



VINS ROSÉS AOP D'EUROPE

*Bien plus
qu'une Couleur*

INFO
KIT

PDOROSEWINES.COM



Cofinancé par
l'Union européenne





© Ashley Higuchi - CVP

Contenu

La campagne	page 4
Le vin rosé et le monde	page 6
Le vin rosé - bien plus qu'une simple tendance	page 7
Les régions	page 8
La Provence	page 10
Valtènesi	page 11
La préparation du vin rosé	page 12
Les cépages	page 14
Accords culinaires	page 16



La Campagne

Bien plus qu'une couleur

AOP. Une abréviation, trois lettres. Et pourtant, il y a tellement plus derrière ! Car AOP signifie „appellation d'origine protégée“. C'est un label de qualité qui n'est attribué par l'Union européenne qu'après des contrôles très stricts. C'est le cas, par exemple, de la Provence, avec les Côtes de Provence, les Coteaux d'Aix-en-Provence et les Coteaux Varois en Provence (France) et de la région du Valtènesi (Italie). Ces deux régions viticoles unissent leurs forces dans cette campagne européenne de trois ans « Bien plus qu'une couleur ». L'objectif de cette campagne, qui se déroulera de 2022 à 2024 en Allemagne, en Belgique et aux Pays-Bas, est de sensibiliser les professionnels du vin et les consommateurs – notamment les millennials – aux avantages des vins rosés portant un label de qualité européen.

„Le label AOP de nos vins est un gage de qualité pour les consommateurs“, explique Brice Eymard, directeur général du CIVP.

„La Provence et le Valtènesi sont des régions viticoles européennes avec une tradition viticole ancestrale. Notre savoir-faire, notamment dans le domaine des vins rosés, nos vigneron engagés - y compris en matière de durabilité, de qualité, d'authenticité, de terroir, sans oublier, nos paysages de rêve - sont tant de points communs qui nous ont incités à ce partenariat. En outre, les vins rosés sont connus pour être synonymes d'attitude envers la vie, d'émotions, de sociabilité et de légèreté. Et c'est précisément cette complexité que nous voulons exprimer avec le slogan de notre campagne « Bien plus qu'une couleur »“, poursuit Brice Eymard.



„Le label AOP de nos vins est un gage de qualité pour les consommateurs“.

Focus sur les jeunes consommateurs avertis

La croissance du marché et la demande croissante de vins rosés en Allemagne, en Belgique et aux Pays-Bas ont donné naissance à des consommateurs exigeants. C'est à eux que s'adresse la campagne. L'accent est mis en particulier sur le groupe cible des millennials. En effet, le vin rosé, qui est populaire parmi les buveurs de vin nés entre 1980 et 2000, est prédestiné à devenir une catégorie de produits permettant d'accroître la visibilité et la notoriété des labels de qualité européens.

„Ce groupe cible plus jeune recherche à la fois des vins faciles à boire, mais aussi de l'authenticité. Ils s'intéressent de plus en plus à la provenance des produits et à la manière dont ils sont produits. La protection de l'environnement et la durabilité sont des aspects importants à cet égard“, explique Brice Eymard.

Selon le Baromètre Europe 2020, 82% des consommateurs de l'UE considèrent la protection des traditions et du savoir-faire locaux comme un facteur important dans leurs décisions d'achat. Cependant, selon la même enquête, moins d'un sur dix connaît le label AOP à ce jour (9 pour cent en Belgique, 8 pour cent en Allemagne, 3 pour cent aux Pays-Bas).

„Il y a encore une marge de progression à ce stade“, poursuit Brice Eymard. C'est dans ce sens que le CIVP et le Consorzio Valtènesi veulent diriger leur campagne commune.



Le vin rosé et le monde

Dans le monde, 2,3 milliards de litres de vin rosé sont désormais produits chaque année. Cela correspond à environ 9% de la production totale de vin.

