

# Diversité des vins rosés, quel itinéraire pour quel produit ?

Le marché du vin rosé poursuit sa progression, la production mondiale se situe aujourd'hui aux alentours de 24 millions d'hectolitres et la consommation a progressé de 30 % par rapport à 2002, ce qui représente près de 10 % des vins tranquilles. La France affirme sa position de premier producteur et consomme plus du tiers (36 %) du rosé consommé dans le monde. Au niveau national, la France produit plus de 7,3 millions d'hectolitres (Données 2015). Le rosé est ainsi passé de 10 à 16 % de la production nationale tous vins entre 2002 et 2014.



Crédit photos : Favoreat Design - Saison d'Or

## Le rosé de Bordeaux

Le rosé est produit à Bordeaux par 1 400 vigneron, négociants et caves coopératives. L'AOC Bordeaux rosé représente 4 % de la production du vignoble de Bordeaux, soit 26 millions de bouteilles par an en moyenne.

Les rosés sont le fruit de l'assemblage de cépages et parcelles. A Bordeaux, le climat océanique est propice à l'élaboration de rosés d'une belle fraîcheur aromatique.

Selon une étude CIVB et EUROSYN en 2015 sur les attentes des consommateurs en matière de rosé, l'intensité de la couleur du rosé serait associée à celle du goût. Plus le rosé sera foncé, plus on l'associe à un goût typé, moins passe-partout.

À l'inverse, un rosé trop pâle laissera penser à un goût fade, un vin dilué (notamment pour les femmes qui sont les plus nombreuses à rejeter les couleurs les plus claires).

La préférence des consommateurs se porte sur des nuances intermédiaires (tout en restant claires), s'associant à une grande diversité de plats ainsi qu'un faible degré d'alcool.

La couleur de l'AOC Bordeaux rosé s'étend sur une palette de roses variés. Ces variations sont liées à la macération des peaux des raisins qui colorent le jus. La couleur est ainsi plus ou moins prononcée en fonction de la durée de cette macération. Aujourd'hui, la majorité des rosés de Bordeaux ont une robe rose clair.

## Le Bordeaux rosé, millésime 2018

Le millésime 2018 se caractérise par des conditions climatiques exceptionnelles (à partir de la mi-juillet) qui ont permis de rattraper un printemps rude et pluvieux avec des situations très hétérogènes.

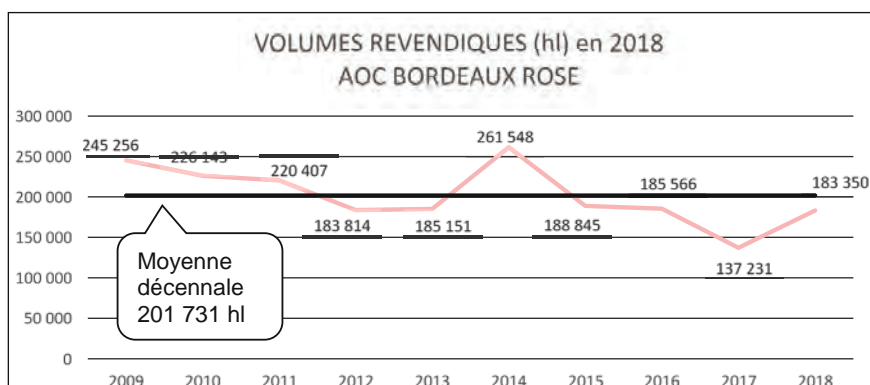
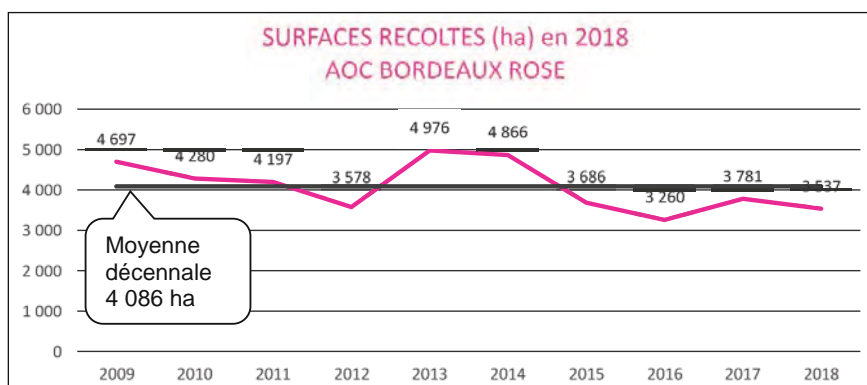
Les vendanges (aux alentours du 25 août) ont été particulièrement sereines et étalées dans le temps, favorisant une gestion parcellaire. Les raisins ont pu être récoltés à parfaite maturité. Les efforts de tous les producteurs ont été

