

F É R E T

ÉDITEUR DU VIN DEPUIS 1812

DOSSIER DE PRESSE

Le Vin Rosé

CARACTÉRISTIQUES

Ouvrage relié

24 x 27 cm

336 pages

plus de

600 schémas, tableaux,
illustrations & photos

66 euros

DIFFUSION
& DISTRIBUTION
VOLUMEN

CONTACT

Éditions Féret

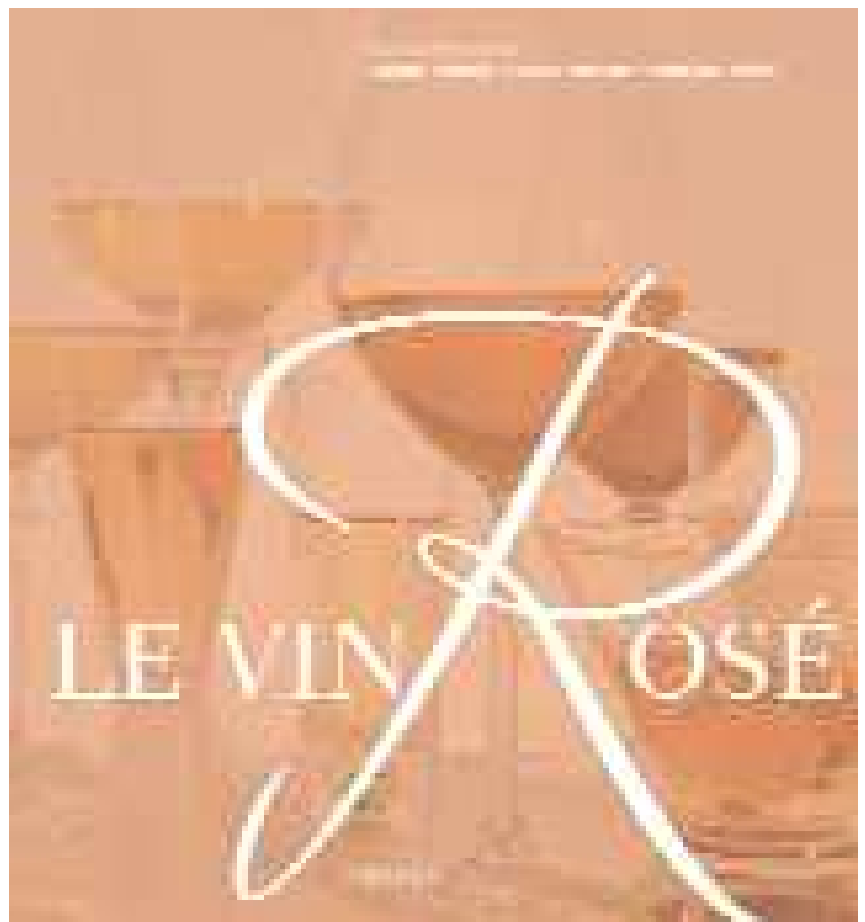
24 allées de Tourny

33000 Bordeaux

Tél : 05 56 13 79 95

Fax : 05 56 13 79 96

presse.feret@orange.fr



Tout ce que vous rêviez de connaître, sans oser le demander

DOSSIER DE PRESSE

Le livre

Le Vin Rosé

Penser « vin Rosé », c'est imaginer, concevoir, créer, déguster avec, pour fil d'Ariane, la couleur rose, accessible et mystérieuse, attrayante et source de détente et pour domaine de prédilection, les quatre continents.

Ce livre répond ainsi à un double objectif : d'une part, rassembler les connaissances mondiales disponibles sur le vin Rosé, d'autre part fournir des éléments de réflexion sur les différentes étapes allant de la genèse à la valorisation du produit.

Il ne correspond pas à un agrégat de recettes ; il n'assène pas de règles intangibles ; il admet des avis parfois contradictoires sur des questions encore en débat. L'ensemble des informations qu'il contient facilitera la connaissance et la compréhension du Rosé dans tous ses éléments et sous toutes ses formes.

