

Quel itinéraire technique pour l'élaboration des vins rosés de Midi-Pyrénées ?

François DAVAUX¹, Thierry DUFOURCQ²

¹IFV Pôle Sud-Ouest - V'Innopôle Brame Aigues BP 22 - 81310 LISLE/TARN

²Institut Français de Vigne et du vin, Pôle Sud-ouest, Château de Mons, 32100 CAUSSENS, France.

Email: francois.davaux@vignevin.com

Résumé : L'engouement manifeste des consommateurs pour les vins rosés ne fait que se renforcer depuis quelques années. Quel que soit le contexte dans lequel ils sont dégustés (lors d'une grillade ou d'un repas), la composante aromatique perçue au nez ou en bouche constitue le « socle » de la dégustation. Bien que les qualités des vins rosés aient considérablement progressé depuis une dizaine d'années, par un savoir-faire accru des vignerons et œnologues, et grâce aux investissements en matériels performants (presseur pneumatique, régulation des températures), il reste encore beaucoup de progrès à accomplir dans le domaine de l'intensité et de la qualité aromatique. Parmi les contraintes de composés odorants présents dans les vins rosés, on en dénombre quelques dizaines qui sont particulièrement intéressants sur le plan organoleptique. Parmi eux, on peut citer les esters aux arômes fermentaires intenses, les norisoprénoides ou encore les thiols volatils, comme la 3MH et l'A-3MH qui sont connues pour leur odeur intense de buis, de pamplemousse et de fruits de la passion. Ces travaux ont pour objectif d'aider les vinificateurs et œnologues à élaborer des vins plus aromatiques. La région Midi-Pyrénées présente une grande diversité de cépages : Duras, Cot, Négrette et Marselan aux caractéristiques spécifiques. Cette étude montre l'intérêt d'adapter l'itinéraire technique au cépage, en fonction des objectifs aromatiques choisis. Cette dernière année d'étude semble confirmer les résultats obtenus en 2005 et 2006, à savoir l'intérêt des vinifications réalisées en absence d'oxygène pour la libération des arômes au cours de la phase préfermentaire et fermentaire, et leur préservation au cours de l'élevage et de la mise en bouteille, et ce quel que soit le cépage étudié. Les profils de vinification de type fermentaire sont également intéressants, avec des notes de framboise et fruits rouges intenses. Le profil de type stabulation à froid est dans la plupart des cas rejeté par les dégustateurs.

Mots-Clés : Vin rosé, Duras, Négrette, Côt, Marselan, vinification, arômes, maturité

Introduction

Le marché des vins rosés se développe de plus en plus, mais les producteurs sont souvent confrontés aux manques de références techniques pour les accompagner dans cette diversification. De récentes publications permettent de progresser dans la connaissance de l'élaboration de ces vins. Les vins rosés sont souvent qualifiés de vins technologiques. Bien que cette réputation ne soit pas toujours fondée, elle est forcément restrictive, et se justifie en partie par l'importance que prennent les premières étapes de leur vinification. Dès le chantier de vendange engagé, le vinificateur ne dispose que de quelques heures pour faire, à partir de raisins rouges, un rosé correspondant à ses critères commerciaux. Il doit gérer le sulfitage et les intrants, décider du type de macération, de sa température et de sa durée, tout en intégrant la qualité des raisins, ainsi que les contraintes de cave, humaines et matérielles. Les récentes avancées en termes d'analyses fines, les connaissances acquises par l'IFV Sud-Ouest, nous permettent de proposer des itinéraires techniques de vinification adaptés à la composante aromatique des vins. Pour chacun des cépages, cette étude portera sur le renforcement de la composante aromatique, au travers d'itinéraires techniques spécifiques.

Matériels et méthodes

L'étude est mise en œuvre sur quatre cépages représentatifs des vins rosés élaborés en Midi-Pyrénées : le Duras, la Négrette, le Côt. Le Marselan est un hybride intra-spécifique issu d'un croisement de Grenache et de Cabernet-Sauvignon. Ces potentialités tant viticoles qu'œnologiques sont remarquables. L'intérêt d'innover sur le matériel végétal nous amène à produire des références sur le comportement œnologique de ce cépage implanté dans la zone de production des Côtes de Gascogne. Ces essais ont pour objectif le renforcement des composantes aromatiques des vins, par la mise en œuvre de différents itinéraires techniques correspondant chacun à l'obtention d'un profil aromatique spécifique.

Maturité et itinéraire technique : Pour chacun des cépages et des itinéraires techniques mis en œuvre, deux niveaux de maturité sont étudiés : 11.5% Vol. et 12.5% Vol. avec des dates de récolte différées d'environ 8 jours pour les 2 niveaux de maturité.

