



12 cl

BOR

Union  
Girondine  
des vins de Bordeaux

> Profil des vins rosés  
de Bordeaux

> Cité du vin,  
véritable lieu de vie

1145

mensuel . 6 euros . ISSN 0242-6706

July 2017

# Union Girondine

des vins de Bordeaux

- > Profil des vins rosés  
de Bordeaux
- > Cité du vin,  
véritable lieu de vie

1145

## Profil des vins rosés

# Caractérisation des vins AOP Bordeaux rosé

L'IFV pôle Bordeaux-Aquitaine poursuit ses investigations sur l'AOP Bordeaux rosé. Dans le cadre du programme FAM sur le Profil des vins rosés, le groupe de travail en place depuis 2014 et animé par l'IFV Pôle National Rosé de Vidauban a établi plusieurs objectifs : celui de consolider le statut des vins rosés, renforcer l'identité et la typicité des produits, mieux connaître les produits de chaque région pour adapter les pratiques viticoles et œnologiques aux besoins du marché.

Concrètement, il s'agit de montrer la diversité, les différences et les particularismes de ce produit, de qualifier des idéotypes par bassin de production mais aussi d'évaluer les itinéraires pour obtenir ces objectifs de production, toujours en réponse au marché et aux goûts des consommateurs.

La méthodologie appliquée dans ce cadre est commune aux partenaires du groupe de travail répartis sur l'ensemble des bassins de production : Provence, Val de Loire, Midi-Pyrénées, Languedoc-Roussillon et Bordeaux-Aquitaine. Sur le principe de la méthode reverse; il s'agit de définir les profils des vins d'une appellation donnée, d'en faire ressortir les principaux idéotypes (modèles), de les caractériser (analyses œnologiques et surtout sensorielles) puis de concevoir des itinéraires techniques de production permettant d'atteindre ces objectifs.

L'IFV pôle Bordeaux Aquitaine, en concertation avec l'ODG Bordeaux et Bordeaux supérieur, étudie spécifiquement les rosés AOP Bordeaux. La sélection d'idéotypes, est réalisée à partir d'un échantillonnage de vins représentatifs de l'appellation en respectant les volumes vinifiés mais aussi les signes de qualité. L'analyse sensorielle avec des descripteurs adaptés permet d'identifier des groupes de vins organoleptiquement proches. Pour chaque groupe, l'échantillon le plus central du groupe est retenu, c'est l'idéotype. Cette méthode est développée par le laboratoire Grappe de l'ESA d'Angers.

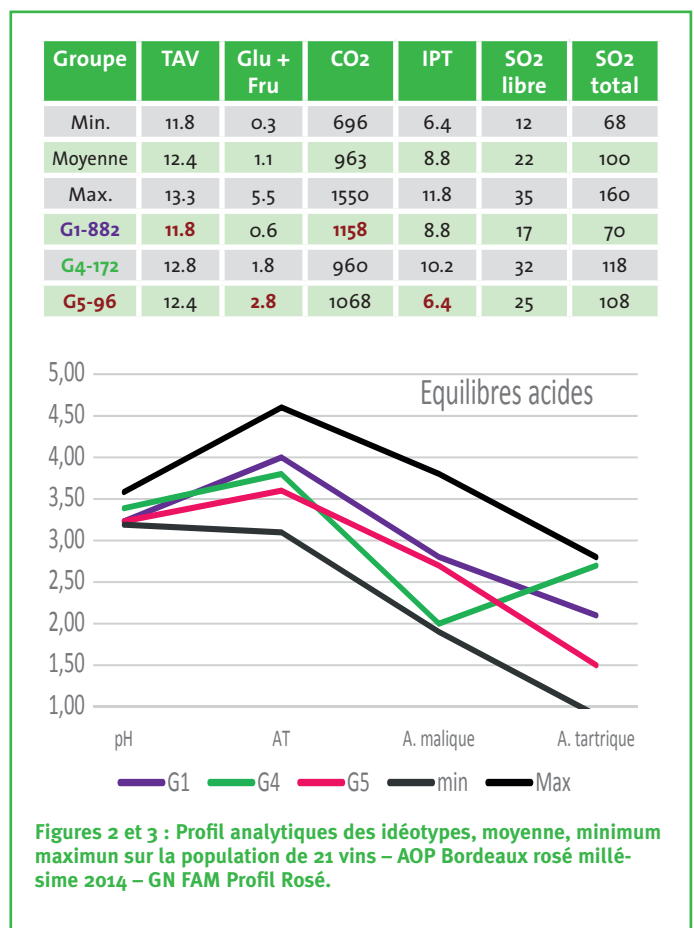
Ainsi 3 idéotypes sont retenus parmi les vins les plus exemplaires, c'est-à-dire remarquables comme étant un bon représentant de l'appellation par le collège de professionnels et techniciens interrogés. La **figure 1** illustre 3 des groupes déterminés pour l'AOP Bordeaux-rosé pour le millésime 2014, et leurs caractéristiques sensorielles. Les vins 172, 596 et 882 sont les 3 idéotypes sélectionnés, respectivement représentatif des groupes G4, G5 et G1.

