

## Niveau débutant – Chapitre 3 – La robe du vin

Le vin français est blanc, rouge ou rosé. Nous allons examiner dans cette partie les grandes caractéristiques des vins blancs, rouge et rosé dans leur procédé de fabrication, dans leur aspect esthétique – on parle pas de couleur mais de robe du vin - puis dans leur goût.

Mais d'abord, une question se pose : pourquoi s'intéresser à la robe du vin ?

- Pour ne pas avoir de mauvaise surprise : la couleur du vin est un indice de sa qualité. Malheureusement, les bouteilles sont teintées pour éviter l'oxydation du vin avec la lumière du soleil, mais dans un restaurant, vous aurez déjà une idée avant même d'avoir porté le vin à votre bouche. Un fait est certain : plus un vin est clair, moins il sera bon. L'inverse n'est pas nécessairement vrai. Le vin évoluant avec l'âge il nous donnera également une précieuse indication lorsqu'on a oublié une bouteille dans sa cave à vin : ce vin est-il encore comestible ?
- Elles renseignent aussi l'oeil d'un expert sur le ou les cépages utilisés, la région de production, la maturité des raisins lors de la cueillette, les techniques de vinification et d'élevage et, enfin, l'âge relatif du vin. Mais il faut beaucoup d'expérience pour en arriver là.
- Mais c'est surtout un plaisir que d'apprécier la robe d'un vin. Nous y reviendrons lorsque nous aborderons le chapitre sur la dégustation du vin. Traditionnellement, les français apprécient successivement la robe du vin, son odeur puis son goût. Il est très rare de goûter un bon vin dont la robe est laide, de même qu'il est impossible de rencontrer un bon vin qui sente mauvais.

### A. Des procédés de fabrication différents

La couleur du vin dépend principalement du cépage utilisé. Les cépages blancs (chardonnay, riesling, sauvignon blanc, etc.) donnent du vin blanc et les cépages rouges (cabernet sauvignon, merlot, pinot noir) donnent du vin rouge.

À l'exception de rares cépages dits teinturiers, la pulpe de tous les raisins est à chair blanche. Ce qui fait la différence entre un cépage blanc et un cépage rouge, c'est la couleur de leur peau. La peau des raisins rouges contient des pigments – les anthocyanes – qui donnent sa couleur au raisin. La peau des cépages blancs est dépourvue de tels pigments.

Un processus vraiment différent est donc à l'origine de la couleur des vins :

- Pour faire du vin rouge, le vinificateur laisse les peaux dans la cuve de fermentation. Par simple macération, et aussi grâce à la chaleur de l'alcool, les pigments passent des peaux de raisin au liquide, qui prend ainsi une teinte rouge plus ou moins intense. Plus la température de la cuve du vinificateur est élevée et plus le processus de fermentation dure longtemps, plus la couleur du vin est intense.
- Pour faire du vin blanc, les peaux ne sont pas utilisées. Les grains de raisin sont pressés pour extraire le jus blanc qui subira seul la fermentation. Le vin est donc vinifié sans la peau.






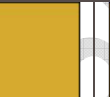

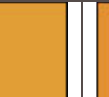


- Contrairement à ce qu'on peut penser, le vin rosé n'est pas obtenu par le mélange de vin rouge et de vin blanc. D'ailleurs, cette méthode est interdite en France sauf en Champagne. En fait, le rosé est issu de cépages rouges. Tout commence comme pour faire un vin rouge : la fermentation avec les peaux a lieu et lorsque la couleur désirée est obtenue, le vinificateur retire les peaux de la cuve et la fermentation se poursuit donc sans les peaux comme pour un vin blanc.

## B. La « robe du vin »



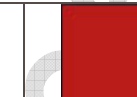

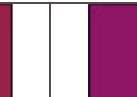


Pour parler de la couleur du vin, les amateurs utilisent traditionnellement le terme « robe du vin ». Mais si l'expression est jolie, elle confond deux notions : la teinte et l'intensité du vin. La teinte, c'est la couleur à proprement parler et l'intensité, c'est la profondeur de cette couleur. Commençons par la teinte.

### a) La teinte du vin

La couleur du vin est en fait beaucoup plus complexe que la simple distinction entre blanc, rouge et rosé. Dans chacune de ces catégories, la teinte du vin peut offrir un large éventail de coloris. Retenez simplement qu'il existe une multitude de nuances identifiées. A titre indicatif, voici quelques-uns des adjectifs qu'on peut utiliser.

									
Jaune Vert	Jaune Paille	Or Vert	Or Pâle	Or Jaune	Doré	Vieil Or	Ambré Clair	Ambré Foncé	Roux

						
Framboise	Cerise	Rubis	Pourpre	Violet	Grenat	Tuilé

La robe du vin évolue également avec l'âge. D'une façon générale, la couleur devient de plus en plus foncée.

Un vin rouge jeune de couleur rouge violacé (violet) va devenir rouge orangé puis tuilé.

Les blancs vont devenir doré avec l'âge et les vins liquoreux (tel que le Muscat) vont devenir ambré.

En jeunesse, le vin blanc est verdâtre, paille, jaune ou doré. À maturité, il est ambré, parfois fauve. Un vin blanc passé est brun. Le jeune rosé est grenadine ou framboise. Trop vieux, il passe à l'orangé et à une teinte proche de la pelure d'oignon.

Le contact avec le soleil et avec l'air provoque aussi un changement de couleur.

### b) L'intensité du vin

Quelle que soit la teinte, les rouges comme les blancs présentent aussi une grande variété d'intensités. Le rouge va du presque noir (on dit un vin d'encre) au plus clair. De même, les blancs, dont la profondeur peut aller du plus intense au plus léger. Pour décrire l'intensité de la couleur d'un vin, le vocabulaire suivant est utilisé :

clair - léger - pâle - moyen - foncé - opaque – noir

Si la teinte d'un vin évolue avec l'âge de ce vin, l'intensité de la couleur se modifie aussi. Plus un vin rouge est vieux, plus il pâlit. Pour le blanc, c'est le contraire, plus le vin avance en âge, plus sa teinte est intense et foncée.

### **C. Les caractéristiques principales des vins suivant leur robe**

Le vin blanc, vinifié sans les peaux, est un vin plus simple que le vin rouge. Ce dernier est plus complexe, parce que les peaux, en plus des anthocyanes, contiennent aussi des tannins, qui donnent plus de structure au vin rouge que ne peut en avoir le vin blanc.

Vinifié comme le blanc, le vin rosé ne contient pas – ou très peu – de tannins. Sa structure est donc très semblable à celle du vin blanc.