

La guerre des rosés



En France, la couleur plus ou moins vive du vin rosé dépend surtout de son temps de macération. Il peut être obtenu par saignée ou par pressurage direct.

irréductibles Gaulois. C'est sans doute ce que disent la plupart des membres de la Commission européenne qui souhaitent modifier le système d'étiquetage des vins rosés. Pour aider les producteurs européens à conquérir de nouveaux marchés, Bruxelles souhaite en effet autoriser la production de vin rosé par coupage de vin rouge avec du vin blanc. Ce que font déjà nombre de produc-

teurs du Nouveau monde. Mais la France, en particulier les producteurs du Sud-Est, s'y oppose de manière catégorique. Mettant en avant les méthodes traditionnelles de production du rosé : macération courte, saignée ou pressurage direct. Pour trouver un compromis, la Commission européenne a proposé à la France d'instaurer deux nouvelles mentions pour l'étiquetage des bou-

teilles : "rosé traditionnel" et "rosé par coupage". Ce compromis ne satisfait pas le gouvernement français. Il faut dire que la mention "rosé par coupage" ne devrait figurer que sur les vins rosés produits et vendus en France selon la technique du mélange blanc-rouge. Nos voisins européens pourraient ainsi commercialiser en France leurs "rosés coupés" sans apporter cette mention. La Commission doit rendre son verdict le 27 avril prochain.