

LES VINS ROSÉS: TEINTÉS D'INNOVATIONS

Les vinificateurs concernés seront nombreux à s'accorder sur l'importance de la technicité nécessaire à l'élaboration des vins rosés. Pluriel, le vin rosé se décline différemment selon les régions et les marchés, et il n'existe pas de recette toute faite pour vinifier le rosé parfait. Certaines innovations se révèlent pourtant de véritables atouts pour contribuer à la qualité et aux différents styles animant ces vins, qui ont résolument le vent en poupe.

DE MULTIPLES ET SI FRAGILES NUANCES DE ROSES



Du gris au claret, la palette de teintes est très large. La couleur a un impact indéniable sur l'appréciation globale des vins rosés. Dans un acte d'achat, elle ressort comme l'un des critères majeurs de choix entre les produits. D'où l'intérêt de la maîtriser, mais l'art est difficile.

Quelque soit leur nuance, les vins rosés seront vulnérables aux oxydations. Une sensibilité qui affectera en premier lieu cette couleur que l'on souhaite vivement protéger.



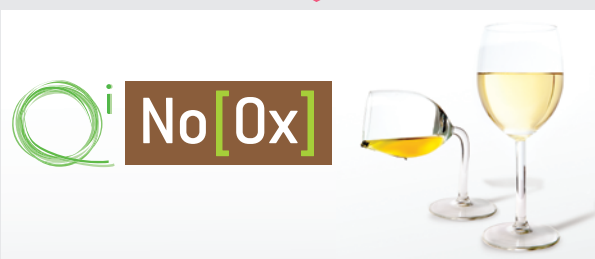
LA SCÈNE DE CRIME

- **Les victimes** : Les polyphénols
- **Le coupable** : l'oxygène
- **Les complices** : les catalyseurs
 - Les enzymes : tyrosinase du raisin et/ou laccase de *Botrytis cinerea*
 - Les ions métalliques : Fer et Cuivre .
- **L'arme du crime** : la réaction d'oxydation
- **Les dommages collatéraux** : visuels (couleur) et sensoriels (amertume, pertes aromatiques).



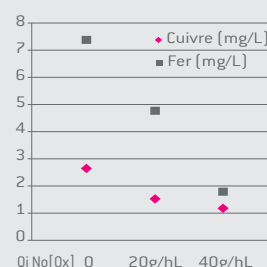
UN OUTIL DE LUTTE CONTRE L'OXYDATION DES MOÛTS ET VINS ROSÉS: Qi No[Ox]

Une solution naturelle et novatrice à base de dérivés de chitine (non allergène et non animale)



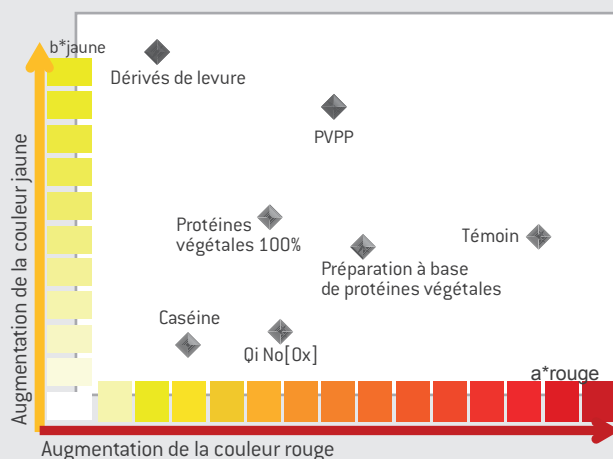
Qi No[Ox] - Chélation et adsorption des métaux

Elimination du fer et du cuivre qui sont les deux principaux catalyseurs de l'oxydation dans un vin blanc.



Qi No[Ox] - Adsorption des polyphénols

L'essai ci-dessous montre les efficacités comparées de différentes colles dont Qi No[Ox] afin d'éliminer dans un moût rosé la teinte orangée dues à l'oxydation. Ces traitements ont été effectués sur un moût de syrah oxydé, à 40 g/hL pour chaque modalité, à mi-fermentation. Après fermentation complète des sucres, nous avons analysé la couleur par chromamétrie afin de déterminer les teintes des différents vins issus des traitements. Ainsi, nous pouvons observer que Qi No[Ox] est une très bonne alternative afin de diminuer la couleur « jaune » et préserver la couleur « rouge » des vins rosés.



Qi No[Ox] - Amélioration des qualités sensorielles

Qi No[Ox] permet de gommer l'amertume et les notes d'oxydation tout en conservant les propriétés sensorielles du produit initial. Cette formulation a été sélectionnée car elle respecte pleinement les qualités aromatiques des moûts et des vins.

