



Bonnes pratiques de pressurage : maîtrise de la couleur des vins rosés

Le vin rosé est issu principalement de raisins rouges vinifiés en phase liquide. La qualité des jus détermine ainsi les caractéristiques du futur vin : son équilibre et ses arômes sont fortement influencés par la maturité technologique et le potentiel aromatique de la vendange alors que sa couleur est déterminée par les conditions d'extraction des jus. Les vins rosés de Bordeaux peuvent être élaborés par saignée ou pressurage. Dans le premier cas, la vendange, et plus particulièrement le niveau de maturité technologique et phénolique, doit à la fois satisfaire des besoins de concentration pour l'élaboration du vin rouge et d'équilibre et finesse attendus sur les vins rosés. Le compromis n'est pas aisé à trouver, c'est pourquoi les rosés de pressurage se développent. Cela permet en outre de raisonner son parcellaire en fonction de ses objectifs de production et d'adapter ses pratiques viticoles, si besoin, rapport feuille/fruit et fertilisation en particulier.

La demande du marché pour des rosés à la couleur franche impose de maîtriser au mieux les étapes préfermentaires conduisant à l'extraction des jus, étapes décisives en ce qui concerne l'intensité de la couleur, et dans une moindre mesure sa nuance (rapport jaune/rouge). Les conditions d'extraction des jus peuvent également influencer pour partie l'acidité du futur vin et sa tannicité, autrement dit d'éventuelles amertume ou astringence.

Une logistique à toute épreuve

En vendange mécanique, les jus sont extraits dès que le grain est dissocié de sa rafle, sous l'action mécanique des transferts et autres tassements dus au transport ; le pressurage n'est finalement qu'une étape discontinue dans un continuum d'actions contribuant à séparer le jus du marc. Sur la trentaine de pressoirs étudiés en partenariat avec des caves en Provence, le rendement en jus atteint pendant la phase de remplissage est en moyenne de 50% (figure 1). C'est d'ailleurs le gage d'obtenir un rendement de pressurage satisfaisant ; il faut correctement égoutter la vendange avant de lancer le cycle de pressurage. Si le taux de remplissage dépasse les 1,5 et/ou dans le cas d'un remplissage très rapide, il est même souhaitable de précéder le lancement du cycle d'une phase d'égouttage où il pourra être nécessaire de faire effectuer quelques basculements ou rotations pour évacuer les jus libres. En conditions optimales d'alimentation régulière du pressoir, les rotations sont à proscrire ; elles entraînent de la trituration et l'élévation conséquente de l'intensité colorante. L'apport de préparations enzymatiques à activité pectolytique sur vendange (sur la benne de transport ou au quai de réception) facilite l'extraction des jus libres et est propice à augmenter le volume de jus de goutte. Cela présente en outre l'avantage de favoriser la clarification des jus qui suit l'étape de pressurage.

Enfin, bien que la vendange s'égoutte, les apports successifs de vendange fraîche lessivent la couleur de la vendange en attente dans la cage du pressoir, ce qui contribue à l'extraction de couleur. Il est

donc souhaitable d'organiser les chantiers de récolte pour que le cycle de pressurage puisse être lancé au plus tôt.

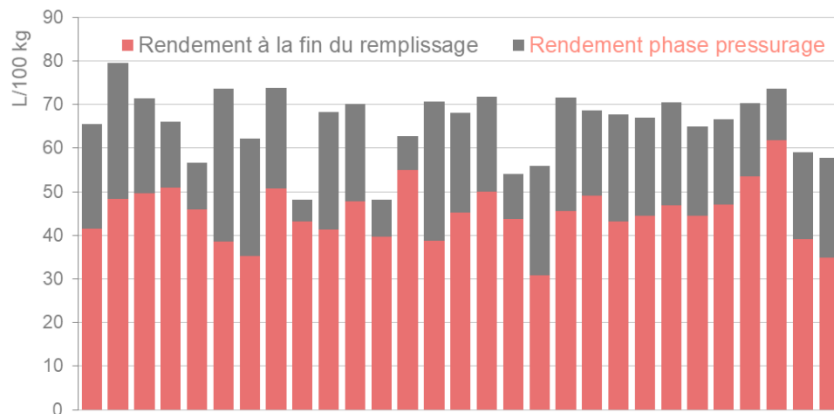


Figure 1. Rendement d'extraction obtenu dans 29 conditions de production à la fin du remplissage du pressoir et à la fin de la phase de pressurage dédiée à l'élaboration des vins rosés – Centre du Rosé

La nuit, tous les rosés sont gris

S'il faut rationaliser sa chaîne d'extraction des jus pour limiter les transferts et autres actions mécaniques (réglages de la machine à vendanger, tubulaire mal dimensionné, par exemple) induisant de la trituration, le meilleur allier pour limiter le transfert de couleur des peaux vers le jus est d'abaisser la température. La température du raisin sur souche suit l'élévation de température ambiante avec un décalage de 3 à 4h ; aussi les vendanges de nuit sont à favoriser pour limiter l'extraction de couleur pendant la phase de remplissage du pressoir. La conductivité d'un jus de Merlot dans l'Entre Deux Mers, témoignant de l'extraction du potassium des pellicules vers le jus, est ainsi abaissée de 30% par une récolte à 5h (température de 10,8°C) en comparaison d'une récolte à 20,4°C, plus tardive.