2

Espagne

460 millions de litres
20% de la production totale

4

Italie

115 millions de litres
5% de la production totale

6

Allemagne

69 millions de litres
3% de la production totale

Reste du monde

483 millions de litres
21% de la production totale

1

France*

805 millions de litres
35% de la production totale

*La Provence avec ses appellations Côtes de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence et Coteaux Varois en Provence produit à elle seule 6% des vins rosés du monde

3

Etats-Unis

230 millions de litres
10% de la production totale

5

L'Afrique du Sud

92 millions de litres
4% de la production totale

7

Chile

46 millions de litres
2% de la production totale



Le vin rosé - bien plus qu'une simple tendance

Le rosé est en plein essor, tant au niveau des chiffres de production que de la demande internationale. Beaucoup de stars du cinéma et de célébrités se dotent de vignobles, de grandes entreprises investissent dans des régions productrices de vin rosé en France et en Italie. Il ne s'agit en aucun cas d'une tendance voué à disparaître rapidement. Il s'agit plutôt d'une évolution constante vers des meilleures qualités de rosé, notamment grâce au label AOP.

Alors que le rosé était autrefois un produit de niche, cette catégorie de vin représente aujourd'hui 9% de la production mondiale de vin. Chaque année, 2,3 milliards de litres de vin rosé sont produits dans le monde.

Depuis des siècles, les vignerons des régions viticoles traditionnelles de Provence et de Valtènesi cultivent par conviction des cépages spécifiquement destinés à la vinification des rosés et ont pu développer continuellement leur savoir-faire. Garantissant une qualité de vin de premier ordre dans la bouteille – le rosé est vraiment bien plus qu'une couleur.

Des crus minéraux-salés aux vins qui brillent par un séduisant bouquet de fruits, tout y est. Ainsi, tous les goûts peuvent être parfaitement satisfait.

Les vins rosés, en particulier ceux à appellation d'origine protégée, sont les parfaits accords culinaires pour de nombreux plats et peuvent également embellir grâce à leurs multiples facettes les journées pluvieuses d'automne ou froides d'hiver.



Chaque année, 2,3 milliards de litres de vin rosé sont produits dans le monde.

Les régions

Le rosé AOP relie la France et l'Italie.

Qu'est-ce que l'Italie et la France ont en commun ? Des vins rosés de la plus haute qualité.

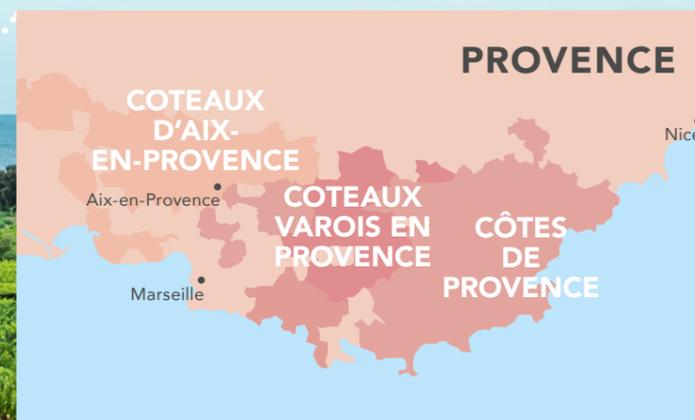
Dans la région de Valtènesi, au bord du lac de Garde, et en Provence, dans le sud de la France, on produit et on boit essentiellement du vin rosé. Les producteurs le font dans le respect de la tradition, avec le savoir-faire de plusieurs générations et une joie de vivre contagieuse. Il est important de protéger cela, de préserver la qualité et de la transmettre aux générations suivantes. C'est à cela que travaillent ensemble les deux zones de production du Rosé AOP.

Vins rosés d'Italie et de France – différences et similitudes :

Alors que les vins Italiens du lac de Garde se concentrent principalement sur le cépage Groppello pour leur AOP Rosé Valtènesi, les Français de Provence eux produisent des vins rosés sous les appellations Côtes de Provence AOP, Coteaux d'Aix-en-Provence AOP, Coteaux Varois en Provence AOP à partir de nombreux cépages rouges.

Ceci est basé sur des siècles d'expérience : les vignerons de la région respective savent quels sont les cépages qui poussent le mieux dans leur région. Ils connaissent leur terroir, leur sol, le microclimat et utilisent les meilleures solutions dans le vignoble et dans la cave à vin pour produire des vins typiques de leur région.

Chaque bouteille de vin rosé de ces régions viticoles françaises et italiennes reflète ainsi la tradition, la conscience de la qualité et la vie dynamique de chacune des deux régions viticoles.