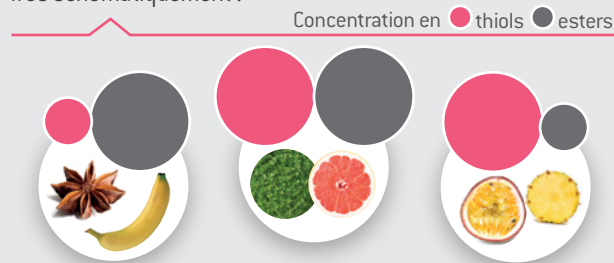
L'ARÔME DES VINS ROSÉS: UN PARADOXE?

Certains précurseurs d'arômes essentiels aux vins rosés étant contenus en grande partie dans la pellicule, tout comme les pigments, on voit d'emblée apparaître un paradoxe entre le souhait souvent émis d'avoir un rosé de couleur pâle mais également aromatique. Est-ce impossible pour autant ? Pas si on s'intéresse aux mécanismes de perception et révélation des arômes.

LES INTERACTIONS PERCEPTIVES: LE TERRAIN DE JEU DES ARÔMES

D'après de récents travaux, l'équilibre entre les teneurs en thiols variétaux et en esters permettrait d'expliquer au moins partiellement l'orientation aromatique fruitée d'un rosé, via des interactions perceptives assez complexes.

Très schématiquement :



D'autres équilibres intermédiaires permettant d'expliquer les notes de fruits rouges.

On comprend alors que tout levier assurant le pilotage de l'une ou l'autre de ces fractions aromatiques sera un outil puissant pour maîtriser le devenir olfactif d'un vin rosé.

MACÉRATION ET ARÔMES

Si la pellicule contient de nombreux précurseurs de thiols, la pulpe n'en est pas complètement dépourvue. Une macération de bourbes bien menée, en présence d'enzymes adaptées à la révélation aromatique, comme EXTRAZYME BLANC (extraction de précurseurs thiolés + révélation de terpénols aux notes d'agrumes) ou EXTRAZYME FRUIT (extraction de précurseurs thiolés + révélation de beta-damascénone, amplificateur des notes de fruits rouges), est ainsi susceptible de pourvoir suffisamment le moût en potentiel aromatique sans « foncer » la couleur de manière démesurée.

LE CENTRE NÉVRALGIQUE DE RÉVÉLATION DES ARÔMES: LA LEVURE

La levure permet en effet la production d'arômes fermentaires ainsi que la libération des thiols variétaux à partir de leurs précurseurs. Chaque levure est plus ou moins apte à l'une ou l'autre des actions, d'autant plus que son travail reste soumis à son environnement fermentaire (turbidité, température, nutriments...). Le choix de la levure et sa conduite seront donc déterminants.

Arômes fermentaires			Thiols variétaux	
Fruité exotique + Amylique	Fruité frais + Epicé	Fruité frais Intense & durable	Agrumes	Fruits de la passion + Floral
IOC B 2000 T=14-15°C	IOC FRESH ROSÉ T=14-17°C	Affinity ECA5 T=14-18°C	IOC RÉVÉLATION THIOLS T=14-17°C / NTU<100	IOC eXence T=14-17°C
Référence pour les notes amyliques, IOC B 2000 peut également intervenir sur des arômes plus exotiques selon la température de fermentation.	IOC FRESH ROSÉ permet l'élaboration de rosés équilibrés sur le fruit frais, sans compromettre la complexité ni le variétal.	Destinée avant tout aux grandes structures de production, Affinity _{ECA5} est un process fermentaire hors norme. Sa production d'esters est phénoménale.	Levure particulièrement bien caractérisée, IOC Révélation Thiols peut se piloter finement. C'est avant tout LA sur-révélatrice de 3MH, thiol responsable d'arômes d'agrumes.	IOC eXence marie à merveille esters fruités d'acides gras, 2-phényléthanol (notes florales légères) et A-3MH (fruit de la passion).
NUTRITION : Tandis que l'azote ammoniacal peut, en excès, réprimer l'intégration des précurseurs aromatiques dans la levure (et donc leur révélation), l'azote organique permet de pallier aux carences sans ce type d'inconvénients. Son intérêt est d'autant plus sensible lorsqu'on s'intéresse aux thiols.				

Outre l'ensemble des procédés innovants évoqués ici, la vinification en rosé demeure un jeu d'équilibre entre couleur et arômes, pour lequel l'ensemble du process doit être maîtrisé et dont chaque étape peut être amélioratrice ou destructive: évaluation de la date de récolte, macération pelliculaire et/ou de bourbes, pressurage, enzymage, débourbage, sulfitage, gestion de l'acidité, élevage et mise en bouteille... pour ne citer que les plus évidents. IOC se tient à votre disposition pour échanger spécifiquement sur chacun de ces points-clés.