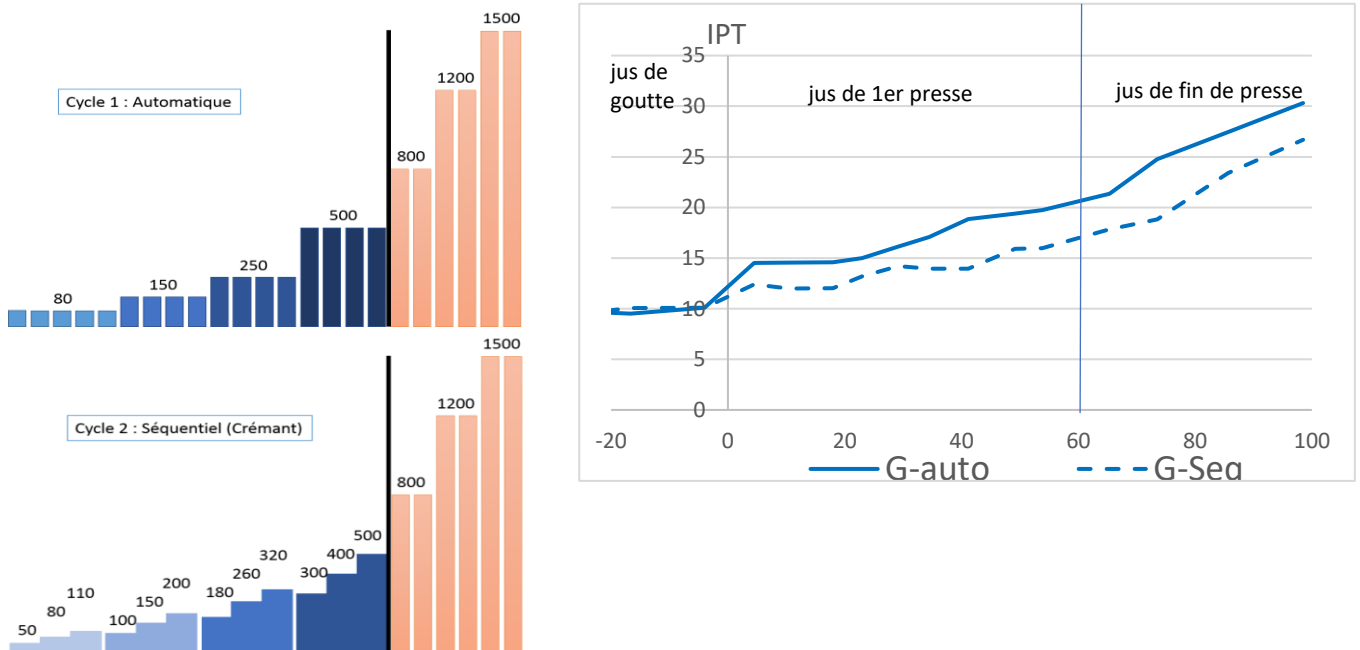
D'ailleurs, sur les mesures réalisées en Provence, l'intensité colorante obtenue à la fin du pressurage, quel que soit le cycle, est fortement corrélée à celle mesurée à la fin du remplissage. Autrement dit, pour abaisser la couleur des jus, il faut avant tout optimiser les étapes de remplissage du pressoir pour limiter l'extraction, la température étant un des facteurs les plus impactants.

Un pressurage doux pour les premières fractions qualitatives

Les jus de premières presses, obtenus à basse pression sont les plus qualitatifs en termes d'expression aromatique. L'enjeu du pressurage est alors d'optimiser ces fractions par un cycle adapté qui permet de décaler le moment de séparation avec les jus de fin de presse, de moindre qualité. L'expérience en Provence a montré que les cycles séquentiels, limitant les rebèches, permettent de réduire l'extraction des polyphénols et par conséquent l'intensité colorante des jus (figures 2). La durée et la pression de chaque palier sont à adapter en fonction des débits de jus extraits afin d'optimiser l'immobilisation du matériel.

