

Optimiser les systèmes de production des vins rosés

Le marché des vins rosés tranquilles s'est significativement développé ces dernières années pour représenter aujourd'hui près de 9% de la production mondiale. Si ce marché s'internationalise, la France reste le premier producteur de vin rosé au monde et est aussi le plus grand consommateur (27% des vins consommés).

Le rosé est désormais reconnu comme un vin à part entière, il a sa part de marché, ses consommateurs, sa culture, ses codes et son mode d'élaboration. Pour consolider son statut, il doit encore prouver qu'il n'est pas un produit industriel et monolithique. Il doit montrer sa diversité, ses différences et particularismes. Les terroirs, cépages et les savoir-faire mis en œuvre permettent d'engendrer une palette de vins rosés aux couleurs, odeurs et goûts très variés.

Un réflexion engagée depuis 2014 sur le profil des vins rosés

Dans le cadre d'un programme national coordonné par l'Institut Français de la Vigne et du Vin et soutenu par France Agrimer, un groupe de travail s'est constitué en 2014 pour étudier le profil des vins Rosés sur six bassins de production : Val de Loire (Rosé sec), Bordeaux, Fronton, Languedoc-Roussillon, Provence et les vins doux naturel du Roussillon.

La démarche engagée vise, par une méthode scientifique et commune à l'ensemble des partenaires, à définir des produits types par région (idéotypes) puis à optimiser les moyens de production susceptibles de conduire au profil produit recherché.

L'enjeu du programme national est d'identifier les diversités qui peuvent exister au sein d'un bassin de production, de les caractériser et de pouvoir ensuite orienter les pratiques de production pour répondre à la demande des marchés.

En parallèle de la réflexion engagée, des expérimentations ont été mises en œuvre dès le millésime 2014. Dans chaque bassin de production, un objectif-produit a été fixé. En AOP Bordeaux rosé, l'étude porte sur la valorisation du potentiel aromatique du cépage merlot vinifié en rosé.

Expérimentations mises en œuvre lors du millésime 2014

Afin d'identifier les éléments pouvant favoriser la valorisation du potentiel aromatique de vin rosé issu de merlot, deux facteurs ont été étudiés : la date de récolte et l'itinéraire de vinification. La figure 1 illustre le protocole expérimental mis en œuvre en 2014.

