

## L'élaboration des rosés, une technique pointue

**Le vignoble de la terre à la table.** Avec l'œnologue Jean-Michel Monnier (1), nous vous invitons chaque semaine dans les coulisses des vins de Loire. Aujourd'hui, une question de maîtrise...

« Dites, Monsieur, le vin rosé, c'est bien l'assemblage d'un vin rouge et d'un vin blanc ? » Cette réflexion en fera sourire certainement plus d'un. Mais, en 2018, beaucoup de consommateurs se trompent encore sur la vinification des rosés ou bien sur leurs qualités et leurs rôles olfactogustatif au cours d'un repas.

Combien de fois peut-on entendre des remarques acerbes de la part de consommateurs se disant connaisseurs, du style « le rosé n'est pas un vin assez noble pour être mis dans ma cave... » Stop... on reprend tout depuis le début.

Il y a maintenant un vrai savoir-faire dans l'élaboration des rosés secs. Dans la Loire, ils peuvent être issus d'une courte macération de la pellicule rouge avec la pulpe blanche, d'une saignée d'une cuvaison de vin rouge ou d'un pressurage direct de raisins rouges. Tout dépend de la couleur et de la structure que l'on souhaite extraire.

Aujourd'hui, la tendance suit celle de la Provence, des vins pâles plus gris que colorés, mais avec des nuances saumonées à violines. Selon les appellations ou IGP de la Loire concernées, plusieurs cépages sont autorisés et complémentaires, seuls ou en assemblage : le grolleau noir et gris, le cabernet franc et cabernet sauvignon, le gamay noir à jus blanc, le pineau d'Aunis et le pinot noir.

### Terroir exceptionnel

Le grolleau noir, qui est plus courant, donne une structure souple ; les cabernets, plus de richesse et des notes florales d'iris, mais parfois de pois-vrongs ou haricots verts ; le gamay, une robe rubis, des arômes de fruits rouges et de la douceur ; le pineau d'Aunis, des notes de poivre blanc et de pamplemousse, et le pinot noir, des arômes de cerises.

À Bonnezeaux, sur un terroir exceptionnel, Vincent Rousseau et son père Alain élaborent des rosés de Loire avec le même sérieux et professionnalisme que le célèbre liqueux, par



Vincent et Alain Rousseau élaborent des rosés de Loire avec sérieux et professionnalisme. Une question de maîtrise, identique à celle qui est la leur pour les vins liqueux.

© Olivier Nourry - Sébastien AUBAUD

un savant dosage de 70 % de grolleau noir et 30 % de cabernet franc, « afin d'obtenir un nez très expressif, une bouche rondelette et une finale fraîche et tonique pour contraster avec les vins du Sud ».

Avant de s'installer avec son père en 2014, Vincent travaillait dans la société Vitloire comme technicien sur le matériel viticole et de cave. Autant vous dire que le vigneron a un petit côté Géo Trouvetou et qu'il sait parfaitement choisir son matériel. C'est bien pour cela qu'il a décidé de récolter ses cépages rouges à la machine à vendanger *Pollenc*.

Pour lui, et pour beaucoup d'autres vigneron, « elle présente l'avantage de récolter rapidement les raisins à la parfaite maturité, de préférence, cette année, le matin de très bonne heure, de sélectionner avec la table de tri embarquée des baies mûres afin de faciliter ensuite leur macération pour extraire toute leur richesse et finesse. La machine permet

aussi, en dehors de l'aspect économique et de rentabilité, de libérer le personnel pour les tris de moelleux qui se font obligatoirement à la main. »

Servis à 4-5 °C, les rosés secs de la Loire, faciles et gourmands, accompagneront vos conversations entre amis autour de la charcuterie ligé-

rienne, les fouées ou des tapas. C'est le vin idéal des pique-niques au bord de l'eau, ou de vos grillades simples entre amis...

(1) Jean-Michel Monnier est œnologue conseil, expert près la cour d'appel d'Angers et maître de conférences associé à l'Esthvia.

### Coup de cœur : Domaine des Fontaines

Pâle, dans la tendance actuelle, sa robe saumonée est étincelante. Le nez charmeur et délicat révèle la rondeur des petits fruits rouges et les notes plus vives de l'anis et des fleurs des champs. La fermentation, parfaitement maîtrisée par le froid, valorise des arômes de fruits exotiques acidulés. La bouche possède la rondeur, le velouté et le charme olfactif d'un bon bon aux fruits. Le jury des Ligiers a confirmé ses qualités et attraits en octroyant à Vincent Rousseau une médaille de bronze.



Un vin dans la tendance actuelle.

© Olivier Nourry - Sébastien AUBAUD