récompensés par une récolte de grande qualité. L'AOC Bordeaux rosé millésime 2018 présente une très belle qualité avec des vins cristallins, fins et d'une belle intensité aromatique.

## L'AOC Bordeaux rosé en chiffres

Le rosé plaît au plus grand nombre grâce à une large gamme de couleurs, de prix et de goûts. Les rosés de Bordeaux sont des vins à boire jeunes (1 à 2 ans) !

Depuis 2000, le volume des ventes de



rosés de Bordeaux en France a plus que triplé. 10,1 millions de bouteilles vendues en grande distribution ont été commercialisées en 2018.

Cette hausse est liée à un engouement sans précédent depuis 15 ans pour cette couleur.

## Le parcours technique des Rosés

Dans ce contexte, un programme FranceAgriMer sur le Profil des vins rosés a été initié en 2014 rassemblant les différents bassins de production viticoles français concernés par le vin Rosé. Le groupe de travail constitué de différents pôles IFV, du Centre du Rosé, de l'ICV et de l'ESA – UMT Vinitera Ur Grappe et animé par l'IFV Pôle National Rosé de Vidauban s'est fixé les objectifs suivants :

- 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, 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-

Pyrénees, Languedoc-Roussillon et Nouvelle-Aquitaine. Sur le principe de la méthode «réverse» ; 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.

Pour sélectionner les idéotypes, chaque bassin de production a prélevé des vins représentatifs de son appellation (choix initial d'un type de produit selon les priorités établies par les professionnels de la région considérée) en respectant les volumes vinifiés mais aussi les signes de qualité. L'analyse sensorielle avec des descripteurs adaptés est mise en œuvre dans chaque région et 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 par région 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.

## Application sur l'AOP Bordeaux Rosé

Les idéotypes définis ont permis d'orienter les expérimentations et ont ainsi servi de guides pour établir des objectifs de production en accord avec le marché et les attentes des consommateurs à savoir pour l'AOP Bordeaux rosé un profil orienté vers les fruits rouges / cassis et un profil tourné sur les fruits

exotiques, agrumes, floral qui sont deux types aromatiques différents et qualitatifs.

L'étude menée sur les millésimes 2014 à 2016 s'est concentrée sur la valorisation du potentiel aromatique du merlot vinifié en rosé. Les conséquences combinées de différents facteurs de production et du facteur date de récolte ont donc été évaluées pour un objectif de production ciblé. Deux processus de vinification ont été déterminés ; l'un en vue d'élaborer un rosé plutôt typé Thiols et un second plus axé sur des notes fermentaires, amyliques. Les deux itinéraires précisés en **figure 6** sont donc codifiés THIOI et FERM. L'ensemble de l'itinéraire de production est raisonné pour favoriser ces deux types d'expression. Les leviers activés intègrent tout le schéma de vinification et portent sur les caractéristiques des jus, la conduite de la fermentation...

## Une bonne maturité garantit un vin riche en composés fermentaires et un bon équilibre

Étudié sur les millésimes 2014 et 2016, la maturité des raisins est un élément de différenciation fort sur raisins rouges et notamment pour le cépage merlot. Une méthode spécifique d'estimation du potentiel polyphénolique a été mise en œuvre pour prévoir le potentiel couleur des raisins. Elle permet de juger des conséquences de l'évolution de la structure des pellicules au cours de la maturation et d'évaluer le potentiel extractible de couleur dans le cas particulier du vin rosé.

### Le rosé à Bordeaux en quelques chiffres

#### PRODUCTION

- 1 400 vignerons
- 2/3 des récoltants travaillent sur des parcelles de moins de 2,5 ha
- Environ 1 000 hectares de vigne
- 183 000 hl produits en 2018 soit 24 millions de bouteilles (4 % de la production de Bordeaux).

