

Conditions relatives à l'élaboration de vins rosés de qualité - Influence des techniques préfermentaires

D. VALLÉE

Civam Corse - Bastia - France.

Qualité de la matière première et date de récolte

Pour élaborer des vins rosés de grande expression, il est nécessaire de mettre en œuvre des raisins de grande qualité. Cette règle d'or valable pour tous les types de vin l'est aussi pour les vins rosés. Toutefois si l'exigence (« la richesse des raisins ») est moindre que pour les vins rouges, un minimum qualitatif est nécessaire sous peine d'obtenir des vins manquant d'expression ou de couleur vieillie prématurément ou présentant des déséquilibres gustatifs...

Outre le raisin, le niveau de maturité et l'état sanitaire jouent un rôle prépondérant sur la qualité du vin fini. Il s'agira donc, si possible, de récolter des raisins sains (conditions climatiques, maîtrise phytosanitaire, tri...), mûrs (maturité optimale et/ou atteinte au minimum du titre alcoométrique volumique naturel de la zone de production) et riches (arômes, couleur, acidité...).

Transformation du raisin en moût

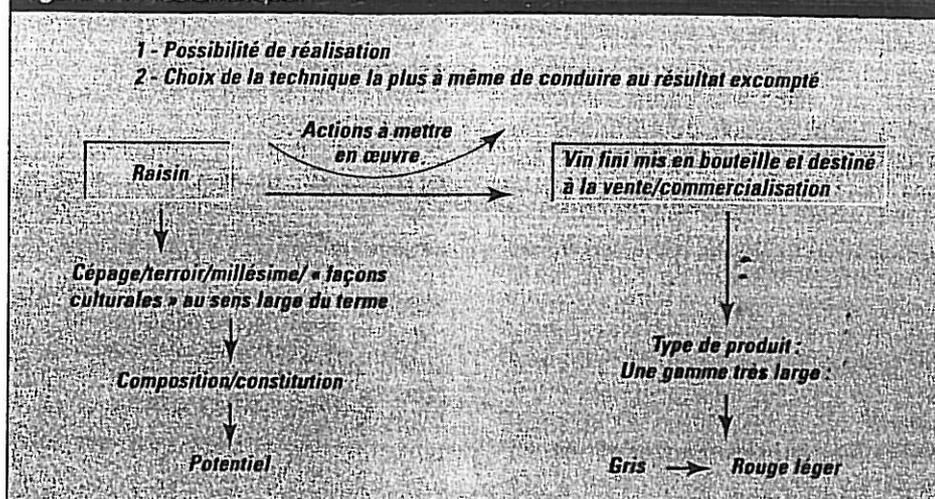
La composition/constitution de la vendange va déterminer, selon le type de produit désiré, la/les techniques préfermentaires à mettre en œuvre.

Il s'agit de choisir la technique la plus à même de conduire au produit désiré (vin fini mis en bouteilles et destiné à la commercialisation/vente), celui-ci étant défini, pour les rosés, principalement par rapport à sa couleur. Bien évidemment la qualité d'un produit est « un tout », on ne saurait réduire le rosé à sa couleur, toutefois celle-ci une fois choisie fixera le cadre d'élaboration utilisable.

Dans la **figure 1** et le **tableau 1**, sont synthétisés la problématique à résoudre et les principales techniques utilisables selon les produits finis souhaités et la matière première mise en œuvre.

Le pressurage direct de grappes entières : il doit être conduit comme un pressurage de grappes entières en blanc avec respect de toutes les règles inhéren-

Figure 1 : Problématique.



tes à cette opération. Les moûts obtenus sont en général peu à très peu colorés. Une serre de plus et/ou l'augmentation de la pression peut permettre d'obtenir un peu plus de couleur (si déficit dans la cuve), toutefois on évitera les trop fortes pressions et l'extraction inconsidérée de bourbes.

Les vins rosés obtenus par cette technique sont en général assez pâles (variable selon les raisins utilisés), olfactivement fins et élégants avec parfois un certain manque de puissance aromatique tout en étant de belle expression (si techniquement réussis), gustativement plus vifs et nerveux que ceux issus de saignée. Ceci peut-être ou non souhaitable. Cette technique est à réserver aux raisins très riches en matières colorantes et/ou à forte extractibilité et/ou aux vins rosés que l'on désire pâle à très pâle.