Le vin Rosé est composé de trois grandes parties :

- son univers, sa genèse, expliqués sous les prismes de l'histoire, de la géographie et de l'économie ;
- ses techniques, détaillées de l'élaboration à la conservation des vins Rosés (de nombreux résultats d'expérimentations et d'expertises y sont présents), les données fondamentales en viticulture, en physico-chimie du raisin et du vin et en microbiologie, y sont également rappelées ;
- la perception de sa production à travers une étude unissant quatre continents : de la France en passant par les marchés européens

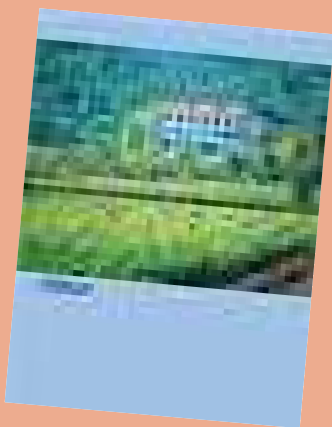
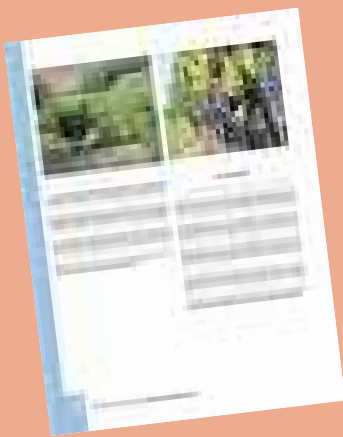
DOSSIER DE PRESSE

Le Vin Rosé

aux pays de la Méditerranée, les Amériques, l'Afrique et enfin l'Asie.

De grands témoignages viennent illustrer et compléter chaque partie de l'ouvrage, le rendant vivant et accessible.

Cet ouvrage a été réalisé par 65 auteurs passionnés : chercheurs, enseignants-chercheurs, œnologues, sommeliers, techniciens et praticiens. Il s'adresse aux professionnels, enseignants, chercheurs, étudiants, amateurs curieux, et à tous ceux qui ont pour passion le vin Rosé...



