

Intérêt du cépage Rolle pour les Côtes de Provence

Nathalie POUZALGUES, Syndicat des vins Côtes de Provence
Centre de Recherche et d'Expérimentation sur le Vin Rosé

Les vins rosés Côtes de Provence sont reconnus pour leur palette de couleurs pâles, leur élégance aromatique et leur équilibre subtil entre fraîcheur et rondeur. Cependant le marché devenu très concurrentiel demande de plus en plus de vins très fruités, charnus à l'image de certains produits «marketés» de l'agroalimentaire.

Les vignerons, conscients de cette surenchère gustative s'interrogent, à juste titre, sur les possibilités qu'ils ont de réaliser des rosés toujours plus pâles, aromatiques et tendres. Ils souhaitent bien sûr, préserver l'identité de leurs vins rosés AOC mais aussi répondre à ces nouvelles attentes du marché.

Dans cette optique, ils sont fortement motivés pour proposer le Rolle, cépage expressif et charnu, en cépage principal dans l'élaboration des vins rosés. Ils souhaitent faire évoluer son pourcentage dans le décret de 10% à 20% de l'encépagement rouge rosé. Afin de consolider sa demande auprès de l'INAO, le Syndicat des Vins Côtes de Provence a sollicité le Centre du Rosé pour apporter des arguments techniques et objectifs sur ce sujet.

Depuis 2002, les expérimentations sur les assemblages de cépages rouges avec le cépage Rolle sont réalisées selon les conditions du décret c'est à dire en testant deux origines de Rolle en assemblage pré-fermentaire avec un moût rosé Côtes de Provence. Les résultats sont, par voie de conséquence, peu nombreux chaque année et très liés au choix du raisin Rolle. Pour alléger le dispositif et augmenter la représentativité statistique de l'expérimentation, cette année, les assemblages entre le Rolle et les autres cépages sont réalisés au stade vins finis.

Pertinence du Rolle dans les assemblages rosés Côtes de Provence

Résultats de trois jurys de dégustation

L'objectif de cette première partie du travail est de montrer l'intérêt gustatif apporté par le cépage Rolle dans un assemblage rosé Côtes de Provence. Ainsi, un vin rosé générique constitué des cépages Grenache, Cinsaut, Carignan est assemblé à 0%, 10% et 20% d'un Rolle retenu pour son expression aromatique et sa rondeur. Afin de répondre de manière

objective à l'attente des producteurs, ces trois vins rosés sont dégustés par trois panels différents, des juges professionnels⁽¹⁾, des experts⁽²⁾ et des consommateurs.

L'analyse des dégustateurs professionnels

Leur dégustation est convaincante. Comme le montre la figure 1, le vin rosé contenant 20% de Rolle présente des différences significatives avec les deux autres vins. Il offre au nez une plus grande intensité. Sa qualité aromatique est améliorée. Il présente davantage de gras et sa note d'ensemble est la meilleure. Le vin assemblé à 10% de Rolle se détache sensiblement du témoin. Il se montre plus rond, d'une plus grande qualité aromatique. Il est lui même mieux noté que le témoin jugé amer.

Dans cette analyse du jury professionnel non seulement ce Rolle améliore l'intensité et la qualité aromatique du vin rosé mais il lui apporte également de la rondeur et laisse une impression d'ensemble positive aux dégustateurs.

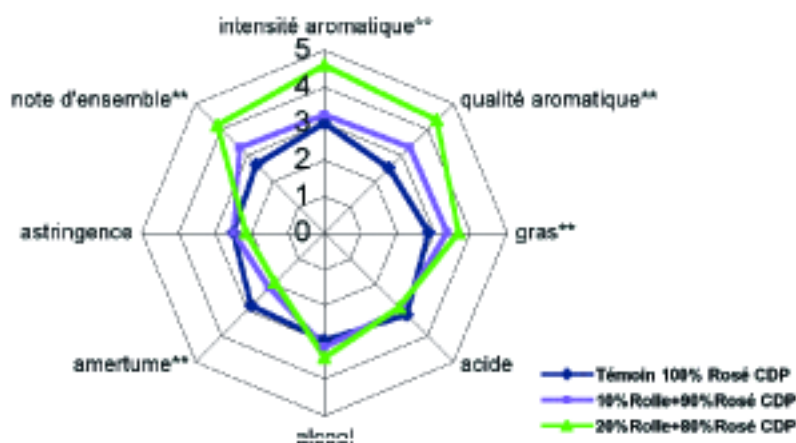


Figure 1 : Résultats de dégustation obtenus par le jury professionnel pour trois vins rosés Côtes de Provence (CDP) 2006 contenant 0%, 10% et 20% de Rolle. **différence très significative au seuil inférieur ou égal à 5% donnée par le test statistique de Knewmankeuls.

