L'EXPERTISE TECHNIQUE

par : Le Centre du Rosé

Conservation des vins rosés :

Oxygène, sulfite et température forment un trio indissociable

Entre son conditionnement et l'arrivée sur la table du consommateur, une bouteille de rosé est soumise à plusieurs facteurs qui peuvent modifier ses caractéristiques, sa couleur, son expression aromatique ou son équilibre en bouche.

1 LES PROGRÈS TECHNIQUES PERMETTENT DE CONTRÔLER L'OXYGÈNE

- Pour arriver au conditionnement avec un niveau d'oxygène le plus faible possible, les bonnes pratiques de pompage, relogement, filtration... et l'usage des gaz neutres permettent de ne pas dissoudre d'oxygène dans le vin. L'audit « oxygène » de la chaine d'élaboration permet d'identifier les étapes à risque et mettre en place des méthodes pour remédier à d'éventuels enrichissements.
- Les chaines de conditionnement proposent des solutions pour réduire fortement la dissolution d'oxygène au moment du tirage. Par ailleurs, l'inertage de l'espace de tête (espace entre le liquide et le bouchon) allié à un bon niveau de vide avant bouchage, permettent de réduire cette source d'oxygène.
- Au fil du temps, l'oxygène diffuse au travers du bouchon. Les fournisseurs proposent une gamme d'obturateurs plus ou moins perméables : il convient donc d'adapter le bouchon à son circuit de distribution.

2 UNE JUSTE DOSE DE SULFITE, À SURVEILLER DANS LE TEMPS

- Une bonne couverture en sulfites (SO_2 libres supérieur à 20 mg/L) au moment de la mise contribue à conserver la couleur et la fraicheur des rosés.
- Avant conditionnement, il convient de s'assurer que la teneur en SO_2 libre est stable et la dose, adaptée aux conditions à venir d'exposition à l'oxygène. La dose peut être optimisée en mesurant la chute de la concentration en SO_2 libre après 3 mois de stockage à température ambiante. Idéalement il faut conserver un niveau au moins supérieur à 15 mg/L.

Pour préserver nos vins rosés, trois facteurs doivent être judicieusement combinés.

3 UN STOCKAGE À STABLE ET BASSE TEMPÉRATURE

- Un stockage entre 4 et 15 degrés limite l'évolution des arômes et la recombinaison des composés colorés.

ATTENTION À LA TEMPÉRATURE LORS DU TRANSPORT

Les relevés de température au cours de 35 expéditions vers l'étranger (Europe du Nord, Russie, Asie, Océanie et Amérique du Nord) mettent en évidence que les vins sont soumis à des températures allant de 1°C à 35°C. Près de 30 % ont mesuré des températures supérieures à 25°C et 9 % des températures inférieures à 5°C.

Pour plus de détails : www.centredurose.fr