ŒNOLOGIE

Elaboration d'un rosé : les pratiques qui font recette

L'ICV prend ses quartiers d'été en rosé ! Cette année, à l'occasion de la 6e édition des Quartiers d'été, l'ICV avait choisi de faire le point sur le rosé. Au programme : les facteurs de qualité au vignoble, l'étape clé du pressurage, et une dégustation de vins commerciaux.

Tous avaient rendez-vous fin juin au Château de Malmont à Villeneuvette dans l'Hérault pour faire un point sur le marché du rosé, les facteurs clés en viticulture pour la réussite des vins rosés et l'étape clé du pressurage.
"Trois éléments concourent à la qualité des vins rosés : la couleur, les arômes et l'équilibre du vin (un degré suffisant, de l'acidité pour garder de la fraîcheur, pas d'amertume, ni d'astringence)", a déclaré en préambule Thomas Gautier, consultant viticole du groupe ICV sur le secteur Hérault. *"Pour les vins rosés, nous n'avons pas la même logique que les vins rouges, le rendement est assez haut. Il faut favoriser les acidités, les sucres plutôt que les polyphénols et les terroirs."* Il a insisté sur le fait que le vieil adage : *"il faut faire souffrir la vigne pour qu'elle produise des raisins de qualité"* était, dans ce cas, particulièrement faux.

A l'issue de la conférence sur les techniques au vignoble et le pressurage, les participants ont pu assister à une dégustation de rosés selon trois ateliers : les blocks busters (succès), les hautes expressions et les originaux.

ASA

Maîtriser couleur et aromatique

La couleur est le paramètre numéro un de choix des consommateurs pour un rosé. Cette couleur est liée à la teneur en anthocyanes qui varie selon les cépages et qui évolue au cours de la maturité. En effet, plus le raisin mûrit, plus il est riche en anthocyanes. Autre critère essentiel notamment pour fidéliser le client : l'aromatique, très dépendant des arômes thiolés pour apporter arômes de fruits frais, floraux, fruits exotiques etc. : *"On ne les perçoit pas dans la baie"*, mais ils sont libérés lors de la fermentation alcoolique en thiols volatils. Si la plante fait l'objet de stress hydrique, alors on a un effet négatif sur les précurseurs soufrés cystéinylés, qui libèrent les thiols volatils après fermentation. *"Chaque cépage a un potentiel en précurseurs thiolés spécifiques : le cinsault en contient peu, tandis que le potentiel du grenache est plus élevé."* Par ailleurs, le rapport feuille sur fruit joue un rôle prépondérant, ainsi le ratio optimal en rosé est de 1 m² de végétation/kg de raisin. *"Si le rapport est trop bas, alors on perd en aromatique végétale ; et s'il est trop élevé, alors on a trop de couleur, de polyphénols et de tanins"*, explique encore Thomas Gautier. Pour une présence élevée en thiols, il faut viser une légère sous-maturité, car la sur-maturation va tendre vers des aromatiques de vins rouges (fruits rouges, truffés). En rosé, on préfèrera suivre un itinéraire hydrique de confort, sans stress hydrique, même modéré.

Impact des maladies fongiques

Le développement de maladies fongiques impacte également la qualité finale d'un vin. Les baies oïdiées entraînent une augmentation du pH et la sensation de sécheresse en bouche des vins. Cela provoque également un développement d'arômes indésirables comme l'hexanol (herbacé), l'eugénol (girofle), zingérone (gingembre) ou encore le 1-octen-3-ol (champignon frais), ainsi qu'une dégradation des arômes primaires et thiolés.
La pourriture grise entraîne la production de laccase, enzyme qui catalyse les réactions d'oxydation. On observe ainsi une diminution des arômes fruités frais, cassis, etc., mais aussi le brunissement des jus donnant lieu à des problèmes de couleur et une augmentation des arômes soufrés. Le cuivre joue un rôle prépondérant sur l'aromatique, en tant qu'excellent catalyseur des réactions d'oxydation. *"Si on note la présence de résidus de cuivre dans les moûts, le potentiel thiol chute drastiquement."*
D'autres pratiques jouent sur la présence des thiols. *"De multiples essais montrent qu'une fertilisation foliaire lors de la véraison enrichit le moût en azote minéral et en acides aminés, bénéfiques lors de la fermentation alcoolique."* Cette fertilisation foliaire à véraison peut être réussie, en utilisant de façon conjointe de l'azote et du soufre, ou éventuellement associer de nouveaux produits telles les levures, *"mais il faut être vigilant au mouillage et sur les heures de passage pour limiter les risques de brûlures liés à l'urée et au soufre"*.

