

Depuis 2012, Inter Rhône participe au groupe national sur la conservation des rosés, soutenu par FranceAgriMer. Résultats des essais menés.

# La gestion de la conservation des vins rosés à la loupe



**A**PPRÉCIÉ par les consommateurs, notamment pour sa fraîcheur aromatique et sa couleur vive, le rosé est un produit fragile. L'enjeu, pour les acteurs intervenants tout au long de son élaboration, est de révéler, puis de conserver son potentiel aromatique et sa couleur. Parmi les vins rosés à défauts, 50 % des problèmes rencontrés sont de types "oxydé/évolué/éventé" (source : SAQ d'Inter Rhône).

## Une conservation maîtrisée est essentielle

C'est à la fin des fermentations et après les premiers soutirages que les vins rosés sont souvent à leur niveau aromatique maximum, les étapes qui suivront vont plus ou moins impacter son évolution. Toutes les opérations, depuis la fin de fermentation au verre du consommateur, sont donc concernées :

- L'élevage en vrac (collage, stabilisation, transfert, etc.)
- La préparation au conditionnement et le tirage.
- Le stockage (verre, PET, Bib®, etc.) et distribution.

Comment gérer au mieux ces étapes de conservation ? À chaque étape, un suivi organoleptique rigoureux et une analyse fréquente du SO<sub>2</sub>, de la couleur et éventuellement des anthocyanes est nécessaire. Certains points critiques peuvent également être mieux appréhendés.

## Élevage en vrac, les points critiques

➤ Les transferts (assemblage ou relogement) : la capacité de dissolution de l'oxygène s'accroît avec les températures basses

(un abaissement de la température de 5 °C augmente la solubilité d'environ 10 %). Les mouvements de vins très froids sont donc à éviter. L'enrichissement a lieu principalement au début du transfert et en fin d'opération, dans le cas où aucune précaution particulière n'est prise contre l'O<sub>2</sub> dans les cuves de départ et d'arrivée ainsi que pour l'inertage des manches. Enfin, un vin chargé en CO<sub>2</sub> sera mieux protégé, ce dernier ralentit la vitesse de dissolution de l'oxygène lors des transferts.

➤ La température d'élevage : une température qui fluctue permet des cycles de dissolution consommation d'oxygène préjudiciable : dégradations au niveau organoleptique (une perte de fraîcheur, d'intensité olfactive et augmentation du caractère évolué) et évolution de la couleur vers des teintes jaune.

## Le conditionnement, une étape déterminante

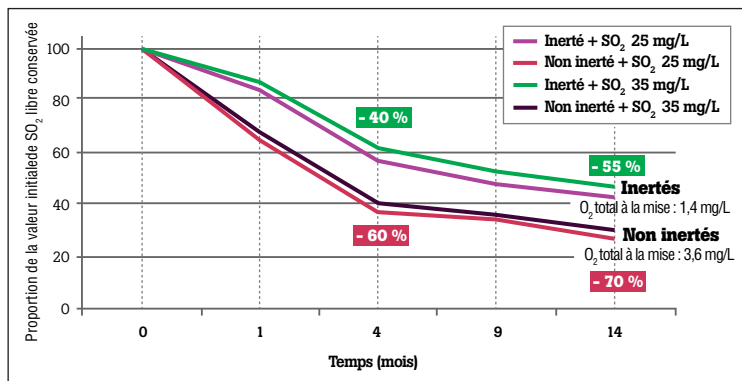
Limiter les apports en oxygène lors de la préparation à la mise et lors du tirage est impératif pour préserver le potentiel qualitatif du rosé. Les résultats obtenus par Inter Rhône dans le cadre du Groupe national "conservation des rosés", soutenu par FranceAgriMer, permettent notamment de quantifier l'impact de l'inertage au conditionnement sur la teneur en SO<sub>2</sub> libre. À Inter Rhône, nous avons travaillé sur deux Côtes du Rhône rosés et deux Tavel afin d'étudier l'impact de la dose de réajustement en SO<sub>2</sub> libre avant mise et la prise d'oxygène total à la mise.

Si la chute du SO<sub>2</sub> libre est inévitable au cours du temps, on observe les diminutions les plus importantes lors des 4/5 premiers

⬆  
L'idéal est d'arriver à maintenir un minimum de 10 à 15 mg/l de SO<sub>2</sub> libre au moment de la consommation du vin.

Graphique 1

Évolution du SO<sub>2</sub> libre (% de la valeur initiale) sur une moyenne de 4 vins rosés, comparaison entre mises inertées ou non



mois après mise. Une mise protégée vis-à-vis de l'oxygène (1,4 mg/L Oxygène total de l'emballage TPO) va préserver, 20 % du SO<sub>2</sub> libre en plus par rapport à une mise non protégée (3,6 mg/L de TPO). Cet écart reste constant 9 mois puis plus d'un an après mise.

