

Les vins Rosés sont appréciés pour leur couleur franche et pâle, leur fraîcheur aromatique et leur équilibre. Tous les observatoires le montrent⁽¹⁾, la tendance dans le monde et en France est à l'éclaircissement de la couleur des vins Rosés. En Provence, des cépages peu colorés, la maîtrise des températures et des conditions d'obtention des jus (pressurage en particulier) permettent, pour les facteurs les plus influents, de limiter l'extraction de la couleur et d'obtenir les vins les plus clairs du marché⁽²⁾. Pourtant, pour la fraction des jus de fin de presse et dans certains cas particuliers conduisant à l'oxydation des jus, le vinificateur peut avoir recours au collage. Il s'agit alors d'abaisser une intensité colorante trop forte, de corriger une nuance trop orangée ou d'atteindre un meilleur équilibre. Selon l'objectif à atteindre et l'état initial, le praticien a plusieurs alternatives à sa disposition ; il doit choisir la meilleure combinaison parmi la nature de la colle, la dose et le moment d'apport⁽³⁾. Un traitement préventif sera préférable à une correction tardive, les collages post fermentaire ayant tendance à diminuer l'expression aromatique. Les apports en cours de fermentation alcoolique sont les plus efficaces en raison d'un contact accru du fait de l'agitation du milieu.

Deux évolutions majeures de la réglementation sur les pratiques œnologiques sont à prendre en compte en ce qui concerne la gestion de la couleur des vins Rosés : Le règlement de vinification biologique (n°203/2012), applicable depuis le 1^{er} août 2012, interdit l'utilisation de la **PVPP** (polyvinylpyrrolidone), colle de référence pour l'élimination des polyphénols et la correction des couleurs trop intense en Rosé.

Depuis le 1^{er} juillet 2012, les producteurs doivent étiq-
gène quand le vin contient des traces de lait ou d'œuf (règlement UE n° 579/2012, modifiant le règlement CE n° 607/2009). La limite de détection dans le vin est fixée à 0,25 mg/L.

Afin de s'affranchir de la PVPP et/ou de la caséine, de nombreuses préparations formulées à base de protéines végétales, de

Collage des moûts rosés Alternatives à la caséine et à la PVPP

Eglantine Chauffour (a) et Laure Cayla (a,b)

(a) Centre de Recherche et d'Expérimentation des vins rosés,

(b) Institut Français de la Vigne et du Vin

dérivés de chitine glucane, de levures inactivées, de bentonite, de charbon, ... ont fait leurs apparitions. La patatine (matière protéique issue de la pomme de terre) a été ajoutée à la liste des matières protéiques d'origine végétale lors de la révision des pratiques par l'union européenne en décembre 2013.

Le collage peut être réalisé avec différents objectifs : clarification, stabilisation, correction de la couleur ou encore affinage organoleptique des vins. Pour l'élaboration des vins Rosés, le traitement de la couleur des jus de presses (très colorés) et la prévention et/ou correction des oxydations sont les problématiques les plus rencontrées.

Dans le but de fournir des références aux producteurs de vins Rosés, des essais de collage sur des jus de presses colorés et des jus oxydés ont été mis en place en 2012 et 2013. Les bancs d'essais (environ 30 modalités) mettent en œuvre plusieurs préparations commerciales de protéines de pois, de dérivés de chitine-glucane (polysaccharide végétal), de patatine (protéine de pomme de terre), des levures inactivées ou encore des associations de protéines de pois avec de la bentonite, charbon, levures inactivées, ... Toutes ces préparations sont comparées à la PVPP, la caséine, la bentonite, la gélatine et le charbon.

Les jus de presses

Même après un collage à 80g/hl, les vins de presse n'entrent pas dans la gamme des vins Rosés de Provence. Sur ces essais, les collages permettent un abaissement maximum de 40% de l'intensité colorante et une élimination d'en moyenne 20% des polyphénols totaux.

Les charbons œnologiques ont un fort pouvoir décolorant et permettent de trai-

ter les jus de presse à un coût raisonnable. Cependant, ils agissent principalement sur la composante rouge de la couleur et laissent souvent une nuance jaune (en moyenne 50% de couleur rouge restante pour 80% de couleur jaune). Par ailleurs, une filtration ou un autre collage sont souvent nécessaires afin d'éliminer toute trace de charbon qui ternit la couleur du vin et lui confère un aspect gris. Attention, selon les cahiers des charges des ODG, l'usage du noir végétal est réglementé et restreint.

Protocole

Les essais sont mis en place en petits volumes (1.5L) sur plusieurs moûts industriels (4 jus de fin de presse et 2 moûts oxydés).

La dose de traitement est identique pour toutes les colles mais varie selon les moûts entre 40 et 80 g/hl.

Les colles sont apportées en cours de fermentation.

L'efficacité du collage est jugée après le soutirage de fin de fermentation

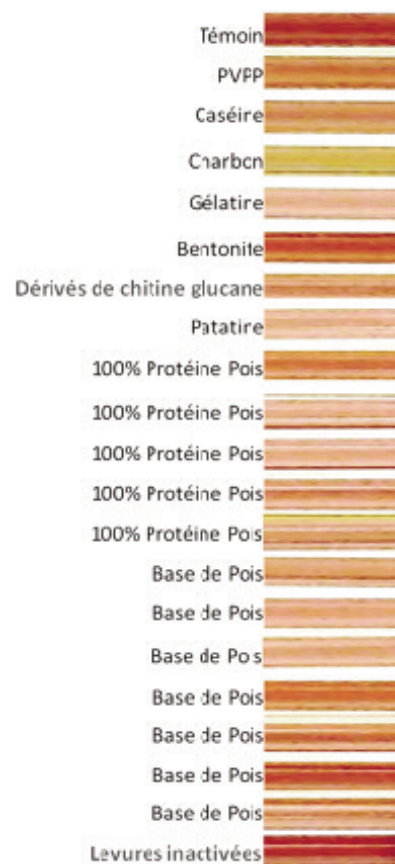


Figure 1 - Couleur d'un vin de presse fin fermentation après différents collages.