Equilibre et fraîcheur

Pour obtenir un vin frais, tout se joue entre une acidité suffisante et une teneur en alcool modérée. Pour ce faire, il faut préserver l'acidité et le pH du raisin, et notamment l'acide malique. Tout stress post-véraison (hydrique, thermique et maladies) va amplifier la dégradation de l'acide malique. Côté fertilisation, il convient d'éviter l'excès de potassium, et de maîtriser la vigueur de la vigne, pour qu'elle soit suffisamment élevée. Déterminer sa date de vendange selon la maturité technologique, ne pas récolter trop tard ni beaucoup trop tôt, pour garder un bon rapport sucre/acide. Et enfin, anticiper les changements climatiques en réfléchissant dès maintenant aux adaptations d'encépagement et de terroirs. ■

ANNE-SOLVEIG ASCHEHOUG

Les rosés Sud de France en chiffres

La récolte 2018 pour le vignoble Sud de France fait la part belle aux rosés avec une hausse de 22 % des volumes entre 2017 et 2018 à 2 413 520 hl (récolte AOP+IGP). A elle seule la production en rosé du vignoble Sud de France a représenté 11 % de la production mondiale.

ASA

Un panel de rosés block busters de la grande distribution.

ASA

Pressurage des rosés : une étape clé et technique

"Le pressurage est un sujet important. Il s'agit de connaître les éléments clés à mettre en place dans les caves pour obtenir des jus aromatiques et pâles", explique Alexis Subileau, œnologue consultant du groupe ICV.

"Les demandes des acheteurs vont vers des rosés toujours plus pâles à la limite du blanc. Pour répondre à cela, il est nécessaire de limiter les traitements correctifs (collages), d'optimiser les ateliers (réception, assèchement des marcs), tout en étant reproductible en termes de couleur", rappelle Alexis Subileau de l'ICV. Pour obtenir la couleur pâle, il ne faut pas de macération à la récolte, limiter les bennes à 3-4 tonnes, planifier la récolte, favoriser l'écoulement des jus dans les pressoirs et adapter le pressurage.
Par ailleurs, plus le raisin est froid, plus il va résister aux triturations : le pressurage est facilité et la baie est plus dure : on travaille ainsi plus facilement sur la zone de la pulpe. En revanche, si la température augmente, l'oxydation enzymatique s'accélère, et le jus brunit. Aussi, la température maximale de pressurage recommandée est fixée à 15 °C, d'où l'importance de la récolte matinale, le travail est plus qualitatif entre 3 et 9 heures du matin.

L'enzymage, une étape clé

On pourra favoriser l'écoulement des jus par l'enzymage ; c'est-à-dire libérer les jus et diminuer le temps de macération grâce aux enzymes. Rappelons que les enzymes ne fonctionnent que sur baies ouvertes, donc un foulage préalable doit être réalisé. Les activités enzymatiques sont plus ou moins importantes suivant les préparations commerciales, et sont variables à basse température. L'apport après l'érafloir ou le fouloir, en injectant les enzymes par pompe doseuse au cours du remplissage du pressoir, sera préférable.

Ne pas négliger le remplissage et l'égouttage

Quelques règles à respecter : remplir rapidement le pressoir, dans un temps ne dépassant pas l'heure, pour diminuer les phénomènes d'oxydation et de macération, d'où l'importance du planning de récolte et du respect des horaires. Et favoriser l'écoulement des jus par égouttage. Pour cela, il faut encourager les rotations au début du remplissage, si celui-ci est rapide. En fin de remplissage, privilégier un égouttage dynamique. *"Attention, il faut lancer le pressoir uniquement lorsque les jus ont terminé de s'écouler. Cela évite le colmatage des drains et favorise l'extraction sélective des composés de la baie."* 50 % des volumes seront obtenus par égouttage.
Pour le pressurage, privilégier les cycles séquentiels permettra une bonne sélection des jus. Un cycle de pressurage est déterminé par une succession de paliers de pression. *"Cette technique permet d'extraire un maximum de jus libre par palier de pression avant de passer au suivant."*

DR

Différentes options pour fractionner les jus sont possibles : égouttage et montée en pression séquentielle : 80 % du volume et fin de presses et égouttage du quai : 20 % ; ou bien fractionner en trois qualités : égouttage (rose pâle fermentaire), montée en pression séquentielle (rosé pâle variétal) et enfin fin de presses et égouttage du quai. *"La répartition des volumes entre les fractions reste un élément important d'arbitrage."* ■

ANNE-SOLVEIG ASCHEHOUG