



Le Rosé, un Vin de savoir-faire

Les Fondamentaux d'un Grand Vin Rosé (ou Blanc....)

**Quand un fils de Rouge devient un
fils de Blanc**



Qu'est-ce qu'un Grand Rosé ?

1. Un Rosé « Clair » ?
2. Un Rosé « Bleuté » ?
3. Un Rosé « Thiolé » ?
4. Un Rosé « Amylique » ?
5. Un Rosé « Boisé » ?
6. Un Rosé « Épicé » ?
7. Un Rosé « Puissant » ?
8. Un Rosé « Vif » ?

Il n'existe pas un Rosé mais des Rosés !



Le Rosé, un Vin de savoir-faire

Il n'existe pas un Rosé mais des Rosés

- **Le Rosé de GARDE** : Ce Rosé de Gastronomie est l'héritier des grands blancs de Bourgogne. Capable de se bonifier 10 à 15 ans, il est issu d'un mélange de raisins noirs et blancs très mûrs (> 14%). Sortis de pressurage, les jus sont envoyés en barriques neuves ou récentes pour y fermenter. Elevés sur les lies durant 12 à 18 mois, ces vins sont bâtonnés tous les 10 jours pour favoriser l'autolyse des levures. « **ROSÉ D'EXCEPTION** » positionné dans une gamme de prix public très élevé > 20€.TTC la bouteille.
- **Le Rosé Clair « Boisé »** : Ce rosé de Bouche, allie le savoir-faire de la stabulation et celui du travail moderne du bois à travers l'utilisation de mini-staves. Il doit avoir une maturité suffisante (> 13%) et être travaillé en élevage sur lies pendant 6 à 8 mois pour une mise en marché vers le mois de Mai ou de Juin. « **Rosé Tête de Cuvée** » positionné dans une gamme de prix public élevé de 14 à 18 €.TTC la bouteille.



Le Rosé, un Vin de savoir-faire

Il n'existe pas un Rosé mais des Rosés

- **Le Rosé clair « THIOL »** : une famille de rosé orientée sur les agrumes complexes, s'accompagne d'un travail technique de stabulation et d'inertage qui nécessite un chai de vinification adapté. « **Rosé Haut de gamme** » positionné dans une gamme de prix public élevé de 10 à 14 €.TTC la bouteille.
- **Le Rosé clair « AMYLIQUE »** : une famille de rosés IGP ou AOP orientée sur une technique d'élaboration plus simple, basée sur de bons débourbages avec utilisation du potentiel des bourbes (pas de flottation), une fermentation à 13° C avec utilisation de copeaux "fresh ». **Il peut être aussi décliné en « GRIS ».** « **Cœur de gamme** » positionné dans une gamme de prix public raisonnable de 6 à 10 €.TTC la bouteille.



Le Rosé, un Vin de savoir-faire

Il n'existe pas un Rosé mais des Rosés

- **Le Rosé « GRIS FRUITE »** : Famille de rosés IGP basée sur l'utilisation du Muscat qu'il soit de Hambourg ou Petit Grain, allie l'intensité aromatique du Muscat sans ses excès aromatiques qui lassent rapidement. Peut être légèrement édulcoré à 6 g/l. Produit très prisé des nouveaux consommateurs. « **Rosé APERO** » positionné dans une gamme de prix public raisonnable mais rémunératrice de 5 à 7 €.TTC la bouteille.
- **Le Rosé « EFFERVESCENT » en Clair ou en Gris Fruité** : Famille de rosé effervescent VMQ. La catégorie VMQ permet de faire des produits de qualité supérieure pouvant aller à la Méthode Traditionnelle. A identifier en IGP Méditerranée pour le sortir du combat des marques type Kritter ou Volner. « **Rosé EFFERVESCENT** » positionné dans une gamme de prix public élevé de 10 à 18 €.TTC la bouteille.



Le Rosé, un Vin de savoir-faire

Les Fondamentaux d'un Grand Rosé (ou Blanc) tiennent en CINQ points

- La Capacité en Froid
- Le Bon Usage de l'Oxygène
- La Protection du Gaz Carbonique (CO₂)
- La Gestion des Bourbes
- Le « Nettoyage » des Polyphénols en général et des anthocyanes en particulier



La Capacité en Froid

Le Froid est le premier de ces secrets !