La définition des profils produits a été complétée par une description fine des vins, paramètres œnologiques et composés aromatiques notamment.

Les caractéristiques analytiques des idéotypes sont globalement centrées sur la moyenne (**figures 2 et 3**). Le vin 882 représentatif du groupe **G1** est caractérisé par une acidité totale plus élevée, avec plus d'acide malique, un TAV plus faible et un niveau de CO<sub>2</sub> important ; ce qui est cohérent avec l'expression gustative, jugée plus acide. L'idéotype représentatif du groupe **G5** présente plus de sucres résiduels (à relier à l'impression



Figure 1 : Profil sensoriel des idéotypes – AOP Bordeaux rosé millésime 2014 21 vins étudiés – GN FAM Profil Rosé



Figures 2 et 3 : Profil analytiques des idéotypes, moyenne, minimum maximum sur la population de 21 vins – AOP Bordeaux rosé millésime 2014 – GN FAM Profil Rosé.

de sucrosité en bouche), un IPT plus faible et moins d'acide tartrique (vins moins amers selon le jury de dégustateurs). Le groupe G4, avec des vins jugés plus intenses et moins amers, est notamment caractérisé par une faible teneur en acide malique (en raison d'une maturité plus avancée ?).

La figure 4 illustre par ailleurs la diversité des couleurs rencontrées.

Au niveau aromatique, le vin représentant les vins du groupe G1 est le moins concentré en 3-mercaptopentanol mais riche en 2-phényléthanol et dans principaux alcools supérieurs, ce qui peut lui conférer des notes de fruits rouges. Le vin du groupe G5 est le plus riche en acétate d'isoamyle alors que les notes végétales fraîches et positives du vin G4 peuvent être mises en relation avec sa concentration en 3-mercaptopentanol et citronéol. On sait, par ailleurs qu'il est impossible de relier précisément une composition aromatique et des sensations organoleptiques.

Une sélection réalisée sur les mêmes critères et selon la même méthode en 2015 complète ces tendances et globalement, les mêmes familles sont retrouvées.

En s'appuyant sur ces résultats, l'IFV pôle Bordeaux-Aquitaine a mis en œuvre des expérimentations dans l'objectif notamment de valoriser le potentiel aromatique des cépages aquitains comme le merlot ; il s'agit d'adapter les pratiques aux cépages de notre région pour élaborer des produits en accord avec les objectifs sensoriels définis et en y associant le critère " couleur ".