Il fallait au Rosé une Bible, elle est signée Féret

DOSSIER DE PRESSE

Le Vin Rosé

Les auteurs

- AIGRAIN Patrick. Ingénieur agronome. Expert Viniflor/OIV.
- ALLIX Didier-Edgard. Courtier juré expert piqueur de vins de Paris.
- ASSELIN Christian. Recteur UCEF. Expert OIV. Inra.
- AURIER Philippe. Professeur université Montpellier II.
- BALACI Nicolae. Office National des Appellations d'Origine. Roumanie.
- BAUMES Raymond. Directeur de Recherche Inra. UMR Sciences pour l'œnologie. Montpellier.
- BAYLE Carla. Domaine de Monginaut. Ariège.
- BOUSSOU Delphine. UE 997 Inra, Pech Rouge. Gruissan, Aude.
- BOURSIQUOT Jean-Michel. Professeur. SupAgro Montpellier.
- CAHUREL Jean-Yves. Ingénieur agronome. IFV Villefranche/Saône.
- CAILLE Soline. Inra. UMR Sciences pour l'œnologie. Montpellier.
- CARBONNEAU Alain. Professeur de Viticulture. SupAgro Montpellier.
- CAYLA Laure. Ingénieur, œnologue. IFV unité de Vidaban-CREVR.Var.
- CHAPERON Vincent. œnologue, responsable développement viticulture et œnologie, Moët et Chandon.
- COTTEREAU Philippe. Docteur ès Sciences, œnologue. IFV Nîmes-Rodilhan.
- CRACHEREAU Jean-Christophe. Ingénieur agronome, œnologue. Département Expérimentation. Chambre d'agriculture de la Gironde.
- DELUZE Aurélie. Observatoire économique. CIVC, Épernay.
- DESSEIGNE Jean-Michel. Ingénieur agronome, œnologue. IFV Nîmes.
- D'KHILI Belgacem. Ingénieur agronome, œnologue, docteur en viticulture. Directeur général des « Vignerons de Carthage ». Tunis, Tunisie.
- DUBERNET Marc. Docteur en chimie, œnologue, expert près les cours d'appel (Montpellier et Marseille). Laboratoires Dubernet œnologie. Narbonne.
- DUBOURDIEU Denis. Professeur à la faculté d'œnologie de l'université Victor Ségalen Bordeaux 2. œnologue conseil. Vigneron.
- DUFOURQ Thierry. Ingénieur. IFV Isle/Tarn, Tarn.
- ELICHIRY Gisèle. Œnologue. ICV Provence.
- ESCUDIER Jean-Louis. Directeur UE 997 Inra Pech Rouge. Gruissan, Aude.
- FLATGATE Partnership's (The). Vila nova de Gaia, Portugal.
- FLANZY Claude. Docteur d'État ès sciences. Ingénieur agricole de l'École nationale d'agriculture de Montpellier, président du Conseil scientifique du CREVR. Professeur retraité SupAgro Montpellier-Inra. Recteur UCEF.
- FOURMENT Frank. Ingénieur, responsable viticulture, chambre d'agriculture du Var.
- FULCRAND Hélène. Directeur de recherche Inra. UMR Sciences pour l'œnologie. Montpellier.
- GAYDA Alain. Directeur général des Caves du Sieur d'Arques. Recteur (président honoraire) de l'UCEF.
- GILLET Fanny. Observatoire économique InterLoire. Angers.
- GONZALES NEVES Gustavo. Ingénieur agronome. Chef de laboratoire I.N.A.VI. Uruguay.
- GRANES Daniel. Ingénieur agronome. Directeur scientifique ICV.
- GRUAS Alain. SCHENK SA, Rolle. Suisse.
- HÉMARD Stéphane. Œnologue (ancien président régional UCEF). A.S.H.œnologie. Avignon.

F É R E T

ÉDITEUR DU VIN DEPUIS 1812

DOSSIER DE PRESSE

Le Vin Rosé

JORDAN Gary. Président directeur général de Jordan Wine Estate Stellenbosch Afrique du Sud. Senior judge - South African Wine Trophy Show.

K LAFLAMME Ghislain. Ambassadeur du vin au Québec. Président des « Sélections mondiales des vins », Canada.

KOGAI Kazuyoshi . Président de l'Association de la sommellerie internationale. Chef sommelier de la société Prince Hotels Inc., Japon.

LABBÉ Michel. Œnologue. Castel Frères, Vidauban, Var.

LAVIGNE-CRUÈGE Valérie. Docteur de l'université Victor Ségalen Bordeaux 2. Chargée de Recherche de la Tonnellerie Seguin-Moreau ; détachée à la faculté d'œnologie de Bordeaux.œnologue conseil.

LEMOINE Florence. Responsable laboratoire ICV Provence.

MABY Jacques. Professeur. Doyen de la faculté des lettres et sciences humaines, université d'Avignon.

MAILLIARD Bruno. Ingénieur agronome,œnologue. Directeur de la Cave de La Malpère, Arzens, Aude.

MALLE François. Ingénieur agronome, œnologue. ICV Provence.

MARTIN Jean-Claude. Ingénieur agronome. Expert.

MARTY Guilhem. Œnologue. Directeur technique des Caves du Sieur d'Arques. Limoux, Aude.

MASSON Gilles. Docteur ès Sciences, œnologue. Directeur du CREVR. Vidauban, Var.

MILLO François. Ingénieur Agronome. Directeur du Conseil interprofessionnel des Vins de Provence. Les Arcs/Argens, Var.

MORGAN Jeff. Vigneron-Journaliste, Solo Rosa Wines. Napa Valley, Californie.

MOUTONET Michel. Expert OIV. Directeur de Recherche Inra. Montpellier.

NICOLINI Bénédicte. Ingénieur agronome. Département Bouchage et Conditionnement, ICV.

PELATAN Martial. Ingénieur agronome, œnologue. Directeur général Domaines Listel. Sète.

