



Syndicat des Vins de Tavel

Les vins rosés en vallée du Rhône

Patrick Vuchot, Bernard Ganichot, Olivier Roustang, Inter-Rhône

L'élaboration des vins rosés est soumise à plusieurs impératifs. En premier lieu, le **terroir** est un facteur essentiel qui agit sur la structure du vin. Ensuite, les **cépages** apportent leurs caractéristiques organoleptiques. Enfin le procédé de **vinification**, au travers de deux paramètres essentiels que sont la température et la durée de macération, offre la possibilité d'obtenir le type de vins recherché.

◆ Terroir

Suivant la composition des sols, on constate des différences significatives au niveau de la maturité qui vont permettre au vinificateur d'orienter les vinifications sur des process différents.

	Galets	Lauzes	Sables	Terres blanches
Poids 200 baies (g)	274	283	303	355
Rendement en jus (g)	134	119	141	160
Titre alcoolique probable (% vol)	12,9	13,2	14,3	13,4
Acidité totale (g/l H₂SO₄)	3,01	3,26	3,55	2,96
pH	3,59	3,52	3,48	3,47
Acide malique (g/l)	0,4	0,4	0,7	0,9
Acide tartrique (g/l)	5,9	6,1	6,4	5,4
Azote assimilable (mg/l)	120	161	122	99

Tableau IX. Résultats maturité 2003 Inter-Rhône – « Étude terroir » réalisée pour le syndicat viticole de l'AOC Tavel

L'exemple de l'**AOC Tavel**, référence dans l'élaboration des vins rosés dans la vallée du Rhône, présente quatre terroirs différents : galets, sables, terres blanches et lauzes. Ces terroirs donnent pour le grenache des raisins avec des potentialités qui s'expriment différemment selon les millésimes. Cependant, on constate généralement que les galets donnent des vins plus structurés alors que les lauzes et les terres blanches donnent des vins plus fins et les sables des vins plus acides et plus chaleureux.

◆ Cépages

En vallée du Rhône, la base des vins rosés est constituée par le **grenache** (fruité et volume) auquel vient s'adjoindre pour une grande part le **cinsault** (finesse) puis la syrah (arôme et couleur), le **mourvèdre** (stabilité colorante) et le **carignan** (stabilité colorante et fraîcheur). Également des cépages blancs peuvent participer à l'élaboration des rosés, essentiellement la **clairette** (finesse).

◆ Récolte

La date de récolte, comme pour l'élaboration de tous les autres types de vins, se base sur une étude de la maturité. Elle est plus particulièrement axée sur le suivi de l'acidité. La fermentation malolactique n'étant pas recherchée, il faut encuver des raisins ayant une acidité totale comprise entre 3,8 et 4,5 g/l H₂SO₄. De la même manière, le pH devra être compris entre 3,15 et 3,35.

Ceci répond à plusieurs objectifs :

- conserver la fraîcheur du produit
- maintenir une teinte rosée franche
- défavoriser le départ de la fermentation malolactique.

◆ Process de vinification

Les vins rosés sont élaborés selon trois grands schémas de vinification :

- par pressurage direct
- par saignée (20 % maxi du jus de la cuve)
- par écoulement complet du jus de la cuve puis réincorporation immédiate des jus de presses non fermentés (couramment pratiquée à Tavel).

Les process seront adaptés au type de vin recherché.

Dans la vallée du Rhône, deux grandes familles de rosés sont élaborées :

- les rosés à dominante fruitée, frais avec des notes amyliques destinés à une consommation plus saisonnière
- les rosés plus structurés et plus colorés avec une sensation de volume et de gras qui les destinent préférentiellement à être bus au cours d'un repas et toute l'année (vin d'assiette).

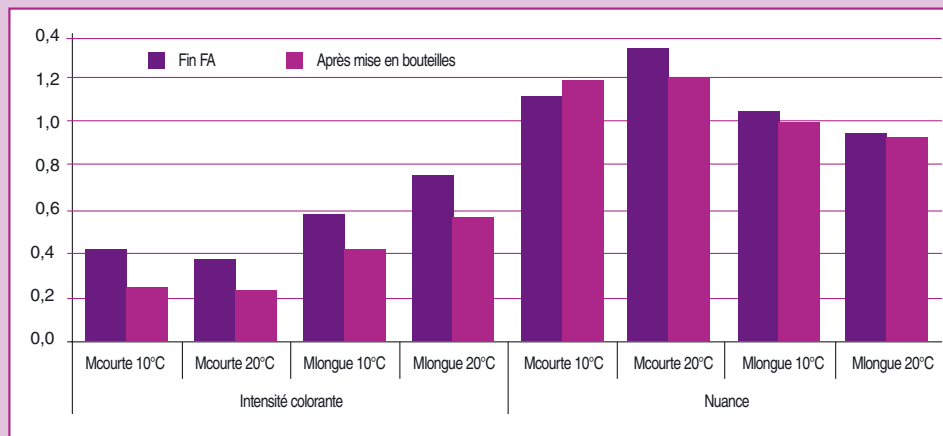


Figure 11. Intensité colorante et nuance en fonction de la durée de macération préfermentaire (courte ou longue) et de la température (10 ou 20°C)

Les récentes études menées au sein d'Inter-Rhône ont confirmé l'importance des températures et de la durée de macération.

L'intensité colorante augmente avec la durée de macération et, pour la macération longue, avec la température.

	Rosé fruité	Rosé structuré
Acidité totale g/l H ₂ SO ₄	4 à 4,5	3,8 à 4,3
Titre alcoolique prob. (% vol)	11,5 à 13	12,5 à 14,5
Macération préfermentaire	10 à 15 °C	
Durée macération (heure)	4 à 8	8 à 16
T° de fermentation °C	13 à 16	17 à 21
Obtention du jus	Saignée	Écoulement complet

Tableau X. Process de vinification en fonction de l'objectif produit

En complément des observations précédentes, les vignerons, dans la pratique générale, appliquent deux process de vinifications différents dans lesquels la température de fermentation tient une grande importance.

◆ Conservation

Les vins rosés doivent être conservés en dessous de 20 °C avec un niveau de SO₂ libre maintenu à 20 mg/l.

Les études menées durant quatre années ont permis de confirmer les pratiques empiriques et usitées dans le vignoble à savoir l'importance de la durée de macération préfermentaire liée à la température de fermentation. Ces deux éléments seront pleinement efficaces si le raisin est récolté à maturité adaptée à ce type de produit et s'il est d'un état sanitaire irréprochable.



Contact

Inter-Rhône, Patrick Vuchot
2260, route du Grés - 84100 Orange
Tél. : 04 90 11 46 00 – Fax : 04 90 11 10 09
pvuchot@inter-rhone.com
À consulter : www.inter-rhone.com