

# Panorama des vins rosés du monde

## Premiers résultats d'analyses

66

**RÉSUMÉ** Le Centre de Recherche et d'Expérimentation sur le Vin Rosé a analysé durant les étés 2004, 2005 et 2006 trois collections de plus de 550 échantillons de vins rosés français et étrangers. Les résultats montrent une très grande diversité de couleur, d'acidité et de degré alcoolique en fonction de l'origine géographique. On remarque notamment un gradient de couleur Nord-Sud aussi bien à l'échelle française que mondiale. Les vins rosés les plus pâles sont en effet produits dans les zones les plus septentrionales, à l'exception de la Provence qui applique une politique volontariste de couleur claire.

Les vins rosés rhodaniens sont caractérisés par un degré alcoolique élevé, une couleur moyenne et une acidité relativement basse par rapport aux autres vins rosés français.

### MOTS CLÉS

VIN ROSÉ, COULEUR, FERMENTATION MALO LACTIQUE, ROSÉS DU MONDE

**ABSTRACT** The Experimentation and Research center on the Rosé Wine analyzed during the summers 2004 and 2005 two collections of more than 550 french and foreign rosé wine samples. The results showed a large diversity of color, acidity and alcoholic strength according to the geographical origin. One notices in particular a gradient of color from North to South at the french level as well as the world level. The palest rosé wines were indeed produced in the most septentrional zones except for Provence which applies a voluntarist policy of clear color. The Rhône-native rosé wines are characterized by a high alcoholic strength, an average color and an acidity relatively low compared to the other french rosé wines.

### KEYWORDS

ROSÉ WINE, COLOR, MALOLACTIC FERMENTATION, WORLD'S ROSÉ WINES

Gilles MASSON  
Centre de Recherche  
et d'Expérimentation  
sur le Vin Rosé  
170 avenue Wilson  
83550 VIDAUBAN  
[gmasson@wanadoo.fr](mailto:gmasson@wanadoo.fr)  
04 94 99 74 14

Laure CAYLA  
Institut Français  
de la Vigne et du Vin  
[laure.cayla@itvfrance.com](mailto:laure.cayla@itvfrance.com)

Virginie CESARI  
Chambre d'Agriculture  
du Var  
[virginiecesari@voila.fr](mailto:virginiecesari@voila.fr)

Nathalie POUZALGUES  
Syndicat des Vins AOC  
Côtes de Provence  
[nathaliepouzalgues.sdvcp@wanadoo.fr](mailto:nathaliepouzalgues.sdvcp@wanadoo.fr)



Gilles MASSON

## Panorama of the rosé wines of the world First results of analyses



**L'** Union des CEnologues de France met aimablement à disposition du Centre du Rosé, depuis 2004, une collection de vins rosés français et étrangers d'environ 600 échantillons par an. Les résultats d'analyses alimentent une base de données qui s'enrichit d'année en année. Ces informations peuvent être utiles pour les différentes régions productrices, dans un contexte d'engouement fort pour le vin rosé et de concurrence accrue. En 2004 et 2005, l'étude est centrée sur l'acidité et la couleur des vins rosés.

### Moyennes des résultats des analyses réalisées en 2004 et 2005 respectivement sur 556 et 634 vins rosés du monde.

- TAV : titre alcoométrique volumique (% vol.)
- AT : acidité totale (gH<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l)
- IC : intensité colorante (correction éthanal)
- Lab : coordonnées chromatiques
- antho : teneur en anthocyanes (mg/l)
- IPT : indice de polyphénols totaux

### ECHANTILLONS ET ANALYSES

Les collections de vins rosés fournies en 2004 et 2005 par l'Union des CEnologues de France sont respectivement composées de 556 et 634 échantillons. Le nombre de pays représentés passe de 19 en 2004 à 27 pays différents en 2005. La France représente la plus grande partie de l'échantillonnage avec plus de 400 vins. Parmi les autres pays, les mieux représentés sont l'Italie et l'Espagne. La très grande majorité des échan-

tableau 1

	TAV	AT	pH	Malique	Tartrique	IC	Nuance	L	a	b	Antho	IPT
2004	12,78	3,41	3,36	1,40	1,94	1,10	0,88	89,36	9,40	8,06	1,57	12,8
2005	12,76	3,81	3,28	2,00	1,88	1,11	0,78	89,17	10,70	6,68	1,83	12,2

