

## Les Vins Rosés d'Ardèche Méridionale

*Avec leur goût sec et fruité, leur robe ensoleillée, les rosés d'Ardèche sont synonymes de plaisirs. Festifs et spontanés, ils n'ont besoin d'aucun cérémonial pour être appréciés. A l'apéritif entre amis, avec toutes sortes de cuisines, celles de tous les jours ou celles plus exotiques, les Rosés d'Ardèche sont reconnus pour leur saveur, leur fraîcheur... et leur convivialité !*

### Rosé, pour en finir avec les a priori

Contrairement à une idée assez répandue, **le rosé n'est pas un assemblage de vin rouge et de vin blanc**. Le rosé est au contraire un vin assez complexe et délicat à élaborer. Il est issu de raisins noirs à jus blanc. On peut faire du rosé avec tous les cépages utilisés pour les vins rouges. Le rosé est une affaire de **Vinification**.

En Ardèche Méridionale, on compte pas moins d'une dizaine de cépages rouges différents. La richesse des terroirs qui composent notre département est à l'origine de cette diversité. Chaque cépage apporte ses particularités : le syrah donnera une note épicée et de la structure, les grenaches une note fruitée... Aucun rosé n'est identique.

On trouve ainsi une large palette de rosés à consommer tout au long de l'année, en apéritif ou en accompagnement de viandes, charcuteries, fromages et desserts. A chacun son style, selon ses goûts et ses envies !

**Même si le rosé est un vin qui s'apprécie frais, il est préférable de ne pas le boire « glacé » ! Comme pour le vin blanc, un refroidissement trop brutal et violent bloque les arômes. Pour préserver son fruité, il est également recommandé de le boire dans l'année.**

Les rosés représentent environ 25% de la récolte viticole du Sud de l'Ardèche.

#### ***D'un point de vue technique***

Pour faire un bon vin rosé, la vendange doit s'effectuer tôt le matin, aux heures les moins chaudes de la journée de façon à conserver le maximum d'arômes du raisin et éviter l'oxydation.

Il existe 2 techniques de vinification : le **Pressurage direct** et la **Saignée**.

- Dans le cas du pressurage direct, les raisins sont pressés immédiatement. Le jus reste peu en contact avec les peaux. Le vin obtenu est rose pâle ou gris.

- Lors de la saignée, les raisins macèrent. Le jus reste en contact avec les peaux selon une durée variable, en fonction de l'intensité aromatique et chromatique souhaitées. Lorsque l'intensité de la couleur est suffisante, on pratique la « saignée » dans les cuves par le prélèvement d'une partie du moût avant fermentation.

*Rosés disponibles chez les restaurateurs, cavistes et en grandes surfaces*

*Pour en savoir plus [www.lesvinsdardeche.com](http://www.lesvinsdardeche.com)*