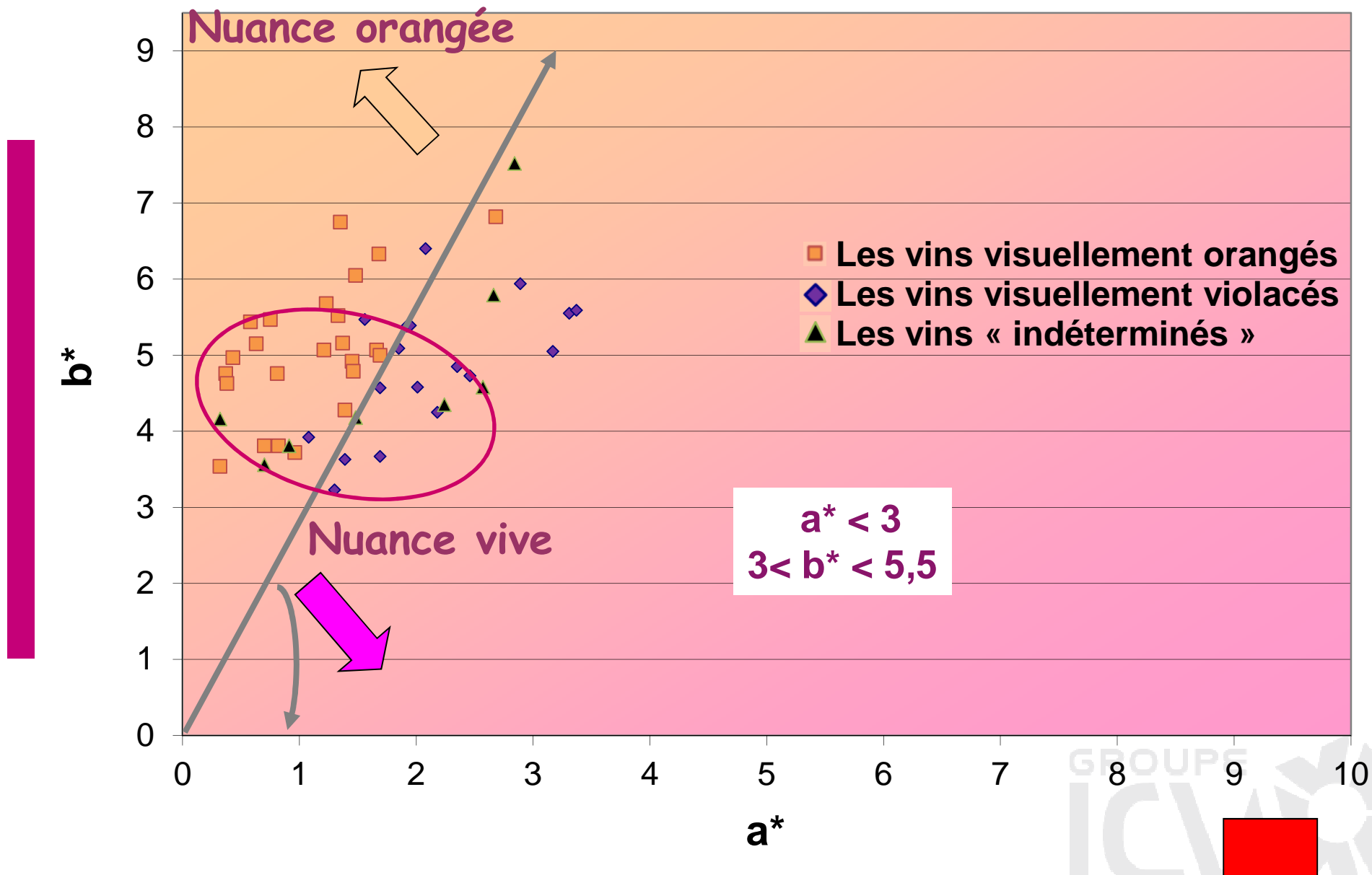


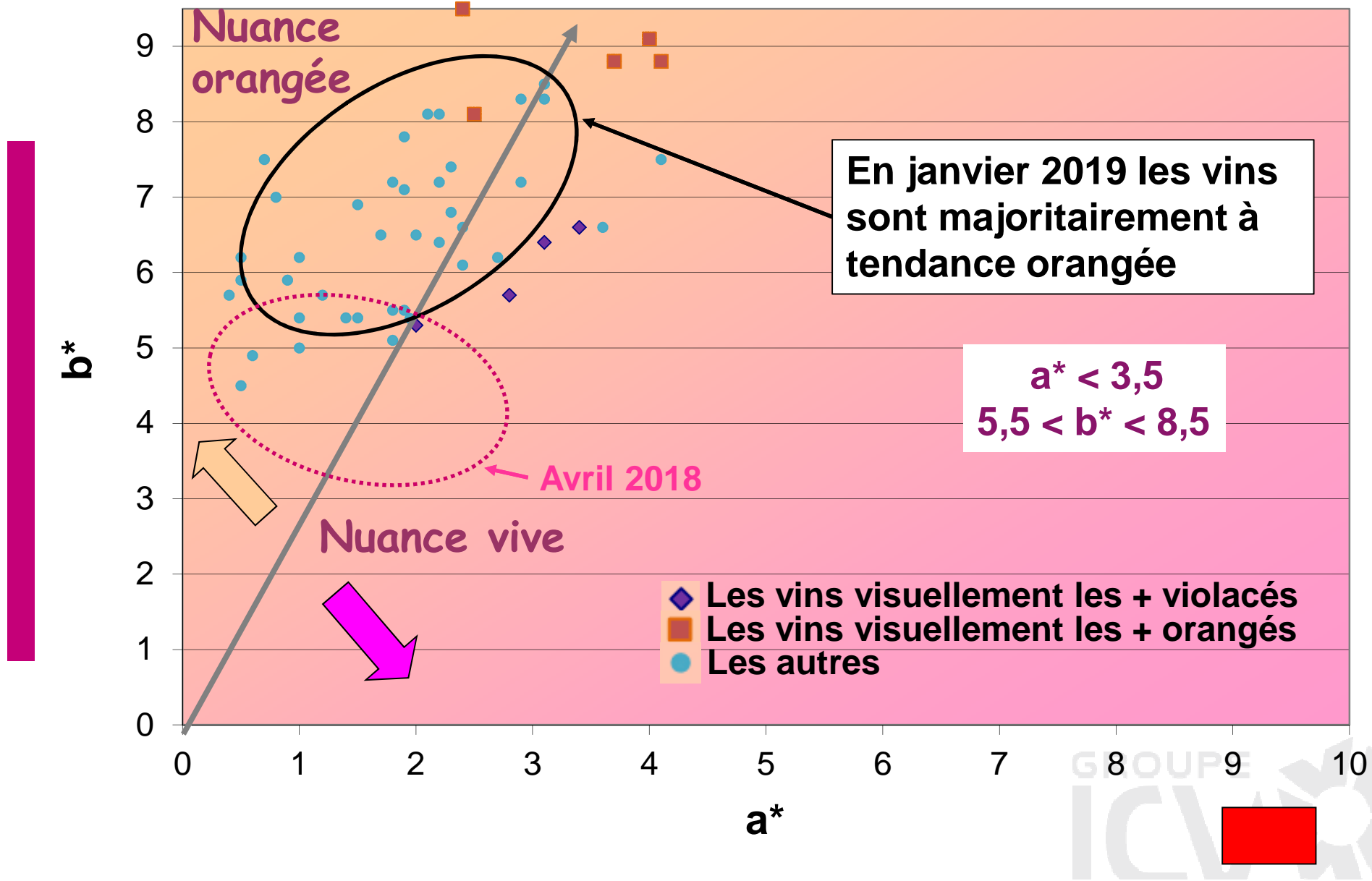
Evolution des vins du Panel Rosés 2018



Conservation des 51 vins pendant 9 mois à 18°C et à l'abri de la lumière (vinothèque ICV)

