

Une consommation rafraîchie pour les vins AOC des Côtes du Rhône

Rafrâchir les vins rouges avant leur consommation : LA bonne manière de déguster pour les AOC Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages.

Vignerons et négociants préconisent vivement aux professionnels (restaurateurs, cavistes, sommeliers, ...) et aux consommateurs, notamment celles et ceux de la jeune génération, le respect de la température optimale pour le service de leurs vins.

Les vins rouges de l'AOC Côtes du Rhône représentent 88% de la production totale et la consommation de vin baisse pour l'ensemble des régions viticoles françaises. Face à cette situation, les vignerons et négociants de l'AOC Côtes du Rhône tiennent à **inciter le plus grand nombre à casser les codes de la consommation traditionnelle en rafraîchissant les vins avant leur dégustation.**

Bien que les vins des Côtes du Rhône possèdent une vivacité naturelle à l'effet désaltérant, leur température de service est primordiale. S'il est entendu que l'on doit rafraîchir les vins blancs et rosés, le réflexe de placer les vins rouges au frais est beaucoup moins automatique. Pourtant, ceux-ci bénéficient d'un tel refroidissement. **Consommer un vin rouge rafraîchi permet d'en ressentir tous les arômes et d'en préserver la qualité.**



On n'insistera jamais trop sur l'importance de la température de service du vin. Trop chaud ? Le fruit s'estompe, l'alcool prend le dessus. Trop froid ? Les tanins se durcissent et il devient quasi impossible d'apprécier la subtilité des arômes. **Ainsi, les vignerons et négociants des AOC Côtes du Rhône suggèrent de rafraîchir les vins rouges pour en faire ressortir le côté fruité, sans dénaturer le vin. Il en devient plus gourmand, plus désaltérant.**

Plusieurs éléments du terroir rhodanien apportent cette fraîcheur aux vins pour un résultat des plus séduisants. Pour compléter, la température de service adéquate est primordiale afin de **maximiser le plaisir de la dégustation.** Voici donc des méthodes pour apprécier au maximum les vins des Côtes du Rhône.



CÔTES DU RHÔNE

- « La règle du 20-20 » proposée pour les vins AOC des Côtes du Rhône

La règle veut que :

> **les vins rouges** soient servis autour de **15 - 16 °C** ;

> **les blancs** ne soient pas servis trop froids. L'idéal est de viser entre **9 et 11 °C**.

Même jusqu'à 12 °C pour des vins blancs plus structurés gorgés de soleil du sud de la région.

Le moyen le plus efficace pour rafraîchir une bouteille rapidement est de la plonger dans **un seau rempli d'eau et de glaçons**. Pour accélérer encore le processus, il faut **ajouter une poignée de gros sel à l'eau glacée**, qui permet d'abaisser la température de l'eau de quelques degrés supplémentaires.

Autre procédé peut-être plus simple encore et surtout, facile à mémoriser, **la règle dite du 20-20 qui consiste à :**

> sortir les vins blancs du réfrigérateur 20 minutes avant le service

> placer les vins rouges au réfrigérateur 20 minutes avant le service

- **Des éléments naturels de fraîcheur propres aux terroirs des AOC Côtes du Rhône**

La chaleur du climat méditerranéen, présente dans la région, permet un mûrissement adapté aux cépages. On pourrait croire, à tort, que de telles conditions compromettent l'élaboration de vins frais et équilibrés. Ce serait sous-estimer **l'importance du Mistral, qui rafraîchit les vignes jusqu'à 150 jours par année, tempérant ainsi les chaleurs estivales, limitant les risques de champignon et favorisant en même temps, les bonnes pratiques environnementales**. Ce vent provoque une évaporation importante, qui ensuite concentre le sucre et l'acidité à l'intérieur des raisins.

Les sols d'argile et sablonneux apportent une finesse caractéristique des vins de l'appellation alors que les sols plus riches offrent la possibilité aux racines de la vigne de s'infiltrer en profondeur dans ses fissures pour atteindre l'eau. Cela favorise les échanges entre la plante et les composants minéraux du sol. La finesse, la longueur en bouche et la complexité aromatique des vins des Côtes du Rhône sont donc le résultat d'éléments de terroir uniques dont le vin est issu.

A l'heure où la jeune génération perçoit parfois l'univers du vin comme traditionnel et élitiste, **l'AOC Côtes du Rhône parle, de manière simple, à cette cible, en assouplissant la pression culturelle sur la consommation de ce produit patrimonial et en proposant une dégustation à la fois décomplexée et plus qualitative** ; une consommation rafraîchie, quelle que soit la saison, rend les vins à la fois plus accessibles, plus gourmands, plus désirables.

Un autre moyen de moderniser et de valoriser les vins de l'AOC Côtes du Rhône.