AOP – pour protéger la tradition & le savoir-faire de générations entières

Les régions

Rosé AOP de Provence

La Provence est célèbre pour ses vins rosés premium issus des Côtes de Provence (avec ses cinq „dénominations géographiques complémentaires“), des Coteaux d’Aix-en-Provence et des Coteaux Varois en Provence. Là, les cépages rouges Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Syrah et Tibouren sont cultivés pour l’AOP rosé.

Le Cabernet Sauvignon et le Carignan y sont également des cépages autorisés pour le rosé d’appellation d’origine protégée.

On ressent la joie de vivre et le climat méditerranéen dans ces rosés. Cette légèreté paradoxalement profonde. Le soleil qui brille sur les vignes. Le vent qui apporte de la fraîcheur, et le mistral qui souffle fort. La mentalité des vignerons qui aiment leur travail et qui allient traditions anciennes aux techniques modernes et à un savoir-faire unique.

Quoi de plus délicieux que de boire un rosé AOP et de ramener chez soi un morceau de l’art de vivre provençal ? Ces rosés de grande qualité peuvent être dégustés tout au long de l’année et à tous les moments de la vie – que ce soit lors d’un barbecue entre amis, d’un dîner romantique dans un restaurant chic, d’un happy hour après le travail ou lors d’occasions festives comme les mariages.



**PDO Rosé from Provence:
Economic data 2022**

Produit : 1.177.355 hl

Exporté : 462.276 hl

Durabilité : 24% de la surface du vignoble est cultivée en agriculture biologique, 37% en HVE (haute valeur environnementale)

Structure : 53 coopératives, 469 caves individuelles, 37 négociants en vin

Canaux de vente : 24% au détail, 39% à l’exportation, 27% dans la gastronomie, chez les négociants en vins et dans les caves.



Plus d’informations sur le rosé de Provence : www.vinsdeprovence.com



© francisnillo.com – CIVP

Rosé AOP de Provence –

une légèreté paradoxalement profonde.

Le rosé AOP de Valtènesi

incarne le style de vie de „la Dolce Vita“



© Valtènesi Consortium

Rosé AOP de Valtènesi

Le lac de Garde dans le nord de l’Italie, avec son climat chaud, incarne une zone de paysages spéciaux à couper le souffle entre la Méditerranée et les Alpes. C’est précisément là que se trouve la région du Valtènesi, d’où proviennent les Rosés AOP. Et c’est là que pousse le cépage Groppello, dont les rosés de Valtènesi doivent contenir au moins 30%. Il peut être associé au Marzemino, au Sangiovese ou au Barbera.

Depuis le XVIe siècle, les vignerons de la région de Valtènesi appellent leurs vins rosés «Claretto» ou «Chiaretto». Ce nom est étroitement lié à une histoire d’amour romantique. Il se transmet de génération en génération, tout comme la production de vin rosé dans cette merveilleuse région.

La légèreté d’esprit, le détachement, l’hospitalité, la culture ainsi que la beauté du paysage s’y combinent pour créer un style de vie heureux – la Dolce Vita – que l’on aime célébrer avec un rosé AOP à tout moment de l’année.

La mention traditionnelle «Chiaretto», principalement utilisée pour les vins rosés du lac de Garde, figure encore sur de nombreuses bouteilles. A partir de 2024, le terme «Chiaretto» sera supprimé de nos étiquettes», souligne Juri Pagani, coordinateur du consortium, «car le Valtènesi est un vin rosé. De plus, nous souhaitons à l’avenir n’utiliser que du Valtènesi. Notre communication est uniquement axée sur le Valtènesi.»



Plus d’informations sur le rosé de Valtènesi : www.consortiovaltenesi.it



© Cédric Skrzypczak - CIVP

La préparation du vin rosé en un coup d'œil

Pour vinifier du vin rosé, les vignerons ont besoin de beaucoup d'intuition. En plus de la qualité des raisins, le bon timing est également important. Et l'assemblage ! Ici, il faut beaucoup d'expérience pour obtenir un résultat parfait. Voici les deux méthodes les plus importantes utilisées en Provence et dans la région du Val d'Aoste pour l'élaboration des vins rosés.