1. Quelles sont les tendances d'évolution de la couleur ?
2. L'évolution organoleptique



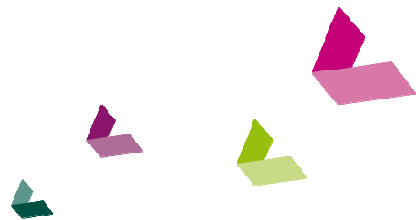




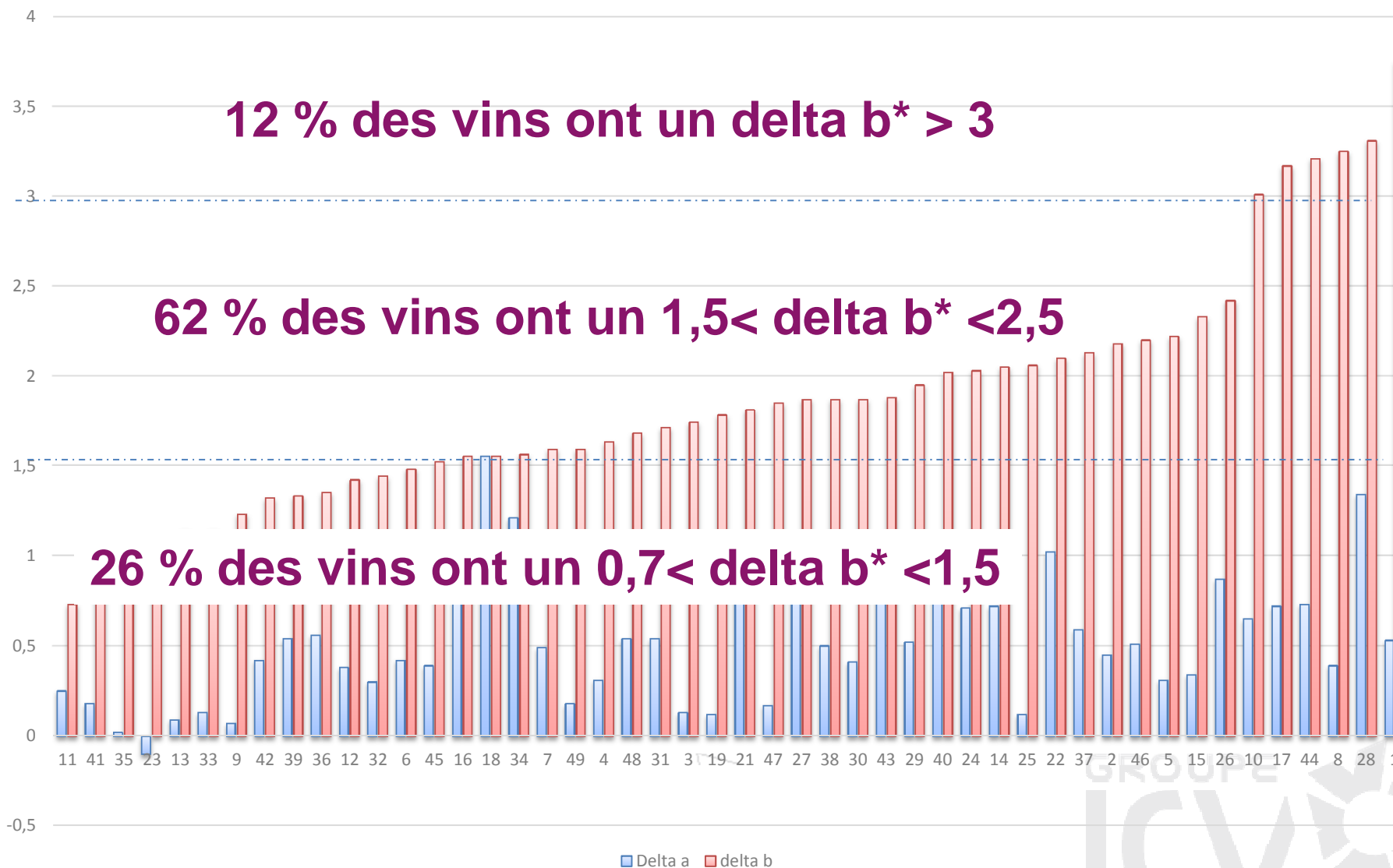
Quelles sont les tendances d'évolution de la couleur ?

	delta a*	delta b*
val basse	0	0,73
val haute	1,55	3,75
moyenne	0,52	1,88

L'enjeu majeur de la maîtrise de l'évolution de la couleur est la stabilité du b^* (jaune)



Variation des valeurs de chromamétrie pour chaque vin





La protection SO2 ?

