

Témoignages...

Ajuster le degré final des vins rosés : rêve ou réalité ?

Propos recueillis par Laure CAYLA, ITV-France Vidauban

D'après les statistiques réalisées par le Syndicat des Vins AOC Côtes de Provence au stade de l'agrément depuis 1998, le titre alcoolique moyen des vins rosés varie de 12,53 à 12,97 % vol., excepté 2002 (12,23).

Dans le contexte actuel, les professionnels reconnaissent qu'il devient difficile d'afficher des degrés alcooliques pouvant aller jusqu'à 14,5. La richesse en alcool des vins pose des questions au niveau sociétal. La consommation diminue, les sanctions concernant l'alcool au volant se sont renforcées, entraînant un changement rapide d'attitude du consommateur. Un degré de 12% vol. semble être le compromis recherché par la plupart des professionnels. Il correspond à un seuil psychologique pour le consommateur qui, à la fois garantit une qualité



AOC et répond à un souci de diminution des apports d'alcool, d'après Gérard ROUBY, Château Saint Julien d'Aille. Ce dernier a d'ailleurs constaté un développement de ses ventes quand le titre alcoolique annoncé sur l'étiquette est passé de 12,5 à 12% vol.. Cette mention laisse, du reste, une marge de manœuvre suffisante (de 11,6 à 12,4 de titre alcoolique réel). La structure

de son vignoble, avec une grande proportion de Cinsault, qu'il peut récolter de manière précoce, lui permet généralement, par le jeu des assemblages, de tenir cet objectif degré. Par contre, face à la pression des commerciaux qui souhaitent voir affichés sur l'étiquette des titres alcooliques de 12% vol, Michel LABBE (Château Cavalier, Castel Vidauban) est démuné. Pour ne pas avoir des vivacités trop marquées, les raisins sont amenés à bonne maturité. Les LSA (levure sèche active) utilisées ont par ailleurs des rendements sucre alcool « trop bons ». Ce serait intéressant d'ajuster a posteriori les titres alcooliques, en respectant le vin, ses arômes et son équilibre. Daniel PERALDI, œnologue conseil, approuve : rechercher des souches de levure plus gourmandes en sucre peut être une solution mais les arrêts de fermentation risquent d'être plus fréquents. Or, lors des 10 derniers millésimes, la cinétique de maturation et les phénomènes de concentrations ont été tels que la réactivité des vignerons fut parfois prise en défaut. La récolte débutée à l'équilibre alcool/acidité peut ainsi se clôturer à l'excès. Acquérir des technologies pour laisser s'exprimer les cépages à bonne maturité et corriger leurs excès est un enjeu fondamental. M. RAVOIRE, Cellier val de Durance, renchérit. Nos concurrents du nouveau monde ont des techniques pour ajuster les degrés alcooliques, il est essentiel de les évaluer sur nos productions. A l'heure actuelle, l'objectif est



de pouvoir assurer des titres alcooliques de 12% vol pour répondre aux attentes des consommateurs ; les vins à 8%, voir moins, constituent un autre créneau auquel il faudra peut-être s'intéresser dans l'avenir.

Philippe COTTERAU, expert technologie vinicole à ITV-France nous rappelle qu'actuellement la désalcoolisation n'est pas inscrite sur la liste positive des pratiques œnologiques autorisées. Toutefois dans le cadre de dérogation selon un certain nombre de règles et de contraintes, dans la limite de 2% vol (résolution OIV 10/2004), ce procédé peut être envisagé. Deux techniques séparatives sont possibles à ce jour pour éliminer une partie de l'alcool des vins : l'osmose inverse et la distillation. L'osmose inverse consiste à éliminer les solvants (l'eau et l'alcool) à travers une membrane spécifique sous l'action d'une pression. Par contre à l'heure actuelle, la sélectivité insuffisante des membranes impose de traiter (par distillation par exemple) le mélange eau alcool pour réincorporer l'eau (l'ajout d'eau exogène correspond à un mouillage). En ce qui concerne la distillation, deux schémas de traitement peuvent être envisagés. Soit l'élimination de l'alcool est réalisée sur l'ensemble du volume à traiter, soit un volume de vin est fortement désalcoolisé et assemblé avec le vin initial. La distillation doit être réalisée sous un vide poussé afin de chauffer le moins possible le vin. En Californie le système appelé « spinning cone column » (colonne à cônes rotatifs - CCR) est régulièrement utilisé.

Pascal LAVILLE, même s'il est sceptique vis à vis de la qualité des produits, affirme que la commission technique de l'INAO, en accord avec les différents syndicats d'appellation, est prête à examiner les dossiers de demande d'expérimentation. Le Centre de Recherche et d'Expérimentation du Vin Rosé se propose d'accompagner dans cette démarche les producteurs qui le souhaitent et mettra en œuvre les expérimentations nécessaires dès 2005.