Macération

La méthode la plus répandue dans le monde pour élaborer un vin rosé est probablement la macération. Au cours de ce processus, les raisins sont légèrement écrasés afin que le premier jus s'écoule, libérant ainsi les colorants, les arômes et les tanins de la peau du raisin.

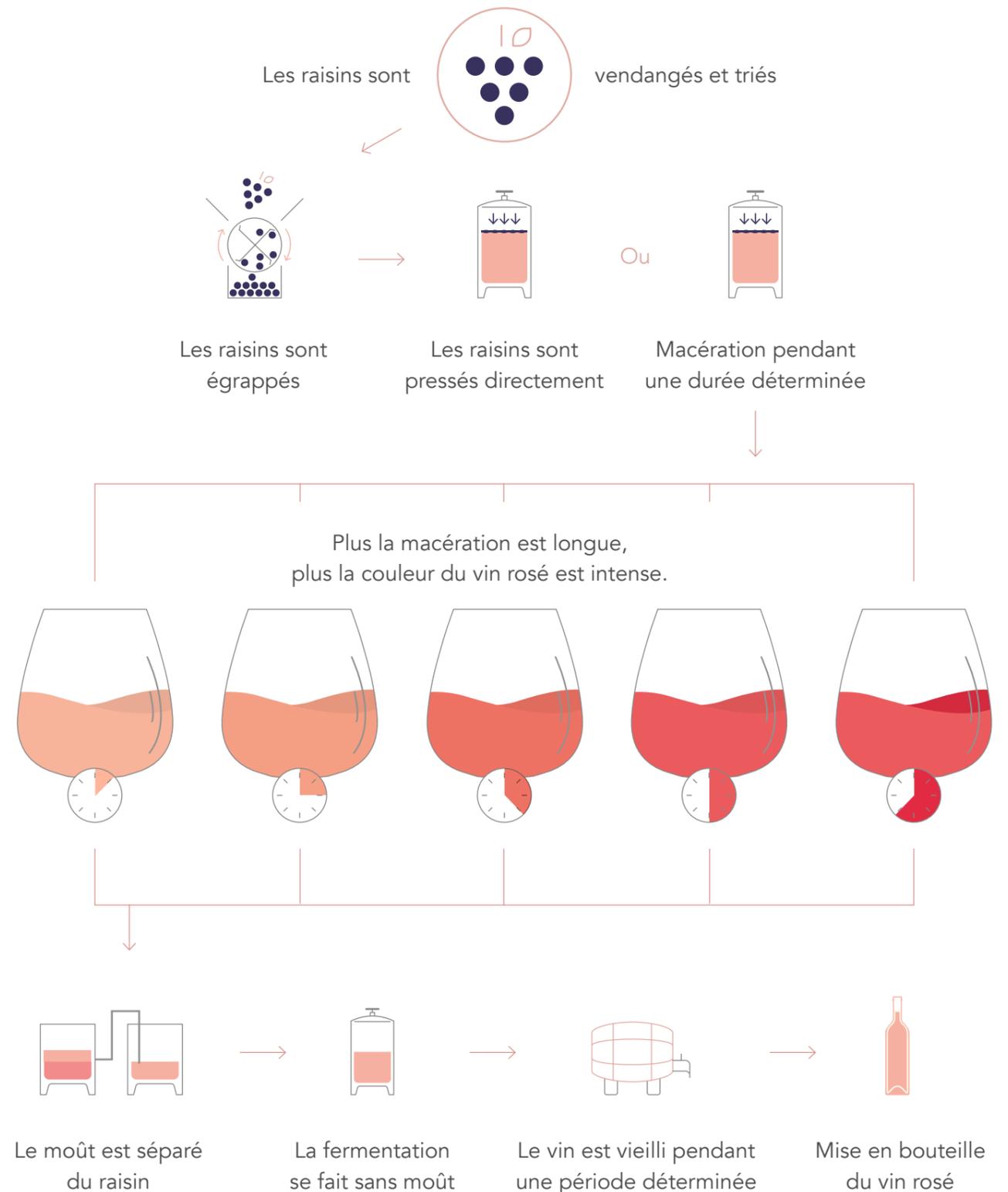
Ce mélange de composants solides du raisin flottant dans le moût est appelé macération. Plus le temps de macération est long, plus la couleur et le goût seront intenses par la suite. En règle générale, quelques heures suffisent pour obtenir le résultat souhaité. Cependant, tout est possible, de quelques minutes à trois jours. En fin de compte, cela dépend également de la nature du cépage, qui doit avoir la peau épaisse et être riche en tanins.