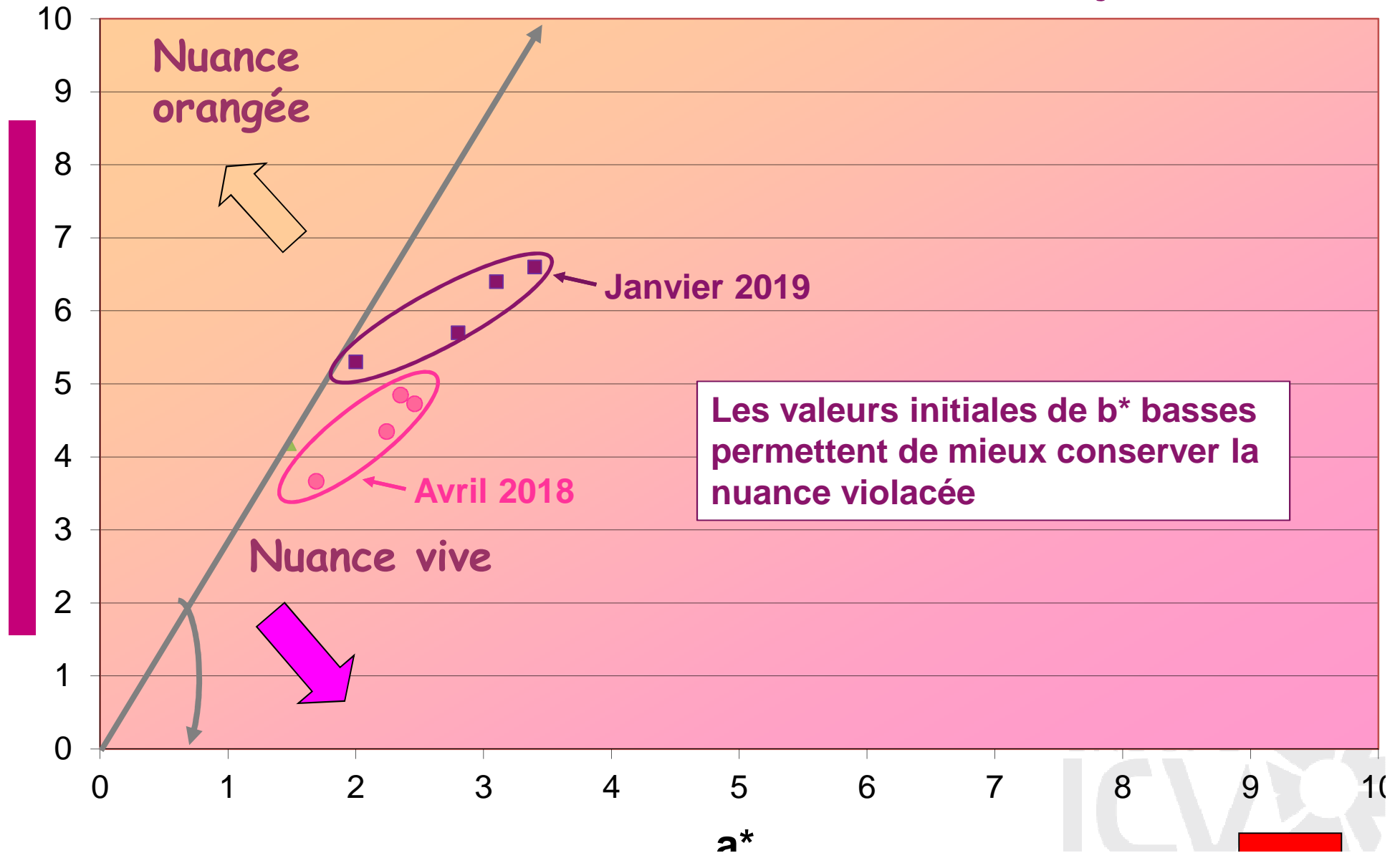
	SO2 T	SO2 L 18	SO2 L 19	Perte SO2 L
val basse	72	13	<7	6
val haute	178	41	29	22
moyenne	99	27	16	12