#### COMMERCIALISATION

- 10,1 millions de bouteilles vendues en France
- Bordeaux est la 3<sup>e</sup> AOC rosé vendue en France
- 3,90 € est le prix moyen d'une bouteille de Bordeaux rosé
- L'été représente 44 % des ventes annuelles de Bordeaux rosé (période allant de fin mai à début septembre).



Pour chaque millésime, la récolte a été réalisée en deux temps (récolte un rang sur deux), à une semaine d'intervalle sur une même parcelle :

- Date 1 : récolte en début de maturité (TAP moyen de 11 % vol. – pH aux alentours de 3,25)

- Date 2 : récolte à maturité (TAP moyen de 12 % - pH au-delà de 3,30)

Quel que soit le millésime considéré ou l'itinéraire mis en œuvre, une maturité plus avancée induit peu de variations des composés phénoliques totaux mais plus de couleur rouge (a corrigé) et plus d'anthocyanes (cf. graphique 1). Les pellicules, plus riches en composés phénoliques en date 2, laissent diffuser plus facilement la couleur dans le jus, les vins sont donc plus colorés et plus riches en anthocyanes. La couleur jaune (b) est peu affectée. Dans un objectif couleur précis, sur des vendanges arrivées à maturité, l'opérateur devra mettre en œuvre des

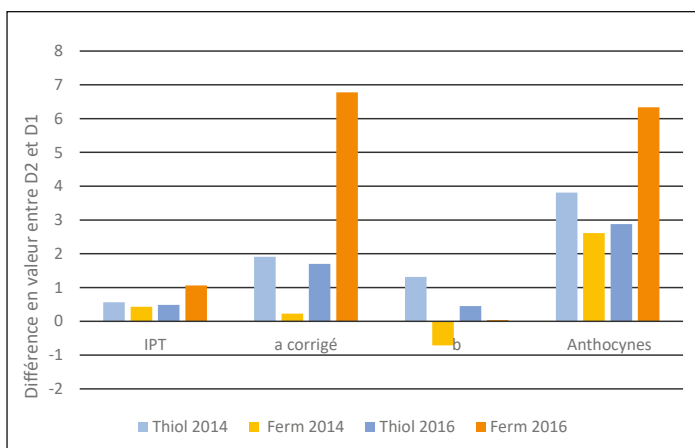
mesures pour minimiser cette diffusion : recours au froid, limiter les temps de contact jus/pellicule et la trituration.

La maturité va impacter la constitution des vins (cf. graphique 2) avec de manière évidente une augmentation du TAV, une diminution de l'acidité totale, des teneurs en acide malique et tartrique avec en parallèle une augmentation du pH. Ces effets attendus et observés sur les paramètres analytiques classiques ont un impact sensoriel significatif. La perception de l'acidité en bouche est plus marquée pour les vins issus d'une récolte précoce ce qui se traduit par une modification de l'équilibre sensoriel en jouant sur la structure, la fraîcheur et la vivacité des vins. L'équilibre entre une récolte trop précoce et une récolte plus tardive est délicat à approcher sachant qu'il est important d'éviter la surmaturité dans le cas de l'élaboration de vin rosé, les vins pouvant

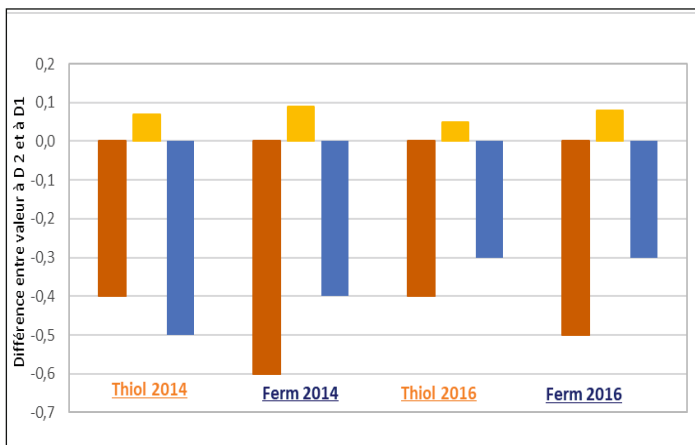
devenir lourds. Quel que soit le millésime ou l'itinéraire d'élaboration, les tendances sont identiques.

