

# Obtention du jus : une étape clé...

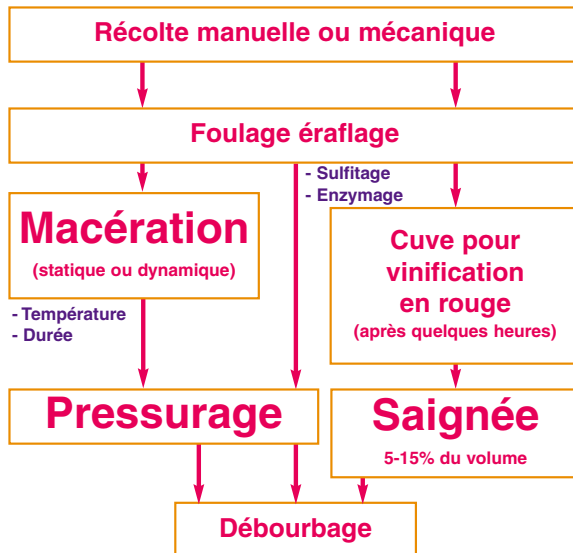
Tout le monde s'accorde à reconnaître que la phase préfermentaire est prépondérante dans l'élaboration des vins rosés. Dans les quelques heures qui précèdent le départ en fermentation, un nombre important de décisions sont prises par le vigneron concernant la macération, le pressurage, le débouillage... Il doit être réactif et doit mobiliser ses connaissances très rapidement. Il doit décider du sulfitage, des collages, de la température, de la durée des macérations, de l'ajout éventuel d'enzymes... Il doit intégrer la qualité des raisins, les contraintes de la cave (humaines et

matérielles) tout en gardant à l'esprit le produit qu'il souhaite élaborer. L'obtention du jus est une étape clé. C'est elle qui va conditionner le potentiel de couleur, d'arômes et la structure du vin rosé. Selon les régions ou les cépages, les moyens pour obtenir du moût à partir de raisins noirs peuvent varier. Ils conditionnent largement les caractéristiques des produits obtenus.

**Trois grands principes sont retenus :**

- **Un pressurage direct** conduit à un moût peu coloré et plutôt « vif » (acide).
- **La saignée**, au contraire, assure une diffusion importante de polyphénols et donne aux moûts des caractéristiques plus proches des rouges, tant vis-à-vis de la couleur que des arômes.
- **La macération** permet une diversité importante en fonction des conditions de durée et de température.

## Trois principaux modes d'élaboration des vins rosés



Centre de recherche et d'expérimentation sur le vin rosé.

## ◆ L'utilisation du froid

Abaisser la température de la vendange permet de limiter la diffusion de la couleur des pellicules vers le moût. Le vinificateur peut donc mieux maîtriser l'étape de macération. L'utilisation de froid avant fermentation présente d'autres avantages qui peuvent avoir des conséquences plus ou moins directes sur la quantité d'arômes et leur expression.

- limiter les oxydations : les précurseurs d'arômes sont moins dégradés notamment au cours du pressurage,
- faciliter le débouillage donc moins de déviations organoleptiques à craindre,
- limiter les départs inopportuns en fermentation spontanée et favoriser l'implantation de souches de levures sélectionnées. Le choix de ces dernières favorise la production d'arômes fermentaires et est propice à une bonne expression aromatique,
- l'abaissement de la température au cours de la macération assure ultérieurement une économie de frigories si le vinificateur souhaite un début de fermentation à température basse, pour favoriser la production d'esters.

**L'utilisation du froid en macération implique un équipement particulier et coûteux en fonctionnement. Il incite également à vendanger de nuit ou tôt le matin, dans les régions chaudes. Les investissements consentis sur des équipements de froid et dans des pressoirs respectueux de la vendange ont largement fait progresser la qualité des vins rosés ces quinze dernières années.**

### ◆ Le pressurage direct

À partir d'une vendange bien colorée en faisant varier les conditions de pressurage, les jus obtenus se trouvent légèrement colorés. Pendant la durée du remplissage du pressoir, qui peut être précédé d'un foulage, la légère macération favorise la diffusion des composés. L'incorporation des jus de presse est raisonnée en fonction de l'extraction des tanins et du niveau d'astringence ou saveur herbacée (dégustation des presses). Les derniers jus sont alors assemblés au jus de goutte ou vinifiés séparément.



Saignée de la cuve : extraction d'une fraction du jus.

### ◆ La macération

La macération est intermédiaire entre le pressurage et la saignée. Elle est réalisée en cuve, dans le pressoir à cage fermée ou des bennes inertées et permet un contact contrôlé entre le jus et les pellicules, en absence de tout départ en fermentation. À l'inverse de la saignée, après écoulage de tout le jus, le marc frais est pressé et le jus de presse peut être incorporé en totalité ou non au jus de goutte. Des équipements spécifiques sont disponibles : cuves de macération ou d'égouttage, qui permettent généralement la régulation des températures et une mise en suspension de la vendange.



Vendange fraîche après pressurage pour obtenir du moût rosé.

◆ **La saignée** des cuves de vin rouge est une autre pratique largement répandue. Les raisins sont directement mis en cuve, où ils macèrent pendant quelques heures (5 à 24 heures). Le vinificateur évite tout départ en fermentation. Lorsque la couleur souhaitée est obtenue, une partie du jus (5 à 15 %) est écoulee. On dit qu'on « saigne » la cuve. Ce jus fournira la base des vins rosés. Le reste de la cuve permet d'élaborer un vin rouge riche en polyphénols.



Détail de l'intérieur d'une cuve de macération.