



Vers une révolution légère: Vin De France, la dénomination des rouges légers

Qu'entend-on par « rouge léger » ?

L'expression « rouge léger » désigne des rouges qui, par leur degré d'alcool et/ou leur profil sensoriel, se distinguent des rouges dits puissants, notamment les vins tanniques. On recommande aussi de les servir à une température entre 10 et 12 °C.

Diversité des « rouges légers »

Les rouges légers recouvrent à la fois :

- **des rouges issus de cépages naturellement peu tanniques** : La Petite Parcelle de Cinsault (Romain Portier), Le Grolleau Noir de La Grange aux Belles, Miss Gamay de Famille Descombe, Le Rouge Osé Les Janelles de Delaunay Vins & Domaine, Le Roi Cinsault de Calmel & Joseph, etc.
- **des rouges issus de partis pris audacieux** : Le Chouchou de Gérard Bertrand et son Trouble, Le Tourbillon de la Vie de Jean-Philippe Padié, RouZe de Beauregard-Mirouze, Tu vin plus aux soirées de Fabien Jouve, etc.
- **des rouges issus de l'assemblage de raisins blancs et rouges** : L'Allumée Rouge de Maison Advinam, Boogie Woogie d'Aubert & Mathieu, etc.

Émergence d'une catégorie « rouges légers »

On observe en effet une demande croissante selon les professionnels : le Wine Trade Monitor 2024 mentionne les « vins légers » comme une catégorie montante, notamment en Allemagne (41 % estiment que les ventes vont progresser), au Royaume-Uni (35 %) ou aux États-Unis (27 %).

VDF la dénomination des rouges légers

Les nouvelles tendances porteuses sont toutes signées Vin De France. Choix des cépages, méthodes de vinification, goût... Vin De France est la dénomination qui offre l'espace de liberté aux vignerons et aux winemakers pour concevoir des vins créatifs, expérientiels à l'image des rouges légers, frais et fruités.

L'espace d'expression offert par Vin De France passe également par le packaging où les étiquettes se distinguent par leur modernité et leur caractère divertissant.

Ainsi, Vin De France est perçu comme la dénomination des rouges légers.



ANIVIN DE FRANCE

Association Nationale Interprofessionnelle

VDF

- DEPUIS 1995 -
Les Jamelles



DÉCOUVREZ UNE FAÇON INÉDITE DE DÉGUSTER LE VIN ROUGE AVEC LA NOUVELLE CRÉATION LES JAMELLES : ROUGE OSÉ. LAISSEZ-VOUS TENTER PAR UN ROUGE LÉGER, VIF ET GOURMAND, QUI ALLIE PLAISIR ET GRANDE BUVAIBILITÉ. UN VIN À DÉGUSTER SELON VOS ENVIES : À TEMPÉRATURE, BIEN FRAIS OU MÊME AVEC DES GLAÇONS !

Catherine Delaunay



LES INNOVATIONS
ROUGE OSÉ



ROUGE OSÉ

VIN DE FRANCE

CÉPAGES

Grenache, Syrah et Caladoc

TERROIRS

Les raisins proviennent de vignes principalement plantées dans la plaine de l'Aude, qui apportent longueur et structure, et de l'Ouest héraultais dont les sols riches en calcaires contribuent à la richesse aromatique et fraîcheur du vin. Le terroir argilo-calcaire du massif des Corbières, exposé à un climat ensoleillé et influences maritimes, apporte quant à lui de la rondeur et du volume.



- UNE VINIFICATION SPÉCIFIQUE ENTRE LE ROUGE ET LE ROSÉ
- UN VIN GLOUGLOU QUI PRIVILÉGIE LA BUVAIBILITÉ ET LE PLAISIR
- UNE GRANDE LIBERTÉ DE CONSOMMATION : TEMPÉRATURE, ACCORDS ...

VDF



ANIVIN DE FRANCE
Association Nationale Interprofessionnelle



VDF



MISS GAMAY : GAMAY NOIR

Fondé dans le Beaujolais en 1905, ce domaine familial représenté par la cinquième génération, est fortement engagé dans l'agroforesterie, l'agriculture régénérative et les vinifications peu interventionnistes.

TERROIR

Granite et sols sablonneux donnant des terres légères, acides, composées de beaucoup de sable et d'un petit peu d'argile. Climat tempéré avec un ensoleillement favorable, mais avec de fortes variantes dues aux conflits entre influences océanique, continentale et méditerranéenne.

Gamay 100%.

VINIFICATION

Vendanges manuelles avec un tri à la vigne et à l'arrivée en cave. Vinification semi carbonique en grappes entières avec peu de macération pour garder un côté très fruité. Elevage 8 mois en cuve inox.