Les composés aromatiques des vins sont également influencés par le paramètre Date de récolte. Nombreux sont les composés favorisés par la maturité (cf. graphiques 3 et 4) ; quel que soit l'itinéraire d'élaboration le vin issu de la Date 2 est plus riche en acétate d'isoamyle (associé aux arômes de banane, bonbon anglais), en acétate 2-phényléthyle (rose fanée), en décanoate et octanoate d'éthyle (floral),  $\beta$  damascénone (compote de pomme) et geraniol (floral, rose). L'effet inverse est observé pour l' $\alpha$  terpineol (muguet). Les écarts entre les deux dates peuvent varier selon la matière première et le millésime.

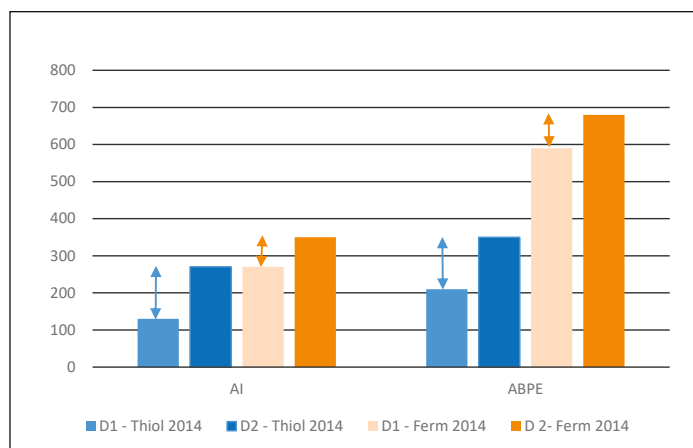
L'impact sensoriel du facteur Date de récolte est réel. Quel que soit le millésime ou l'itinéraire d'élaboration, les vins se caracté-



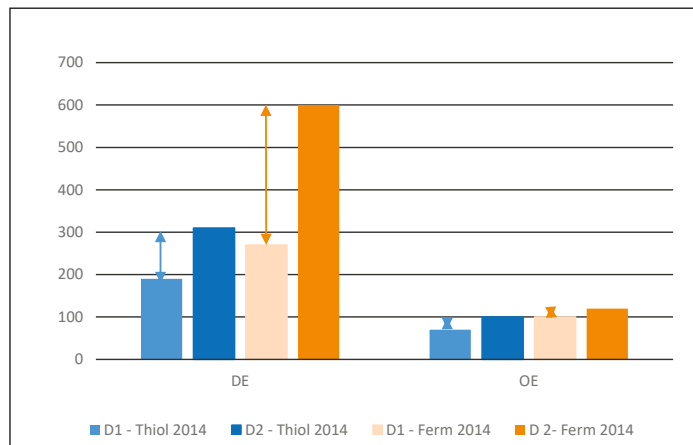
Graphique 1 : Évolution de la composante polyphénol en fonction de la date de récolte sur vin fini par millésime et par itinéraire : différence entre la composition des vins issus des récoltes en date 2 et date 1



Graphique 2 : Effet date de récolte sur les paramètres œnologiques classiques ; Différence valeurs à Date 2 – Valeurs à Date 1



Graphique 3 : Teneurs en 2-acétates (µg/L) pour les vins élaborés en 2014  
↑↓ : effet date de récolte (pour un même itinéraire œnologique).



Graphique 4 : Teneurs en DE : décanoate d'éthyl et OE : octanoate d'éthyl en µg/L pour les vins élaborés en 2014.