# Panorama des vins rosés du monde

## Premiers résultats d'analyses

68

	Millésime dominant	Malo bloquée %	Malo partielle %	Malo faite %	Nbre vins
Tous pays	2003	81		19	556
Tous pays	2004	92		8	634
Tous pays	2005	65	20	15	661
France	2005	72	15	13	489
Nord-Est	2005	4	17	78	46
Centre	2005	13	25	63	16
Provence	2005	76	17	6	170
Rhône	2005	89	6	6	54
Languedoc	2005	83	13	5	86
Pays de Loire	2005	77	21	2	43
Sud-Ouest	2005	94	4	2	47
Bordelais	2005	81	19	0	27

tableau 2

**Pourcentage de fermentations malolactiques bloquées, partielles ou faites sur les vins rosés du monde calculés sur la base des résultats d'analyses d'acide malique et lactique. Analyses réalisées au cours de l'été suivant l'année du millésime.**

**Représentation sous forme de points des 556 échantillons 2004 sur le nuancier de couleur des vins rosés.**

tillons est issue du millésime le plus récent. Sept à 8% des vins sont effervescents.

Les mesures de couleur sont réalisées par spectrophotométrie (Lambda 20, Perkin Elmer). L'acidité est évaluée par titration (ATC 30, Cetim). Les acides malique et tartrique sont dosés respectivement par réactions enzymatique et colorimétrique (analyseur séquentiel, VPI, Cetim).

### RÉSULTATS

#### • Le constat d'une grande variabilité et d'un effet millésime

Les moyennes présentées dans le tableau 1 cachent une variabilité très importante en fonction de l'origine de l'échantillon. Les paramètres les plus variables sont la teneur en anthocyanes, la

couleur rouge du vin (a), l'intensité colorante et la teneur en acide malique, pour chaque millésime.

Même si les échantillons ne sont pas rigoureusement les mêmes d'une année sur l'autre, il est possible, compte tenu du nombre important de vins, de comparer les résultats des deux séries d'analyses. Les vins analysés en 2005 (millésime 2004 très majoritaire) se caractérisent par des teneurs en acide malique et en anthocyanes plus importantes que les vins analysés en 2004 (millésime 2003). Les fortes chaleurs et la sécheresse de 2003 sont sans doute à l'origine de ces différences. En cohérence avec ces observations, des variations d'acidité totale, de pH et de nuance sont également enregistrées : les vins analysés en 2005 sont à la fois plus acides et de teintes plus vives que les vins analysés en 2004.

