

ROSÉS DEMI-SECS

OBJECTIF : Elaborer des vins de plaisir, appétant dès l'aspect visuel, avec une intensité aromatique désaltérante. Optimiser le potentiel raisin en vinification selon l'objectif et respecter ce potentiel au mutage.

VINS STANDARDS

Objectifs :

- Robe d'intensité faible à moyenne, de teinte rose bonbon avec des reflets violines, en évitant toute orientation orangée.
- Gamme aromatique simple, fermentaire et primaire, intense et pure
- Facilité gustative, souplesse et fraîcheur

L'état sanitaire doit être correct à bon : **taux de pourriture inférieur à 5%**

	PINOT NOIR/GROLLEAU GAMAY/PINEAU D'AUNIS	CABERNET FRANC/ CABERNET SAUVIGNON/ MALBEC/COT
LES MATURITÉS REQUISES		
MATURITE TECHNOLOGIQUE	OUI	OUI
MATURITE AROMATIQUE & PHENOLIQUE	OUI	OUI
MATURITE CELLULAIRE	OUI	NON
LA VINIFICATION		
Les étapes fermentaires doivent être réalisées à basses températures pour éviter les oxydations : <ul style="list-style-type: none"> • Récoltes matinales ou nocturnes si besoin • Refroidissement de la vendange ou du moût dès que possible (si température supérieure à 15°C). • Utilisation de produits anti-oxydants (SO₂, neige carbonique, ...) et inertage des cuves et tuyaux par gaz neutres (CO₂ ou Azote) 		
MACERATION PREFERMENTAIRE Sur vendange éraflée et sulfitée	OUI de 6 à 12h	LIMITÉE de 3 à 6h
DEBOURBAGE	100 à 150 NTU - 10 à 13°C	
ENZYMAGE PECTOLYTIQUE	SELON MATURITÉ	OUI
STABILISATION SUR BOURBES FINES	POSSIBLE	
LEVURAGE SPECIFIQUE	LSA TYPE PRIMEUR	
TEMPERATURES DE FERMENTATION	12 à 15°C	12 à 18°C
LE MUTAGE		
EQUILIBRE TYPE RECHERCHE	10 + 1 → d ± 1000 11 + 1,5 → d ± 1003	10,5 + 2 → d ± 1007 11,5 + 1,5 → d ± 1003
MUTAGE ALTERNATIF	<ul style="list-style-type: none"> • refroidir à 10°C 2 à 3 points avant mutage • élimination physique des levures : filtration tangentielle, flash-pasteurisation, centrifugation <ul style="list-style-type: none"> • sulfitage 4 à 5 g/hl • maintien à 5°C 	ATTENTION : Si vous utilisez des méthodes de mutage alternatives, l'impact du SO ₂ étant limité, l'intensité de la couleur sera significativement rehaussée, ainsi que la teinte. Il convient alors de raisonner les durées de macération à la baisse, voir de supprimer cette étape pour les cépages type cabernet ou cot.
MUTAGE TRADITIONNEL	<ul style="list-style-type: none"> • refroidir à 10-12°C 2 à 3 points avant mutage • refroidir à 2-3°C au point de mutage • soutirer • sulfiter massivement de 10 à 15 g/hl <ul style="list-style-type: none"> • maintenir à 5°C • filtration terre rapide 	
L'ÉLEVAGE		
<ul style="list-style-type: none"> • Court (mise en marché février/avril) • Température maîtrisée : 12-13°C • SO₂ ajusté à 30-35 mg/l • stabilisation protéique et tartrique 		

VINS D'EXPRESSION TERROIR

L'expression revendiquée dans ces vinifications est le résultat d'un ensemble de réflexions que vous menez depuis la plantation de la parcelle (choix du porte-greffe et du cépage). Votre objectif premier doit être d'entretenir une vie microbienne permettant l'expression de l'originalité du terroir de la parcelle ; Votre seconde attention doit se porter sur la conduite de la vigne, en permettant une photosynthèse aussi efficace que possible (hauteur de palissage importante (H/E > 0.6-0.7, lutte anti-mildiou raisonnée jusqu'en fin de saison,...) et un état sanitaire impeccable (effeuillage, lutte correcte contre vers de grappe, ...)

Objectifs :

- Robe d'intensité moyenne à forte, de teinte rose frais
- Gamme aromatique intense, fruit du raisin, complexité moyenne
- Facilité et ampleur

L'état sanitaire doit être parfait : **absence de pourriture**

	PINOT NOIR/GROLLEAU GAMAY/PINEAU D'AUNIS	CABERNET FRANÇ/ CABERNET SAUVIGNON/ MALBEC/COT
LES MATURITÉS REQUISES		
MATURITE TECHNOLOGIQUE	OUI	OUI
MATURITE AROMA-TIQUE & PHENOLIQUE	OUI	OUI
MATURITE CELLULAIRE	OUI	NON
LA VINIFICATION		
Les étapes fermentaires doivent être réalisées à basses températures pour éviter les oxydations : <ul style="list-style-type: none"> • Récoltes matinales ou nocturnes si besoin • Refroidissement de la vendange ou du mout dès que possible (si température supérieure à 15°C) 		
MACERATION PREFERMENTAIRE Sur vendange éraflée et sulfitée	OUI de 6 à 12h	LIMITÉE de 3 à 6h
DEBOURBAGE	200 à 250 NTU - 8 à 12°C	
ENZYMAGE PECTOLYTIQUE	PAS INDISPENSABLE SELON MATURITÉ	
STABULATION SUR BOURBES FINES	POSSIBLE	
LEVURAGE SPECIFIQUE	LEVURES INDIGENES OU LSA NEUTRE	
TEMPERATURES DE FERMENTATION	15 à 18°C	15 à 20°C
LE MUTAGE		
EQUILIBRE TYPE RECHERCHE	10 + 1 → d ± 1000 11 + 1,5 → d ± 1003	10,5 + 2 → d ± 1007 11,5 + 1,5 → d ± 1003
MUTAGE ALTERNATIF	<ul style="list-style-type: none"> • refroidir à 10°C 2 à 3 points avant mutage • élimination physique des levures : filtration tangentielle, flash-pasteurisation, centrifugation • sulfitage 4 à 5 g/hl • maintien à 5°C 	
MUTAGE TRADITIONNEL	<ul style="list-style-type: none"> • refroidir à 10-12°C 2 à 3 points avant mutage • refroidir à 2-3°C au point de mutage • soutirer • sulfiter massivement de 10 à 15 g/hl • maintenir à 5°C • filtration terre rapide 	

Pour répondre aux attentes des consommateurs, il est indispensable de raisonner et de limiter fortement l'impact du SO₂. En particulier, le mutage au SO₂ marque durablement à la fois les arômes (masquage des fruits et "valorisation" du poivron-lierre) et la structure (assèchement). Les techniques alternatives au SO₂ existent sous plusieurs formes, pratiques, fiables, mais plusonéreuses que le SO₂. L'appréciation des consommateurs est intéressante à connaître : elle est très majoritairement (80 à 100% des appréciations) en faveur des lots mutés avec des méthodes alternatives au soufre.