Suite aux résultats explicites ci-dessus donnés par les juges professionnels, le vin rosé Témoin et celui contenant 20% de Rolle sont retenus pour la dégustation des juges experts et pour le test des consommateurs .



L'analyse des juges experts

Les dégustateurs experts vont compléter l'analyse des juges professionnels. Le vin rosé contenant 20% de Rolle propose une large palette de notes aromatiques intenses contrairement au témoin qui se distingue par ses notes de cerise et de pêche plus marquées (résultats non présentés). Le vin assemblé avec 20% de Rolle exprime des notes intenses de rose, melon, framboise et mûre. Ces odeurs sont positives et pour trois d'entre elles, d'une grande élégance (rose, framboise, mûre). Pour l'équilibre en bouche de ces deux vins, l'analyse des juges experts renforce celle donnée par les dégustateurs professionnels. Ils sont unanimes pour dire que le vin additionné de 20% de Rolle est significativement plus gras, moins acide, moins alcooléux et moins amer que le témoin. Dans leur expertise, l'impression de gras donnée par le vin contenant du Rolle atténue l'acidité et l'amertume.

(1) juges professionnels : dégustateurs qui exercent une activité professionnelle en rapport avec la vigne et le vin tels que des vignerons, courtiers, négociants, œnologues, sommelliers. (2) juges experts : dégustateurs qui sont entraînés chaque semaine à la dégustation des vins rosés par le Centre de Recherche et Expérimentation sur le vin Rosé.

L'avis des consommateurs

Les résultats de dégustation des juges professionnels et experts concernant le vin rosé assemblé à 20% de Rolle sont encourageants. Cependant qu'en est-il de l'avis des consommateurs ? Perçoivent-ils des différences entre les produits ? Ont-ils une préférence ?

Présentation de l'étude

L'étude se déroule sur deux manifestations grand public, le Salon de l'agriculture à Paris et le salon Bacchus à Toulon au printemps 2007. Au total, pour cette expérimentation, 143 consommateurs donnent leur préférence sur les deux vins rosés déjà proposés aux juges professionnels et experts, le vin témoin rosé Côtes de Provence et ce même vin assemblé à 20% de Rolle.

La fiche de dégustation est très simple. Les consommateurs ne répondent qu'à une question pour chaque vin. Ils doivent mettre une note d'appréciation globale à chacun des deux vins sur une échelle continue de 0 à 10. En complément de la dégustation, ils répondent à des questions socio-démographiques. L'objectif de cette fiche de renseignement est de les caractériser.

Le panel des consommateurs

Dans cet échantillonnage de 143 personnes françaises testées, 70% sont des hommes et 30% des femmes. Les

jeunes sont fortement représentés dans notre étude, certainement en raison de leurs disponibilités en semaine



pour se rendre au salon de l'agriculture mais peut être aussi en raison de leur curiosité. En effet, la classe d'âge des 18-25 ans atteint les 31%, celle des 26-45 ans ne représente que 26% et celle des 46-65 ans répond bien avec 41% de participation. Aucune personne au delà de 65 ans n'est représentée (2% de non réponses). Dans ce panel, 56% des personnes interrogées sont des consommateurs occasionnels, 41% d'entre eux sont des consommateurs réguliers, 2% sont non consommateurs (1% sans réponse). 52% de ces personnes sont originaires de la moitié Nord de la France ; 46% d'entre elles de la moitié Sud (2% sans réponse). En ce qui concerne la répartition du panel en familles professionnelles, une grande partie d'entre elles sont représentées. Une forte proportion d'étudiants et de retraités disponibles répondent à ce test (respectivement 19% et 17%). Les catégories professionnelles des employés et fonctionnaires participent aussi en nombre (respectivement 15% et 16%). Les cadres supérieurs et les agriculteurs sont également bien présents (respectivement 11% et 10%) Enfin, les artisans et les professions libérales sont minoritaires (3%) et regroupés dans cette étude (9% de non réponses).

La préférence des consommateurs

Le vin rosé contenant 20% de Rolle est significativement mieux noté que le vin témoin. En effet, sa note moyenne est proche de 6 tandis que le témoin affiche une valeur de 5 comme l'indique la figure 2.