#### • Fermentation malolactique faite ou bloquée ?... Quel constat ?

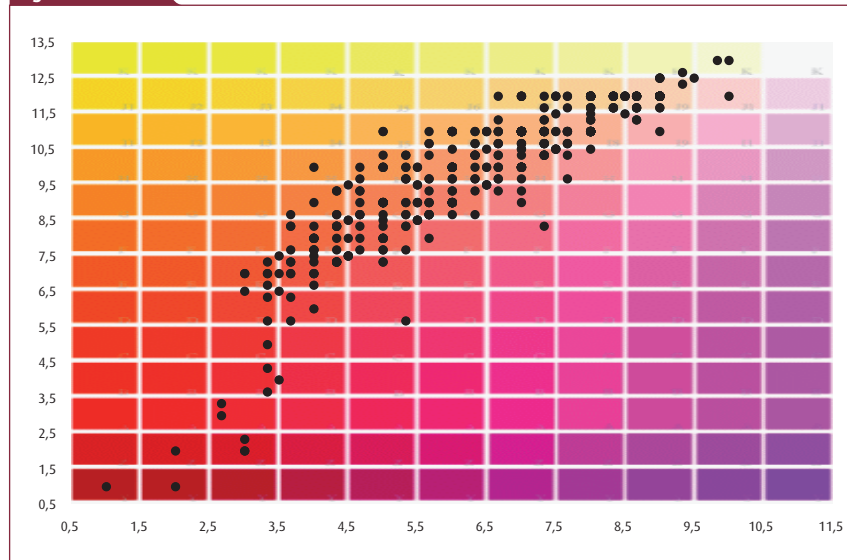
→ Des paradoxes apparaissent

Le dosage de l'acide malique montre que le taux de réalisation de la malo varie d'une année sur l'autre (tableau 2). En 2003, 19% des vins rosés internationaux étudiés ont fait l'objet d'une fermentation malolactique (FML) totale (acide malique inférieur à 0,5 g/l). Paradoxalement, ce taux n'est que de 8% en 2004, année naturellement plus acide que 2003. Le vinificateur aurait logiquement dû bloquer un plus grand nombre de malos en 2003, en raison des faibles acidités de ce millésime et à l'inverse, déclencher plus de FML en 2004 pour corriger des vins rosés parfois un peu vifs. Ces observations indiquent que les « malos faites » sur vins rosés ne sont pas toujours des « malos voulues » mais parfois des « malos subies ». En effet, des teneurs initialement faibles en acide malique (2003) favorisent des départs en FML spontanées alors que des concentrations plus élevées (2004) rendent difficile le déclenchement des malos. Ce phénomène a tendance à renforcer les caractéristiques d'un millésime, en accentuant un déficit d'acidité en année chaude à forte maturité, et en augmentant la sensation de vivacité en année plus fraîche.

→ Deux tiers de « malos bloquées »

Le millésime 2005, dont l'acidité se situe entre celle de 2003 et celle de 2004, présente un taux de réalisation de la FML également intermédiaire de 15%. Sur les vins de 2005, l'analyse de

figure 1





l'acide lactique, qui n'avait pas été possible les années précédentes, permet d'évaluer le taux de malo partielles. Il est de 20% sur les vins rosés étudiés, tous pays confondus. Par déduction, le pourcentage de malos totalement bloquées est de 65% soit deux tiers des vins rosés du monde. Ce taux s'élève à 72% en France, ce qui signifie que les vinificateurs français bloquent un peu plus de FML que les vinificateurs étrangers.

Trois quarts des vins rosés de Provence (76%) et des pays de Loire (77%) n'ont pas fait l'objet d'une FML. Le taux de blocage des malos est encore plus important dans le Bordelais, le Languedoc, la Vallée du Rhône et le Sud-Ouest. En revanche, les vignobles du centre et du nord-est de la France présentent des vins rosés dont les malos sont très majoritairement souhaitées et réalisées, en raison de teneurs en acide malique élevées dans les raisins.

#### • Une large palette de couleur

Chaque vin analysé est positionné sur le nuancier de couleur. La figure 1 permet de visualiser la très grande variété de couleur représentée sous la forme d'un nuage de point en diagonale.

Dans le but d'établir une relation entre la couleur des vins et leur origine géographique, une analyse statistique est effectuée. Les résultats, dont la portée doit être relativisée au regard du faible nombre d'échantillons disponibles pour certains pays, permettent de formuler l'hypothèse d'un gradient géographique de couleur des vins rosés, celle-ci devenant plus intense et plus rouge en se déplaçant du nord vers le sud. Les vins français occupent une position intermédiaire (tableau 3).

Le gradient de couleur nord-sud évoqué au plan mondial semble se confirmer à l'échelle de la France (tableau 4 et figure 2). Cependant, dans cette classification la Provence fait exception, de par sa tradition et sa politique volontariste de production de vins rosés pâles.

#### • Caractéristiques des vins rosés rhodaniens

Les vins rosés rhodaniens ont une couleur moyenne par rapport aux autres rosés français, intermédiaire entre les rosés provençaux et bordelais.