- Itinéraire de type « réducteur » visant à préserver au maximum les composés aromatiques de type thiols variétaux
- Itinéraire de type « fermentaire » favorisant les notes aromatiques de types esters
- Itinéraire de type « extractif » visant à obtenir des composés aromatiques liés aux chaînes glycosidiques (familles aromatiques de terpènes et norisoprénoides)
- Le rôle de la stabulation à froid est également étudié

Vinification : Le profil de type « Réducteur » est protégé de l'oxydation à toutes les étapes de la vinification. Cette protection contre l'oxydation, consiste en un sulfitage à 5 g/hl, associé à un inertage par de la neige carbonique. Le pressurage étant réalisé par un presseur pneumatique inerté. Le niveau de débordage est de 150 NTU après 48h à 4°C. La levure utilisée est une levure spécifique de type « Thiol » Zymaflore VL3. La température de fermentation est de 18°C. Après fermentation et mise au propre, le vin est conservé à 4°C avant mise en bouteilles.

L'itinéraire de type « Extractif » ne fait l'objet d'aucune protection particulière (mis à part le sulfitage), tout au long du processus de vinification. Le niveau de débordage est de 150 NTU après 48h à 4°C. La levure utilisée est une levure spécifique (Vitilevure 58W3) permettant de libérer les précurseurs aromatiques de type glycosilés (terpènes, norisoprénoides). La température de fermentation est de 18°C. Un enzymage avec des B-glucosidases est pratiqué fin FA. Après fermentation et mise au propre le vin est conservé à 15°C avant mise en bouteilles.

Le profil « fermentaire » ne fait l'objet d'aucune protection particulière (mis à part le sulfitage), tout au long du processus de vinification. Le niveau de débordage est de 50 NTU après 48h à 4°C. La levure utilisée est une levure spécifique permettant une révélation maximale des esters fermentaires (Lalvin 71B). La température de fermentation est de 16°C. Après fermentation et mise au propre le vin est conservé à 4°C avant mise en bouteilles.

L'itinéraire « stabulation à froid de longue durée » est protégé de l'oxydation à toutes les étapes de la vinification. Cette protection contre l'oxydation, correspond à un sulfitage à 5 g/hl, associé à un inertage par de la neige carbonique. Le pressurage est réalisé par un presseur pneumatique inerté. Le niveau de débordage est de 150

NTU après une stabulation à froid de 3 semaines à 4°C. La levure utilisée est une levure spécifique de type « Thiol » Zymaflore VL3. La température de fermentation est de 18°C. Après fermentation et mise au propre le vin est conservé à 4°C avant mise en bouteilles.

Résultats / Discussion

Duras : La technique de vinification mais plus encore la date de récolte, sont des facteurs prépondérants pour la synthèse des composés aromatiques de type fermentaire comme les alcools supérieures, les esters ou les acétates.

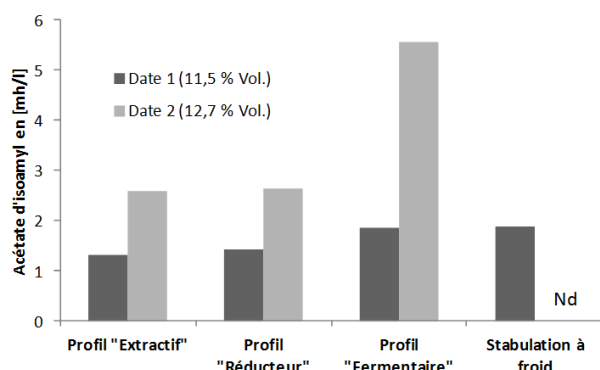


Figure 1 : Influence de la date de récolte et de l'itinéraire de vinification sur la production d'acétate d'isoamyle

La teneur en terpénols et en norisoprénoides augmente respectivement de +41% et +19,7% entre les 2 niveaux de maturité. Ces composés se trouvent dans les baies à des concentrations significatives à partir de la véraison et leur concentration augmente tout au long de la maturation et plus particulièrement sous leurs formes liées.