Le suivi des taux de SO<sub>2</sub> libre au cours du temps montre qu'en un mois, les vins inertés réajustés à 25 mg/l de SO<sub>2</sub> libre à la mise (courbe violette graphique 2) ont le même taux de SO<sub>2</sub> libre que ceux non inertés réajustés à 35 mg/l de SO<sub>2</sub> (courbe marron).

Un réajustement en SO<sub>2</sub> libre à 25 mg/l, couplé à une absence d'inertage (courbe rouge), conduit à un taux inférieur à 10 mg/l dès quatre mois. Après neuf mois de conditionnement, toutes les modalités, exceptée celle inertée contenant 35 mg/l SO<sub>2</sub> (courbe verte), ne contiennent déjà plus qu'entre 10 et 15 mg/l de SO<sub>2</sub> libre. Et après 14 mois, le niveau de SO<sub>2</sub> libre contenu dans les vins sulfités à 35 mg/l (courbe marron) est identique à celui relevé après quatre mois dans les vins sulfités à 25 mg/l (courbe rouge). L'idéal est d'arriver à maintenir un minimum de 10 à 15 mg/l de SO<sub>2</sub> libre au moment de la consommation du vin, le sulfitage doit donc être raisonné lors du conditionnement, en fonction de l'exposition à l'oxygène et du circuit de commercialisation : rapidité de consommation, distance d'expédition. La durée de conservation ayant également un effet sur la couleur, elle-même intimement liée au niveau de SO<sub>2</sub> libre du vin et de l'oxygène.

### Le choix de l'obturbateur

Le choix de l'obturbateur et de son OTR (taux de transfert d'oxygène) est un facteur à ne pas négliger. Si nos résultats comparatifs de deux types de bouchons synthétiques ne mettent en lumière qu'un faible impact de ces OTR sur l'évolution des doses de SO<sub>2</sub> libre au cours du temps, au contraire, au niveau sensoriel, l'impact est important. L'obturbateur doit être adapté en

fonction du produit et de son circuit de commercialisation. Un vin rosé de consommation rapide, bouché avec un OTR très peu perméable, peut être réduit au moment de la consommation.

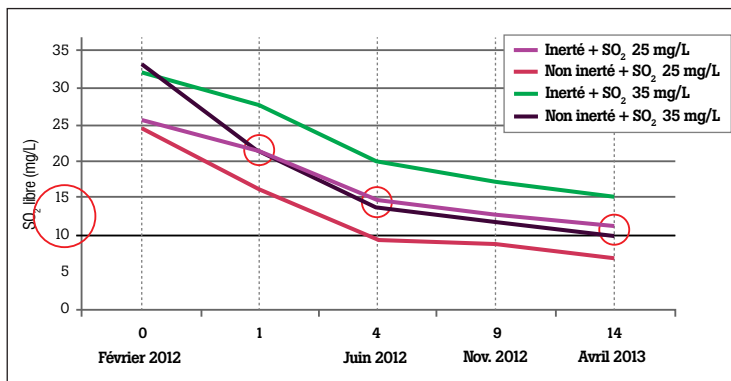
### La conservation en bouteille et distribution

L'impact le plus important sur la conservation du vin est celui de la température. Plus la température s'élève au-dessus de 18 °C plus le vieillissement du vin s'accélère : la consommation de l'oxygène augmente avec la température (elle varie selon les cépages et les vins), le SO<sub>2</sub> libre est dégradé plus rapidement.

L'analyse sensorielle d'un Côtes du Rhône conservé à 15 °C pendant 4 mois après mise est noté par le jury expert d'Inter Rhône plus "fruit frais" et plus "amylique" par rapport à celui conservé à 20 °C.

Graphique 2

Évolution du SO<sub>2</sub> libre en mg/L sur une moyenne de 4 vins rosés



L'impact de la température de stockage sur les rosés est encore peu étudié. Pour y répondre, Inter Rhône va mettre en place, dès ce printemps, des simulations d'exportations en enceintes climatiques qui permettront d'obtenir des données sur l'impact au niveau analytique et sensoriel lors d'exportation à risques comparées aux témoins restés à 15 °C.

Émilie TEYSSOT

(Service technique d'Inter Rhône)  
eteysot@inter-rhone.com

### + à consulter

CHARTRE DES BONNES PRATIQUES de conservation des vins de la Vallée du Rhône (Service technique d'Inter Rhône) téléchargeable sur le site de l'Institut Rhodanien [www.institut-rhodanien.com/vin/fr/autres-documents-charte-conservation](http://www.institut-rhodanien.com/vin/fr/autres-documents-charte-conservation)



## Vin rosé . Une consommation en forte augmentation

La Vallée du Rhône consacre 80 % de sa production aux vins rouges et 14 % aux rosés ce qui la place troisième région productrice en France de vins rosés AOC (15 % du total des volumes produits en France), derrière la Provence (40 %) et la Loire (18 %). Si la production de rouge reste dominante en Vallée du Rhône, on note une progression importante du rosé depuis 10 ans, notamment pour les AOC Luberon, Costière de Nîmes et Ventoux. Cette progression répond à une demande croissante : la consommation de rosés a augmenté de presque 20 % en France depuis 2002 et continue de croître.