

## C'est l'été, buvons du rosé

Par [JFB](#) le jeu 02/08/2007 - 13:15

Comme la canicule n'évite pas notre pays non plus, le rosé devient de plus en plus à la mode, une boisson rafraîchissante et désaltérante.

On pourrait le nommer aussi le vin rouge d'été, car la plupart des vins rosés sont fabriqués à la base des raisins rouges. On les presse d'abord, puis on laisse macérer la peau avec le jus pendant quelques heures, maximum une journée. Ce temps est juste suffisant pour que la peau colore le jus de raisin, mais elle ne peut pas le rendre aussi foncé que pour un vin rouge.

Les qualités de fruité et surtout de rondeur en bouche sont généralement obtenues grâce à une macération pré-fermentaire de la vendange qui permet d'extraire les arômes.

La couleur du rosé peut varier entre la couleur "peau d'oignon" et le rouge framboise. Règle générale, il faut le consommer le plus frais possible.

### **Petite histoire**

L'étude des représentations les plus anciennes montre que le vin élaboré ne pouvait qu'être de couleur claire, puisque le raisin était pressé directement, le vinificateur recueillait immédiatement le jus afin de le fermenter en clair. Sans cuvaision, il était impossible d'obtenir une couleur rouge soutenue. Ainsi nombre de représentations anciennes montrent à l'évidence la pratique courante de la vinification en rosé, que ce soit en Égypte, en Grèce ou à Rome.

Tout au long de l'antiquité, la vinification se faisait essentiellement à base de raisins noirs, exempts de macération, les vins étaient de couleur claire. Avec l'extension des ordres monastiques, le vin rosé, - dénommé par eux vinum clarum, puis simplement claret ou claret-est très répandu en Europe.

À partir de XIII<sup>ème</sup> siècle, la région bordelaise a exporté des vins clarets vers l'Angleterre. Même en XVI<sup>ème</sup> siècle, le vin préféré des anglais était le claret.

### **Le vin des nobles**

Le clairet était un vin frais, vif, on le considérait comme du vin sain, qui était plutôt destiné aux consommateurs urbains et aristocrates, car les pauvres buvaient à l'époque du vin rouge.

Le clairet était élaboré par saignée, ça veut dire par pressurage puis par faible macération de raisins rouges. Mais parfois on le faisait aussi par mélange de raisins blancs et raisins rouges.

### **Un vin d'été**

Quand je bois du rosé, c'est la saison qui me fait choisir ce type de vin et pas sa qualité supérieure. On peut appliquer la recette suivante: faites-vous cuire au soleil au bord de la mer pendant une demi-journée, trempez-vous dans l'eau de la mer, puis rincez-vous sous l'eau fraîche et installez-vous à une terrasse, puis désaltérez-vous avec une bouteille de rosé bien glacée!!

### **La patrie ancestrale du rosé: Provence**

La Provence possède le plus grand vignoble d'AOC rosé: cette situation méridionale n'est pas neutre du point de vue de la composition des moûts.

Le rosé est élaboré ici à partir des cépages suivants : cinsault, mourvèdre, syrah, tibouren. Les rosés de Provence ont toujours une couleur moins foncée, ils sont frais, fruités, parfois même épicés et facile à boire avec un degré d'alcool peu élevé.

Ces types de rosé sont élaborés chez nous dans la région de Szekszárd, Villány, Sopron et parfois aussi au sud du lac Balaton.

### **Accord mets et vins**

Le rosé se boit facilement avec tous les repas légers de l'été. En entrée, buvons avec une salade de roquette, en plat avec des poissons grillés (même pour les braiseurs pour se désaltérer!). Si on veut le boire avec du fromage, choisissons des fromages frais ou des fromages de chèvre frais. Parfait aussi pour un cocktail dinatoire, avec des antipastis (olives, capres, tomates séchées, caviar d'aubergine, tarama, jambon de Bayonne, anchois).

Puis n'oubliez pas: il faut traiter le rosé comme une aventure d'été. Il vaut mieux le conserver dans notre mémoire que dans notre cave à vin.

## Dégustations

### 1. **Orsolya pince Egri Kékfrankos rosé 2006.**

Incontestablement le meilleur rosé de l'année vient de la région d'Eger. Petite production artisanale. Le nez et la bouche sont marqués par des notes de framboise, c'est un vin équilibré, avec beaucoup de longueur et fraîcheur en bouche. Tout simplement renversant.

### 1. **Bujdosó rosé 2006.**

La deuxième place est attribuée à un rosé du lac Balaton. Au nez, fruits rouges, en bouche framboise et agrumes, il est très agréable ce petit rosé.

### 1. **Gál Lajos Siller 2005.**

Puis un claret hongrois. Plus coloré qu'un rosé, ce vin est parfait si on souhaite boire un vin plus puissant qu'un rosé, mais toujours léger. Il garde son fruité au nez, en ayant plus de corps qu'un rosé.

Pour tous renseignements, écrivez sur [uk@gastromaster.hu](mailto:uk@gastromaster.hu)

Ujbányai Katalin

- 2 vues

Catégorie

Agenda Culturel