Quand les jus de fin de presse, qui idéalement ne doivent pas représenter plus de 20% des volumes extraits, sont valorisés en rosé, il faut, en particulier avec l'encépagement bordelais riche en couleur, corriger la couleur des jus. Le cahier des charges des rosés revendiqués en Bordeaux autorise l'usage des charbons œnologiques. Employés à plus de 50g/hl, cette pratique déprécie l'équilibre et

l'expression aromatique des rosés et puisque la couleur rouge est majoritairement impactée, laisse une couleur jaune, dépréciant l'aspect visuel. Quand cet usage est jugé indispensable, il sera opéré dès la fin du pressurage et les résidus de colle seront éliminés par filtration avant mise en fermentation alcoolique. Dans la plupart des cas, on préférera avoir recours à d'autres pratiques de collages plus respectueuses, en privilégiant les apports précoces, au cours de la clarification ou de la fermentation alcoolique.

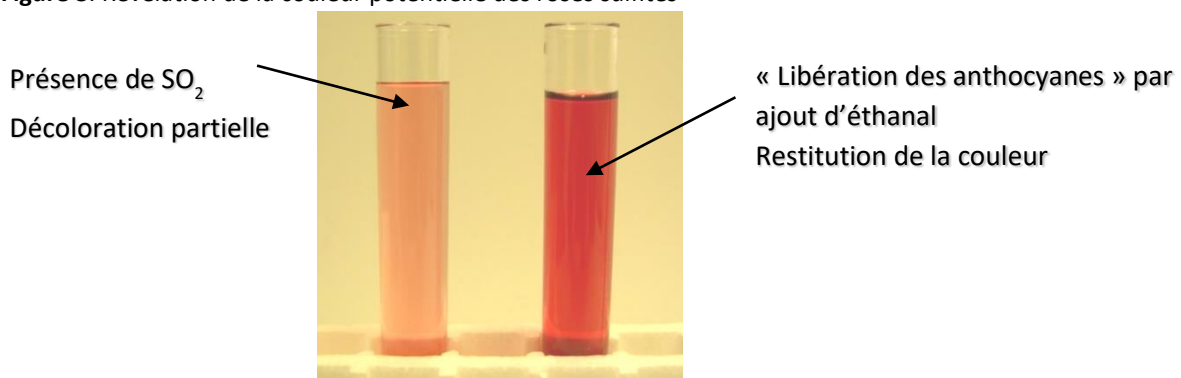


Figures 2. Comparaison de l'extraction de jus (indice des polyphénols totaux) selon 2 types de cycle de pressurage, automatique versus séquentiel (grenache en conditions expérimentales, Centre du Rosé)

Attention, ce que je vois n'est pas toujours la réalité

Pour limiter les activités oxydatives responsables de l'oxydation des jus, ce d'autant plus quand l'état sanitaire est affecté, la vendange peut être sulfitée à la parcelle, à l'arrivée à la cave ou au cours du pressurage sur certains équipements. Le SO₂ libre dans les jus se fixe sur les anthocyanes qui sont alors décolorées. Ainsi sur les jus, une partie de la couleur rouge peut être ponctuellement cachée, ce qui ne permet pas de juger de la couleur des jus qui coulent sous le pressoir ou cumulés dans les cuvons de réception. Pour accéder à cette couleur, on prendra la précaution d'ajouter sur un échantillon une solution d'éthanal (4ml de jus, ajouter 40µl de solution d'éthanal à 12.6%vol), qui ayant plus d'affinité avec les sulfites, libère les anthocyanes et la vraie couleur apparaît après 20 minutes (figure 3).

Figure 3. Révélation de la couleur potentielle des rosés sulfités



Pour limiter les oxydations, dépréciant la nuance rose des jus et la révélation des arômes variétaux de type thiols rencontrés dans les cabernets et merlot, les maies fermées et l'inertage de la phase de pressurage sont favorables.

Dans les quelques heures qui séparent le début de la récolte et la constitution finale des cuves de jus, le potentiel du futur rosé est déterminé et c'est en ça que la bonne conduite du pressurage va être primordiale. La fermentation alcoolique permettra ensuite de révéler ce potentiel et l'enjeu sera alors de conserver ces attributs jusqu'à la table du consommateur.

Nous vous invitons à consulter le webinaire **OPTIMISER SON PRESSURAGE POUR LES ROSES** sur [Webinaires IFV | Institut Français de la Vigne et du Vin \(vignevin.com\)](https://www.vignevin.com/webinaires-ifv)

En collaboration avec

IFV Pôle Nouvelle Aquitaine, Charlotte Anneraud, Laure Cayla

IFV Pôle National Rosé, Centre du Rosé, Matthias Bougreau

IFV Pôle Rhône Méditerranée, Jean Michel Desseigne