Le foulage-éraflage suivi de pressurage : il permet une extraction plus rapide des moûts que le pressurage direct de grappes entières. Quand le pressurage suit immédiatement le foulage-éraflage et que la chaîne de transfert du fouloir-éraflage au pressoir est courte et peu traumatisante, les produits sont proches de ceux issus de pressurage direct de grappes entières. Les vins sont un peu plus colorés (variablement selon les pressions utilisées et

la conduite du pressurage), un peu plus expressifs au nez, un peu plus gras et ronds en bouche. Cette technique est à réserver aux raisins sains, riches à très riches en matières colorantes et/ou à forte extractibilité et/ou aux rosés que l'on désire pâle à très pâle.

Toujours dans ce cadre, le foulage-éraflage suivi d'une macération plus ou moins longue dans la maie du pressoir (si pressoir à maie fermée) ou dans une cuve permettant, si possible, le transfert le plus doux et le plus court de la vendange fraîche foulée-éraflée légèrement macérée vers le pressoir (gravitaire), jusqu'à obtention de jus rosés de couleur inférieure à celle désirée suivie de l'assemblage avec les jus des premières serres jusqu'à obtention de la couleur finale souhaitée, représente une variante très souvent intéressante. Elle permet une meilleure valorisation de la vendange mise en œuvre (récupération de la totalité des jus et obtention de la couleur désirée). Elle convient bien aux raisins ne permettant pas l'obtention de la couleur souhaitée par les deux précédentes techniques et amenant trop de couleur lors de l'utilisation de la saignée pour un volume de jus récupéré satisfaisant.

Ces trois techniques permettent de

recupérer la quasi-totalité des jus de qualité vinifiables. Si la (les) dernière(s) serre(s) est (sont) trop colorée(s) ou de mauvaise qualité pour être incorporée(s) au moût, elle(s) sera (seront) destinée(s) à d'autres produits (vin rouge de moindre qualité...).

La saignée : technique consistant à soustraire un certain volume de jus de la cuve après une macération plus ou moins longue (variable selon la couleur désirée et les raisins utilisés), elle permet d'obtenir des vins rosés allant du rose pâle au rose soutenu selon la composition/constitution des raisins utilisés et les conditions de macération (durée, température, remontage...). Elle ne permet pas, en général, de récupérer la totalité des jus. La valorisation des raisins mis en œuvre ne sera pas optimale (non-obtention de la totalité des jus, destination du reste de marc/jus à définir...). Toutefois utilisée dans le cadre d'une vinification en rouge avec saignée (augmentation du rapport phase solide/phase liquide) avec ou sans rechargement de la cuve saignée, elle permet d'obtenir des vins rouges de plus grande concentration et des rosés intéressants sans perte notable de jus.

Les vins issus de cette technique sont en général plus colorés que ceux obtenus

par les techniques précédemment énoncées (tous paramètres égaux par ailleurs), plus expressifs au nez (puissance), plus gras, ronds, moins acides en bouche. Cela peut ou non être souhaitable. La saignée, par rapport au pressurage direct de grappes entières, entraîne le même type de modification analytique du produit que la macération pelliculaire en blanc. Toutefois ses effets sur le potentiel couleur sont nets et interdisent parfois son utilisation.

La cuvaison longue de raisins noirs utilisée pour l'obtention de certains rosés est à réserver aux raisins peu riches en couleur et ne cédant que difficilement celle-ci. Il existe encore d'autres techniques d'obtention des moûts, elles ne sont que peu utilisées et étudiées (macération carbonique...).

Il existe donc différentes filières d'obtention du moût pour élaborer un vin rosé. Elles seront à utiliser selon le type de produit souhaité et la matière première mise en œuvre. Précisons que dans le cas d'obtention de cuves trop ou trop peu colorées par rapport au type de vin désiré, le (les) moût(s) suivant(s), (s'ils existent), devront corriger ces manques ou excès.