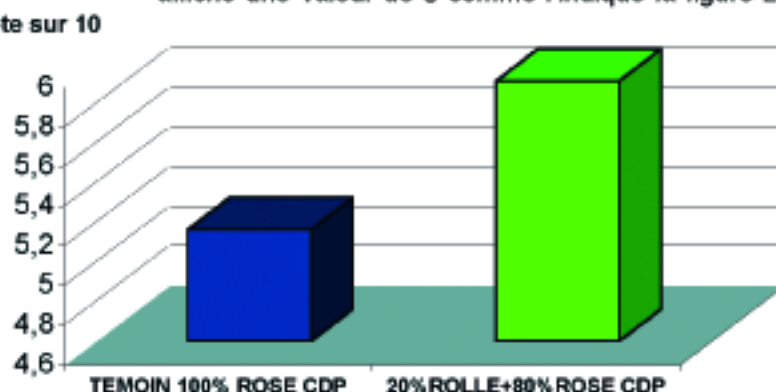


Figure 2 : Moyennes des notes de dégustation des 143 consommateurs testés à Paris et Toulon sur deux vins rosés Côtes de Provence 2006 contenant 0% et 20% de Rolle.

En fait, 71% des consommateurs préfèrent le vin rosé avec du Rolle. 79% des femmes et 67% des hommes apprécient la modalité Rolle. Les femmes sont en réalité plus sévères que les hommes dans leur jugement du vin rosé Témoin. Quelle que soit la classe d'âge, le mode de consommation du vin et l'origine géographique des participants, le vin contenant du Rolle est largement préféré. Le vin rosé avec 20% de Rolle est apprécié par l'ensemble des catégories socio-professionnelles. Les résultats sont les plus significatifs dans les catégories cadres supérieurs, agriculteurs et jeunes ; ils sont moins marqués dans la classe employés.

Dans cette première partie du travail présenté ci-dessus, les résultats de dégustation des trois jurys sont significatifs. Ils confortent le vigneron dans sa démarche. Cependant, il est nécessaire d'être très prudent dans les conclusions. En effet, les résultats d'analyse sensorielle dépendent fortement des vins choisis. Dans cette étude, la sélection d'un rosé générique et d'un Rolle de haute expression peut orienter effectivement les résultats au bénéfice du Rolle. Aussi, un travail plus complet est présenté dans cette deuxième partie.

La véritable question que se posent les vignerons est de savoir si le Rolle peut être considéré comme un cépage principal au même titre que les autres cépages principaux de l'AOC Côtes de Provence (Grenache, Cinsaut, Syrah, Mourvèdre, Tibouren). Son encépagement serait bien sûr limité à 20% de l'encépagement rouge rosé comme précisé en introduction.

Comparaison d'assemblages de vins rosés et de Rolle de même niveau qualitatif

Résultats du jury professionnel

Un protocole croisant tous les cas de figures d'assemblages de 3 vins Rosés et de 3 Rolle est mis en place. Ainsi, 1 entrée de gamme, 1 cœur de gamme et 1 haut de gamme rosé sont assemblés à 0%, 10% et 20% de trois Rolle de niveaux qualitatifs différents. Ces 27 cas de figures possibles sont analysés par le jury de professionnels. Comme précédemment, ces dégustateurs sont interrogés sur les paramètres intensité et qualité aromatique, gras, acidité, alcool, amertume, astringence et note d'ensemble. Les résultats des assemblages de vins rosés et de Rolle de même niveau qualitatif, non détaillés dans cet article donnent la synthèse suivante.

L'addition de 20% de Rolle amé-

liore la perception aromatique du vin rosé soit en intensité soit en qualité.

La sensation de gras apportée par ce cépage n'est pas toujours détectée à l'analyse sensorielle. La différence semble plus perceptible lorsque la structure du vin rosé d'assemblage utilisé est tannique.

Dans certains cas, notamment si le vin rosé possède une couleur soutenue, un assemblage avec 20% de Rolle permet de diminuer l'intensité de la couleur et d'augmenter sa teinte.

Pour répondre avec prudence à la question posée par les vignerons, dans cette expérimentation, le Rolle peut, selon les cas, améliorer soit l'intensité colorante soit les arômes soit la sensation de rondeur du vin rosé. Cependant, il ne permet pas toujours d'augmenter sa note d'ensemble.

Il est bien évident que la contribution du Rolle sera moins visible dans le cas d'un assemblage avec un vin rosé de très haute expression.

Ces résultats montrent que le Rolle est un cépage qui se situe à un niveau qualitatif au moins égal aux autres cépages principaux de l'appellation Côtes de Provence.