PIC-BLATEYRON Lucile. Ingénieur agronome. Responsable Recherche et Développement ICV. Montpellier.

POUCHIN Philippe. Directeur, Château-bas (Côteaux-d'Aix en Provence).

POUZALGUES Nathalie. Œnologue. Syndicat des Côtes de Provence-CREVR. Vidauban, Var.

RODRIGO-MONZON Pilar. Ingénieur agronome, œnologue. Directeur général du Château reine Elissa, Takelsa, Tunisie.

ROUCHAUD Emmanuel. Master, œnologue. Chargé de l'expérimentation à la chambre d'agriculture du Var.

ROUSSEAU Jacques. Ingénieur agronome. Responsable Département Vignes et vins ICV Montpellier.

SABLAYROLLES Jean-Marie. Directeur de Recherche Inra. UMR Sciences pour l'œnologie. Montpellier.

SALMON Jean-Michel. Directeur de Recherche Inra. UMR Sciences pour l'œnologie. Montpellier.

SAMSON Alain. UE 997 Inra Pech Rouge. Gruissan, Aude.

SCHAEFFER Alex. Ingénieur agronome. Recteur (Président honoraire) U?F Inra.

SCHEINDER Rémy. Ingénieur agronome, œnologue. IFV Rhône-Méditerranée.

STOIAN Viorel. Professeur. Académie des sciences agricoles et forestières. Roumanie.

TORRES Pierre. Ingénieur agronome. Expert Vignes et Vins.

TOURREL Bernadette. œnologue conseil. Vice-présidente régionale U?F- Vallée du Rhône-Provence-Corse.

TOUZET Florent. Ingénieur, œnologue. ICV Provence.

VUCHOT Patrick. Ingénieur agronome, œnologue. InterRhône. Orange, Vaucluse.

F É R E T

ÉDITEUR DU VIN DEPUIS 1812

DOSSIER DE PRESSE

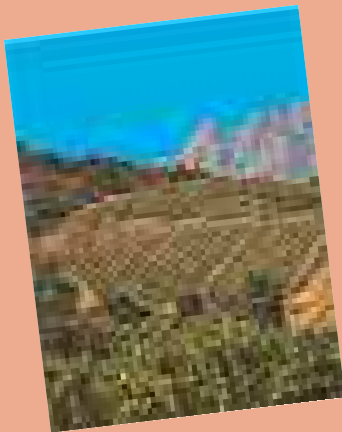
Le Vin Rosé

Introduction générale	p. 7
Partie I : ENTITÉ	p. 9
CHAPITRE I : HISTOIRE	p. 9
Les vins Rosés dans les anciens traités viticoles et œnologiques, jusqu'au XIX ^e siècle	p. 11
Une production séculaire aux dénominations imagées	p. 11
L'origine de la couleur rosée et le façonnage des vins	p. 12
Une commercialisation discrète	p. 14
Conclusion	p. 14
Vin Rosé et innovation dans le « proche passé »	p. 15
Définition du vin Rosé	p. 15
Macération de la vendange	p. 15
Techniques de vinification et de conditionnement	p. 15
CHAPITRE II : GÉOGRAPHIE	p. 17
Les territoires du Rosé	p. 19
L'identité spatiale du Rosé	p. 20
Les temporalités du Rosé	p. 23
L'espace socio-culturel du Rosé	p. 26
CHAPITRE III : ÉCONOMIE	p. 31
Le marché international des vins Rosés	p. 33
Production	p. 34
Consommation	p. 37
Échanges internationaux	p. 39
Conclusion	p. 41
PARTIE II : TECHNIQUE	p. 43
CHAPITRE I : DONNÉES FONDAMENTALES	p. 43
La viticulture pour le vin Rosé : Éléments de base	p. 45
Terroir viticole	p. 45
Développement du raisin	p. 46
Vigne-eau-bilan Carbone	p. 47
Contrainte hydrique	p. 47
Maîtrise de la maturité du raisin (malique, fruité)	p. 48
Maturité du raisin - Arômes et saveurs du vin	p. 49
Systèmes culturaux pour vins Rosés	p. 49
Cépages et vins Rosés	p. 50
Couleur des vins Rosés, interactions « Composés phénoliques, PH, SO₂ »	p. 53
Les composés phénoliques du raisin	p. 53
Le pH	p. 61
Le dioxyde de soufre	p. 63

