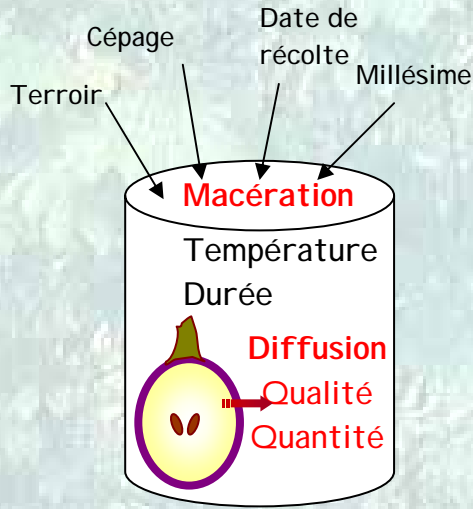


Vinification des Vins Rosés

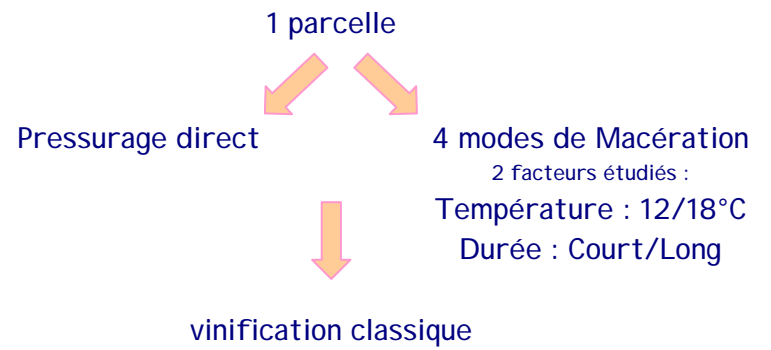
Pressurage ou Macération ?

RESULTATS PROVISOIRES

Juillet 2001



Protocole :



La qualité finale du vin Rosé dépend largement des constituants du raisin et des conditions de vinification. Il est essentiel de bien les appréhender et les maîtriser.



GRENACHE
4/12 heures



CINSAULT
8/20 heures



SYRAH
2/6 heures



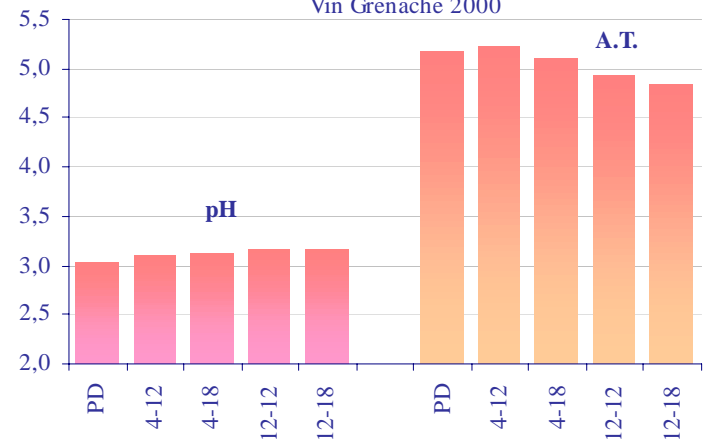
MOURVEDRE
4/10 heures

Conséquences Oenologiques :

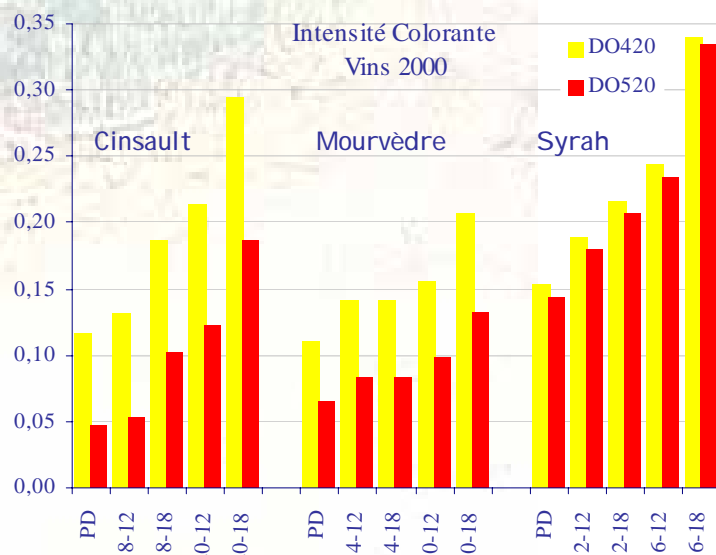
La macération influence davantage les caractéristiques oenologiques du Grenache que du Cinsault ou de la Syrah

- TAV pas de différences
- Acidité Totale ↘ avec macération
 - effet sur acide tartrique, atténué sur vin
 - peu d'effet sur l'acide malique
- pH ↗ nettement avec macération
- Indice de polyphénols ↗ avec macération mais reste faible

Evolution du pH et de l'Acidité Totale (g/L H₂SO₄)
Vin Grenache 2000



Des Effets sur la Couleur :



L'intensité colorante des vins est largement influencée par la gestion de la macération, pour l'ensemble des cépages. Les effets températures et durée de macération sont difficilement dissociables.

L'extraction de couleur rouge s'associe à celle de composés jaunes. Le millésime 2000 est dans ce sens moins favorable que 99.



Syrah 2000



Cinsault 2000

Des Effets sur le Profil Sensoriel :

Les vins sont généralement appréciés pour leur expression aromatique (fruit et fleur) mais surtout pour leur équilibre en bouche. Une bonne note globale est donnée à un produit aromatique, rond, sans astringence et long. En 2000, les vins qui obtiennent les meilleures appréciations sont :

- Grenache : macérations intermédiaires
- Syrah : toutes sauf Pressurage Direct
- Mourvedre : macérations intermédiaires
- Cinsault : Pressurage Direct et 8-12

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



Avec le soutien financier de :

Juin 2001