63 % des vins ont moins de 100 mg/l SO2 total

69 % des vins sont bien couverts en SO2 libre après 9 mois

31 % des vins ont moins de 10 mg/l de SO2 libre

L'évolution des vins les + « violacés » en janv 19



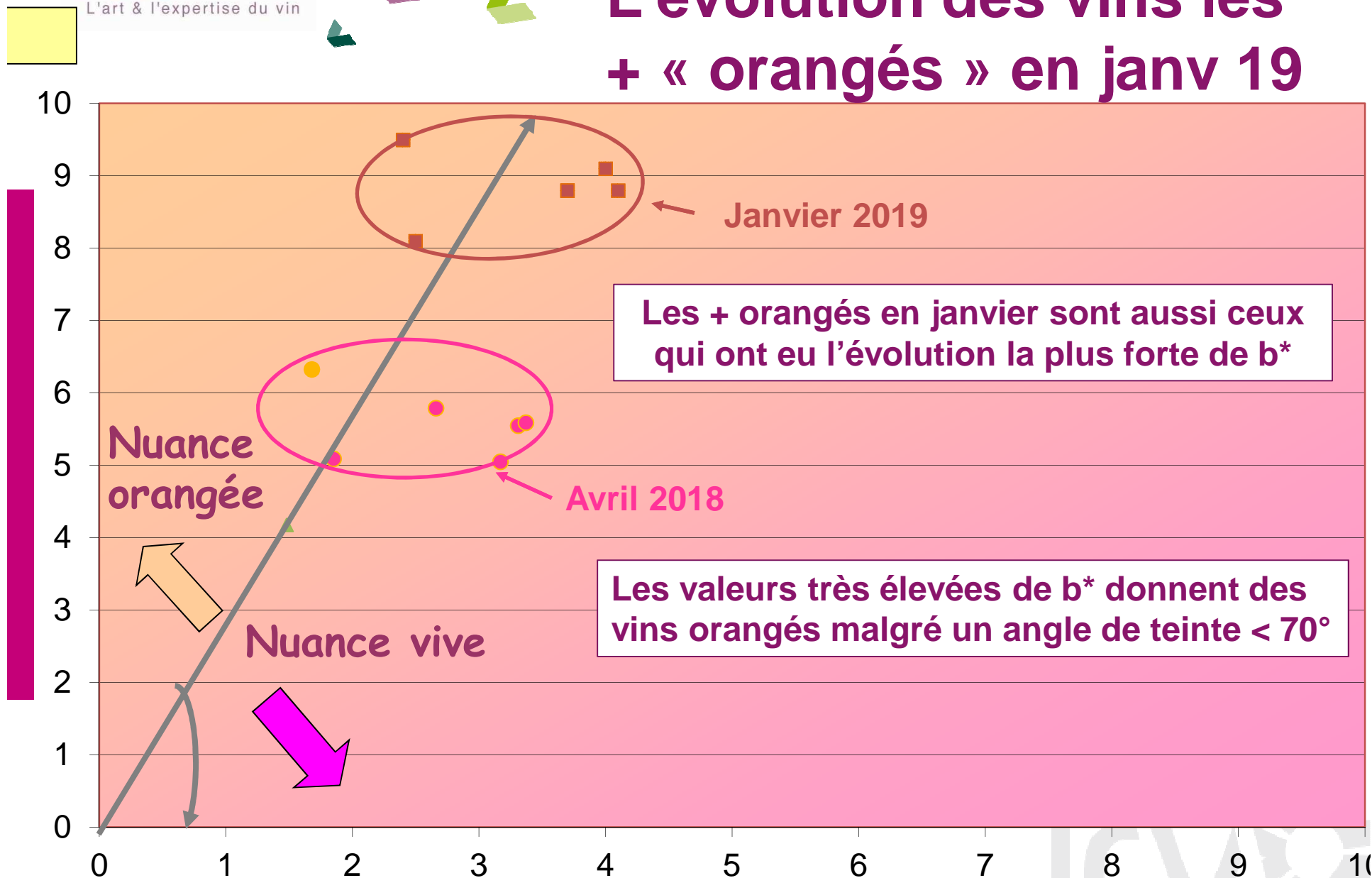
Les + violacés en janvier 2019

	CO2	SO2T	SO2L	pH	AT	AM	ETH	a*	b*	Delta a* delta b*	
mars-18	773	94	30	3,27	3,84	1,6	30	1,69	3,67		
janv-19			21					2,00	5,30	0,31	1,63
			9								
mars-18	839	95	25	3,3	3,57	1,2	40	2,35	4,85		
janv-19			15					3,10	6,40	0,75	1,55
			10								
mars-18	722	104	34	3,25	3,3	1,1	31	2,46	4,73		
janv-19			19					3,40	6,60	0,94	1,87
			15								
mars-18	974	100	25	3,27	3,43	1,2	45	2,24	4,35		
janv-19			16					2,8	5,7	0,56	1,35
			9								