DOSSIER DE PRESSE

Le Vin Rosé

Analyse colorimétrique des vins Rosés	p. 67
Concepts	p. 67
Appareillages	p. 67
Nuancier des vins Rosés, exemple d'un outil d'appréciation visuelle de la couleur	p. 69
Historique	p. 69
Utilisation actuelle	p. 69
Arômes	p. 71
Introduction	p. 71
Constituants volatils fermentaires du vin	p. 72
Constituants volatils variétaux du vin présents à l'état libre dans le raisin	p. 75
Constituants volatils variétaux du vin formés à partir de précurseurs variétaux	p. 75
Composés clefs de l'arôme des vins Rosés	p. 78
Déroulement et contrôle de la fermentation	p. 81
Déroulement de la fermentation alcoolique	p. 81
Fermentation malolactique	p. 83
Importance de l'azote assimilable	p. 84
Importance de l'oxygène et des lipides	p. 85
Importances des autres nutriments	p. 86
Influence de la souche levure	p. 86
Importance de la température	p. 88
Importances des conditions hydrodynamiques	p. 89
Quelques perspectives	p. 90
CHAPITRE II : ÉLABORATION	p. 93
Introduction : Singularité et diversité des vins Rosés	p. 94
Singularité technique du vin Rosé	p. 95
Diversité des vins Rosés	p. 96
LE TERROIR	p. 99
Le Terroir	p. 99
Le terroir, une notion complexe	p. 99
Le vin Rosé est aussi un vin de terroir	p. 99
Les vins Rosés de Grolleau en Anjou - Pratiques culturelles et œnologiques	p. 101
Contexte	p. 101
Expérimentation	p. 101
Principaux résultats	p. 101
Conclusion	p. 102
Les terroirs et les vins de Tavel	p. 103
Terroir	p. 103
Cépages	p. 104
Récolte	p. 104
Procédés de vinification	p. 104
Expression de différents terroirs en Provence	p. 105
Une approche originale des terroirs provençaux	p. 105
L'expression des terroirs à travers le vin Rosé	p. 105



F É R E T

ÉDITEUR DU VIN DEPUIS 1812

DOSSIER DE PRESSE

Le Vin Rosé

Conclusion	p. 107
Une vinification à « cœur de grain » et... à fleur de peau :	
Ce que les vins Rosés des Domaines Ott nous ont appris	p. 109
Un domaine familial basé, Dès des débuts, sur une viticulture héroïque, un marketing et une communication d'avant-garde: Les Ott avaient tout inventé !	p. 109
Une viticulture dédiée au Rosé	p. 110
Une vinification largement inspirée par celle des vins blancs	p. 111
Une exhortation en guise de conclusion	p. 111
LA VIGNE	
Cépages et vins Rosés, un tour d'horizon	p. 113
Cépages	p. 113
Complémentarité des cépages	p. 119
Conclusion	p. 120
Exemple de sélection clonale des cépages destinés à l'élaboration des vins Rosés, bilan et perspectives	p. 121
Introduction	p. 121
Évolution de la démarche de sélection	p. 121
Résultats récents	p. 122
Conservatoires	p. 123
Perspectives et conclusion	p. 124
DE LA VIGNE AU RAISIN	
La fertilisation	p. 127
Les outils de diagnostic	p. 127
Les amendements	p. 127
Éléments fertilisants	p. 128
Vin Rosé et irrigation	p. 131
Introduction	p. 131
Définition d'une maturité optimale pour l'élaboration d'un Rosé de Provence p. 131	
Intérêt de l'irrigation pour l'élaboration des vins Rosés	p. 132
Piloter l'irrigation	p. 132
Conclusion	p. 135
Une récolte saine	p. 137
Pourriture acide	p. 137
LE RAISIN	
Maturité des raisins et qualité des vins Rosés français	p. 139
Les critères de maturité	p. 139
Conséquences de la date de récolte	p. 140
La dégustation des baies de raisin : un outil pour l'élaboration de Rosés qualitatif ..	p. 143
Exemple d'organisation du chantier de vendange	p. 145
« De la vigne à la cuve » : équipements de transport et de réception de la vendange	p. 147
De la vigne à la cave	p. 147
Jusqu'à la cuve de macération ou au pressoir	p. 148