- Il intervient à tous les niveaux dans la gestion des vinifications en jus clair (Blanc et Rosé)
- Il faut partir du principe qu'il n'est jamais suffisant
- Son action physique permet de limiter l'usage de la chimie à tous les stades d'élaboration d'un vin
- Il est l'allier incontournable du vinificateur en Agriculture Biologique



Le Rosé, un Vin de savoir-faire

Deux grandes actions principales :

1. Il ralentit très fortement toutes les activités enzymatiques qu'elles soient oxydasiques ou d'extraction
2. Il freine et même bloque les activités microbiologiques (Bactéries et levures)



Le Rosé, un Vin de savoir-faire

Le Froid présent à tous les stades de la vinification et de la conservation

- 1. A la réception des raisins**, il va permettre par le passage dans un échangeur tubulaire de refroidir les raisins d'environ dix degrés
 - ⇒ Limitation de l'extraction de la couleur
 - ⇒ Limitation de l'activité de la Flore indigène (moins ou pas de SO₂ à ajouter)
- 2. Au Débourage**, il permet de tomber la température des jus (jusqu'à 2°C) bloquant tout démarrage de la fermentation alcoolique et permettant de stabuler les jus pendant 8 à 15 jours sans risque
- 3. Pendant la fermentation alcoolique**, il va permettre de réguler la vitesse de fermentation, limitant la déperdition d'arômes
- 4. Tout au long de l'élevage et de la conservation d'un vin**, il permet de limiter les activités oxydasiques et microbiennes (limitation de l'usage du SO₂)



Le Rosé, un Vin de savoir-faire

Le Bon Usage de l'Oxygène

Il peut paraître surprenant de parler de l'oxygène comme d'un allier dans l'élaboration d'un rosé ou d'un blanc pourtant, il est indispensable à deux niveaux :

1. Dans la première phase d'extraction, l'oxygène favorise la chute de la charge phénolique du mout

- Nombreux effets collatéraux :
 - Baisse de l'astringence et de l'amertume...
 - Prise de gras en bouche
 - Élimination des molécules les plus oxydables



Le Rosé, un Vin de savoir-faire

2. L'allier indispensable de la fermentation alcoolique

- ⇒ L'oxygène est la « boisson » des levures, élément indispensable pour la survie des levures pendant la phase fermentaire fortement réductrice (milieu surchargé en CO₂)
- ⇒ Présent en quantité suffisante au début de fermentation, il est indispensable d'apporter de l'oxygène pur à la fin du premier tiers de la fermentation alcoolique (densité de départ - 30 soit entre 1070 et 1050)



Le Rosé, un Vin de savoir-faire

La Protection du Gaz Carbonique (CO₂)

Le Gaz Carbonique permet de limiter l'oxydation ainsi que l'activité microbienne.

Il est le complément indispensable du froid !

Le Gaz Carbonique ou l'Azote sont nécessaires chaque fois qu'il n'y a pas besoin d'oxygène, c'est-à-dire 98% du temps d'élaboration d'un vin blanc ou rosé

- ⇒ **Pour inerte toutes les cuves** dès la sortie du pressoir (notamment au remplissage des cuves de débouillage ou de fermentation)
- ⇒ **Pour inerte chaque cuve d'arrivée** dans tous les mouvements du vin jusqu'à sa mise en bouteilles, l'Azote, mélangé ou pas, prendra la place du CO₂



Le Rosé, un Vin de savoir-faire

- **Pourquoi utiliser le CO₂ plutôt que l'Azote pour inerte les cuves en vinification ?**
 - ⇒ Le CO₂ est plus lourd que l'Air (qui contient l'oxygène)
 - ⇒ Contrairement à l'Azote, le CO₂ ne se mélange pas facilement à l'Air
 - ⇒ En l'absence de brassage, le CO₂ constitue un matelas séparant la surface du liquide de l'Air
 - ⇒ En inertant au CO₂ un tiers du volume de vide, on obtient une bonne protection alors qu'il faudrait inerte l'ensemble du volume de la cuve avec l'Azote



Le Rosé, un Vin de savoir-faire

- **Pourquoi utiliser l'Azote plutôt que le CO₂ pour inerte les cuves sur vin fini ?**
 - ⇒ Le CO₂ se dissout facilement dans les liquides (eau gazeuse, champagne,...). Selon la Loi de Raoult, la quantité de gaz s'équilibre entre la phase gazeuse et la phase liquide. L'utilisation de CO₂ dans l'inertage de cuve sur vin fini reviendrait à « gazéifier » ce vin.
 - ⇒ L'utilisation d'Azote pur entraîne un dégazage par le rééquilibrage du CO₂ entre la phase liquide et la phase gazeuse.
 - ⇒ L'utilisation d'Azote mélangé à 20% de CO₂ permet d'éviter cet effet de dégazage d'un vin fini



Le Rosé, un Vin de savoir-faire

• Carboglace ou Carboflash, que choisir ?

