

ÉDITO : Observatoire économique du rosé

Le [CIVP](#) (Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence : Côtes de Provence, Coteaux varois, Coteaux d'Aix en Provence) a créé au sein de son service économie, un pôle dédié à l'observatoire économique mondial du vin rosé.

Dans ce cadre, le CIVP et France AgriMer ont missionné Agrex Consulting pour la réalisation d'un recueil d'information des vins rosés dans le monde : production, consommation et flux animant ce marché. Ainsi, 40 pays producteurs et/ou consommateurs ont été reconstitués et analysés sur une période de 10 ans. Cette étude inédite donne une vue mondiale et exhaustive du marché des vins rosés et son évolution.

La production mondiale de vin rosé est en progression de +13 % en 8 ans, passant ainsi de 20 millions d'hectolitres lors de l'estimation de 2002 à 25,3 millions d'hectolitres en 2010. Le vin rosé pèse de plus en plus dans la filière vin mondiale et représente près de 10% de la production mondiale de vin avec environ 25,3 millions d'hectolitres produits en 2010. C'est ainsi la couleur qui connaît le plus de développement ces dernières années en termes de volume de production, valorisation, volumes échangés au niveau international et consommation dans de nombreux pays.

La France est le premier producteur de vin rosé avec 26% de la production mondiale (dépassant les 6,5 millions d'hectolitres en 2010).

Elle est suivie par l'Italie, les Etats-Unis et l'Espagne, qui, avec la France, représentent à eux seuls 75% de la production mondiale de vin rosé. Les pays du Nouveau Monde commencent à se positionner sur ce marché.

La Provence, 1^{er} producteur de vin rosé AOC en France.

Avec 152 millions de bouteilles de vins rosés AOC cette année, la Provence confirme sa position de leader : elle est la 1^{ère} région en France productrice de vins rosés AOC (avec 40% du total). La Provence est d'ailleurs la seule région viticole à consacrer 87% de sa production à cette couleur. En Provence, la production de rosé est, depuis longtemps, une spécialité, un art de vivre.

La consommation de rosé dans le monde a augmenté de 17 % en 8 ans.

Elle s'élève en 2010 à 22,4 millions d'hectolitres (contre 19,2 M hl en 2002); elle représente 9,5% de la consommation totale de vin.

La France est le 1^{er} pays consommateur de vin rosé au monde, avec 35% du total (7,6 millions d'hectolitres), soit une consommation de 11,8 litres par habitant en 2010. La consommation de vin rosé en France dépasse désormais les 27% du volume total (contre 56% pour les rouges et 16,8% pour les blancs).

A quand du rosé dans nos dégustations à l'aveugle ?

Jean-Pierre



**CA du 8
novembre**

Tous les éminents membres du CA étaient présents, à l'exception de Jean-Pierre, toujours très occupé par ses fonctions.

1) Echo des Pressoirs :

Pour Jean-Pierre l'édito (son premier tour est aussi arrivé), avec une recette proposée par Armelle et ...

2) Prestiges 2014 :

Thèmes en réflexion : un cépage rouge en différentes régions,

3) Verticale Régnié :

Dégustation découverte pour apprécier l'effet de la météo sur un seul terroir.

4) Salon de Penfeld :

Armelle et André ont participé à la soirée des « meilleurs clients ». Samedi Armelle, Guy, Vincent, Jean-Louis et Manu seront à la recherche de nouveautés.

5) CGP 2014 :

Les vins peu vendus sont retirés du catalogue. Tous les vins proposés en complément seront dégustés à l'aveugle au CA du 6 décembre.

6) Un 4^{ème} groupe de dégustation ?

Si au moins 10 nouveaux arrivent ... Parlez-en à vos connaissances.

Pierre

Les grands vins blancs, c'est aussi dans le Sud (publié le 02/11/2013 par [Bernard Burtschy](#))

Dans la partie méridionale de la France, les vignerons sachant jouer avec les cépages, l'altitude et le terroir obtiennent des productions remarquables.

Il est couramment admis que les grands vins blancs sont l'apanage des contrées les plus septentrionales, comme la [Bourgogne](#), l'[Alsace](#), l'Allemagne. Elles seules ont la capacité de produire ces crus qui ont l'aptitude de " bien vieillir ", de bien se tenir dans le temps, et d'être susceptibles de s'affiner ou de se complexifier. Grâce au temps plus frais, les vins acquièrent une composante essentielle du vieillissement, l'acidité, synonyme de fraîcheur. **Or l'acidité est très liée à la température ambiante** : plus cette dernière monte, plus l'acidité chute. Les vins les plus méridionaux en manquent cruellement. Certes, il est aisé d'élaborer de bons vins blancs sous le 45° parallèle, comme d'ailleurs dans le monde entier, y compris dans les pays chauds. Ce n'est qu'une question de technique. Mais, pour en engendrer de grands, il faut vaincre la malédiction de l'acidité basse.

