

Le Rosé – un songe d’une nuit d’été

Avec les premiers rayons de soleil ce vin léger revient en force

PAR LAURE GOEDERT

Le Luxembourg a une renommée internationale pour ses excellents vins blancs, que ce soit le célèbre Riesling, l’attrayant Rivaner ou le Pinot blanc racé, leur popularité est énorme. Le Rosé et le vin rouge ne présentent que 10 %, de la viticulture nationale. Lorsque la température monte et les tables sur les belles terrasses ensoleillées se dressent, le Rosé passe sur le devant de la scène.

Pendant les mois de printemps et d’été, ce vin rafraîchissant se déguste avec prédilection. Le long de la Moselle luxembourgeoise, le Rosé produit n’est pas homogène, le Rosé typique n’existe donc pas, ce qui peut être perçu comme une force, voire une richesse, car garant de diversité. Cela s’explique principalement par la grande diversité des sols dans la vallée et par les différents procédés d’élaboration.

D’une part, cette boisson agréable peut être obtenue par un assemblage de cépages rouges et de cépages blancs



Pour les fêtes et les occasions spéciales, le crémant Rosé s’apprête particulièrement bien.

(PHOTO:
CARLO RINNEN)

issus de l’appellation d’origine protégée – Moselle Luxembourgeoise (AOP). D’autre part, en laissant reposer les jus en contact avec les pellicules des raisins rouges, plus précisément à partir des cépages Pinot noir, St Laurent ou Gamay, cette opération traditionnelle s’intitule «op der Meisch». Ainsi son élégante robe rose est obtenue et son éclat sera plus ou moins vif selon la durée de cette action. Les saveurs exquises et uniques reflètent le savoir-faire des vigneron.

La base la plus courante pour les Rosés autochtones est le Pinot Noir, mais de nouvelles tendances voient le jour régulièrement et garantissent des arômes frais et jeunes. Un autre favori constitue le Rosé-Elbling qui a comme origine les raisins de l’Elbling rouge. Les spécialistes parlent alors d’une mutation de l’Elbling blanc. Ce dernier convainc par sa fraîcheur et ses arômes qui rappellent les fruits. Autre variante, constitue le Pinot gris (gris de gris), obtenu à partir d’une macération très courte et donc à robe très claire, possédant des arômes très friands de petits fruits rouges.

Pour les fêtes et les occasions spéciales, le crémant Rosé s’apprête particulièrement bien, une expérience gustative hors du commun pour accompagner les apéritifs, les poissons, les crustacées, voire même les desserts. Effet garanti! Les chiffres des dernières années appuient l’idée que le Rosé est en vogue auprès d’un public de consommateurs très hétéroclites: 2012: 261.000 litres ont été produits, l’année qui suit 273.000 litres, 2014: 290.000 litres et pour la cuvée 2015, les producteurs s’attendent à dépasser les 300.000 litres, donc une évolution positive et constante qui donne espoir à un futur prometteur.

Ce succès est dû à la polyvalence de ce vin: que ce soit lors d’un barbecue entouré de ses proches un beau dimanche après-midi, pour accompagner des entrées chaudes ou froides aux accents du sud au restaurant ou simplement se régaler d’une excellente pizza entre amis, le rosé luxembourgeois s’adapte parfaitement à toutes les occasions. Ou rattache-t-on le secret de son succès aux souvenirs de vacances d’été?