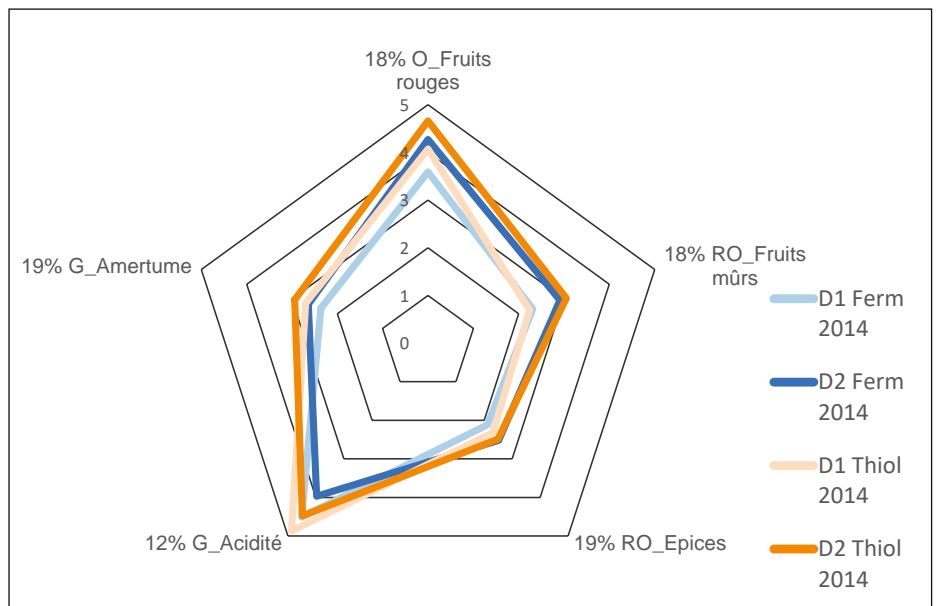
risent différemment au niveau sensoriel selon s'ils sont issus d'une récolte en début de maturité ou en phase de maturité. Les vins expérimentaux ont été soumis au jury entraîné du Centre du Rosé à Vidauban 4 mois après conditionnement, cette analyse sensorielle vient en complément de celle réalisée par le jury de professionnels au Vinopôle Bordeaux-Aquitaine. Ainsi, le **graphique 5** représentant les résultats du jury entraîné pour le millésime 2014 met en évidence les paramètres sensoriels les plus significatifs. Une date de récolte précoce induit ainsi une perception plus marquée de l'acidité en bouche alors qu'une récolte plus avancée en maturité permet d'obtenir des vins plus aromatiques avec plus de notes de fruits rouges en olfaction directe, plus de fruits mûrs en rétro-olfaction, plus de notes épicées mais également plus d'amer-tume. L'effet maturation du raisin est supérieur à l'impact de l'itinéraire d'élaboration sur ces caractéristiques.

### L'itinéraire œnologique impacte l'expression aromatique du vin

Deux profils de produit identifiés suite à la définition sensorielle des idéotypes de l'AOP Bordeaux sont plus particulièrement étudiés :

- Un vin rosé aux arômes de type fermentaire, amylique, fruité
- Un vin rosé au profil aromatique plus complexe, orienté Thiols (agrumes, fruits exotiques, buis)

À cet effet, grâce aux références techniques validées par le Centre du Rosé, des process de vinification ont été définis en



Graphique 5 : Analyse sensorielle par le jury entraîné – Profil des vins rosés 2014

jouant sur la mise en œuvre ou non d'une stabulation à froid (4 à 5 jours à 4 °C), la durée de macération (impact sur la couleur mais également sur la révélation des certains com-

posés aromatiques comme les Thiols), les conditions de fermentations (turbidité, souche de levure, température de fermentation) ou encore sur le niveau de protection (sulfitage,

Crédit photo : Favoreat Design - Saison d'Or



**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE

**Delta Sud**

**A la pointe de l'innovation depuis plus d'un quart de siècle**

**Promotions sur garde-vins sur pied ou cuves de vinification, toutes capacités**

**Possibilité de finitions personnalisées**

**Distributeur : DELTA SUD**  
ZI, avenue Edouard Branly 47400 Tonneins  
Tél. : 05 53 79 88 00 - Port. : 06 75 18 50 74  
[www.deltasud-sa.com](http://www.deltasud-sa.com)

oxygène) ; tout ceci ayant un impact sur la libération et la synthèse des composés aromatiques (et généralement de manière sélective). La **figure 6** illustre un exemple d'itinéraires mis en œuvre (2015).

des teneurs en 3MH (reliées à des notes d'agrumes) plus importantes dans les vins issus des itinéraires thiols et des teneurs en Acétate d'Isoamyle plus marquées dans les vins d'itinéraires amyliques, en accord avec

professionnels de la Région Nouvelle Aquitaine différencie les vins en fonction de l'itinéraire et tend à préférer le profil amylique qui représente plus, selon eux, la typicité d'un Bordeaux rosé. Il met ainsi en évidence des différences

## Itinéraire "Profil Amylique"

- **Macération 2 heures à 16 °C avant pressurage** (à température ambiante, extraction des composés phénoliques et aromatiques (notes fruitées) favorisée).
- **Pas de stabulation à froid**
- **Débouillage poussé à 50 NTU** : révélation arômes fruité et floral plus intense, caractère végétal moins marqué.
- **Levure : Levure 1** (spécifique élaboration vins de type fermentaire, amylique avec bon équilibre, adaptée aux températures de fermentation extrêmes).
- **T° de FA : 14 °C** (favorise développement esters fermentaires).