DÉGUSTATION

- ROBE : Rubis à reflets pourpres.
- NEZ : Arômes de fruits rouges
- BOUCHE : Ronde, gourmande et bien équilibrée.
- ACCORDS METS & VINS : salades, pizzas...
- TEMPÉRATURE DE SERVICE : 13 – 15° C

VDF



AN VIN DE FRANCE

Association Nationale Interprofessionnelle

VDF

LE CHOUCHOU BIO VIN DE FRANCE



Créations



PRÉSENTATION

Le Chouchou répond aux nouvelles tendances de consommation : un vin tendre, léger et frais. C'est l'alternative idéale qui casse les codes de consommation du vin rouge : un faible degré en alcool, une température de dégustation aussi fraîche que ses arômes, et des notes rayonnant en bouche qui rappellent un panier de fruits frais.

Les raisins de cette cuvée gourmande proviennent des terroirs d'altitude des Cévennes où les vignobles créent des paysages d'exception.

Le Chouchou est le compagnon idéal de tous vos moments conviviaux.



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Issu de raisins bios d'un terroir cévenol en altitude et de parcelles des Pyrénées Orientales, ce rouge léger est certifié AB. Les raisins sont récoltés au petit matin lorsque les températures sont au plus bas. Le Grenache majoritaire est ensuite mis en cuve pour une macération d'une journée pour extraire la couleur et les arômes de fruits mais pas les tanins, puis une fermentation à température régulée. Dès la fin de la fermentation malolactique, le vin est clarifié pour un élevage de 3 mois en cuve.



NOTES DE DÉGUSTATION

Cette cuvée séduit par sa tendresse et sa texture soyeuse.

La robe est rubis avec de beaux reflets.

Le nez dévoile des arômes subtils de fruits rouges, mûrs et de notes florales. En bouche, les saveurs de fraise et de cerise fraîche se marient à une touche d'épices de la syrah, avec des tanins doux et bien intégrés.

A déguster très frais, sur des tapas, en apéritif, idéal en accompagnement de cuisine italienne ou une planche de charcuterie.

www.gerard-bertrand.com



ENCÉPAGEMENT

Grenache, Syrah,
Cinsault



Narbonne



GÉRARD BERTRAND



VDF



ANIVIN DE FRANCE

Association Nationale Interprofessionnelle

VDF

TROUBLE ROUGE VIN DE FRANCE



Créations



PRÉSENTATION

Trouble, bio et végétal, ce vin défie la norme et brise les conventions.

Son aspect intrigant. Il crée l'envie de lever ce surprenant voile de mystère pour s'adonner à de nouveaux plaisirs.

En bouche, il devient plus étonnant encore. Sa texture, son toucher matieré, associés à l'intensité de ses arômes offre une nouvelle expérience de dégustation.



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont récoltés séparément à maturité optimale en fonction des dégustations de baies avant les vendanges.

Les cépages sont vinifiés séparément.

Une partie de la Syrah est macérée à froid afin de préserver l'intégrité des arômes tandis que le reste de la Syrah et le Grenache sont en macération traditionnelle (vendange égrappée).

Les vinifications se font sous contrôle des températures (maximum 25°C).

Le vin n'est ni filtré ni clarifié pour lui permettre de rester trouble.

L'élevage se fait en cuve pour conserver les arômes fruités.



NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin rouge, issu d'un assemblage de Syrah et de Grenache, se distingue par ses arômes de fruits rouges et noirs, tels que le cassis, la mûre et la framboise.

Il présente une belle structure en bouche, offrant une sensation veloutée supportée par des saveurs fruitées.

Un vin original qui ravira les amateurs de rouges légers. Peut être servi frais.

A déguster avec des côtelettes d'agneau grillées ou un risotto aux asperges.



ENCÉPAGEMENT

Grenache noir, Syrah



Narbonne



GÉRARD BERTRAND

www.gerard-bertrand.com

VDF



ANIVIN DE FRANCE

Association Nationale Interprofessionnelle

VDF



LE ROI CINSAULT

Rouge vif léger avec de beaux reflets brillants. Le nez est gourmand et croquant sur des notes de framboise fraîche, d'abricot et de mangue pour finir sur le laurier, le poivre noir et la menthe fraîche. Peu tannique sur une texture souple et légère, la bouche nette, droite, exprime la fraise des bois, le cassis, des fruits secs, l'amande fraîche puis s'élève sur une finale marquée par la fleur de thym, l'anis étoilé et une belle minéralité. C'est bien le Cinsault qui est élevé au rang de Roi des cépages dans ce nouveau vin libre et naturel. Le Roi Cinsault, vive le roi !

FICHE TECHNIQUE



Appellation
Vin de France

Millésime
2023

Cépages
100% Cinsault

Degré
12 % alc. /vol

Terroir
Argilo calcaire.

Vinification
Tout le processus de vinification est effectué sans aucun ajout de sulfites. Les raisins sont récoltés à la main, éraflés et non foulés. La fermentation alcoolique est spontanée, avec une température de fermentation régulée à 24 ° C pour une durée de 10 jours. De très légers remontages sont effectués de manière journalière. Une fois la fermentation alcoolique terminée, la cuve est coulée immédiatement. La fermentation malolactique s'effectue dans les jours qui suivent.

Élevage
Cuve béton : 100 % du volume
Durée : 3 mois

VDF