

Incidence de la maturité

◆ Une recherche d'équilibre

La maturité optimale recherchée pour les vins rouges est-elle adaptée à l'élaboration des vins rosés ? Le vin rosé, par rapport au vin rouge où généralement une bonne extraction est recherchée, joue sur un équilibre subtil entre les différents composants du vin. Une maturité excessive conduit à un manque de fraîcheur lié à la chute de l'acide malique et à l'augmentation du titre alcoolique accompagnée parfois d'une diminution du caractère fruité. Le juste équilibre est difficile à trouver puisqu'il fait intervenir plusieurs paramètres (figure 4). Ces évolutions quantitatives peuvent, avoir des conséquences organoleptiques significatives. Enfin, les caractéristiques de la vendange, dont dépend celle du vin élaboré sont fonction des cépages, des terroirs et des millésimes, eux-mêmes fortement liés aux conditions climatiques. Ces dernières déterminent pour beaucoup l'état sanitaire de la récolte.

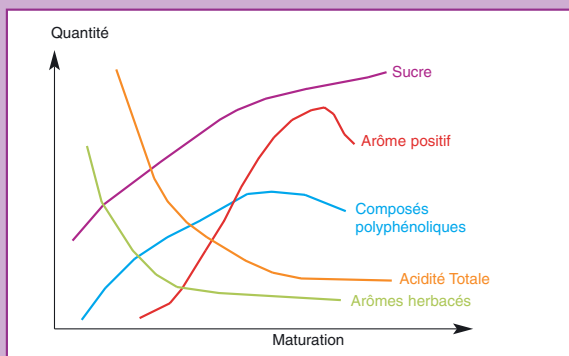


Figure 4. Schéma de l'évolution théorique des composés de la baie au cours de la maturation.

◆ Des critères de récolte à maîtriser

- **Les conséquences d'une surmaturation** sur le potentiel qualitatif des raisins rouges sont connues : augmentation de la teneur en sucre, diminution de l'acidité titrable (en particulier de l'acide malique) et évolution des arômes.
- **La bonne connaissance de l'évolution des polyphénols** est plus problématique dans le cas des vins rosés. En effet, ce n'est pas tant le potentiel total qui intéresse le vinificateur mais la disponibilité des pigments, leur « extractibilité » ou leur capacité à diffuser rapidement dans le jus. C'est pourquoi des techniques spécifiques d'estimation du potentiel polyphénolique ont été développées (page ci-contre). Elles permettent de juger des conséquences de l'évolution de la structure des pellicules au cours de la maturation et d'évaluer le potentiel extractible de couleur. Sans être totalement validées, ces techniques fournissent dès à présent des indications pertinentes.

À titre d'exemple, l'indicateur est resté stable au cours des quatre semaines de prélèvements effectués en cours de maturation sur une parcelle de grenache en 2003 (essais Centre de recherche et d'expérimentation sur le vin rosé). Il est probable que le manque d'eau ait entraîné un stress hydrique important et par voie de conséquence, un « blocage » des polyphénols de la pellicule.

D'ailleurs, les raisins, après une macération de quatre heures, ont conduit à un vin que l'on pourrait qualifier de « blanc taché ».

- **Enfin, l'état sanitaire** doit rester un facteur décisif car une vendange altérée déprécie fortement la couleur et les arômes des vins rosés.



ITV France

◆ Caractérisation du potentiel de la couleur des raisins

Le vinificateur a besoin de connaître le potentiel de couleur des raisins afin de prendre des décisions en matière de pilotage des macérations. C'est pourquoi, un protocole a été développé pour définir un indice sur raisin et estimer la diffusion de la matière colorante (cinétique, quantité et qualité de la couleur). Cette méthode, au contraire de celle mise en œuvre pour les vins rouges, respecte l'intégrité des pellicules. Elle modélise une macération à l'échelle de la paillasse. Les baies sont foulées de manière reproductible à l'aide du mini-fouloir. Les pellicules macèrent dans leur propre jus, dans des conditions standardisées (1 heure à 40 °C). Après centrifugation, la couleur du jus est analysée par spectrophotométrie et peut être positionnée sur le nuancier. Les anthocyanes apportent une information supplémentaire. Elles sont dosées à 520 nm après dilution dans une solution de HCl à 2% (méthode Puissant Léon). Les indicateurs ainsi déterminés permettent de suivre l'évolution de la couleur des jus en fonction de la maturité du raisin. Ils permettent également de comparer les cépages et parcelles par rapport à des références.

Des références et le protocole actualisé sont disponibles auprès des organismes ayant participé aux essais.



Matériel nécessaire à la méthode d'évaluation du potentiel de couleur des raisins.