Le pressurage direct

Au lieu de laisser le moût en contact avec les peaux pendant un certain temps, certains vignerons pressent directement les raisins rouges. Le jus n'est alors généralement que rose clair. Il est traité immédiatement. D'ailleurs, les domaines viticoles de Provence aiment utiliser cette méthode.

Si un vin rosé est particulièrement clair, on a généralement recours au pressage direct. En effet, les pigments de couleur ne sont pratiquement pas extraits des raisins. Cela n'a pas d'incidence sur le goût, qui est indépendant de la couleur. Le pressage direct est particulièrement populaire en Provence.

Vin rosé



Vin rosé AOP et ses cépages

Le rosé de **Provence** AOP est un assemblage de divers cépages, les trois principaux étant le Grenache, le Cinsault et la Syrah. Bien que ces variétés soient fondamentales pour le style provençal, d'autres variétés peuvent être ajoutées à l'assemblage, traditionnellement le Mourvèdre, la Cunoise, le Tibouren, le Cabernet Sauvignon, le Carignan, le Barbaroux, le Calitor et le Caladoc. Depuis 2021, le Rousseli, l'Agiorgitiko, le Calabrese, le Moschofilero et le Xinomavro sont également autorisés dans l'assemblage.

Grenache

Le **grenache** est un partenaire de cuvée recherché pour les vins rosés d'appellation d'origine protégée, avant tout en raison de sa vive acidité. Il apporte structure et rondeur au vin. En plus des arômes de baies, ce cépage peut aussi apporter des notes épicées.

Cinsault

Bien que les baies du **Cinsault** soient presque noires, leur jus est presque incolore. Si l'on presse directement les raisins sans macération, on obtient un beau moût rose pâle. Les vignes s'adaptent très bien au sol schisteux pauvre et sec et donnent des vins frais, délicats et fruités. Le Cinsault présente de merveilleux arômes de myrtille et de mûre, ainsi que de belles notes d'herbes.

Syrah

Comme ce cépage est très coloré, les vins rosés AOP issus de la **Syrah** sont généralement assez foncés. Avec ses tanins riches, ce cépage apporte de la structure au vin et peut faire ressortir une touche acidulée d'olives et de poivre. Le côté fruité n'est pas non plus négligé. Des notes subtiles de baies confiturées dessinent ici le profil aromatique.

Grenache
Cinsault
Syrah
Mourvèdre
Groppello
Marzemino
Barbera
Sangiovese

Le cépage le plus important dans le **Valtènesi** est sans nul doute le Groppello Gentile. Il façonne le profil des rosés AOP locaux, mais les viticulteurs peuvent également assembler leurs vins avec du Marzemino, du Barbera et du Sangiovese pour leur donner certaines caractéristiques.

Groppello Gentile

Ce cépage autochtone doit être présent dans au moins 30% de chaque vin rosé AOP. Le **Groppello Gentile** séduit par ses nuances florales de fleurs de rose, mais il apporte également au vin des arômes fruités et d'agrumes tels que la fraise, la framboise, l'orange, la mandarine ou le pamplemousse. On y trouve également des notes de miel d'acacia et d'épices douces.

Marzemino

Un autre cépage moins connu d'Italie qui apporte non seulement des notes fruitées mais aussi des notes légèrement amères. Ce qui lui confère une belle fraîcheur. Le **Marzemino** impressionne avant tout par ses arômes de prunes noires et de cerises noires et sa couleur très intense.

Barbera

Le **Barbera** est un cépage à la peau fine, c'est pourquoi il n'apporte que peu de tanin au vin et ne dégage pas beaucoup de couleur – idéal pour le vin rosé AOP ! Il impressionne avant tout par ses nuances fruitées de cerises sauvages, de vanille et de cassis.

