

Profils des vins rosés, répondre aux attentes du marché

Philippe Chrétien

Institut Français de la Vigne et du Vin Pôle Val de Loire Centre

philippe.chretien@vignevin.com

EN QUELQUES MOTS

La consommation de vins rosés a progressé de 30% depuis 2002. La France, premier producteur mondial avec 7,3 millions d'hl en consomme 36 %.

Un programme national FranceAgriMer sur les profils des vins rosés a été initié en 2014, rassemblant les différents bassins de production viticoles français concernés par les vins rosés. Nous avons commencé par sélectionner et caractériser les principaux idéotypes dans chaque région. Dans un second temps, nous avons évalué les itinéraires pour élaborer les vins attendus par les consommateurs.

S'il est toujours plus difficile d'obtenir de fortes expressions aromatiques en petits volumes, nous pouvons néanmoins noter concernant la composition des assemblages testés en Val de Loire, que le Grolleau gris est la variété qui répond le mieux aux exigences sur le plan aromatique. Du fait de sa quasi absence de couleur, il doit être envisagé en assemblage, par exemple avec du Grolleau noir ou/et du Gamay plus colorés.

OBJECTIF

Le groupe de travail national constitué de plusieurs pôles Institut Français de la Vigne et du Vin, du Centre du Rosé, de l'ICV et de l'ESA s'est fixé comme objectifs de 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.

Chaque région de production avait des objectifs techniques différents : améliorer la sucrosité et explorer les potentialités d'un encépagement varié en Val de Loire ; valoriser le potentiel des cépages oubliés à Fronton ; mieux maîtriser l'expression aromatique par la recherche d'une meilleure cohérence des itinéraires techniques en Languedoc comme à Bordeaux ; en VDN, il s'agissait de chercher à favoriser l'expression aromatique des rosés et de voir s'il y a un intérêt à les vinifier ou les élever sous bois ; en Provence ce sont les rosés de garde qui étaient concernés pour mieux connaître leur profil sensoriel, leurs conditions d'élaboration et repérer leurs différences par rapport aux rosés traditionnels.

MÉTHODE

Le choix fut d'appliquer la méthode reverse : on part du

produit et du profil de vin souhaité, puis on expérimente divers itinéraires techniques pour y parvenir. Le travail a été fait dans les 6 bassins de production de rosés secs de Loire, Bordeaux, Fronton, Languedoc, avec un travail particulier sur les vins doux naturels du Roussillon ou encore sur les rosés de garde en Provence.

Focus groupe

Pour définir les profils produits rencontrés sur les vins rosés secs du Val de Loire, la méthodologie se déroule en deux temps. Une première réunion en juin 2014 entre professionnels a permis de dégager une description consensuelle des vins Rosés secs du Val de Loire, de décrire leurs spécificités, les points forts et les faiblesses de ces produits, ce qui fait la typicité sensorielle des Rosé sec du Val de Loire. C'est également l'occasion de s'accorder sur les pratiques soutenant la qualité ou au contraire celles à proscrire ou limiter.

Sélection des idéotypes

Une deuxième séance en mai 2015 a consisté en l'analyse sensorielle d'un panel de vins commerciaux afin d'en dégager 3 produits parmi les plus exemplaires, c'est-à-dire considérés comme de bons représentants de l'appellation par le collège de professionnels et techniciens interrogés, ayant des profils différents et pouvant constituer des modèles à élaborer.

Élaboration de vins expérimentaux

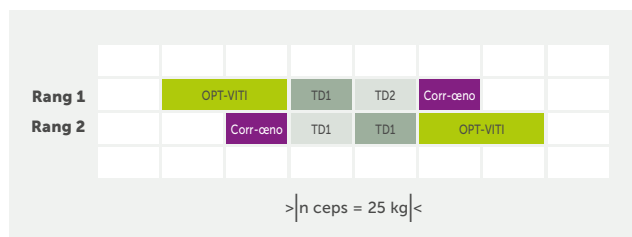
Il y a encore 10 ans, la veille concurrentielle d'Interloire montrait que les vins rosés secs du Val de Loire se heurtaient souvent à un déséquilibre acide en bouche. En parallèle de la recherche des idéotypes de la région, à la cave expérimentale, la première approche pour rejoindre ces vins représentatifs a été de travailler sur l'équilibre en bouche.

Pour la première année, sur une parcelle de Grolleau noir, une optimisation viticole (éclaircissage 50% + effeuillage) a été comparée à plusieurs corrections œnologiques (désacidification chimique, copeaux de bois frais pour masquer). La récolte date 1 a été réalisée au plus proche de la date effective de récolte de la parcelle par le viticulteur.

Plan de la parcelle

Les vinifications, l'élevage, la mise en bouteilles ont été

réalisées à la cave expérimentale de l'Institut Français de la Vigne et du Vin. Les vins ont été dégustés par un jury de professionnels selon la méthode des profils.



Au regard de la segmentation des vins sélectionnés comme idéotypes par le jury de professionnels, essentiellement basée sur le style aromatique, lors des deux millésimes suivants, nous avons orienté davantage notre étude sur les aspects aromatiques des vins rosés secs de Loire. De plus, les idéotypes étant pour partie issus d'assemblages, sur les millésimes 2015 et 2016, en élaborant les vins d'expérimentation, nous avons cherché à développer l'intensité et la complexité aromatique en travaillant sur les assemblages de 5 cépages autorisés pour la production de vins rosés de Loire : Gamay, Grolleau noir, Grolleau gris, Pineau d'Aunis, Cabernet franc. La vinification de chaque cépage a été optimisée au niveau choix de levure et température de fermentation.