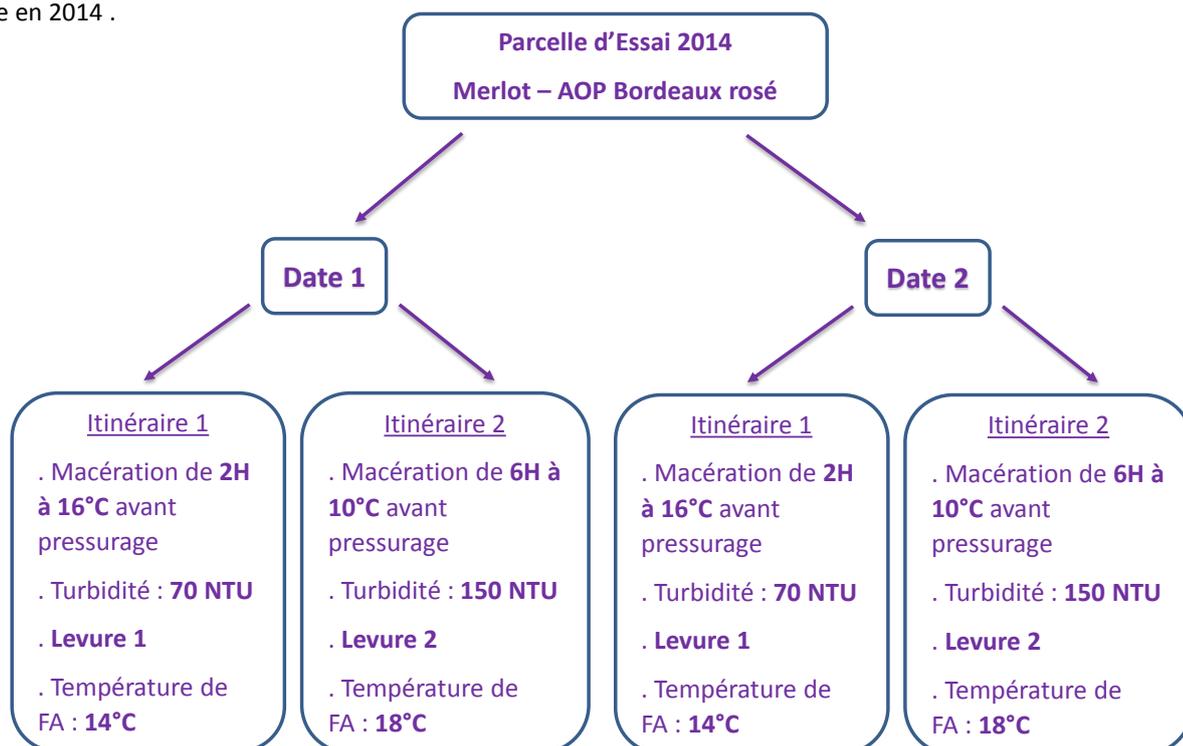


Figure 1 : protocole expérimental essai Profil Rosé 2014 – merlot AOP Bordeaux rosé – IFV 33

NB: Les levures 1 et 2 ont été choisies suite à des essais antérieurs (IFV33 – CA33 – CdR) pour favoriser les composés fermentaires (Levure 1) ou un profil aromatique plus complexe sur les Thiols (Levure 2)

Premiers résultats analytiques et sensoriels

Les analyses réalisées 1 mois après conditionnement mettent en évidence un effet « Date de récolte » attendu pour les paramètres analytiques classiques AT, pH et acide malique :

- Diminution de l'AT (-0,8 g/L H₂SO₄) entre les 2 dates (7 jours d'écart)
- Augmentation du pH (~0,09)
- Diminution de la teneur en acide malique (-0,55 g/L)

Par ailleurs, le pH est très légèrement plus faible avec une macération longue et à froid et la teneur en acide malique un peu plus importante pour ce même itinéraire (I2).

Essai Profil Rosé 2014 – merlot – IFV pôle Bordeaux-Aquitaine

Modalités	TAV % vol.	AT	pH	A. malique g/L	ICM Corrigée du SO ₂	a* Corrigée du SO ₂ (rouge)	B (jaune)
Itinéraire 1 Date 1 (15/09/14)	12,9	4,2	3,34	3,4	0,35	14,3	5,38
Itinéraire 2 Date 1 (15/09/14)	12,8	4,2	3,33	3,6	0,38	15,7	6,17
Itinéraire 1 Date 2 (22/09/14)	13,1	3,4	3,45	2,8	0,43	17,3	6,36
Itinéraire 2 Date 2 (22/09/14)	12,8	3,4	3,40	3,1	0,37	15,7	5,65

Figure 2 : Analyses des vins 3 mois après mise en bouteille – Essais Profil Rosé 2014 – IFV 33

