

Les clés d'une conservation réussie d'un vin rosé

La spécificité d'un vin rosé se résume à sa fraîcheur et sa couleur vive, deux facteurs subtils et fragiles à conserver. Le fait que ce type de vin doive rester jeune jusqu'à sa consommation implique un certain nombre de difficultés lors de la phase de conservation pour préserver ses qualités. L'IFV a fait état des résultats des travaux en cours sur le sujet lors du colloque régional de Pouillé, organisé par la chambre d'agriculture 41 le 7 septembre dernier.

La conservation est la période allant de la fin de la fermentation alcoolique à la table du consommateur. La stabilisation, le transfert en vrac, la préparation des vins à la mise en bouteille, le conditionnement, le stockage, la mise en marché et la distribution sont autant de stades dans cette période au cours desquels le vin risque d'évoluer, tant au niveau de la couleur que du profil aromatique. Philippe Chrétien de l'IFV pôle Val de Loire-Centre constate que sur l'aspect conservation, il existe moins de références spécifiques aux rosés que sur les autres couleurs. C'est pourquoi l'IFV s'est penché sur la question. Chacun sait que le SO₂ protège les vins de l'oxydation. Mais il cache également la couleur en réagissant avec les composés phénoliques, d'où l'importance d'optimiser les apports indispensables de SO₂.

Vin rosé : vin fragile ?

Au travers des résultats du Suivi Aval de la Qualité géré par InterLoire, il a été observé que 73 % des défauts rencontrés sur les vins rosés prélevés sur les circuits de distribution viennent d'un problème d'oxydation (43%) et de la durée de vie du produit (30%).

Influence forte de la température de stockage

La gestion de la température de stockage est également essentielle car elle a un impact fort sur l'évolution prématurée des produits. Ainsi les travaux de l'IFV mettent en avant que des températures de stockage élevées (au de là de 12°C) font évoluer plus vite le profil organoleptique (intensité olfactive plus forte et note d'évolution plus élevée). A 20°C, 9 mois suffisent à décaler la teinte vers le jaune. A 12°C, une perte de fraîcheur aromatique est déjà observée, alors qu'à 4°C, la couleur n'évolue pas et la fraîcheur aromatique est maintenue tout au long de l'essai (13 mois). Les différences entre une conservation à 4°C et à 12°C ou 20°C s'accroissent dans le temps. Notez, que la non maîtrise des températures a les conséquences les plus néfastes sur l'évolution prématurée du vin et ce quel que soit le stade de vie du produit.

Température et oxygène sont liés

L'oxygène est sans doute le deuxième facteur clé de la conservation d'un rosé. Or, la vitesse de dissolution et de consommation de l'oxygène se font en fonction de la température : plus la température est élevée plus l'oxygène est consommé et plus la température est basse, plus le vin absorbe de l'oxygène dissout. Ainsi les variations de températures font évoluer plus rapidement les

10 septembre 2012

vins. Bien sûr, la capacité à dissoudre et à consommer de l'oxygène varie selon les cépages. Il n'en reste pas moins, souligne Philippe Chrétien, que la maîtrise des gaz inertes permettra dans tous les cas d'obtenir des vins rosés avec plus d'intensité aromatique, de fraîcheur, de rondeur, de gras et de longueur en bouche. Les dégustations des essais mettent également en avant une note globale plus élevée des rosés vinifiés selon un itinéraire inerté.

C. Mandroux - InterLoire

[Actes du colloque](#)

[fiche technique](#) : Comment éviter la teinte jaune orangée dans la couleur d'un vin rosé ?