

COLLAGE DES VINS ROSÉS

Laure CAYLA

laure.cayla@vignevin.com

Institut Français de la Vigne et du Vin – Pôle Rhône-Méditerranée
Centre de Recherche et d'Expérimentation sur le Vin Rosé
70 avenue Wilson – 83550 Vidauban



Le collage consiste à incorporer dans un vin des substances capables de floculer et sédimenter en entraînant les particules en suspension. Plusieurs objectifs sont à atteindre : clarifier, stabiliser (notamment vis-à-vis des protéines), gommer certains défauts (oxydation, couleur, déviations dues à un état sanitaire dégradé) et parfois améliorer certaines qualités organoleptiques (structure, amertume, astringence).

De par la finesse aromatique et l'équilibre subtil des vins Rosés, les collages demandent un raisonnement complexe et pointu pour le choix de la colle et le moment d'application.

Pourquoi coller un vin Rosé ?

A- Éliminer les protéines instables

Les vins Rosés présentent des teneurs variables de protéines, provenant pour l'essentiel du raisin. Elles peuvent être très instables et provoquer des troubles au cours de l'élaboration du vin. Les quantités de protéines instables sont variables et fonction :

- du cépage,
- du millésime,
- de l'état de maturité,
- des opérations préfermentaires et fermentaires.

Le traitement à la bentonite permet d'éliminer ces protéines instables, mais agit sur les autres composés du vin Rosé, notamment la couleur et les composés aromatiques. Il est donc indispensable de bien identifier le niveau d'instabilité protéique pour déterminer la dose optimale de bentonite à utiliser.

A ce jour, seuls des tests permettent d'estimer le risque d'instabilité. Ils sont basés sur les propriétés thermosensibles et/ou chimiques des protéines et sont réalisés sur des moûts et des vins préalablement clarifiés. La réactivité est évaluée par l'apparition et l'intensité du trouble mesuré à l'aide d'un turbidimètre et exprimé en NTU. Différents tests sont pratiqués en laboratoire. Des normes ont été établies pour les vins en cours d'élevage (CAYLA, 2006). Les moûts étant très réactifs, les préconisations sont plus difficiles à établir avec justesse.

B- Corriger la couleur

Le rôle de la couleur est fondamental dans l'appréciation du vin Rosé. Sa maîtrise est complexe, d'autant que de nombreux facteurs entrent en jeu (cépages, maturité, mode d'extraction, évolution pendant la fermentation alcoolique ...). *Le collage facilite l'obtention d'une couleur stable avec la nuance et la teinte souhaitées.*

C- Prendre en compte les conséquences des collages sur les aspects organoleptiques

L'effet recherché du collage sur la couleur et les protéines aura un impact sur la structure globale du vin. Selon les cas, il peut être positif ou négatif.

- Il peut être positif dans le cas où il permet d'affiner certaines caractéristiques gustatives comme l'amertume, l'astringence ou d'affiner le profil aromatique (notes évoluées, déviations ...).

- Il peut être négatif quand il va affaiblir la structure et l'intensité aromatique. Les collages engendrent une perte en arômes fermentaires (esters) de 20% au maximum par rapport à un

témoin non collé dans le cas des essais conduits au Centre du Rosé. Cette perte augmente avec la dose de colle et est plus importante quand le collage intervient en cours d'élevage par rapport à un positionnement au débouillage ou en cours de fermentation alcoolique.

Quand les collages ont pour objectif de corriger la couleur et de stabiliser le vin par rapport aux protéines, il faut tenir compte de leurs effets secondaires sur le profil organoleptique. C'est pourquoi, il est indispensable de bien raisonner le collage, pour le choix de la colle, la dose à utiliser et le moment de l'incorporation.

Comment choisir le collage ?

Différents produits seuls ou en associations sont proposés sur le marché. L'expérience, l'appui d'œnologues conseils et des tests en laboratoire permettent d'adapter le traitement (spécialité, dose, moment) au produit à traiter en fonction des corrections à apporter. Le tableau ci-dessous résume les grandes tendances.

Tableau 1. Exemples de traitement en fonction des étapes d'élaboration du vin, d'après Bernadette TOURREL, représentante de l'Union des Œnologues région sud-Est

Étapes d'élaboration	Objectifs à atteindre	Type de collage	Exemple d'utilisation, remarque
vendanges	prévenir l'oxydation et limiter l'extraction	préventif à base de PVPP couplé à la cellulose ou la caséine	à utiliser sur cépage à potentiel oxydatif (Grenache) ou à fort potentiel couleur (Syrah)
Avant débouillage	- éliminer surplus de couleur - prévenir ou traiter l'oxydation - clarifier en vue du débouillage	préventif à base de PVPP, caséine, bentonite (seul ou en association)	cas des millésimes difficiles avec problèmes sanitaires
Après débouillage, en cours de fermentation alcoolique	éliminer surplus de couleur	curatif à base de PVPP	à utiliser sur moût issu de cépage à fort potentiel couleur (Syrah, Carignan)
	prévenir ou traiter l'oxydation	préventif à base de caséine	à utiliser sur moût issu de Grenache
	obtenir une meilleure stabilité protéique	préventif à base de bentonite	- d'une façon générale, ce traitement en cours de FA permet une diminution de l'instabilité protéique du vin qui sera vérifiée au cours de l'élevage - en particulier, les moûts issus du cépage Cinsault
Elevage et préparation à la mise en bouteille	équilibré, conforme à l'objectif produit	pas de collage	il faut s'assurer par des tests au laboratoire : - stabilité de la matière colorante - stabilité protéique - niveau de filtrabilité suffisante pour éviter des filtrations traumatisantes
	éliminer le surplus de couleur	PVPP	la bentonite à utiliser pour éliminer les protéines instables peut éliminer l'excès de couleur par rapport à l'objectif à atteindre
	éliminer les protéines instables	bentonite	
	éliminer les polyphénols oxydés	caséine	
	- clarification, brillance - affiner le profil organoleptique	colle de poisson	souvent utilisée, en Provence et Languedoc, pour éliminer la légère amertume perçue en finale en bouche
gélatine		utilisé sur vin issu des cépages Cabernet dans la région de Bordeaux pour éliminer l'astringence	