DOSSIER DE PRESSE

Le Vin Rosé

DU RAISIN AU MOÛT

Conditions d'extraction des moûts	p. 153
Trois grands schémas d'élaboration	p. 153
Conséquences des conditions d'extraction du jus	p. 153
L'intérêt du froid	p. 154
Gérer les intrants	p. 155
La macération carbonique	p. 155
La saignée : Point critique de l'élaboration des vins Rosés et clarets de Bordeaux ..	p. 157
L'état de maturité : Premier élément à prendre en compte	p. 157
Les conditions de macération doivent être adaptées en fonction du cépage	p. 157
La maîtrise de la couleur enfin possible	p. 159
De la rigueur avant tout	p. 159
Pilotage et maîtrise de la couleur	p. 161
La température de la récolte du raisin, premier facteur clef	p. 161
Évolution de la couleur en vinification	p. 162
Le collage : un outil d'ajustement	p. 162
Le SO ₂ : Des effets majeurs	p. 163
Qualité du sulfitage des moûts	p. 163
Sulfitage de fin de fermentation	p. 164
Les outils d'extraction des jus : cuves d'égouttage-macération et pressoirs	p. 165
Critères œnologiques de l'extraction des jus	p. 165
Critères économiques de l'extraction des jus	p. 166
Installations et configurations des matériels	p. 166
Conditions d'utilisation	p. 167
Conclusion	p. 169

LE MOÛT

Clarification du moût et valorisation des bourbes	p. 171
Origine, nature et composition des bourbes	p. 171
Le débourbage	p. 172
La flottation	p. 173
La filtration des bourbes	p. 173
La macération des bourbes	p. 174
Collages des vins Rosés	p. 177
Éléments liés aux caractéristiques du vin Rosé à prendre en compte dans le collage ..	p. 177
Choix des produits de traitement (« colles »)	p. 178
Choix du moment du collage	p. 180
Précautions à prendre pour réussir le collage des moûts et des vins Rosés	p. 180
Conclusion	p. 181

DU MOÛT AU VIN

La fermentation alcoolique	p. 183
Introduction	p. 183
Les facteurs technologiques	p. 183
La levure	p. 185
La fermentation malolactique sur les vins Rosés, constat, conséquences	p. 187

DOSSIER DE PRESSE

Le Vin Rosé

Taux de réalisation de la fermentation malolactique sur vins Rosés	p. 187
Incidence de la fermentation malolactique sur les vins Rosés	p. 188
Mises en œuvre de la fermentation malolactique	p. 189
<i>Généralités</i>	p. 189
Conservation et conditionnement des vins Rosés	p. 193
La température	p. 193
Les contaminants microbiologiques	p. 193
L'oxygène	p. 196
Les emballages	p. 198
Les points clés de maîtrise du conditionnement	p. 199
Conservation après conditionnement	p. 199
Élevage et conservation du Rosé	p. 201
Élevage en barriques des vins Rosés	p. 201
Conservation des vins Rosés	p. 201
Diminution de la teneur finale en alcool des vins	p. 203
Première possibilité : réduire la teneur en sucre des moûts	p. 203
Seconde possibilité : désalcooliser les vins	p. 204
Conséquences sur les vins	p. 205
Baisse de pH par procédé électromembranaire	p. 207
Expérimentation	p. 207
Résultats	p. 207
Conclusion	p. 208
L'élevage sur lies	p. 209
La stabilité des vins peut être, parfois, améliorée	p. 209
La couleur des vins peut être modifiée	p. 209
Incidence sur les profils organoleptiques	p. 209
Des contraintes pour un résultat non garanti	p. 210
Conclusion	p. 210
LES TYPES PARTICULIERS	
Les Rosés tendres avec sucres résiduels, Un particularisme en Anjou-Saumur	p. 213
Rosés tendres en Anjou-Saumur	p. 213
Élaboration des Rosés tendres	p. 213
Conclusion	p. 215
Élaboration des vins Rosés de Champagne	p. 217
Introduction	p. 217
Les différentes méthodes d'élaboration des Rosés en Champagne	p. 217
L'élaboration des vins rouges à destination des Champagnes Rosés chez Moët & Chandon : une approche globale	p. 218
Le pilotage des filières d'élaboration	p. 218
Conclusion	p. 219
Témoignage sieur d'Arques, AOC Crémant de Limoux Rosé	p. 221
Pourquoi un Crémant Rosé à Limoux ?	p. 221
Élaboration	p. 221
Dégustation et accords mets et vins	p. 221
Commercialisation	p. 221