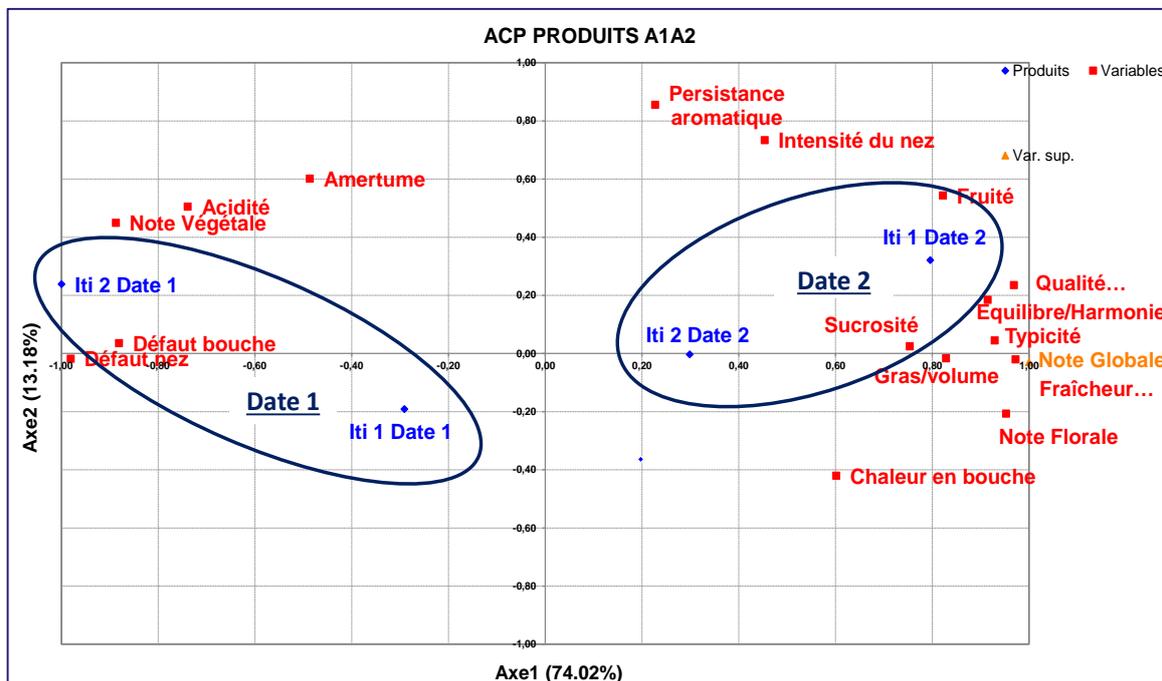


Figure 3 : Analyse sensorielle en vins jeunes – Essais Profil Rosé 2014 – IFV 33

Analyse sensorielle réalisée en mars 2015.

En considérant individuellement chaque critère, les vins présentent peu de différences significatives. Cependant, des tendances se dégagent. La représentation en ACP (figure 3 ci-contre) met ainsi en évidence un effet « Date de récolte » plutôt marqué, ce qui n'est pas le cas pour l'effet « Itinéraire ». Par ailleurs, les vins issus des modalités récoltées à la Date 2 semblent être jugées plus qualitatives que les vins de la Date 1: plus de notes florales, fruitées, de gras, d'équilibre en bouche...

Un projet à suivre...

Ces premiers résultats permettent d'illustrer ce qui a été mis en place en 2014 mais ces références techniques, pour être validées, doivent être complétées par d'autres expérimentations qui seront réalisées lors des prochains millésimes. Comme précisé précédemment, ce projet comprend plusieurs volets dont la recherche d'ideotypes dans chaque région viticole permettant ainsi d'identifier la diversité des produits que l'on peut rencontrer sur chaque bassin de production. Une dégustation de vins rosés représentatifs des volumes produits en AOP Bordeaux rosé a été organisée fin mai au Vinopôle Bordeaux-Aquitaine; les résultats obtenus ont permis de définir des groupes de vins aux qualités sensorielles proches et d'identifier ainsi trois produits représentatifs de chacun de ces groupes. La prochaine étape va être de comparer les vins expérimentaux à ces trois produits considérés comme des exemplarités sensorielles afin d'identifier le groupe auquel ils appartiennent.

En effet, la connaissance de son produit doit permettre au producteur de segmenter son offre vis-à-vis des marchés et de mieux orienter les pratiques de production en amont.



Source IFV pôle Bordeaux-Aquitaine

Pour en savoir + :

IFV – Vinopôle Bordeaux Aquitaine – Charlotte Anneraud – charlotte.anneraud@vignevin.com – 05 56 16 14 20

IFV – pôle National Rosé – Laure Cayla laure.cayla@vignevin.com – 04 94 99 74 09