## Itinéraire "Profil Thiol"

- **Macération 2 heures à 10 °C avant pressurage** (10-12 °C, limiter l'extraction de la couleur et favoriser l'extraction des précurseurs).
- **Stabulation à froid (5 jours à 4 °C)** plus de gras et volume en bouche et favorise la révélation des Thiols.
- **Turbidité : 150 NTU** (+ débris cellulaires, plus de nutriments ; plus 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 6 : Exemple de comparaison d'itinéraires pour un objectif-produit fixé – AOP Bordeaux rosé 2015

Pour les trois millésimes étudiés, les deux process de vinification ont permis d'élaborer des vins aux profils analytiques et sensoriels différents.

Quel que soit le millésime, l'itinéraire Thiol conduit à des teneurs en acidité totale plus importantes dans les vins, des teneurs en acide tartrique plus faibles en rapport avec les précipitations dues à la stabulation à froid et un pH légèrement plus faible. Le dosage des composés aromatiques permet également de distinguer les deux profils. On observe ainsi

les objectifs fixés. Ces différences sont plus particulièrement observées pour les millésimes 2015 et 2016 (moins probant pour le millésime 2014 pour lequel les itinéraires étaient moins affinés). Par ailleurs, nous retrouvons également les composés de type 2 phényléthanol, 2 hydroxypropanoate d'éthyle, Acétate de 2-phényléthylène, Décanoate d'éthyle et 2-méthylpropanoate d'éthyle en concentration plus importante dans les vins issus des itinéraires Thiols.

Lors de l'analyse sensorielle, le jury de

en faveur de l'itinéraire Amylique pour les critères fruits rouges, cassis, floral avec moins de notes végétales.

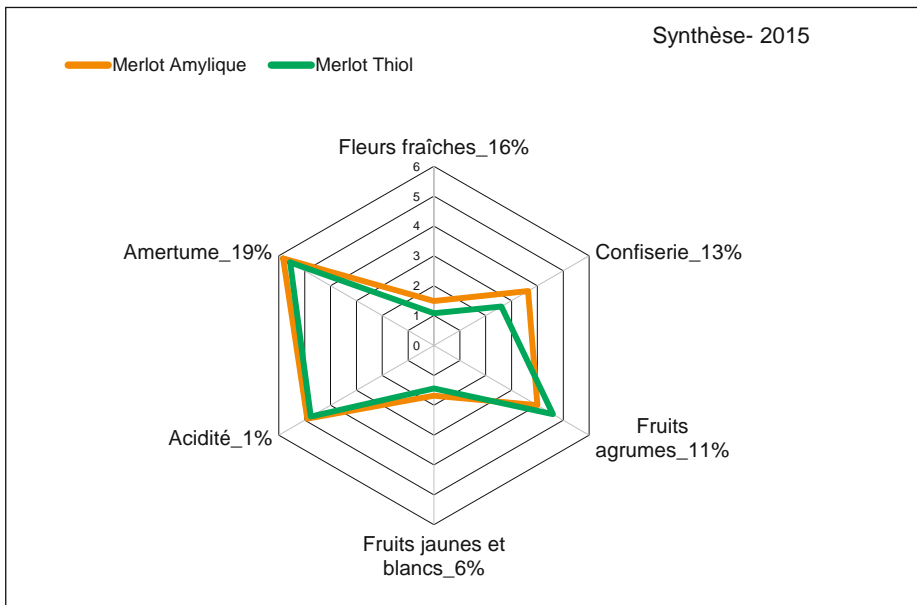
Le jury expert du Centre du Rosé confirme les différences de profil sensoriel (cf. **graphique 7**), l'itinéraire amylique apporte plus de notes de fleurs blanches, plus de notes de fleurs fraîches, de confiserie alors que l'itinéraire Thiol apporte plus de notes de fruits type agrumes. Ce jury entraîné dans des conditions standardisées est capable de différencier plus finement les caractéristiques sensorielles des deux profils sans juger de la typicité du produit en apportant des indications complémentaires sur des critères précis.

