



Macérations

Philippe Chrétien,
Fabrice Benesteau,
ITV France Val de Loire

Le **Val de Loire** est une région de grande production de vins rosés. Selon les zones, ils peuvent être secs ou demi-secs. Les cépages rouges utilisés pour l'élaboration de ces vins sont le **cabernet franc**, le **cabernet sauvignon**, le **gamay**, le **grolleau noir**, le **pinot noir**, le **pineau d'Aunis**.

◆ Essais sur les conditions de macération

Dans le cadre de l'étude sur l'amélioration de la qualité et de la typicité des vins rosés du Val de Loire, l'ITV France unité d'Angers a réalisé des essais sur différents cépages et sur plusieurs millésimes, en étudiant l'effet de la macération préfermentaire (MPF) sur les caractéristiques analytiques et organoleptiques des vins rosés.

Sur l'ensemble des essais réalisés, les modalités sont comparées à la référence du pressurage direct (P. direct).

◆ Trois itinéraires pour obtenir des vins rosés

- le pressurage direct (P. direct)
- la saignée
- la macération préfermentaire (MPF).

Cette dernière est plus délicate à mener et la vigilance du vinificateur doit être accrue. **La température et la durée** sont les deux paramètres essentiels et indissociables dans la MPF. La macération assure la diffusion des composés polyphénoliques (essentiellement les anthocyanes) et les précurseurs d'arômes ou molécules aromatiques, de la pellicule vers le moût.

À noter qu'un choc thermique à partir de glaçons de CO₂ ne permet pas une extraction supplémentaire en composés polyphénoliques au niveau des pellicules. Au contraire, celle-ci est plus faible du fait du refroidissement de la vendange.

◆ Incidence sur l'acidité

La pratique de la macération entraîne une diminution des teneurs en acide tartrique due aux précipitations plus importantes avec les ions potassium (le contact avec les pellicules étant plus réduit lors d'un P. direct). Ainsi, **l'acidité totale est plus faible et le pH plus élevé** (tableau VII).

◆ Dégustation

Globalement, les **faibles températures** sont intéressantes, elles renforcent la note fruitée, un critère essentiel pour les rosés.

Cépage	Acidité Totale	pH
Grolleau noir (Anjou)	-0.10 à -0.25	+0.10 à +0.20
Cabernet franc (Anjou)	-0.10 à -0.20	+0.05 à +0.15
Pineau d'Aunis (Coteaux du Loir)	-0.10 à -0.30	+0.15 à +0.20
Gamay (St-Pourçain)	-0.00 à -0.20	+0.05 à +0.10

Tableau VII. Variation observée entre un rosé issu d'une MPF et d'un P. direct (1998-2004)

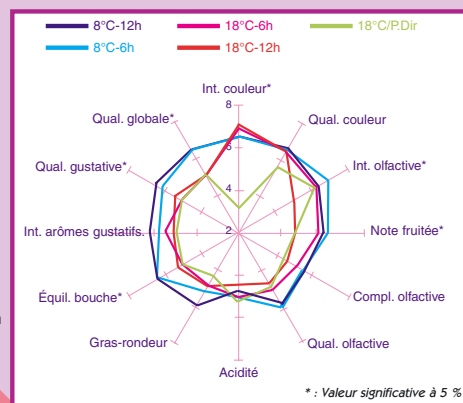


Figure 9. Notes obtenues au jury de dégustation en fonction de différentes conditions de macération – Grolleau (2000).

◆ Incidence sur la couleur

De toute évidence, le choix d'insérer la MPF dans un schéma de vinification de vins rosés a une forte répercussion sur les caractéristiques colorimétriques. En pratique, les durées minimales de macération sont généralement d'une douzaine d'heures (une nuit), afin de libérer plus rapidement le matériel de cuverie ou de pressurage.

Sur les essais, la macération induit une augmentation de l'intensité colorante de 40 à 150 %, de la quantité d'anthocyanes de 60 à 230 % et de l'indice en polyphénols totaux (IPT) de 14 à 41 %.

Le positionnement des différentes modalités sur le nuancier met en évidence le rôle de la macération préfermentaire sur la couleur finale du vin (figure 10). Plus la MPF est longue et chaude, plus la teinte est foncée et l'intensité colorante élevée. Lors d'une MPF, on observe des effets très variables de la température et de la durée en fonction de la matière première (millésimes, cépages, terroirs...). Les variations d'influences entre ces deux paramètres sont difficiles à prévoir.

Les résultats présentés (tableaux VIII) sont ceux obtenus entre des vendanges à 18-20 °C (récolte réalisée en cours d'après-midi) et à 8-10 °C (récolte matinale) ; les durées de macération varient de 6 h à 12 h.

Macération	1999	2000	2001
8°C-6h	- 7 %	+ 38 %	+ 48 %
8°C-12h	+ 2 %	+ 63 %	+ 64 %
18°C-6h	+ 22 %	+ 56 %	+ 120 %
18°C-12h	+ 38 %	+ 131 %	+ 196 %

Commentaires : essais sur cabernet franc – 3 millésimes
1999 : température plus influente que la durée
2000 : durée légèrement plus influente que la température
2001 : température plus influente que la durée

Macération	2000	2001
8 °C-6 h	+ 103 %	+ 50 %
8 °C-12 h	+ 131 %	+ 69 %
18 °C-6 h	+ 128 %	+ 91 %
18 °C-12 h	+ 145 %	+ 144 %

Commentaires : essais sur grolleau – 2 millésimes.
2000 : durée plus influente que la température
2001 : température plus influente que la durée

Tableaux VIII. Variations observées sur l'Intensité Colorante par rapport au P. Direct

◆ Conclusion

La mise en œuvre de la MPF est souhaitable dans l'élaboration de vins rosés de qualité en Val de Loire. Son pilotage devra tenir compte, en s'appuyant sur les valeurs analytiques (en particulier colorimétriques) ainsi que sur la dégustation, du type de produit que l'on souhaite élaborer.



Contact

ITV France Unité d'Angers
42, rue Georges-Morel
49070 Beaucozuté

Tél. : 02 41 22 56 67 – Fax : 02 41 22 56 76

philippe.chretien@itvfrance.com ; fabrice.benesteau@itvfrance.com

À consulter : itvfrance.com/sites régionaux/ Val de Loire

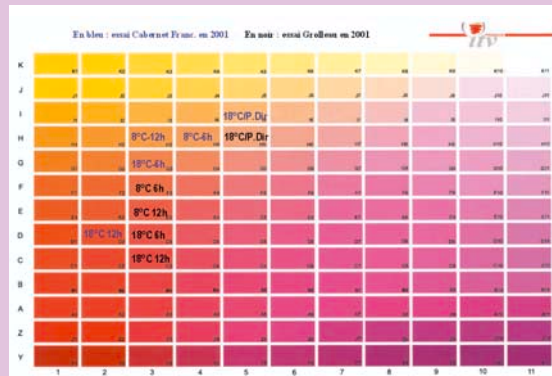


Figure 10. Positionnement des vins obtenus sur cépages grolleau et cabernet franc (2001).