Sangiovese

Grâce à son acide tartrique élevé, le **Sangiovese** apporte beaucoup de fraîcheur au vin. Mais il y a aussi les notes vives de cerise, de groseille, de canneberge et de mûre. S'il y a un soupçon de violette dans le rosé, c'est que le Sangiovese y est aussi pour quelque chose.

Vins rosés AOP -
Idéal avec toutes
sortes de plats



Que ce soit dans le jardin, sur le balcon ou comme compagnon de coucher de soleil sur la plage – même seuls, les vins rosés AOP de la Provence française et du Valtènesi italien sont un grand plaisir.

Ces vins d'appellation d'origine protégée sont également d'excellents accompagnements pour toutes sortes de plats délicieux !

Rosé et entrées

De la soupe à l'antipasti en passant par la salade, le rosé d'appellation d'origine protégée se marie parfaitement avec toutes les entrées.

Les vins rosés aux nuances fruitées se marient bien avec les soupes épicées, par exemple, tandis qu'un bon gaspacho s'accompagne d'un vin minéral.

Avec les antipasti, le verre peut être un peu plus corsé. Et avec les salades, un vin rosé européen peut même résoudre la quadrature du cercle du plaisir.

Grâce à la légère acidité de la plupart des vins, ils s'harmonisent parfaitement avec les vinaigrettes et autres.

Buon
appetito



Bon
appétit

Rosé et viande

Les sommeliers du monde entier le prêchent depuis des années : Le vin rouge avec la viande rouge, le vin blanc avec la viande blanche.

Un vin rosé européen avec AOP, cependant, jette un pont culinaire entre ces deux mondes. S'il a un peu plus de corps, il peut accompagner les plats de gibier et d'agneau les plus copieux.

S'il est plus élégant, il accompagnera à merveille le magret de canard grillé ou le veau tendre.

Mais les vins rosés européens, avec toutes leurs différentes facettes, sont aussi un grand plaisir avec le porc et la volaille !

©Céline RIVIER – CIVP

Rosé et poissons et fruits de mer

C'est le grand classique du plaisir par excellence : une bouillabaisse du sud de la France et un rosé de Provence.

Tout aussi légendaire est l'association italienne de la dorade grillée et du rosé de Valtènesi. Mais grâce à leur diversité et à leur grande qualité, les rosés européens AOP se marient avec de nombreux plats fraîchement pêchés dans la mer.

Un rosé minéral, par exemple, s'harmonise parfaitement avec les nuances salées des sushis, des moules ou des crevettes.

Les rosés fins et fruités, quant à eux, sont un régal avec les poissons nobles comme le sandre, la truite, le flétan ou la sole.

©francoismillo.com – CIVP

Rosé et légumes

Bienvenue dans le monde des délices végétariens ! Qu'il s'agisse de poivrons, de tomates, d'aubergines, de courgettes ou de champignons, les vins rosés européens avec AOP sont un partenaire culinaire idéal pour les légumes.

Même les artichauts peuvent être merveilleusement combinés avec un bon rosé fruité !

La richesse des idées est sans limite.

Car il existe vraiment un rosé parfaitement adapté à chaque légume.

Rosé et desserts ou fromages

Avez-vous déjà combiné un rosé européen avec des figues sucrées ou des abricots mûrs ?

Tout particulièrement s'ils ont des notes minérales subtiles contrastant merveilleusement avec une touche sucrée.

Il en va de même pour les fromages doux et piquants – du fromage de chèvre au camembert ou au parmesan.

Ici, les vins rosés fruités avec AOP sont un atout majeur.



Le service public fédéral belge pour la santé publique a publié des directives pour une alimentation saine et équilibrée. Plus d'informations ici.

PRESS CONTACT:

SOPEXA S.A., BELGIQUE
RUE BARA, 175 | 1070, ANDERLECHT
HELLO.SOPEXABNL@SOPEXA.COM

Cofinancé par l'Union européenne. Toutefois, les points de vue et les opinions exprimés sont uniquement ceux de l'auteur ou des auteurs et ne reflètent pas nécessairement ceux de l'Union européenne ou de l'Agence exécutive pour la recherche européenne (REA). Ni l'Union européenne ni l'autorité subventionnaire ne peuvent être tenues responsables.



VINS ROSÉS AOP D'EUROPE

*Bien plus
qu'une Couleur*