Sur plusieurs millésimes, 2 itinéraires techniques sont ainsi comparés, associés ou non au facteur date de récolte. L'idée est d'élaborer 2 profils de vins différents : un vin orienté plutôt fruits rouges et amylique et un vin plutôt agrumes, thiol. A cet effet, grâce aux références techniques validées par le Centre du Rosé, des processus de vinification ont pu être définis en jouant sur la durée de macération (impact sur la couleur mais également sur la révélation de certains composés aromatiques comme les Thiols), les conditions de fermentations (turbidité, souche de levure, température de fermentation) ou encore sur le niveau de protection (sulfitage, oxygène) ; tout ceci ayant un impact sur la libération et la synthèse des composés aromatiques (et généralement de manière sélective). La figure 5 illustre un exemple d'itinéraires mis en œuvre, pour le millésime présenté (2015) sur merlot et cabernet franc.

Tout comme pour le millésime 2014, les deux processus de vinification ont permis d'élaborer des vins au profil différent. Quel que soit le cépage considéré, l'itinéraire Thiol donne un vin plus riche en anthocyanes, en composés phénoliques totaux et un peu plus acide. Le dosage des composés aromatiques permet également de distinguer les deux profils ; avec une concentration plus importante en thiols, 2 phényléthanol,  $\beta$  damascénone et terpénols pour le vin " Profil Thiol " alors que le vin au " Profil Amylique " est plus riche en acétates et esters.

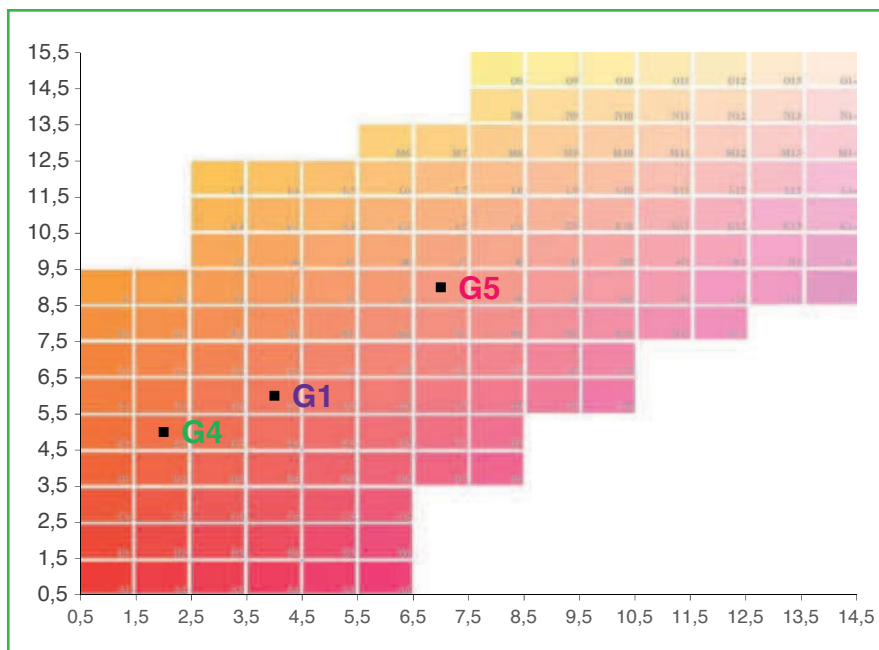


Figure 4 : Positionnement des 3 vins représentatifs des groupes G1, G4 et G5 sur le nuancier - AOP Bordeaux rosé 2014 - GN FAM Profil Rosé.

