

# Lancement du nuancier des vins Rosés Version Provence

Gilles MASSON, Directeur du Centre de Recherche et d'Expérimentation sur le Vin Rosé,  
70 avenue Wilson, 83550 VIDAUBAN, gmasson@wanadoo.fr

## Parler...et faire parler du vin rosé

Telle est la double vocation de ce coffret créé par le Centre du Rosé.

Deux années de recherche ont été nécessaires à la création de ce coffret. Il a fallu sélectionner les couleurs de référence, leur donner un nom, réussir à les contre typer sous la forme la plus stable possible et enfin mettre en forme cet outil.

Le nuancier est un référentiel qui permet de qualifier précisément la couleur d'un vin rosé. Ce coffret pédagogique pourra être utile aux professionnels pour caractériser la couleur de leurs vins mais également aux consommateurs qui ressentent souvent le besoin d'échanger une émotion et de prolonger une dégustation par la parole.

## Avant le nuancier version "gel de bougie"

Les travaux engagés par le Centre du Rosé sur les références de couleur ont débuté en 2003 et ont fait l'objet de publications dans Rosé.com n° 4 et 9. Le premier outil est un nuancier sous forme papier qui présente aujourd'hui deux déclinaisons : vins français et vins provençaux.

La première version du nuancier liquide est un coffret de verres operculés contenant des colorants dissous dans de l'éthanol. Cet objet a été produit à 50 exemplaires et a fait l'objet d'un certain nombre de tests. Les essais de vieillissement accéléré ont révélé la stabilité imparfaite de certains colorants utilisés.

**L'idée initialement émise d'utiliser du gel de bougie comme matrice a été réactivée.**

## Les avantages et les inconvénients du gel de bougie

Quelques tests réalisés dans une entreprise de fabri-

cation de bougies (La Chandellerie, Cuers) confirment les qualités de transparence du gel élastomère qui simule parfaitement un liquide. Par ailleurs, le gel de bougie, par son caractère solide, peut limiter la diffusion des phénomènes de dégradation qui se produisaient de proche en proche "dans l'éthanol. Il ne nécessite pas d'opercule des verres. En outre, il ne donne pas la tentation à l'utilisateur du coffret de boire le contenu des verres.

Par contre, la manipulation de cette matrice est plus complexe, notamment pour la création des gammes des différents colorants. Il faut travailler à chaud aux environs de 70°C.

La dissolution des colorants est faite à cette température. La production devra donc être confiée à un spécialiste et un partenariat est engagé avec La Chandellerie.

## Le choix des colorants

Quatre séries de colorants proposées par La Chandellerie ou le laboratoire de l'ENSIACET de Toulouse sont testées en photodégradation accélérée au Suntest après solubilisation dans le gel de bougies. Une série est écartée en raison de sa mauvaise solubilité. Parmi les 3 autres, la série "spécial gel", provenant d'un fournisseur de colorants de La Chandellerie est plus résistante à la photodégradation.

## Le contre typage à base de gel et colorants spécial gel

Même si l'exercice est plus difficile en milieu solide qu'en milieu liquide, le résultat est atteint au bout d'un mois de manipulations. Deux colorants suffisent pour recréer l'ensemble des références de couleur : le rouge et le jaune.



Figure 1 : les 9 couleurs de référence du nuancier gel présentées hors de leur coffret.

## Le nouveau nuancier gel

Les verres sont inchangés par rapport à la version liquide mais ils ne sont plus operculés et le partenariat établi avec la société 1/4 Vin est remplacé par une collaboration avec l'entreprise ROSSI emballages qui fournit les verres, les sérigraphies et confectionne le coffret. Ce

dernier est peint en blanc pour donner plus de luminosité et de franchise aux couleurs. Des séparateurs permettent d'éviter l'entrechoquement des verres et suppriment les interférences de teinte entre deux références voisines. Une glissière en façade permet de limiter l'exposition à la lumière lorsque le coffret n'est pas utilisé.



Figure 2 : prototype du nuancier gel avant sérigraphie des verres et du coffret.

La plupart des descripteurs de couleur sont modifiés ; ils sont tous choisis dans une même famille, celle des fruits. La gamme de couleur des fruits est suffisamment variée pour y trouver des références justes, à connotation positive et évocatrice du caractère fruité des vins rosés.

Ancien nom	Nouveau nom
Chair	Pêche
Saumon	Melon
Marbre rose	Litchi
Bois de rose	Pomelo
Pelure d'oignon	Mangue
Framboise	Framboise
Brique	Abricot
Corail	Mandarine
Groseille	Groseille

Tableau 1 : correspondance entre les noms des anciens descripteurs et les nouveaux choisis dans la famille des fruits.

Concernant la stabilité des couleurs et par voie de conséquence la durée de vie de l'objet, le nuancier sera proposé avec une durée d'utilisation conseillée de deux ans et des préconisations en terme de stockage. Le remplacement d'une référence défectueuse avant la date anniversaire des deux ans est prévu. Chaque coffret peut faire l'objet d'un étalonnage : une fois par an, l'utilisateur peut faire vérifier la validité de son échantillon auprès du Centre de

Recherche et d'Expérimentation sur le Vin Rosé.

### Perspectives

Les premiers exemplaires du nuancier gel présentant les principales couleurs des vins rosés provençaux ont été commercialisés à l'occasion des 11<sup>èmes</sup> Rencontres Internationales du Rosé à Aix en Provence le 30 juin 2006.

L'idée de contre typage des couleurs de vin est acceptée, sa faisabilité est vérifiée et son application doit être diversifiée. L'enjeu pour le Centre du Rosé est désormais de répondre aux différentes demandes qui pourront varier en fonction de la vocation du nuancier (technique, scientifique, pédagogique, décorative...) et de son utilisateur (producteur, syndicat, région viticole, grand public...)

### Remerciements

*Pour leur soutien financier :* Conseil Régional Provence Alpes Côtes d'Azur, Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence.

*Pour leurs conseils scientifiques et techniques :* Gérard VILAREM (laboratoire du CRITT Agroressources ENSIA-CET Toulouse), Jean-Yves DESRATS (Société CLARIANT, Huningue), Pascal CARVIN et Eric de la BOUVRIE (Société 1/4 Vin, Solliès-Pont), M. DORDE (La Chandellerie, Cuers), Dany BRUET (Société ROSSI Emballages).

*Pour leur contribution opérationnelle :* Dominique GUIGHO, Elizabeth de RIBOU, Nicolas CULEME (Centre de Recherche et d'Expérimentation sur le Vin Rosé), Laure CAYLA (ITV France), Nathalie POUZALGUES (Syndicat des Vins AOC Côtes de Provence), Virginie CESARI (Chambre d'Agriculture du Var).

*Pour ses conseils et son soutien professionnel :* Alain BACCINO, président du Centre de Recherche et d'Expérimentation sur le Vin Rosé.

## Grand lancement du Nuancier des Vins Rosés version Provence

Contenu du coffret :

- Neuf verres contenant un gel élastomère coloré (ne pas consommer).
- Un verre vide pouvant recevoir un vin dont la couleur sera comparée aux références.
- Une notice précisant les données spectrales et chromatiques des neuf références du coffret.

Durée d'utilisation conseillée : 2 ans.

Limiter l'exposition à la chaleur et à la lumière.



Coffret à commander au Centre du Rosé au prix de 80 euro (plus frais de port de 12 euro).