Des ordres de grandeurs concernant les coûts des divers produits sont disponibles sur le coût des fournitures en viticulture et œnologie.

A- Quelques remarques

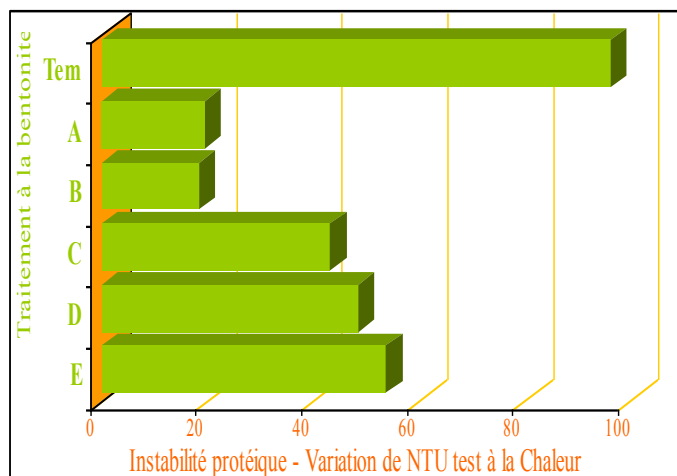
La caséine présente beaucoup d'intérêt pour les vins Rosés car elle agit sur la couleur en éliminant la couleur jaune et en stabilisant la couleur dans le temps. Elle permet également d'affiner « le nez et la bouche » lorsqu'elle est employée à 10 à 20 g/hL. Mais aujourd'hui, elle est considérée comme allergène et soumise à l'obligation d'étiquetage après le 31 décembre 2010.

La gélatine, indispensable au bon déroulement des clarifications par flottation permet également d'éliminer jusqu'à 30% de la couleur jaune.

Depuis 2005, le charbon œnologique est autorisé sur les moûts dans un cadre réglementaire précis et strict aux seules fins de décontamination ou correction de défauts organoleptiques. Certains cahiers des charges les ont exclus. Ce traitement entraîne des conséquences secondaires importantes ; sur la couleur (il élimine les anthocyanes et affecte donc davantage la couleur rouge que la couleur jaune) ; sur le profil gustatif, il modifie les équilibres acides et conduit à une perte d'intensité de la perception aromatique.

Les bentonites, calciques ou sodiques et plus ou moins activées ont une efficacité très variable par rapport aux protéines (figure 1). Leur coût varie d'ailleurs de 1 à 5. *Il est impératif de déterminer la dose optimale à utiliser par des essais préalables en laboratoire, avec la bentonite prévue pour l'application.*

Figure 1. Efficacité de 5 bentonites apportées à la dose de 20 g/hl - Évaluation de l'instabilité protéique par le test à la chaleur sur un moût Rosé – essai 2005, Centre du Rosé – IFV.



Aspect de différentes bentonites

B- Exemple de traitement

Les collages, quelle que soit la spécialité utilisée, induisent une perte systématique de couleur. Les essais conduits au Centre du Rosé sur Carignan montrent que 40 g/hl de PVPP associée à 20 g/hl de bentonite est l'adjuvant le plus efficace pour éliminer de la couleur ; l'intensité colorante chute de 20 à 50% par rapport au vin non traité. La teinte (apparence orangée) reste stable contrairement à un traitement à la bentonite seule qui engendre un brunissement du vin. En ce sens, *la caséine est un adjuvant favorable à la couleur car elle capte plus de composés jaunes que de rouges.*

L'efficacité du collage est bien entendu liée à la dose utilisée mais également au moment de l'apport. La perte de couleur est plus importante quand le traitement est positionné en cours de fermentation alcoolique par rapport à un traitement au débouillage ou en cours d'élevage. Il est probable que le dégagement gazeux de la fermentation alcoolique assure le maintien en

suspension des colles dans le moût ce qui en prolonge l'action ; Par contre, en ce qui concerne la teinte, les collages en cours d'élevage sont plus favorables.

Une utilisation raisonnée

La bonne connaissance des propriétés des produits de collage permet de choisir les traitements appropriés en préventif ou curatifs. Les bonnes conditions opératoires sont garantes de la réussite du collage. La pratique du collage s'inscrit également dans un cadre réglementaire et sécurité alimentaire en fonction des produits utilisés.

Dans l'esprit du respect des qualités intrinsèques du vin, il faut limiter le plus possible l'utilisation de produits exogènes. L'évolution des produits de collage au cours des prochaines années devrait aider à suivre cette voie.

Remerciement à Bernadette TOURREL, représentante de l'Union des Œnologues région Sud-Est, pour sa collaboration sur ce dossier.

Reproduction interdite sans autorisation préalable de l'auteur