

# Définir le vin séduction pour mieux l'élaborer

**Pour élaborer des vins séduction, il faut jouer de nos atouts, éviter tous les excès, rechercher l'équilibre et la franchise.**

> Le vin séduction, c'est d'abord et avant tout une boisson qui doit donner du plaisir au consommateur, qu'il soit néophyte ou connaisseur. C'est un vin qui doit être facile d'accès, à la portée de tous. Le terme boisson est important car ce type de vin doit être élaboré pour être bu et pas seulement dégusté. N'en déplaise aux partisans de la « prohibition », il faut produire des vins que les consommateurs ont envie de boire sans modération.

## Comment définir un vin séduction ?

Si l'on s'en réfère aux vins rouges plébiscités par une majorité de consommateurs, on peut utiliser les descripteurs suivants pour les qualifier.

- **La couleur** est un élément très important car la séduction commence toujours par le regard. L'aspect, la couleur pour un aliment sont synonymes d'appétence, ils doivent susciter l'envie.

La qualité de la couleur est plus importante que son intensité, elle doit être franche et vive plutôt que profonde et très intense. On recherche des vins colorés mais sans excès d'aspect brillant, sans note d'évolution.

- Les vins séduction doivent présenter des **caractères aromatiques** bien marqués et expressifs.

Ils sont francs au nez, leurs parfums sont agréables. Il faut éviter absolument tout défaut olfactif et plus particulièrement les notes de réduction toujours rebutantes (fermé, odeur sulfurée, notes animales, H<sub>2</sub>S...). Les arômes doivent être fruités mais attention : ce terme ne recouvre pas toujours les mêmes sensations pour les consommateurs et pour les professionnels du vin. Le caractère fruité qui doit être recherché, c'est un arôme bien marqué et intense qui peut rappeler le fruit rouge ou le fruit noir -plus ou moins mûr, cuit ou confituré - mais cela peut être aussi les arômes du bois avec des notes vanillées, café, chocolat... et même les épices.

- **En bouche**, ce vin est rond, suave, d'une douceur agréable, il doit donner une impression de sucrosité en attaque. Mais rond n'est pas synonyme de mou, l'acidité doit être suffisante pour conférer au vin de la fraîcheur.

On pourra le qualifier de souple, gouleyant, gourmand, soyeux, velouté... ce qui indique que les

tanins sont fins, fondus, le vin séduction n'agresse pas les papilles du consommateur.

## Comment élaborer des vins séduction en Vallée du Rhône ?

La Vallée du Rhône dispose de nombreux atouts, notre région de production est en mesure d'élaborer facilement ce type de vins à condition de raisonner l'itinéraire œnologique en conséquence.

On pourrait imaginer les six commandements de la vinification « séduction » :

- Anticiper, c'est-à-dire orienter tous ses choix en fonction de cet objectif produit.

- Sélectionner et assembler les cépages les mieux adaptés.

Le Grenache apportera la rondeur, le gras, la Syrah la couleur et le fruit. Les autres cépages seront utilisés en fonction des caractéristiques du millésime. Dans tous les cas, l'idéal est l'assemblage. Saisissons l'avantage d'être dans une région multi-cépages.

- Toujours vendanger à maturité, sans rechercher forcément la sur-maturité, est l'étape fondamentale qui va conditionner la réussite du vin. Les étapes suivantes ne pourront jamais corriger un défaut de maturité.

- Piloter la vinification avec doigté, en surveillant l'évolution des arômes et la perception des tanins. On se gardera de tous les excès : température, extraction, manipulation, durée de macération...

- Protéger le vin en cours d'élevage contre les excès de température ou l'oxygène qui font vieillir le vin prématurément. L'objectif est la préservation des arômes fruités.

- Embouteiller précocement, lorsque le vin est épanoui et qu'il est encore sur le fruit. Maîtriser les conditions techniques de l'embouteillage : bouchage, apport d'oxygène, gaz carbonique...