

Évolution de la couleur en cours de vinification

◆ Prédiction de la couleur des vins rosés

Du gris au claret, la palette de teintes est large. L'art du vinificateur consiste donc à maîtriser le contact entre la matière solide et le jus. Les composés phénoliques diffusent de la pellicule vers le moût et sont responsables de la couleur. Mais une partie des pigments acquis est perdue dans les trois premiers jours de la fermentation alcoolique. La perte de matière colorante est relativement constante. **Quelle que soit la région considérée et le millésime, la perte d'anthocyanes est évaluée à 50 % dans le cadre des essais (figure 2) entre le jus au débouillage et le vin stabilisé.**

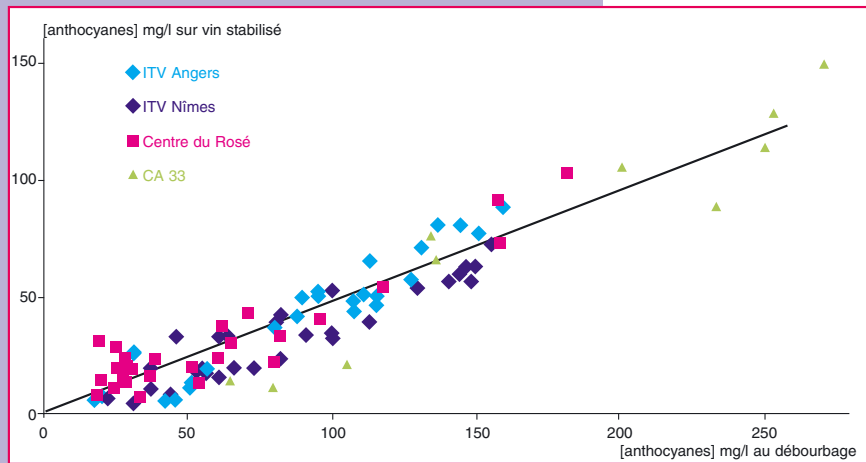


Figure 2. Corrélation entre la concentration en anthocyanes sur moût et vin après fermentation alcoolique. Centre de recherche et d'expérimentation sur le vin rosé (2002), chambre d'agriculture de la Gironde (2002), ITV France unité de Nîmes (2000 à 2002), ITV France unité d'Angers (2000 à 2002)

Quelle que soit l'origine du raisin, le cépage, le millésime, les conditions de vinification, la quantité d'anthocyanes mesurée après fermentation alcoolique est deux fois plus faible que celle mesurée au débouillage. Au cours de la fermentation, systématiquement 50 % des anthocyanes « disparaissent ».

Toutefois, cette perte de pigments n'entraîne pas une chute constante de couleur. En effet, **la quantité de couleur (intensité colorante) peut diminuer de 60 à 80 %**. La chute de couleur est inéluctable mais ne peut être prévue avec précision. La modification du pH au cours de la fermentation alcoolique, qui peut varier selon les vins, pourrait expliquer cette difficulté à modéliser les variations de couleur. La mesure de la couleur du moût ne permet donc pas d'augurer de celle du vin. Les essais ont montré que la diminution de la couleur est en partie justifiée par l'adsorption des molécules colorantes sur les parois des levures et la modification de leurs propriétés spectrales en présence d'alcool (il faut plus de composés pour avoir une même sensation colorée). Les traitements œnologiques peuvent également avoir des conséquences sur la tenue de la couleur.



Ci-dessus, 8 moûts de mourvèdre après débouillage. Ils ont tous été vinifiés dans des conditions identiques. Ils conduisent à des vins rosés dont trois exemples représentatifs de l'échelle de couleur sont représentés sur la photographie à gauche.

ication

La couleur disparaît majoritairement (perte de 60 % de l'intensité colorante) dans les tout premiers jours de la fermentation alcoolique (figure 3). La décoloration consécutive aux sulfitages après fermentation alcoolique est estimée à 20 %, dans l'exemple présenté figure 3, et est très légèrement réversible après mise en bouteilles. En effet, au cours de la conservation, le SO_2 libre disparaissant, certaines anthocyanes retrouvent leur coloration.

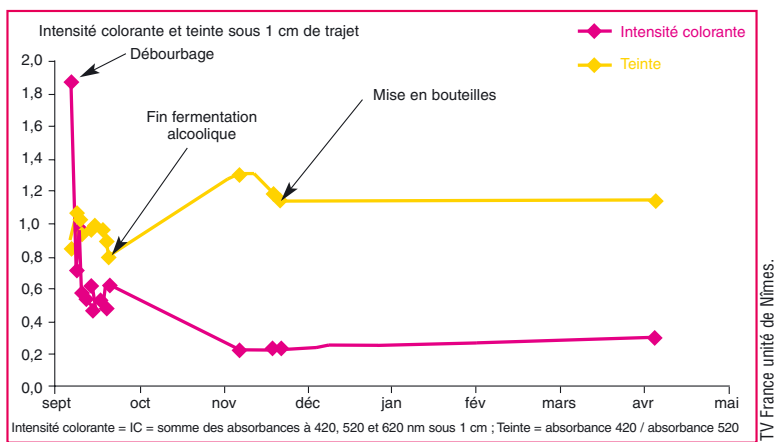


Figure 3. Évolution de la couleur d'un vin rosé au cours de la vinification

◆ Les assemblages : une solution toujours disponible

La diversité des cépages et des conditions d'élaboration permettent d'avoir une palette de couleur relativement étendue en cave. Les possibilités d'assemblage laissent donc un choix important au vinificateur. En outre, la couleur n'est qu'un des facteurs à considérer, même si elle a une incidence très forte sur l'acte d'achat et les premières sensations.



Précaution d'usage vis-à-vis du SO_2

L'appréciation de la couleur au moment du débouillage, est souvent entachée d'erreur en raison de la présence de SO_2 libre.

Au cours de l'élevage ou après mise en bouteilles, les vins présentent également des niveaux de SO_2 libre très différents. Or la présence de SO_2 entraîne une décoloration des anthocyanes et une sous-évaluation de la couleur rouge. Il est possible de s'affranchir de cette décoloration partielle des anthocyanes, par ajout de quelques gouttes d'éthanal ; la couleur rouge potentielle est alors révélée (apparente). (Cf page 30)

Méthode : à 4 ml de vin, ajouter 40 μl de solution d'éthanal (à 12,6 % vol.). Attendre 20 min et mesurer l'absorbance à 520 nm, sous 1 cm contre de l'eau.

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