Analyses des thiols volatils du cépage Rolle

Pour compléter les expérimentations sur ce cépage réputé pour sa richesse aromatique, le centre du Rosé a fait réaliser des dosages (SARCO, Floirac) de certains composés d'arômes, les thiols volatils. Les analyses portent uniquement sur les deux molécules de thiols volatils très souvent rencontrées dans les vins rosés de Provence, la 3MH (3-Mercapto-hexanol) et l'A3MH (Acétate de 3-mercapto-hexyle) comme les récents travaux du Centre du Rosé l'ont démontré (*Rosé.com* n° 9 et n° 12). Le premier objectif est de vérifier que ces composés sont présents dans le Rolle au delà du seuil de perception. Si ce dernier est riche en ces molécules, le deuxième objectif est de comparer les teneurs moyennes rencontrées dans le Rolle à celles présentes dans des

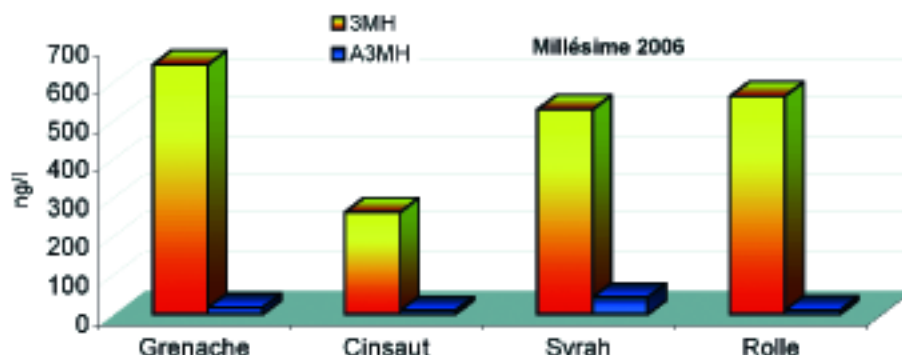


Figure 3 : Moyennes des résultats de dosages en ng/l des molécules aromatiques 3MH et A3MH de vins rosés 2006 vinifiés à la cave expérimentale du Centre du Rosé provenant des cépages Grenache, Cinsaut, Syrah, Rolle. Les moyennes sont calculées sur grenache, cinsaut, rolle à partir de 3 échantillons et sur syrah à partir de 2 échantillons. Les analyses sont réalisées au stade de la mise en bouteille.

cépages principaux de l'appellation Côtes de Provence. Comme la figure 3 le montre, lors du millésime 2006, le Rolle donne une teneur moyenne en 3MH de 567ng/l et en A3MH de 11 ng/l. Ces concentrations en ces composés sont supérieures aux seuils de perception de ces deux molécules (3MH = 60 ng/l et A3MH = 4 ng/l).

Pour ce millésime, la teneur moyenne en 3MH du Rolle est supérieure à celle du Cinsaut, comparable à celle de la Syrah mais inférieure à celle du Grenache, très riche en ce composé. La quantité moyenne d'A3MH est faible. Elle est identique à celle du Cinsaut et inférieure à celles des deux autres cépages.

Les thiols volatils ne sont pas les seuls composés d'arômes participant au bouquet des vins.

Ces analyses sont un exemple qui confirme la place

du Rolle comme cépage principal au même titre que d'autres cépages principaux de l'Appellation.

Des expérimentations sur ce sujet seront reconduites en 2007 pour compléter ces résultats.

Le Rolle présente des avantages dans la vinification en rosé.

Il peut, selon les cas, apporter des arômes, de la rondeur aux vins rosés sans pour autant augmenter leur intensité colorante.

En terme de qualité, il se situe sur le même pied d'égalité que d'autres cépages principaux de l'appellation Côtes de Provence. Même si les modes alimentaires évoluent très vite, les premiers résultats des tests consommateurs sur ce sujet ont privilégié l'assemblage avec le Rolle.

Ces différents arguments doivent encourager les vigneron dans leur démarche.

Remerciements :
Aux vignerons et œnologues
ayant participé à cet essai ;
à Gilles Masson, Sandrine Puche,
Virginie Cesari et Nicolas Culemme

Etude réalisée avec le soutien financier
du Conseil régional PACA



Région
PACA

En bref

Kit de contrôle du débourbage :

Le Centre du Rosé a mis au point en partenariat avec Oenofrance et Vitis, un nouvel outil pour vérifier la réussite de son débourbage. Une gamme de troubles, échelonnés entre 20 et 500 NTU, est présentée sous forme de tubes. Ce travail a été réalisé grâce à la méthodologie de contre type utilisée pour le nuancier des vins rosés de Provence (gel et colorants). La couleur ayant une incidence sur la perception visuelle du trouble, 2 gammes de couleur sont proposées.