Malgré tout, des écueils subsistent :

- Quel est le niveau de coloration à at-

teindre en moût pour obtenir un vin rosé de couleur donnée ?

- Quelles sont les conséquences des différentes pratiques œnologiques utilisées nécessairement lors de l'élaboration de vin rosé (collage, sulfitage, stabilisation...)?

Au Civam de la Région Corse, des travaux sont en cours sur ces sujets et ils devraient bientôt aboutir (penser en tout cas qu'il y a des pertes de couleur entre la couleur initiale du moût et la couleur finale du vin présenté à la vente).

Il convient aussi de préciser que l'utilisation de certaines préparations enzymatiques peut permettre soit d'obtenir plus rapidement et aisément les jus lors de pressurage direct de grappes entières ou de foulage-éraflage suivi de pressurage, soit d'obtenir plus rapidement la couleur désirée lors de saignée (résultats d'essais en cours).

Enfin rappelons que toutes les règles de la chaîne dite de qualité de transformation du raisin en moût en blanc sont valables en rosé (récolte, transport, tri, trituration, sulfitage...).

Une fois le moût obtenu (de la couleur désirée) il s'agit de le transformer en vin.

La stabulation liquide à froid - SLF

Au Civam de la Région Corse, nous avons plus particulièrement étudié une technique préfermentaire appelée « la stabulation liquide à froid ». Elle consiste à stocker (5 à 10 jours) un moût à basse température (5 à 7 °C) sur ses bourbes fines. Ceci permet un contact prolongé entre le moût et ses bourbes fines en évitant tout départ en fermentation alcoolique. Le principe de la stabulation liquide à froid est basé, comme pour la macération pelliculaire, sur le fait que les arômes et précurseurs d'arômes de la baie de raisin sont essentiellement localisés dans la pellicule de la baie et/ou proches de celle-ci.

Le contact prolongé entre le moût et ses bourbes fines, induit par la stabulation liquide à froid, peut donc entraîner un enrichissement du milieu en ces composés ou bien leur permettre d'être révélés (chimiquement ou enzymatiquement). Nous avons comparé cette technique à une vinification dite « classique » en blanc et/ou rosé (sans stabulation/stockage à froid avant la fermentation alcoolique).

Tableau 1 : Principaux schémas d'élaboration.

| | Vin rosé très pâle (type « gris ») | Vin rosé rose franc | Vin rosé rose soutenu |
|--|---|---|--|
| Raisin/cépage peu riche en matières colorantes | Saignée après une courte macération ou pressurage direct de grappes entières ou foulage-éraflage suivi de pressurage | Saignée | Saignée (longue macération) |
| Raisin/cépage moyennement riche en matières colorantes | Saignée après une très courte macération ou pressurage direct de grappes entières ou foulage-éraflage suivi de pressurage | Saignée ou pressurage direct de grappes entières ou foulage-éraflage suivi de pressurage | Saignée après une macération assez longue |
| Raisin/cépage très riche en matières colorantes | Égouttage quasi-immédiat ou pressurage direct de grappes entières ou foulage-éraflage suivi de pressurage | Pressurage direct de grappes entières ou foulage-éraflage suivi de pressurage ou saignée après une très courte macération | Pressurage direct de grappes entières ou foulage-éraflage suivi de pressurage ou saignée après une courte macération |

À moduler selon l'extractibilité de la matière colorante.

Pour les essais rosés les cépages utilisés furent le Nielluccio et le Sciaccarello (principaux cépages des AOC insulaires) et ce durant 3 ans.

Cette technique a aussi été étudiée en blanc et sur VDN Muscat.

Dans nos conditions d'expérimentation, les principaux enseignements que nous avons pu obtenir sont :

• **Au niveau analytique** (pour les paramètres mesurés) :

- Une modification significative de la composition des moûts due aux précipitations tartriques et/ou colloïdales induites par ce stockage prolongé au froid. Elles se traduisent par une diminution de l'acidité totale, du pH et de la turbidité.