Plusieurs solutions s'offrent aux producteurs qui peuvent jouer sur l'altitude, le terroir et surtout le cépage. **L'altitude reste la méthode la plus naturelle** : plus la vigne est plantée dans le Sud, plus elle doit grimper les coteaux pour retrouver la fraîcheur. Ainsi, [Le Soula](#) produit ses vins sur les contreforts des Pyrénées. Autre exemple, les [Terrasses du Larzac](#), qui sont installées à 350 mètres d'altitude. Certains terroirs comme les calcaires ou les schistes permettent aussi d'apporter leurs lots d'acidité au raisin.

La voie la plus féconde pour obtenir ce résultat demeure le cépage. Dans le Sud-Ouest, les deux cépages les plus adaptés sont le [petit manseng](#), très présent à [Jurançon](#) et dans le [Vic-Bilh](#), ainsi que le [petit courbu](#) nettement plus rare. Ils sont généralement plus intéressants dans les vins moelleux que dans les vins secs. Mais les vieux millésimes de **Clos Joliette** (Jurançon), en pur petit manseng, montrent les belles capacités du cépage à vieillir tant en vins secs qu'en vin moelleux. Côté pacherenc-du-vic-bilh, **Alain Brumont** ([Château Montus](#)) et **Martine Dupuy** ([Labranche-Laffont](#)) produisent aussi des flacons aptes au vieillissement. Très présent en [Côtes de Gascogne](#), le [colombard](#) est plus orienté vers des vins blancs francs et frais, mais sans réelle complexité. **Les grands vins blancs secs se trouvent avant tout dans le Sud-Est** - pourtant plus ensoleillé et moins arrosé -, ce qui paraît paradoxal. Mais plusieurs cépages s'en accommodent fort bien, en particulier le [rolle](#), appelé **vermentino** en [Corse](#) et même, à l'occasion, malvoisie. Ce cépage d'origine vraisemblablement italienne donne son meilleur en [Provence](#) dans le domaine Gavoty, où les 1995 et 1998 s'avèrent insolents de jeunesse et de grandeur. Autre cépage de grande classe, la [clairette](#), dont l'origine est encore inconnue. Pour ne pas mettre tous leurs oeufs dans le même panier, les producteurs l'associent volontiers à des cépages à la production plus régulière, comme le bourboulenc à Pibarnon ([Bandol](#)) ou la [roussane](#) dans le Clos Beauvenir de La Nerthe ([Châteauneuf-du-Pape](#)). La clairette est remarquable, en particulier dans son vieillissement, à [château Simone](#) ([Palette](#)) où elle est présente à 80 %. Enfin, les deux cépages du [Rhône septentrional](#) qui font florès dans l'[Hermitage](#), le roussane et la [marsanne](#), réussissent très bien plus au sud. L'archétype en est **le domaine de Trévallon** dans la région des Baux-de-Provence. En revanche, tant dans le Sud-Ouest que dans le Sud-Est, les grands cépages tels que le [sauvignon](#) ou le [chardonnay](#), sont très loin de leurs performances dans leurs zones de prédilection et n'obtiennent que des succès d'estime. En résumé, **en dehors des cépages rolle, clairette, marsanne, roussane, petit manseng ou petit courbu, point de salut**. En savoir plus : <http://avis-vin.lefigaro.fr/magazine-vin/o109551-les-grands-vins-blancs-c-est-aussi-dans-le-sud#ixzz2kYoLjdph>

Recette proposée par Armelle : Tartelettes de rillettes de saumon pimentées

A l'apéro et pour bien accompagner un Saint-Chinian blanc Magazine SAVEURS, oct/nov 2013

Ingrédients : 1 rouleau de pâte brisée. 350g de filet de saumon sans arêtes. 4 échalotes. ½ petit piment rouge. ½ botte de ciboulette. 1 c à soupe de Tabasco. 15 cl de crème liquide. 1 c à soupe d'huile d'olive. Sel et poivre..

- Préchauffez le grill du four .
- Coupez le saumon en bandes larges, déposez les sur une plaque de four recouverte d'une feuille de papier sulfurisée. Arrosez les d'huile d'olive, salez, poivrez. Mettez-les à griller 8 à 10 mn, dans le four à mi hauteur.
- Sortez le poisson, laissez refroidir.
- Epluchez et hachez les échalotes et le piment. Fouettez légèrement sans monter en chantilly. Ciselez la ciboulette.
- Emiettez le saumon dans un récipient. Ajoutez les échalotes, le piment, la crème, la ciboulette, le Tabasco et du sel. Mélangez délicatement, placer les rillettes au frais au moins 1 h.
- Mettez le four en chaleur tournante à 180 d°.
- Chemisez 12 à 16 moules à tartelettes avec la pâte brisée ; Piquez le fond de la pâte avec une fourchette.
- Cuisez-les à blanc 15 à 20 mn au four. Sortez-les du four et laissez refroidir.
- Au moment de servir, garnissez-les avec les rillettes de saumon et servez aussitôt.

Prochaine animation

- **Super-Prestige ARGENTINE** : Samedi 14 décembre au RU de KERGOAT à 19h.