

... avec des choix œnologiques multiples

◆ Limiter les oxydations

Les moûts de rosé, de par leur nature, sont fragiles et sensibles aux oxydations. La couleur et l'expression aromatique peuvent être affectées. Une protection efficace par le SO₂ (anhydride sulfureux) est indispensable, en dehors de tout problème sanitaire. Les doses préconisées varient en fonction des régions et des cépages entre 4 et 8 g/hl répartis sur vendange et moût. L'anhydride sulfureux, outre ses propriétés antioxygène et antioxydasique, a un effet dissolvant. Apporté sur vendange, le SO₂ favorise l'extraction des composés polyphénoliques des pellicules. Dans le tableau II, en conditions de macération identiques (12 heures à 18 °C), le moût résultant d'une vendange sulfitée à 4 g/hl est plus riche en anthocyanes que celui sulfité à 2 g/hl. Par contre, la présence de SO₂ libre sur la modalité la plus sulfitée décolore une partie des anthocyanes ; le moût est visuellement moins coloré. Sur vin, le niveau de SO₂ libre étant comparable, les teneurs en anthocyanes et l'intensité colorante conduisent à des conclusions convergentes. La plus grande prudence est requise dans les interprétations de la couleur des moûts ; comme cela a été démontré page 9.

| Modalité | Dose de SO ₂ sur vendange | Sulfitage faible 2 g/hl | Sulfitage fort 4 g/hl |
|----------|--------------------------------------|----------------------------|--------------------------|
| Moût | SO ₂ libre (mg/l) | 2 | 7 |
| | [anthocyanes] mg/l | 35 | 67 |
| | Intensité colorante | 1,09 | 0,53 |
| Vin | [anthocyanes] mg/l | 23 | 37 |
| | Intensité colorante | 0,126 | 0,152 |

Tableau II. Analyses sur moût après décuillage et sur vin – grenache obtenu par macération 12 heures à 18°C – ITV France, Nîmes 1999



Utilisation du CO₂ sous forme de pellets pour inerte la vendange.

Les essais de protection avec du gaz carbonique, sous forme de neige ou de galets, n'ont pas permis de démontrer d'effets sur les oxydations, dans nos conditions expérimentales (grolleau et cabernet franc, vinifiés en 50 l, ITV France, unité d'Angers).

Le froid qui est généré limite toutefois quelque peu la diffusion de la couleur.

◆ Maîtriser les intrants

Utilisation des préparations enzymatiques commerciales.

L'intérêt de l'utilisation des préparations enzymatiques pour faciliter la sédimentation et obtenir des moûts convenablement débourbés semble acquis. D'autre part, l'application d'enzymes sur vendange, pendant la phase de macération ou directement au pressoir, favorise l'extraction des jus. L'activité pectolytique des enzymes exogènes assure une plus grande déstructuration des parois cellulaires et une meilleure extraction naturelle des jus. La quantité de jus de goutte est augmentée ainsi que le rendement total au pressurage (tableau III). Deux conséquen-

| | Grenache | | Syrah | | Cinsault | |
|------------------------------------------------------|----------|--------|--------|--------|----------|--------|
| | Témoin | Enzymé | Témoin | Enzymé | Témoin | Enzymé |
| Rendement en jus total (l/100 kg de vendange) | 75 | 79 | 71 | 76 | 59 | 68 |

Tableau III. Rendement en jus total (l/100 kg de vendange) – Cas des cépages syrah, grenache et cinsault. ITV France Nîmes et Pech Rouge (2002) – Centre de recherche et d'expérimentation sur le vin rosé (2003)

ces sont donc possibles : augmenter les rendements de pressurage si le cycle est constant ou, pour un même rendement en jus, diminuer la durée de pressurage. Les différences entre cépages peuvent être attribuées aux conditions opératoires mais aussi aux spécificités propres aux cépages : structure des parois cellulaires et rapport pulpe/pellicule. Les autres activités enzymatiques (extraction de couleur et d'arôme) sont encore à l'étude.

Collage. L'utilisation de la bentonite a pour premier objectif d'éliminer les protéines instables. Le collage peut intervenir très précocement, au cours du débouillage ou lors de l'aération de début de fermentation alcoolique.

Cette dernière pratique assure une bonne homogénéisation. Plus tardif, proche de la mise en bouteille, il peut être ajusté aux besoins du vin par des tests en laboratoire.

Le vin devient naturellement moins instable au cours de son élaboration, un traitement tardif permet donc de diminuer les doses de colle.

Les collages sont parfois nécessaires pour affiner et corriger la structure ou la couleur des vins rosés. Dans ce cas,

la bentonite est utilisée en association avec d'autres produits œnologiques. Les essais conduits au Centre de recherche et d'expérimentation sur le vin rosé sur des moûts industriels de grenache ont montré l'intérêt de l'utilisation à forte dose de la bentonite pour éliminer l'astringence et l'amertume et améliorer l'équilibre global. La quantité d'anthocyanes diminue après application de bentonite et a pour conséquence une perte de couleur. Les vins traités, en cours de fermentation alcoolique ou d'élevage, ont des intensités colorantes plus faibles que le témoin non collé (figure 5). Le traitement associé avec 20 g/hl de bentonite et 20 g/hl de PVPP (polyvinylpyrrolidone) est plus efficace ; la couleur est plus faible mais également plus rouge (la teinte diminue).

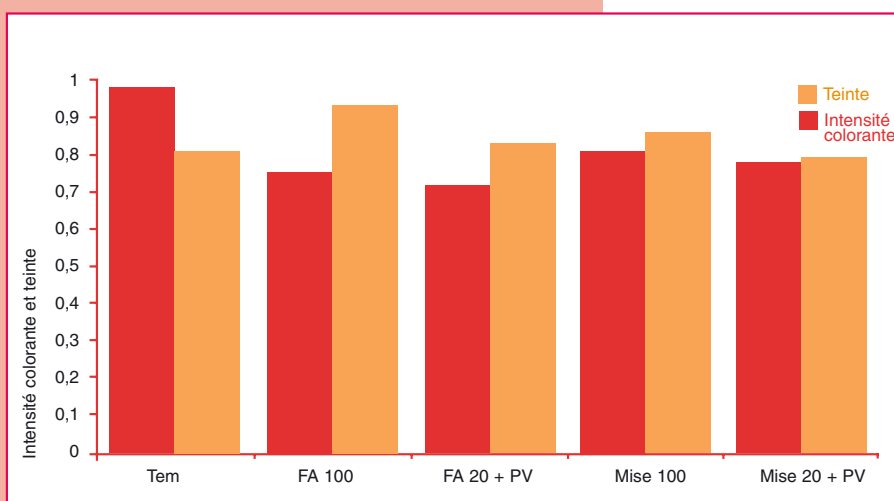


Figure 5. Intensité colorante et teinte mesurée sur vin en bouteille. Centre de recherche et d'expérimentation sur le vin rosé - 2002.

Tem = témoin non collé,
FA 100 = traitement en cours de FA à 100 g/hl de bentonite,
FA 20 + PV = traitement en cours de FA à 20 g/hl de bentonite et 20 g/hl de PVPP,
Mise 100 = traitement avant mise en bouteilles à 100 g/hl de bentonite, Mise 20 + PV = traitement avant mise à 20 g/hl de bentonite et 20 g/hl de PVPP.