurs de vin.

9 consommateurs de vin sur 10 déclarent boire du vin rosé !

Les femmes et les jeunes sont les deux catégories de consommateurs qui ont donné le plus d'impulsion à ce segment. La génération millénaire déclare d'ailleurs en consommer une proportion plus élevée que la moyenne recensée (+12%). « Les vins rosés rencontrent un franc succès auprès des jeunes car ils bénéficient d'un positionnement prix attractif et d'une plus grande accessibilité en termes de goût car plus frais et fruités » explique Jean Guizard, gérant de la cave Mégavins à Pérols.

En phase avec notre style de vie

Plus qu'un effet de mode, le vin rosé a su s'imposer dans la société actuelle, car il correspond parfaitement à l'évolution des tendances de consommation et des styles de vie : les repas sont moins structurés, la cuisine du monde s'invite dans nos assiettes, la gastronomie se révèle plus simple et directe... « Le vin rosé, c'est une vision différente du vin, plus accessible, affranchie de la lourdeur des codes traditionnels. C'est un vin simple et décomplexé » ajoute Jean Guizard.

Un succès porté par la diversification et la qualité de l'offre

Outre leurs styles décomplexés, la réussite des rosés français provient également de la qualité de l'offre mais aussi de leur diversité, qu'il s'agisse des terroirs, des gammes de prix, ou des styles de vinification... On trouve en effet des rosés de « soif », orientés sur la légèreté et la fraîcheur, à de petits prix, mais aussi des rosés plus puissants, de gastronomie et même de garde...

Le marché des rosés bénéficie enfin d'une demande progressive réalisée « hors saison » : ces vins demeurent les stars de l'été, mais ils sont désormais aussi consommés tout au long de l'année. « Il n'est plus rare de consommer des rosés l'hiver. Ces vins supplantent d'ailleurs peu



à peu la consommation de vins blancs » remarque Jean Guizard. ■

LE LANGUEDOC, PREMIER TERROIR DE ROSÉ

La première région française productrice de rosés est le Languedoc (320 millions de bouteilles), produisant le double de la Provence et trois fois plus que la Loire.

« En Languedoc, la production de vin rosé est une spécialité. Elle correspond à un art de vivre réputé depuis longtemps. Ceci grâce au climat, au terroir et aux cépages, parfaitement adaptés à ce vin » souligne Jean Guizard.

Des rosés aussi de garde

Un rosé de huit ans d'âge servi en entrée d'un grand restaurant ? Impensable il y a vingt ans, pourtant certains rosés peuvent parfaitement tenir la garde. « La plupart des rosés peuvent et doivent être consommés dans les 12 mois qui suit leur année millésime. Mais de nombreux rosés sont meilleurs après un an ou deux de garde. Certains peuvent même vieillir quelques

années supplémentaires. C'est le cas notamment des rosés de saignée, tels que les Cabernet d'Anjou ou des rosés de Tavel » explique Jean Guizard.

De rares cuvées élevées en barrique peuvent quant à elles affronter une très longue garde, de plus de dix ans ! « Les rosés qui passent par le bois acquièrent alors des nuances évoluées de rose fanée, de fruits secs et même des

notes oxydatives pouvant évoquer le porto. Des vins de gastronomie à retrouver bien sûr chez vos cavistes » précise le directeur de la Fédération des Cavistes Indépendants.

Jean Guizard, président de la Fédération des Cavistes Indépendants et gérant de la cave Mégavins à Pérols ■



RUBRIQUE RÉALISÉE EN PARTENARIAT AVEC

