

ROSORANGE 2023: L'INNOVATION AU SERVICE DU PLAISIR

UN VIN INNOVANT

Jean-Claude Mas persiste et signe. Dès 1998, il élaborait un Chardonnay vinifié en rouge. Puis ce fut un vin orange, bien avant que l' ancestrale méthode géorgienne ne fasse des émules chez ses voisins européens et ne rencontre le succès sur les tables hexagonales. Depuis deux ans, il propose RosOrange, un mariage étonnant de vins rosés et oranges, pour le meilleur et pour le ... plaisir. Car celui qui ne craint pas de casser les codes ne cherche pas à convaincre mais à séduire. Il le sait : « l'innovation ne doit pas être comprise mais embrassée ».

Les raisins, cultivés en agriculture biologique, affichent des grains rouges, blancs et gris. Dans le millésime 2023, le Cinsault (30 % de l'assemblage), le Grenache noir (25 %) et une partie du Grenache gris (20%) sont vinifiés en rosé de pressurage direct.

Les variétés blanches, Macabeu (15 %) et Vermentino (10%), ainsi que la seconde partie du Grenache gris, sont égrappées.

La macération des raisins blancs fermente sur peau, sur marc durant 6 jours à une température contrôlée apportant de la matière et une teinte légèrement ambrée. Les deux tiers de la fermentation alcoolique sont réalisés sur marc puis, à mi-fermentation, le jus est pressé et réincorporé à la partie conçue en rosé. Les deux couleurs ainsi assemblées terminent ensemble de fermenter avant d'être élevées deux mois en cuve inox.



... gourmand

Le résultat dans l'élégante bouteille ? Un vin au potentiel de garde de plusieurs années, qui combine la complexité du vin orange et la facilité d'accès du rosé.

Il s'ouvre au nez sur des notes d'agrumes confits (écorce d'orange et de coing), enrichies de nuances amandées qui rappellent le noyau de cerise. Sa texture souple emplit la bouche, portée par des arômes de fruits exotiques (litchi). À cette matière riche et puissante répond une fraîcheur bienvenue, un équilibre cher au vinificateur Jean-Claude Mas. Et la vague onctueuse qui tapisse le palais laisse, en se retirant, de fins amers, tout à la fois souvenirs du plaisir bu et, par le léger assèchement qu'ils procurent, invitations à y revenir.

“UNE FRAÎCHEUR BIENVENUE, UN ÉQUILIBRE CHER À JEAN-CLAUDE MAS.”

... et dans l'ère du temps

L'époque est aux tannins sages et ce vin bien vinifié et bien élevé répond à cette demande de légèreté. Il se prête à une consommation plus spontanée, à l'heure de l'apéritif ou autour d'un buffet, et à l'évolution de nos habitudes culinaires. Servi frais (à 12°C), il se marie parfaitement avec un plateau de fromages à pâte molle, une cuisine végétale ou des plats asiatiques épicés.

En alliant vivacité et gras, il s'accorde avec la saveur umami dont abondent les sauces soja ou de poissons fermentés. Un avis partagé par les principaux concernés: c'est sur le marché japonais que la cuvée a été lancée.