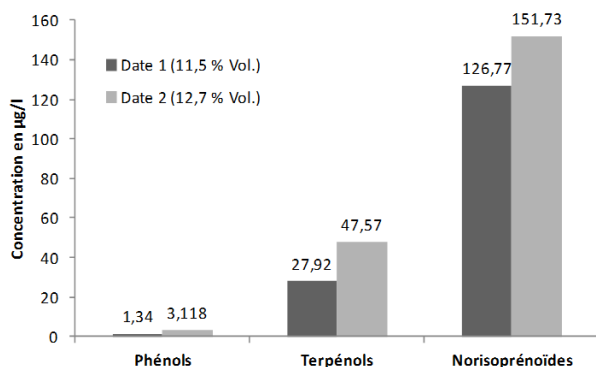
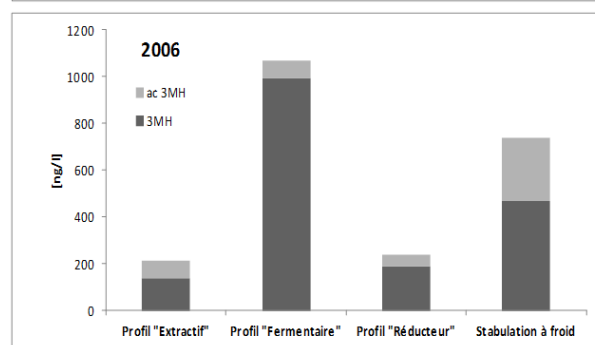
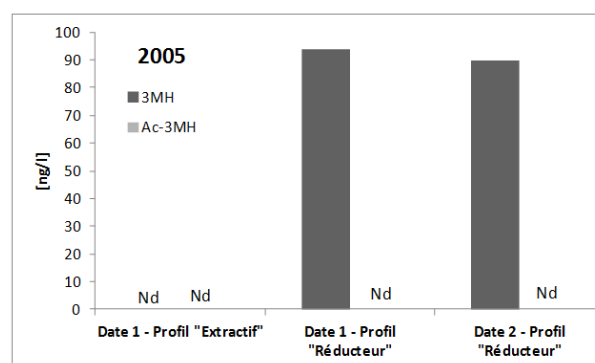


Figure 2 : Influence de la date de récolte sur la teneur en aglycones de la fraction glycosidique des vins rosés de Duras de l'itinéraire de vinification de type « Extractif »

Les vins rosés de Duras issus des raisins présentant le niveau de maturité le plus élevé sont globalement les plus appréciés du jury de dégustation. Les notes fermentaires, de fruits rouge, fruits exotiques, intensité aromatique en bouche et note d'ensemble sont plus intenses pour la seconde date de récolte. Le profil de type « fermentaire » ressort comme particulièrement adapté au cépage Duras, notamment sur les raisins les plus mûrs. Le profil « réducteur » semble plus adapté aux récoltes précoces et la « stabulation à froid » aux récoltes plus tardives.

Négrette : En fonction des millésimes, les caractéristiques des rosés de Négrette peuvent ressortir selon deux grandes tendances. Les rosés obtenus peuvent présenter des profils aromatiques de deux types : fermentaire et fermentaire/thiols. Les composés de type « thiols », comme le 3MH, l'acétate de 3MH ou leurs précurseurs sont des composés très sensibles au phénomène oxydatif des moûts et des vins. En 2005 le faible niveau de maturité lié à une forte pluviométrie début septembre, a limité la synthèse de précurseurs de thiols

dans les vins. Ces années à faible potentiel thiols, la protection des moûts et des vins contre l'oxydation avec un profil de vinification de type « réducteur » permet de préserver le potentiel existant.



Figures 3 et 4 : Influence du millésime, de la date de récolte et de l'itinéraire de vinification sur la teneur en thiols aromatiques des vins rosés de Négrette

En 2006, les conditions climatiques plus clémentes ont permis d'obtenir une meilleure maturité avec un potentiel en précurseur de thiols du raisin plus élevé. Contrairement à ce que l'on aurait pu s'attendre, le profil de vinifications de type « fermentaire » permet d'obtenir la plus forte libération de thiols. La stabulation à froid permet également l'obtention de vin à forte concentration en thiols et plus particulièrement en acétate de 3MH, molécule particulièrement odorante. Dans le cas de millésime favorable avec de bon niveau de maturité, le profil fermentaire conduit à la production d'une forte quantité d'acétate et plus particulièrement d'acétate d'isoamyle. Sur cépage Négrette, les profils de type « extractif » ressortent mal à la dégustation avec des vins plus lourds et plus évolués.

