

La Couleur des Vins Rosés

Pourquoi Comment ?

Pourquoi ?

La couleur est le premier contact du consommateur avec le vin

Nous devons donc :

- Maîtriser son extraction
- Evaluer sa stabilité
- Définir la relation avec la composition, l'odeur et le goût.

ORIGINE :

La couleur est un phénomène physique. Elle résulte de réactions chimiques entre divers composés du vin notamment les polyphénols dont les anthocvanes.

Comment ?

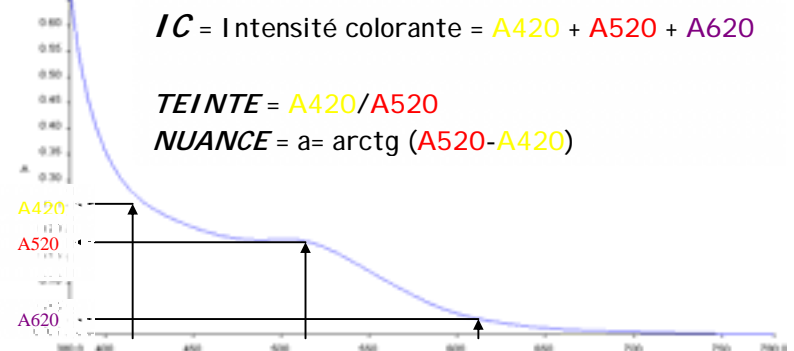
Dégustation,

- Recherche sémantique appropriée aux Vins Rosés
- Vocabulaire retenu (à titre d'exemple) :
 - ✓ Pivoine
 - ✓ Corail
 - ✓ Pelure d'Oignon

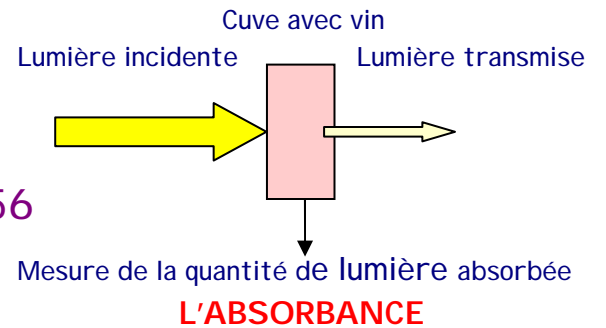
Saumon
Peau de Pêche
Pétale de rose



Spectre d'absorption



Spectrophotomètre :



IC=0.4454
Teinte=0.956

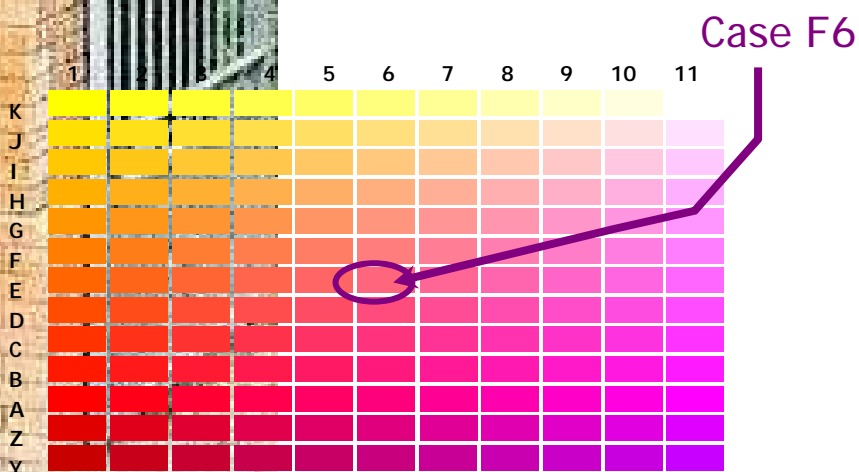
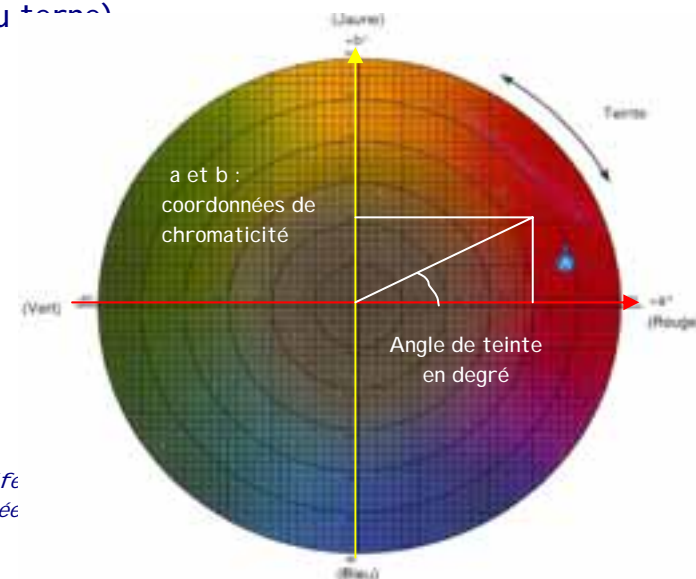


L = 89.42
a = 13
b = 9

Chromaticité,

C'est la traduction numérique de la couleur

- La teinte H° : jaune, vert, rouge ...
- La clarté L : plus ou moins claire ou foncée selon la luminosité
- La saturation C : éclat de la couleur, force de la sensation colorée (vive ou ternes)



Nuancier,

Outil adapté à l'appréciation de la couleur des vins rosés. Le juge coche la case qui représente sa vision du vin dégusté.

Ce concept novateur a été mis au point grâce à l'équipe Centre du Rosé / ITV et est utilisé dans un cadre expérimental au niveau national.

Collaboration :
Gilles MASSON, Virginie CESARI
Ch. Agriculture 83
Laure CAYLA. ITV France



Avec le soutien financier de :

Juin 2001