DOSSIER DE PRESSE

Le Vin Rosé

Un point de vue sur la vinification du Rosé en barrique	p. 223
Les cépages	p. 223
Les vendanges	p. 223
Les étapes préfermentaires	p. 223
Les barriques	p. 224
Le sulfitage	p. 224
Le pressurage	p. 224
Le débourage	p. 224
Les levures	p. 224
La fermentation	p. 224
Élevage sur lies	p. 224

L'APPROCHE ENTREPRISE

Rosé par destination	p. 227
Entité du Rosé	p. 227
Critères d'élaboration	p. 227
Conclusion	p. 228
Le vin gris des sables du golfe du Lion*	p. 229
Historique	p. 229
Situation	p. 229
Le vin gris	p. 229
Stratégie commerciale	p. 230
Environnement	p. 230
Aujourd'hui et demain	p. 230
Coûts de production des vins Rosés du Var	p. 231
Marché en bouteilles	p. 231
Marché de vrac	p. 232
Conclusion	p. 233

DE LA BOUTEILLE À LA TABLE

Analyse sensorielle des vins Rosés	p. 235
La genèse du vocabulaire	p. 235
Des portraits sensoriels de vins Rosés	p. 236
Une méthodologie de dégustation des vins Rosés	p. 238
Exemple d'applications à l'étude sur la perception de la sucrosité dans l'équilibre des vins Rosés « secs »	p. 239
Rencontre du vin Rosé et d'un courtier juré - Expert Piqueur de vins de Paris	p. 241
L'image	p. 241
L'arôme et la saveur	p. 241
Vin Rosé et gastronomie	p. 241

PARTIE III : PERCEPTION ET ROSÉS DU MONDE p. 243 |

CHAPITRE I : PERCEPTION	p. 243
Les racines de l'évolution profonde de l'image du Rosé	p. 245