Côt : Pour l'élaboration de vins rosés à partir de cépage Côt, la gestion de la phase de macération préfermentaire est un facteur important pour l'obtention de la couleur souhaitée. En fonction du millésime, du niveau de maturité et de l'état sanitaire, il sera nécessaire d'adapter la durée de la phase de macération préfermentaire. Le cépage Côt possède un faible potentiel en précurseur de thiols, et les teneurs maximales trouvées dans les vins rosés sont de 48

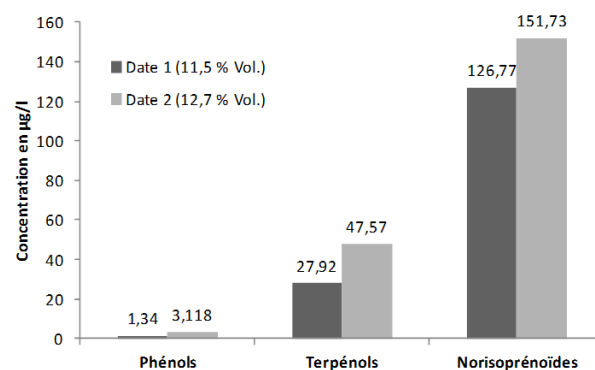


Figure 4 : Influence de l'itinéraire de vinification sur la teneur en norisoprénoides des vins rosés de Côt

ng/l pour la 3MH, soit des teneurs inférieures au seuil de perception qui est de 60 ng/l. Les profils de type fermentaire semblent particulièrement adaptés au cépage côt pour l'élaboration de vin rosé avec une production importante d'esters et ce, quel que soit le niveau de maturité des raisins. Comme nous l'avons déjà observé sur Duras, la teneur en norisoprénoides des vins augmente tout au long de la maturation des raisins. La stabulation à froid de longue durée (3 semaines) de moût de rosé de Côt permet une meilleure extraction des norisoprénoides, composés responsables des arômes de fruité, fruits rouge et agit également comme exhausteur d'arôme. Les profils fermentaires et réducteurs sont les plus appréciés des dégustateurs. La stabulation à froid malgré une production plus importante de composé de type norisoprénolide ne permet pas un gain qualitatif plus important que le profil de type réducteur.

Marselan

Le Marselan métis issu du croisement de Cabernet Sauvignon x Grenache Noir commence à s'implanter en Midi-Pyrénées pour la production d'IGP. Les bons résultats obtenus dans d'autres régions nous incitent à étudier ce cépage pour la production de vin rosé.

Ce cépage à haut potentiel en alcool atteint un niveau de maturité élevé dès la mi-Septembre avec un potentiel polyphénolique important. Le dosage des composés fermentaires contribuant à l'odeur du vin fait ressortir, en unité d'odeur quatre molécules principales : les butanoate (C4), hexanoate (C6) et octanoate (C8) d'éthyle et l'acétate d'isoamyle. Les itinéraires « réducteur » et « fermentaire » obtiennent les plus fortes contributions d'odeurs en cumulé quelle que soit la date de récolte.

Les vins de la date 1 sont plus intenses sur l'aromatique aussi bien au nez qu'en bouche. La modalité Stabulation et « fermentaire » ressort de façon significative. Ce dernier itinéraire assez basique et technologique donne des vins d'intensité aromatique intéressante. L'itinéraire « réducteur » donne des vins fermés et qui ne sont pas expressifs en vin jeune. Un volume en bouche plus important caractérise les vins issus de la seconde date de récolte. Au niveau aromatique, la perception est décalée par rapport aux vins de la date 1. Le fruit frais est remplacé par des notes plus mûres. La présence de sucres résiduels dans la majorité des vins issus de la date 2 modifie également leurs perceptions organoleptiques. L'itinéraire « extractif » semble plus intéressant pour la date de récolte tardive.

Conclusion

Les résultats de cette étude montrent l'importance du niveau de maturité, des caractéristiques du millésime et surtout de l'itinéraire de vinification sur les caractéristiques organoleptiques des vins rosés. Quel que soit le cépage (Duras, Négrette, Côt et Marselan), et le niveau de maturité, l'itinéraire de vinification de type « extractif » est dans la majorité des cas moins bien perçu des dégustateurs par son caractère plus ouvert et plus grossier. Les profils de type « fermentaire » sont systématiquement les plus appréciés des dégustateurs pour leur côté fruité, frais et agréable. Le profil « Réducteur » peut être intéressant sur la Négrette qui possède un potentiel en précurseur de thiols significatif. Sur Marselan, l'itinéraire de vinification de type « fermentaire » est plutôt apprécié en récolte plus précoce et « Stabulation » sur vendange plus mûre.



Ce qu'il faut retenir

Le niveau de maturité et l'état sanitaire sont des paramètres primordiaux pour l'élaboration de vins rosés de qualité en Midi-Pyrénées.

Les profils de vinification « fermentaire » sont généralement les plus appréciés des dégustateurs quel que soit le cépage.

Sur cépage à fort potentiel en thiols (Négrette), le profil « réducteur » est une bonne alternative au profil « fermentaire ».