**Itinéraire  
« Profil Amylique »**

- ♦ **Macération 2H à 16°C avant pressurage**
- ♦ **Pas de stabulation**
- ♦ **Turbidité : 50 NTU** (arômes fruité et floral + intense, caractère végétal – marqué. Vins + gras, - acides, - amers et astringents)
- ♦ **Levure : Levure 1** (spécifique élaboration vins de type fermentaire, amylique avec bon équilibre, adapté T° FA extrêmes)
- ♦ **T° de FA : 14°C** (favorise développement esters fermentaires)

---

**Itinéraire  
« Profil Thiol »**

- ♦ **Macération 2H à 10°C avant pressurage**
- ♦ **Stabulation à froid (5 jours à 4°C)** (+ de gras et volume en bouche et favorise la révélation des Thiols)
- ♦ **Turbidité : 150 NTU** (+ débris cellulaires, + de nutriments; + de précurseurs type Thiols)
- ♦ **Levure : Levure 2** (fort potentiel révélation variétale type thiols, arômes de fermentation, complexité aromatique)
- ♦ **T° de FA : 18°C** (favorise libération Thiols)

Figure 5 : Exemple de comparaison d'itinéraires pour un objectif-produit fixé – AOP Bordeaux rosé 2015 – GN FAM Profil Rosé. N.B : les annotations entre parenthèses correspondent aux effets attendus

L'analyse sensorielle réalisée par le jury professionnel différencie surtout les vins élaborés avec du merlot (Cf. figure 6); l'examen olfactif met ainsi en évidence des différences en faveur de l'itinéraire Amylique pour les critères " intensité olfactive ", " fruits rouges ", " cassis ", " floral " avec moins de notes végétales. En bouche, ce même vin présente plus de sucrosité et d'intensité aromatique.

Le jury expert du Centre du Rosé confirme les différences de profil sensoriel (Cf. figure 7); l'itinéraire amylique apporte plus de notes de fleurs blanches, de fleurs fraîches, de fruits jaunes et blancs (CF), de confiserie (MN) alors que l'itinéraire Thiol apporte plus de notes de fruits type agrumes.

La synthèse des 3 millésimes d'expérimentations sera réalisée très prochainement mais nous observons d'ors et déjà un fort impact des pratiques de vinification sur le profil aromatique des vins. Nous avons pu identifier les éléments pouvant valoriser le potentiel aromatique d'un cépage comme le merlot vinifié en rosé. Toutefois, si les itinéraires techniques permettent d'élaborer des vins aux profils aromatiques différents offrant la possibilité de s'adapter à des marchés divers, il convient d'être vigilant aux étapes qui pourraient inhiber tout le reste (collage, oxydations,...). De plus, les possibilités d'assemblage avec les trois principaux cépages que sont le merlot, le cabernet franc et le cabernet sauvignon donnent aussi les moyens aux producteurs d'élaborer des vins conformes à ce que l'on peut attendre d'un Bordeaux rosé.

■ **Charlotte Anneraud,**  
responsable des expérimentations en AOP  
Bordeaux rosé  
IFV pôle Bordeaux-Aquitaine

■ **Laure Cayla,**  
coordinatrice du groupe national FAM Profil des  
Vins Rosés  
IFV pôle National Rosé/Centre du Rosé