	SO2T	SO2L	pH	AT	AM	ETH
moy	98	18	3,27	3,54	1,28	37
		11				

- SO2 Total et éthanal bas
- Perte de SO2 L entre 9 et 15 mg/l
- pH 3,3

L'évolution des vins les + « orangés » en janv 19



Les + orangés en janv 19

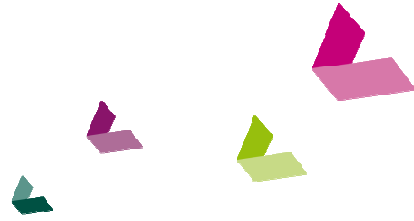
	CO2	SO2T	SO2L	pH	AT	AM	ETH	a*	b*	Delta a* Delta b*
mars-18	771	135	33	3,34	3,75	2,7	62	3,17	5,05	
janv-19			14					3,70	8,8	0,53 3,75
			19							
mars-18	792	122	33	3,40	3,96	3,2	47	3,31	5,55	
janv-19			21					3,70	8,8	0,39 3,25
			12							
mars-18	749	111	25	3,44	3,59	2,7	43	1,85	5,09	
janv-19			15					2,50	8,1	0,65 3,01
			10							
mars-18	869	125	38	3,47	3,19	1,8	48	1,68	6,33	
janv-19			21					2,40	9,5	0,72 3,17
			17							
mars-18	855	109	19	3,38	3,26	1				
janv-19			0							1
			19							
mars-18	706	104	33	3,37	3,59	2	34	3,37	5,59	
janv-19			23					4,1	8,8	0,73 3,21
			10							

- SO2 Total et éthanal + élevés
- Perte de SO2 L + élevée
- pH + élevés

	SO2T	SO2L	pH	AT	AM	ETH
moy	118	19	3,40	3,56	2,27	48
		15				

Les forts deltas de b* ne sont pas en lien avec un manque de SO2 L



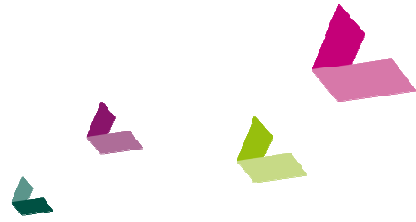


Les enseignements immédiats

- **Suivre l'évolution de la couleur pendant l'élevage et réajuster par collage suivant l'objectif**
Ex recoller au-delà de 5 de b* avant la MEB

- **Axe de progrès :**

Développement d'un test prédictif en simulant le vieillissement



Evolution organoleptique des vins rosés du Panel 2018



2. l'évolution organoleptique

Notes	% vins
> 14	10%
12-14	33%
10-12	37%
<10	20%



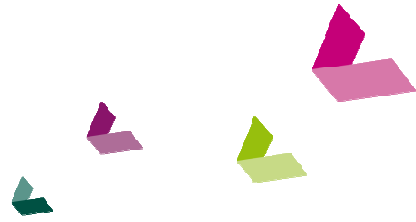
Les 10 vins qui ressortent avec des notes > 13



44	Rousset	18,0	Profil Thiol : agrumes frais
27	Pignans	14,7	Profil Thiol : agrume, zest, passion
40	Pierrefeu	14,5	Profil fruits rouges : cassis, bonbon
1	Les Granettes	14,3	Profil thiols "murs" : ecorces d'agrumes confites, abricot, épices
36	Cuers	14,0	Profil Thiol complexe : agrumes, floral, fruits rouges
43	Correns	13,5	Profil fruits murs : figue, confituré, fruits blancs mûrs, épicé
46	Brignoles	13,5	Profil fruits murs : prune fraîche, poire, ananas, mangue mûre
4	Pourrières	13,3	Profil thiols "murs" : nez cocktail exotique , confiture, fruit blanc
10	Diva	13,3	Profil Thiol : nez thiols aliacés
11	Flassans	13,0	Profil fruits murs : fruits blancs mûrs, abricot

Les vins qui conservent le mieux leurs arômes ont majoritairement des profils thiolés ...

... ce qui confirme les résultats des Panels 2014 et 2015



Les points clés de maîtrise

- **Gestion de l'acidification :**
pH cible 3,3 (acidification raisin, electro dialyse)
- **Inertage / SO₂:** protection contre les oxydations sur gouttes
- **La gestion des presses / Non « protection » sur les presses + collage pour stabiliser**
- **Maîtrise du conditionnement O₂ dissous / obturateur**
- **La température et la durée de stockage**