



INCIDENCE DES CONDITIONS DE MISE EN BOUTEILLES ET DE CONSERVATION AU COURS DU TRANSPORT SUR LE VIEILLISSEMENT DES VINS ROSÉS

La température, les expositions à l'oxygène et la teneur en sulfites modulent l'évolution naturelle des vins au cours des étapes d'élevage, conditionnement, stockage et distribution. Si en cave, l'opérateur intervient pour optimiser ces leviers, il faut pouvoir livrer le produit dans les meilleures conditions jusqu'à la table des consommateurs, pour qu'ils retrouvent la fraîcheur caractéristique des vins rosés.

> Un conditionnement rigoureux prolonge la durée de vie des vins rosés

La préparation des vins à la mise doit, même si le calendrier est tendu, conduire à disposer d'un vin exempt d'oxygène dissous et dont le niveau de SO₂ libre est stable et conforme aux objectifs. Les assemblages, filtrations et stabilisations méritent le plus grand soin pour limiter toute dissolution d'oxygène ou il faudra avoir recours à la désoxygénation. A l'embouteillage, l'usage des gaz neutres avant tirage et bouchage ainsi qu'un bon niveau de vide conduisent à réduire notablement la teneur en oxygène acquise lors du tirage et emprisonnée dans le dégarni (espace de tête entre la surface du liquide et le bouchon). Cela permet de maintenir plus longtemps la teneur en sulfites libres du vin, ce qui a pour conséquence de limiter l'évolution naturelle de la couleur et du profil sensoriel dans le temps. L'oxygène présent dans la bouteille post-conditionnement est consommé par le vin dans les semaines qui suivent. Les conséquences sur le profil des vins sont donc visibles rapidement, au contraire de la perméabilité de l'obturateur dont les effets s'accroissent dans le temps.

> Attention à la température lors du transport

Pendant le transport du vin de la propriété au lieu de consommation, la température peut varier fortement, en fonction du mode de transport, de la saison et de la destination. 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. Si la majorité des capteurs ont enregistré des températures optimales pour le transport - la température la plus fréquente étant 16°C - près de 30% ont mesuré des températures supérieures à 25°C et 9% des températures inférieures à 5°C. Ces deux niveaux de température représentent un risque de détérioration de la qualité du vin. L'expédition vers l'Asie est particulièrement à risque car le changement d'hémisphère expose les containers à des températures élevées. Le profil du vin Rosé est impacté : sa couleur est plus intense, plus orangée, ses arômes fanent, évoluent des fruits frais vers les fruits mûrs et confiturés. Un stockage entre 4 et 15 degrés limite l'évolution des arômes et la recombinaison des composés colorés.

LAURE CAYLA - IFV
laure.cayla@vignevin.com

MATTHIAS BOUGREAU - IFV
matthias.bougreau@vignevin.com