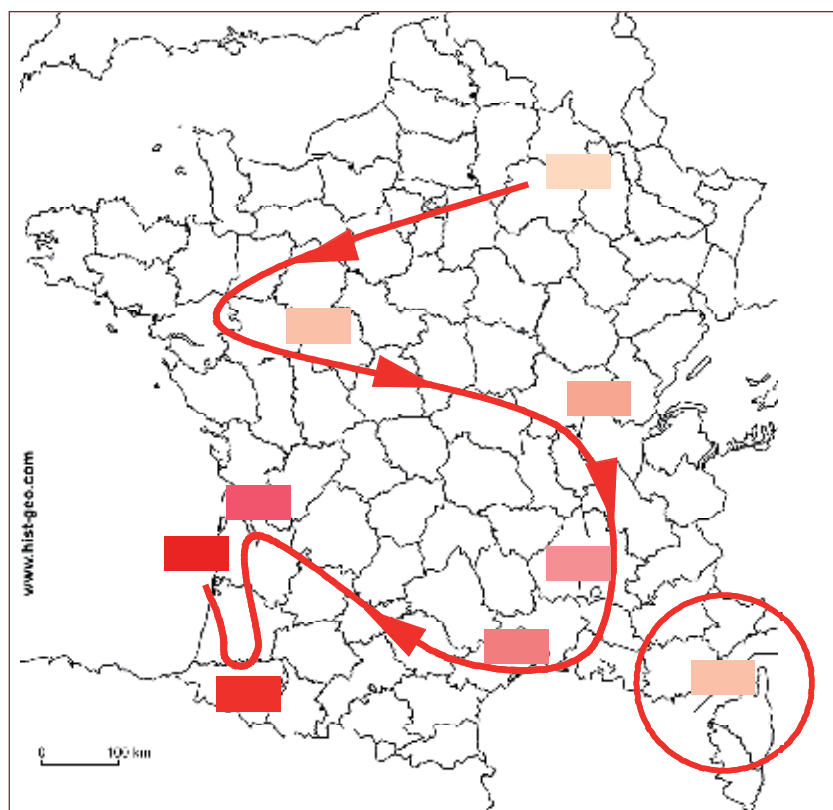
PAYS	Effectif	Moyenne	Groupes homogènes
Grande Bretagne	1	1,77	● ● ●
Allemagne	13	2,89	●
Suisse	20	3,31	●
Uruguay	2	5,16	● ● ●
Slovaquie	1	5,33	● ● ● ● ●
Serbie	1	5,58	● ● ● ● ●
Autriche	15	6,37	● ●
Japon	1	6,46	● ● ● ● ●
Hongrie	8	6,58	● ●
Luxembourg	7	6,79	● ●
Etats-Unis	3	7,44	● ● ●
Turquie	2	8,11	● ● ● ● ●
Maroc	1	8,46	● ● ● ● ● ● ●
France	915	8,81	● ●
Liban	3	9,00	● ● ● ●
Tunisie	3	9,25	● ● ● ● ●
Macédoine	1	9,83	● ● ● ● ● ● ● ●
Canada	2	10,02	● ● ● ● ● ●
Nouvelle Zélande	2	12,05	● ● ● ● ● ●
Chili	5	12,57	● ● ● ● ●
Afrique du sud	6	12,74	● ● ● ● ● ●
Portugal	13	13,41	● ● ● ● ●
Bulgarie	2	13,81	● ● ● ● ● ● ●
Australie	9	15,05	● ● ● ● ●
Italie	56	17,02	●
Chypre	5	17,81	● ● ● ● ●
Espagne	78	20,03	● ●
Grèce	14	22,30	●

tableau 3

Résultats de l'analyse de variance (test des étendues multiples, 95% LSD) pour la couleur rouge (a\*) des 1190 vins rosés du monde analysés en 2004 et 2005

Résultats de l'analyse de variance (test des étendues multiples, 95% LSD) pour la couleur rouge (a\*) des 911 vins rosés français analysés en 2004 et 2005

REGION	Effectif	Moyenne	Groupes homogènes
Nord Est	89	4,57	●
Provence	296	4,66	●
Pays de Loire	93	8,33	●
Centre	13	8,39	● ●
Rhône	97	10,72	●
Languedoc	171	11,04	●
Bordeaux	46	14,56	●
Sud Ouest	92	15,71	●
Clairnet	14	22,78	●



Représentation graphique des principales couleurs de vins rosés français établie sur la base des données du tableau 4.

figure 2

L'examen des autres critères analytiques (non présentés), mesurés dans le cadre de cette étude, permet de constater que les rosés de la Vallée du Rhône se caractérisent par le degré alcoolique (13,6 % vol.) le plus élevé de toutes les régions productrices. Concernant l'acidité, ces mêmes vins présentent un pH plutôt bas, une acidité totale et une teneur en acide malique moyenne et des concentrations en acide tartrique plutôt élevées par rapport aux vins des autres régions françaises.

### • Les bouteilles et les bouchons

En 2005, des observations ont été faites sur les bouteilles et les bouchons utilisés pour les 634 vins rosés en présence. 93 % des bouteilles sont en verre blanc et 70 % sont de forme bordelaise. Concernant les bouchons, 70 % sont à base de liège, 26 % sont des synthétiques et 4 % des capsules à vis. Parmi les obturateurs à base de liège, les naturels représentent 23 % de l'échantillonnage global.

## CONCLUSION

De par leur variabilité, les résultats de ces deux campagnes d'analyse montrent que le monde du vin rosé est vaste. Cette diversité doit être considérée comme une grande richesse qui mérite d'être préservée coûte que coûte.

### REMERCIEMENTS

Collaboration technique Hélène ARGUEL et Nicolas CULEME.

Soutien financier : Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence.

Echantillons aimablement fournis par l'Union des Œnologues de France