- Une diminution de la fermentescibilité du milieu si la turbidité du moût n'est pas réajustée en sortie de SLF. Une turbidité de 30 à 60-70 NTU associée à l'utilisation d'une levure à grande aptitude fermentaire apparaît souhaitable pour faciliter le déroulement de la FA tout en permettant une expression organoleptique optimale. En sortie de SLF, les turbidités sont bien souvent inférieures à 20 NTU, l'utilisation d'une partie des bourbes fines sédimentées au fond de la cuve permettra d'atteindre aisément ces niveaux.

- Fin fermentation alcoolique les vins obtenus étaient sensiblement identiques. La fermentation alcoolique et ses im-

plications ont nivelé et moyenné les acidités totales et les pH. Seule l'acidité volatile brute est apparue légèrement supérieure dans les lots stabulés.

- Un an après élaboration, très peu de différences purent être mises en évidence entre les lots stabulés et les lots témoins. On notera : Une légère augmentation de l'acidité volatile corrigée (+ 0,03 g/l H₂SO₄ en moyenne, ce qui est négligeable), de la nuance et du d₅₂₀ % (vins souvent moins jaunes et plus rouges) ; une légère diminution de l'extrait sec, de la nuance jaune (d₄₂₀ %), de la DO₂₈₀.

• **Au niveau organoleptique** (dégustations 6 à 8 mois après élaboration) : Globalement (tous essais confondus), aucune préférence systématique n'est apparue. En effet, pour les vins rosés :

- 4 fois sur 6 (66 %), le vin issu de stabulation liquide à froid a été préféré au vin témoin

- 2 fois sur 6 (34 %), le vin témoin a été préféré.

Les choix ne sont donc pas systématiquement en faveur d'une filière d'élaboration. On notera toutefois que lors des 3 années d'expérimentation les rosés de Nielluccio issus de SLF furent plus appréciés que ceux issus de vinification dite « classique ».

Globalement (essais rosés, blancs, VDN) la stabulation liquide à froid a tendance

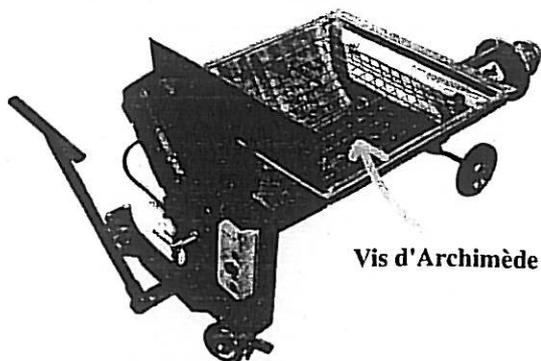
« à affiner, à pommader » les produits, les rendant plus fins, plus fondus, plus harmonieux, moins lourds, mais sans dégager de préférence systématique. On peut dire qu'en rosé aussi, elle permet d'obtenir des produits de qualité au moins égale à la vinification dite « classique ».

Conclusion vis-à-vis de la stabulation liquide à froid

La stabulation liquide à froid, technique peu coûteuse au moment des vendanges (si disponibilité importante en frigidaires), permettant un étalement des vinifications et une meilleure gestion de la cuverie est une technique préfermentaire présentant un intérêt certain sans toutefois conduire systématiquement à des produits meilleurs que ceux issus de vinification dite « classique » bien maîtrisée, mais en général de qualité au moins égale à ces derniers. De plus elle permet lors de vinification en rouge avec saignée la meilleure gestion possible des volumes soustraits en évitant la multiplicité des petits volumes à vinifier.

La stabulation liquide à froid n'est pas une fin en soi. Il s'agit d'un maillon de la chaîne technologique de transformation du raisin en vin pour laquelle toutes les étapes doivent être maîtrisées, optimisées afin de permettre l'obtention du vin le meilleur possible. ■

180 et 250 hl/h
Trémie inclinable Droite et Gauche



Vis d'Archimède

ALMA

POMPE à MARC et à VENDANGE
TOUT INOX

Raccord rapide    Ø de 80 à 150 mm

Convoyeur-Décuveur - Machine à vendanger
Ramasseur broyeur de sarments Hors sol
pour terrain caillouteux

SA ARNAUD Frères - ZI - 26130 St-Paul-3-Châteaux - France - Tél. 04 75 04 70 38 • Fax 04 75 04 53 03