## Des outils efficaces

Maturité et itinéraires œnologiques sont bien des facteurs impactant sur les profils des produits élaborés, les expérimentations mises en œuvre au cours de ces 3 millésimes ont ainsi montré l'efficacité des outils que les opérateurs ont à disposition pour élaborer des rosés de qualité en AOP Bordeaux et surtout répondant aux attentes des marchés et des consommateurs. La date de récolte par exemple est un levier à ne pas négliger, notamment dans le cas de rosé élaboré à partir de raisins de merlot. Sans dépasser le stade maturité, il est important de ne pas récolter trop tôt afin d'éviter de conférer au vin une







Graphique 7 – Analyse sensorielle des vins expérimentaux millésime 2015 par le jury entraîné.

acidité trop marquée et d'impacter les arômes liés.

Le choix des itinéraires techniques permet d'élaborer des vins aux profils analytiques et

aromatiques différents, ce qui constitue en soi une possibilité de s'adapter à des marchés variés. Il est bien sûr important d'être vigilant quant aux étapes qui pourraient inhiber les

effets des procédés mis en œuvre en amont (collage, température de stockage, apport d'oxygène...) mais les éléments pouvant valoriser le potentiel aromatique d'un cépage comme le merlot ont pu être identifiés grâce à ces expérimentations conduites sur des millésimes différents.

Ce projet national a permis de renforcer les connaissances sur les vins rosés d'appellation en général, avec l'idée de renforcer la typicité des différents types de rosé et ce afin de consolider leur statut. La diversité des vins rosés des différents bassins de production a été mise en avant avec une définition précise de leur identité.

En Nouvelle Aquitaine, les paramètres étudiés et validés ainsi que les possibilités d'assemblage avec les trois principaux cépages que sont le merlot, le cabernet franc et le cabernet sauvignon donnent aux vificateurs les moyens de produire des vins de qualité, conformes aux attentes du ou des marchés et à ce que l'on peut attendre d'un Bordeaux rosé.

Crédit photos : Favoreat Design - Saison d'Or



# VITILEVURE™

Des levures de tempérament  
au service de l'œnologie maîtrisée

LOW SO<sub>2</sub>

## En complément : Les mots du Rosé

En parallèle de ces aspects techniques, une expérimentation a été mise en place par les équipes du Laboratoire Grappe de l'ESA et du Centre du Rosé afin d'étudier le vocabulaire utilisé par les consommateurs et les professionnels de la filière viticole lors de la description de vins rosés. L'analyse du vocabulaire généré par les deux panels interrogés montre que les consommateurs se projettent rapidement dans les usages et les associations et utilisent principalement un vocabulaire assez large et peu spécifique. Les professionnels manipulent un verbatim beaucoup plus technique et précis pour décrire les aspects sensoriels des vins. Malgré ces différences, certaines caractéristiques aromatiques sont reconnues et partagées entre les deux populations : les notes amyliques et les notes thiols, d'agrumes et de fruits exotiques sont consensuellement décrites même si les dégustateurs n'utilisent pas toujours les mêmes mots.

■ **Charlotte Anneraud**  
IFV pôle Nouvelle Aquitaine

**Laure Cayla**  
IFV pôle National Rosé & Centre du Rosé

**Florian Reyne**  
ODG Bordeaux – Bordeaux supérieur



Crédit photo : Favoreat Design - Saison d'Or

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 l'ICV (Lucile Pic) sur les rosés du Languedoc.



## Bibliographie sommaire

Le Vin Rosé, sous la direction de Claude Flanzky, Gilles Masson et François Millo, éditions Féret, 2009.

Les publications du Centre du Rosé : <https://centredurose.fr/publications/>

A noter : pour un accès facilité aux références techniques sur vins rosés, n'hésitez pas à consulter le site [www.Decidoeno.com](http://www.Decidoeno.com)

Restez connectés à votre journal  
[www.union-girondine.com](http://www.union-girondine.com)



Paiement sécurisé par 