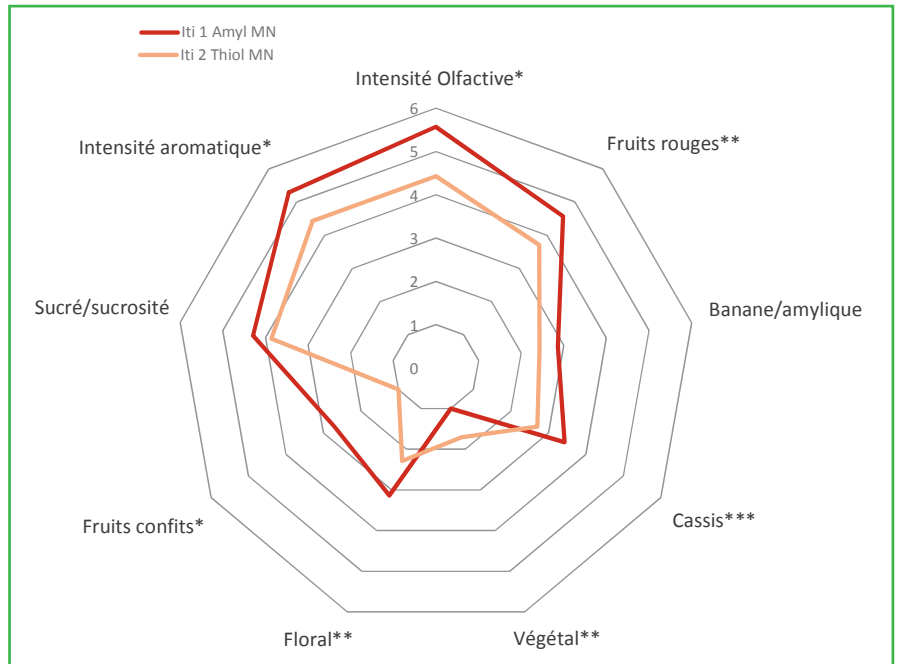


Figure 6 : Analyse sensorielle par le jury de professionnels Essais Merlot – AOP Bordeaux rosé 2015 – GN FAM Profil Rosé

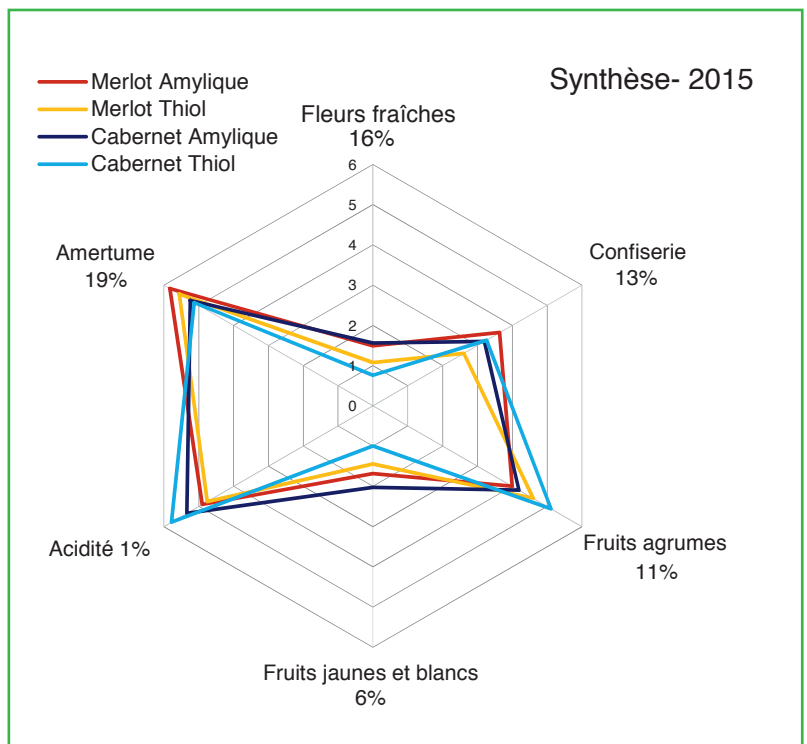


Figure 7 : Analyse sensorielle par le jury expert du Centre du Rosé – AOP Bordeaux rosé 2015 – GN FAM Profil Rosé.



En collaboration avec les équipes du Centre du Rosé, Nathalie Pouzalgues et Gilles Masson et du Laboratoire Grappe de l'ESA d'Angers, Ronan Symoneaux, Cécile Coulon-Leroy.

Pour les autres régions, participent l'IFV sur les rosés secs du Val de Loire (Philippe Chrétien) et le rosé de Fronton (François Davaux), la Chambre des Pyrénées Orientales (Julien Thiery et Anne Seguin) sur les vins doux naturels rosés, le Centre du Rosé (Laure Cayla, Nathalie Pouzalgues et Gilles Masson) sur les Rosés de Garde de Provence et le Centre du Rosé et l'ICV (Lucile Pic) sur les rosés du Languedoc.