F É R E T

ÉDITEUR DU VIN DEPUIS 1812

DOSSIER DE PRESSE

Le Vin Rosé

Le plaisir du vin : une certaine histoire du plaisir	p. 245
La liberté de l'art de vivre, la liberté de l'art de la table et la place du Rosé	p. 246
L'angle de la couleur : La concordance d'évocation entre la couleur rose et le vin Rosé	p. 246
Le « style Rosé » d'aujourd'hui : l'instant Rosé	p. 246
L'expression visuelle des Rosés, révélateur de mutation	p. 249
Consommation et statut symbolique du vin Rosé en France	p. 251
Vins et contextes de consommation en France	p. 251
Statut socio-symbolique auprès des consommateurs	p. 251
Pelure d'oignon. Spécialité commerciale ou vin générique ?	p. 253
CHAPITRE 2 : ROSÉS DU MONDE	p. 255
RICHESSSE ET DIVERSITÉ	p. 256
Richesse et diversité des vins Rosés du monde - Analyses et composition	p. 257
Les grandes familles de vins Rosés	p. 257
Variabilité du degré alcoolique et de l'acidité	p. 257
Variabilité de la couleur	p. 259
Variabilité du packaging	p. 260
Conclusion	p. 261
France	p. 262
Les Rosés de Provence	p. 263
Sous un style méditerranéen commun, une large palette de vins d'appellation	p. 263
Une très grande variété géologique	p. 263
Un climat méditerranéen, ensoleillé, chaud, sec et balayé par le mistral	p. 263
Un ensemble de cépages complète la diversité naturelle de la Provence	p. 264
Une notoriété qui s'affirme depuis des années	p. 264
Une stratégie et un rôle de leader	p. 264
Le Muscat Beauges de Venise	p. 265
AOC Côtes de Toul	p. 267
Historique	p. 267
L'appellation	p. 267
La vinification	p. 268
Les vins	p. 268
Structuration de la profession	p. 268
Les Rosés effervescents : Exemple du Champagne	p. 269
Production	p. 269
Stratégie	p. 269
Commercialisation	p. 270
Conclusion	p. 271
AOC Rosé des Riceys	p. 273
L'appellation	p. 273
L'élaboration des vins AOC Rosé des Riceys	p. 273
Caractéristiques des vins Rosés des Riceys	p. 274
Les Rosés de la Loire, une grande diversité de produits	p. 275
Production	p. 275
Commercialisation	p. 276

DOSSIER DE PRESSE

Le Vin Rosé

Conclusion	p. 276
Renaissance viticole et réussite du Rosé en Ariège Domaine de Monginaut	p. 277
Historique	p. 277
Situation	p. 277
Vignoble	p. 277
Les vins Rosés	p. 278
Les vins Rosés du Roussillon	p. 279
Situation	p. 279
Les côtes du Roussillon Rosés	p. 279
Le Collioure Rosé	p. 279
EUROPE	p. 282
Le « cava » Rosé	p. 283
Croft Pink, le premier Pink de tous les temps ! The Fladgate partnership's	p. 285
Les vins Rosés des coteaux suisses	p. 287
Vinification	p. 287
Les appellations	p. 287
Les vins Rosés roumains	p. 289
Technologie classique avec macération-fermentation de courte durée	p. 289
Technologie type « Rosiora »	p. 289
Technologie mixte pour les rouges et les Rosés	p. 289
Technologie du vin Busuioaca de Bohotin	p. 290
MÉDITERRANÉE	p. 292
Témoignage sur les vins Rosés tunisiens	p. 293
Historique	p. 293
Économie	p. 293
Technique	p. 293
Consommation et commercialisation	p. 294
Les Rosés du Liban	p. 295
Le vignoble	p. 295
Les vins Rosés	p. 295
AMÉRIQUES	p. 296
Le vin Rosé au Québec : un marché à prendre	p. 297
Contexte	p. 297
Stratégie de marketing à modeler	p. 297
Stratégie de transition vers le vin	p. 297
Solution : Le vin Rosé	p. 297
Conclusion	p. 298
Le Rosé en Amérique : Évolution ou Révolution ?	p. 299
Contexte	p. 299
Consommation et Production	p. 299
Devenir des structures de production	p. 299
Les vins Rosés de l'Uruguay	p. 301
La vitiviniculture de l'Uruguay	p. 301

DOSSIER DE PRESSE

Le Vin Rosé

Les vins Rosés	p. 301
AFRIQUE	p. 304
Les « Rosés » d'Afrique du Sud	p. 305
Introduction	p. 305
Cépages	p. 305
Techniques de vinification	p. 305
Styles de vins Rosés	p. 305
Marché export	p. 306
ASIE	p. 308
Avenir du vin Rosé au Japon	p. 309
La place des vins Rosés au Japon	p. 309
L'image que les Japonais ont des vins Rosés	p. 310
Les vins Rosés vus par les sommeliers	p. 310
Le développement au Japon dans les prochaines années : tendances de consommation, cuisine et vins Rosés, diversité des consommateurs. Mes propositions	p. 310
Glossaire	p. 313
Références bibliographiques	p. 315
Les auteurs	p. 333
Crédit photographique	p. 335