- ⇒ L'efficacité est la même, 1 kg de Carboglace libère 500 litres de CO₂ donc pour inérer une cuve de 100 hl, il faut créer un matelas de 3000 litres de CO₂ soit 6 kg de Carboglace.
- ⇒ Une grande bouteille de CO₂ TP (Tube Plongeur) contient 35 kg de CO₂ et une minute de carboflash libère 6 kg de CO₂, une bouteille se vide donc en six minutes permettant d'inérer 600 hl
- ⇒ Un kilo de Carboglace coûte en fonction de la quantité achetée de 1,50 à 3,00 €.HT le kilo
- ⇒ Une bouteille de 35 Kilos de CO₂ TP coûte de 80 à 140 €.HT la bouteille soit de 2,30 à 4,00 €.HT le kilo
- ⇒ **CONCLUSION : INERTER avec de la Carboglace coûte en moyenne 30% moins cher qu'inérer au Carboflash mais ne pas oublier que la Carboglace fond... Donc une combinaison des deux est la meilleure solution !**



Le Rosé, un Vin de savoir-faire

La Gestion des Bourbes

LES BOURBES SONT UNE « MINE D'OR AROMATIQUE »

- Depuis la fin des années 90 et l'apparition des filtres à bourbes, ces « impuretés » dont il fallait se débarrasser au débourbage ont montré qu'elles contenaient nombre de précurseurs d'arômes.
- La stabulation à froid sur bourbes a depuis montré que les échanges entre le moût et les bourbes, décuplaient le potentiel aromatique
- Cette stabulation qui peut durer de 6 à 15 jours doit bien sûr être suivie d'une filtration de ces bourbes sur filtre presse ou tangentiel (**éviter les filtres rotatifs sous vide**)



Le Rosé, un Vin de savoir-faire

Le « Nettoyage » des Polyphénols en général et des anthocyanes en particulier

Le collage en cours de fermentation présente DEUX grands intérêts :

- ⇒ L'élimination des anthocyanes et donc la diminution de la couleur
- ⇒ L'élimination des polyphénols asséchants et « alourdissant » les rosés et les blancs



Le Rosé, un Vin de savoir-faire

Les produits de collage

- ⇒ La caséine ou le Caséinate de K (mousse moins) retrouve sa place grâce aux vins Bio car décolore plus que les protéines végétales
- ⇒ Les Protéines végétales (pois ou patatine) efficaces contre l'oxydation mais faible effet décolorant
- ⇒ La P.V.P.P. : Le meilleur rapport Qualité/efficacité mais cher et interdit sur les vins biologiques
- ⇒ Les charbons œnologiques : Le produit le plus efficace mais effet désodorisant indésirable pour les arômes
- ⇒ Les Mélanges :
 - ❑ PVPP/Caseine ou PVPP/Protéines Végétales (60%) Belle synergie mais interdit sur vin Biologique
 - ❑ Protéines Végétales/Bentonite Calcique/Charbon (10%) Utilisable sur Vin Biologique mais moins efficace
- ⇒ La Bentonite sodique pour éliminer les protéines



Le Rosé, un Vin de savoir-faire

• QUELQUES ASTUCES :

- Savoir choisir ses cépages sans oublier d'intégrer 20% de blanc dans les AOP et bien plus dans les IGP (pas de réglementation)
- L'équilibre Alcool/acide est fondamental dans la perception aromatique : En clair, il faut la puissance de l'alcool (>12,5%) mais la vivacité de l'acidité (> 5,5 g/l Ac Tartrique) en tenant compte de la perte d'acidité au cours de l'hiver. Ne pas hésiter à acidifier dès le début de la fermentation en acide malique ou Acide tartrique (Vin biologique)
- Les secrets de la stabulation : si la stabulation à 2°C en anaérobie favorise incontestablement le développement aromatique des vins, les mécanismes qui s'y déroulent reste un mystère. La piste la plus probable tourne autour de l'activité de levures non-saccharomycètes de type *Torulasporea* ou *Metschnikowia* dont l'identification reste à faire.



Le Rosé, un Vin de savoir-faire

- **Les « plus » qui font la différence :**

Faire des rosés à forte connotation « Thiols » implique deux écueils gustatifs courants :

- L'amertume et la confusion avec la Réduction

- **Pour éviter ces écueils, l'ajout ou la conservation de 3 à 4 g/l de sucre résiduel ou de 20 à 40 g/hl de la fraction édulcorante des levures est d'une importance cruciale**

Merci de votre attention !