

BY MICHEL CHAPOUTIER

Rouge Clair : éclatant de fraîcheur !

Précurseur dans bien des domaines, Michel Chapoutier n'a de cesse de promouvoir le vin auprès d'un public toujours plus large. Il le prouve à nouveau avec Rouge Clair, un vin rouge qui peut se servir sur glace, pour répondre aux nouveaux modes de restauration et de consommation.



Désenclaver le vin

Pendant plus de 400 ans, c'est le degré alcoolique qui a donné l'impression de qualité d'un vin. L'arrivée des AOC a donné une hiérarchie de qualité supplémentaire. Dans l'inconscient collectif, on ne met pas un vin rouge au frais car on casse ses arômes et on durcit ses tanins. Le vin rouge, en particulier, est donc pris au piège d'un certain snobisme dont il ne demande qu'à sortir.

Dès lors que le vin rouge est pensé pour être mis au frais, voire servi sur glace, tous les repères changent et le vin peut s'affranchir des codes réducteurs. C'est le cas de ce Rouge Clair qui concilie accessibilité et qualité et joue la carte décomplexée.

Produit en dénomination Vin de France, qui offre une plus grande liberté, ce premier Rouge Clair 2023 est composé de grenache à 80% et de syrah à 20%.

Les raisins sont soumis à des températures de vinification plus basses afin d'obtenir un vin rouge moins tannique, sur la fraîcheur et le fruit, titrant à 12,5°.

Tarif conseillé : 9,95€ TTC
CHR et sur www.chapoutier.com

Par souci écologique, la capsule de ce Rouge Clair disparaît au profit d'une "bandule", contraction de bandelette et de capsule, et le bouchon de liège est remplacé par un bouchon en bambou compacté.

Quant à l'étiquette, toujours écrite en braille, elle est thermochromique : le mot "frais" apparaît lorsque la bouteille est plongée dans de l'eau à moins de 12°.

"Les grands vins ne sont pas antinomiques avec les vins de *chouille*.
C'est comme en musique : on peut écouter de la musique classique et du RnB."

Michel Chapoutier

Un vin rouge ancré dans son temps

Rouge Clair se prête à tous les modes de consommation et de restauration actuels. Apéritif dinatoire, planches à partager dans un bar à vin, cuisine estivale, etc... peu tannique, il peut aussi bien accompagner la viande que le poisson, tout comme la cuisine exotique.

Préalablement placé au frais, il est servi en "sceau à eau" entre 10° et 12°. Le Rouge Clair constitue ainsi une excellente alternative au rosé.



Maison M. CHAPOUTIER : l'âme précurseur

Depuis plus de 210 ans, la Maison M. CHAPOUTIER produit les plus grands vins dans le respect des équilibres naturels et des Terroirs qui les font naître. Elle a pris un nouveau tournant en 1990 avec l'arrivée de Michel Chapoutier qui a notamment instauré sur ses Domaines la biodynamie.

Terrien dans l'âme, sa passion pour les Terroirs définit sa quête viticole. Visionnaire, il déniché des sols oubliés, des lieux inattendus avec la conviction de créer des vins d'exception.

La Maison M. CHAPOUTIER est ainsi propriétaire d'une dizaine de Domaines à travers le monde. Elle s'est également illustrée par ses initiatives novatrices et tournées vers le partage comme la création en 1996 des premières étiquettes en braille ou l'instauration du 1er concours du Meilleur Elève Sommelier en Vins et Spiritueux de France pour susciter des vocations et faire perdurer ce métier de passion.

M. CHAPOUTIER
Amandine Bodin
abodin@chapoutier.com



Contact presse
Agence BW - Aurélie Rovnanik
Tel +33 (0)6 81 98 45 15
aurelie@agencebw.com

ROUGE