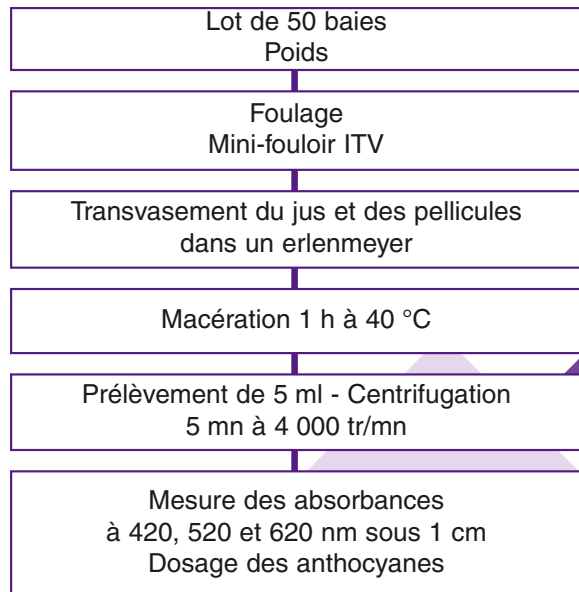


Figure 5. Protocole 2003 de la méthode ITV Rosé



Vendanges 2003 – Quelques échantillons de moûts après extraction.

◆ Vins rouges et vins rosés, date de récolte compatible ?

Quand le vin rosé est élaboré par saignée d'une cuve destinée à faire du rouge, le raisin est récolté généralement à la maturité souhaitée pour le rouge. Dans les autres conditions, le vinificateur doit raisonner le choix des parcelles et des dates de récolte, spécifiquement pour le rosé. Les essais menés jusqu'à présent ne permettent pas d'évaluer pour toutes les régions le décalage, s'il existe, entre les dates optimales de récolte de raisins destinés à l'élaboration de rosé et de rouge. Cette problématique, intéressante pour le vinificateur, devrait être prochainement abordée.



◆ Arômes variétaux

Comme pour les autres vins jeunes, les arômes présents dans les rosés appartiennent à deux grandes familles : les arômes fermentaires (alcool supérieurs et esters) et les arômes variétaux. Les premiers dépendent essentiellement du choix de la souche de levure, de la température de fermentation et des conditions d'élevage. Tous les vins rosés en présentent des teneurs plus ou moins importantes. Les arômes variétaux sont spécifiques du cépage, fonction du terroir et des conditions de culture. La chambre d'agriculture de la Gironde a montré que sur les rosés et clairets de Bordeaux, les arômes variétaux essentiels appartiennent à la famille des thiols volatils ; ils existent dans le raisin sous forme de pré-curseurs et sont révélés par la levure. Deux composés ont été identifiés, le 3-mercapto-hexan-1-ol (3MH) et l'acétate de 3-mercaptohexyle (A3MH), souvent décrits par « fruit de la passion » et « zeste de pamplemousse ». Leur quantité dans le vin dépend de la qualité du raisin, de la souche de levure et des conditions de macération. La 3MH est particulièrement sensible à l'oxydation. Ces deux composés ont également été mis en évidence par le Centre de recherche et d'expérimentation sur le vin rosé dans les vins rosés de Provence élaborés à partir des cépages grenache, syrah, cinsault et carignan.

◆ Quelques cas étudiés dans le cadre des essais

- **Nielluccio (san giovese) : des profils de vin différents.** La maturité influence l'expression aromatique du vin et la couleur. Les résultats sont exposés dans la fiche régionale.
- **Grenache et syrah : des intensités aromatiques croissantes.** En Provence et en Roussillon, les expérimentations démontrent qu'une bonne maturité est favorable à l'expression aromatique de ces cépages. Les raisins récoltés au-delà de 13 % vol. sont généralement préférés pour l'intensité du fruit mais aussi pour la structure en bouche qui est jugée plus équilibrée.



CIVAM de la région Corse

- **Grolleau : date de récolte conventionnelle.** Les essais menés par ITV France unité d'Angers entre 1995 et 1997 ont mis en évidence la fourchette idéale de maturité pour vinifier le grolleau en rosé sec. Le titre alcoolique volumique doit être compris entre 11 et 12 avec une acidité totale inférieure à 5 g/l H₂SO₄.

- **Merlot et cabernet sauvignon : des dates de récolte décalées.** Les essais menés par la chambre d'agriculture de la Gironde ont montré que des récoltes trop précoces (TAV inférieur à 10) conduisent toujours à des vins maigres et végétaux. Par ailleurs, ces deux cépages ont des comportements différents. Le merlot récolté à la maturité phénolique ou au-delà conduit à des vins moins appréciés en termes d'équilibre et d'arômes. La date « optimale » de récolte précède de 7 à 10 jours celle d'un rouge. Alors que sur le cabernet, le caractère pivoiron vert disparaît quand la maturité polyphénolique est atteinte ; sa récolte est donc compatible avec celle des rouges.