

Les vins rosés de la région Corse

Eddy Retali,
Civam de la région Corse

◆ Nielluccio : incidence de la maturité

Dans l'élaboration de vins rosés de **nielluccio** répondant à la gamme classique insulaire (type rose clair), le choix du stade de maturité a une incidence considérable sur les caractéristiques du produit obtenu. L'objectif de l'expérimentation est d'obtenir des vins rosés de couleur rose clair, au nez de type floral/fruity, équilibrés et frais en bouche. Les raisins sont récoltés à 3 maturités différentes. Les conditions de macération sont adaptées pour obtenir la couleur requise. Les résultats sont synthétisés dans le tableau XIV.

Sur le plan technologique, une maturité tardive s'accompagne d'une production plus importante d'acidité volatile avec une teinte plus oxydée.

Sur le plan organoleptique, des différences importantes existent suivant le stade de maturité du raisin :

- **récolté avec un degré alcoolique potentiel élevé** (pour un titre alcoolique volumique en vin fini proche de 14 %vol), le vin laisse apparaître davantage d'arômes floraux voire épicés où se mêlent des notes fruitées. Le vin ne paraît cependant pas brûlant et possède un excellent équilibre ;
- en **maturité normale à précoce** (TAV de 12 %vol en vin fini), la couleur du vin est moins orangée. En bouche, le vin est assez bien équilibré mais plus vif et même plus amer.

Maturité précoce	Maturité tardive
Couleur rose très attractive du vin	Couleur : aspect orangé
Bonnes caractéristiques aromatiques et organoleptiques	Très bon équilibre gustatif

Tableau XIV. Obtenir un vin rosé de nielluccio de couleur rose clair.



◆ Sciaccarelo : incidence de la macération

Le cépage sciaccarelo est dominant dans les appellations d'origine contrôlée du sud de la Corse, où il représente plus de 40 % des superficies. Il permet d'obtenir des vins rosés de grande qualité, frais et élégants.

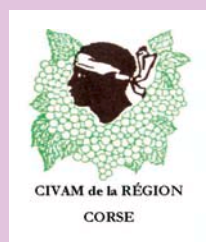
L'objectif de l'expérimentation est de mesurer l'influence des conditions de macération sur la qualité des vins rosés de **sciaccarelo**. Les facteurs **température et durée de macération** sont étudiés. Deux températures de macération (12 et 20 °C) sont comparées et croisées avec des durées de contact entre le jus et les pellicules de 5, 6 et 7 heures. Les essais ont été conduits sur trois millésimes successifs : 1999, 2000 et 2001.

Le **sciaccarelo** est naturellement pauvre en couleur ; ce qui induit généralement une vinification par saignée de vendange foulée-érafée. L'écoulage du jus doit être réalisé sans tarder, dès l'obtention d'une coloration satisfaisante du moût, car des macérations plus longues ne semblent pas apporter un plus qualitatif.

Au niveau de la température, la vendange ne nécessite pas de refroidissement préalable. La macération peut s'effectuer à une température voisine de 20 °C, si l'état sanitaire des raisins le permet.

Température de macération			
Basse température (12°C)		Température ambiante (20°C)	
Avantages Coloration du moût plus facile à maîtriser lors de la phase préfermentaire	Inconvénients - Nuance oxydée plus visible - Nécessité d'un équipement frigorifique adapté	Avantages Couleur du vin plus appétante	Inconvénients Couleur difficilement contrôlable durant la vinification : pertes plus importantes
Durée de macération			
Courte durée		Longue durée	
Avantages Arômes plus qualitatifs	Inconvénients Nuance oxydée plus visible	Avantages Meilleur aspect de la couleur	Inconvénients - Pertes en couleur plus importantes durant la vinification - Bouquet aromatique parfois plus vineux

Tableau XV. Conditions requises pour la vinification du sciaccarelo en rosé de saignée.



Contact

CIVAM de la région Corse
Station d'expérimentation
Lieu dit Les Caselles
20230 San Giuliano
Tél. : 04 95 38 89 10 – Fax : 04 95 38 90 52
civamviti.holobinka@wanadoo.fr
À consulter : www.civam-corse.com