RÉSULTATS

Focus groupe

Après 2h de discussion, les caractéristiques les plus marquantes des vins rosés secs de Loire peuvent être résumées dans le tableau 1. Il est largement ressorti le

manque d'homogénéité dans la production du fait d'une aire de production étendue et l'intérêt de travailler les assemblages afin de gommer l'effet millésime. Gagner en sucrosité semble un objectif à atteindre selon l'ensemble des professionnels présents mais sans consensus sur l'équilibre avec l'acidulé.

Sélection des idéotypes

Chaque année les sélections de vins commerciaux ont permis d'extraire des idéotypes représentatifs de groupes très différents. La première année, les 3 idéotypes représentent les groupes, arômes fermentaires intenses pour le premier (amylique), nez d'agrumes et de cassis pour le deuxième (thiols) et pour le troisième, pas de dominantes aromatiques particulières.

La deuxième année, les 3 idéotypes sont sélectionnés dans les groupes amylique, thiols et fruits rouges. La troisième année, 5 idéotypes sont sélectionnés. Ils représentent les styles aromatiques déterminés les années précédentes : amylique, thiols, fruits rouges et cassis-végétal.

Vins expérimentaux

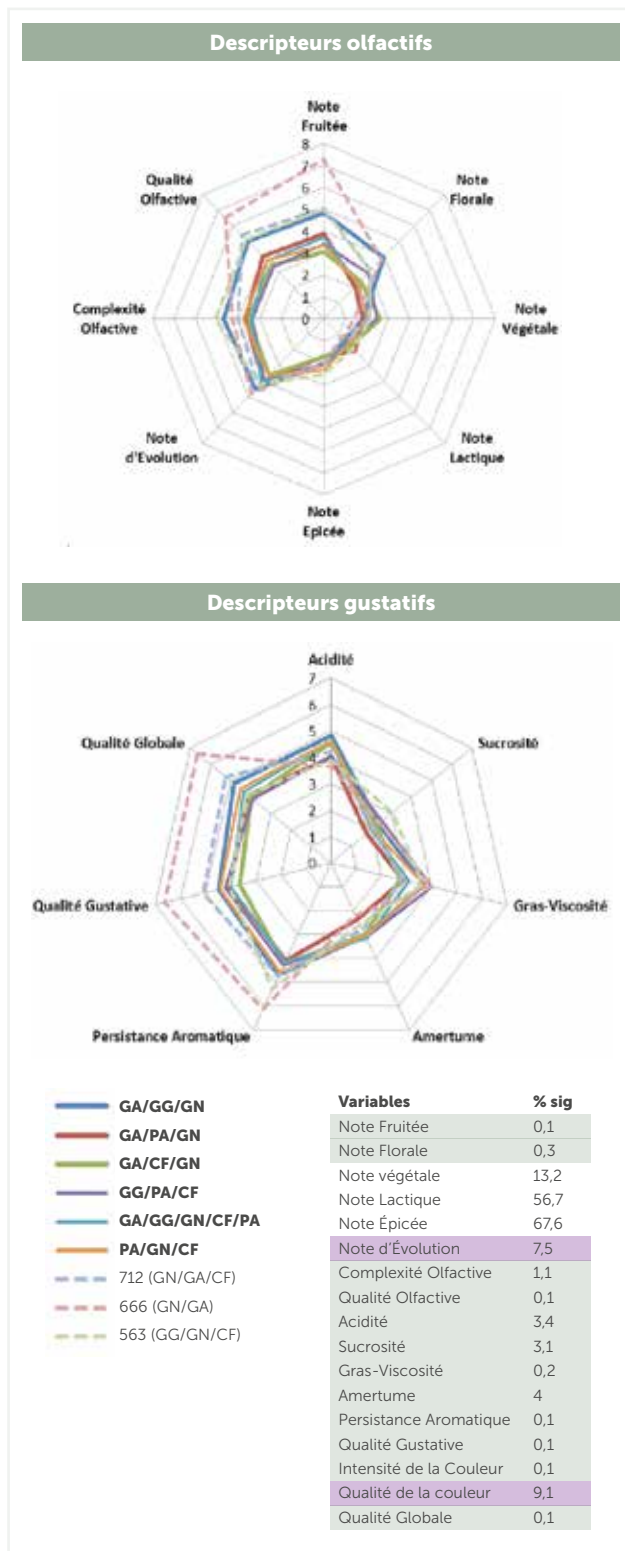
Pour le premier millésime d'étude, nous avons tenu compte des résultats de l'étude régionale sur la « correction de l'équilibre sucre-acide des vins rosés secs du Val de Loire » pour proposer des vins plus acceptable en bouche. La parcelle de Grolleau noir sur laquelle nous avons positionné l'essai, nous a fourni des raisins qui nous ont permis d'obtenir des vins certes équilibrés en bouche, mais loin du compte au niveau aromatique. Impossible pour ceux-ci de remplir le rôle attendu de modèles.

Millésime 2015 : Aux 6 vins expérimentaux sélectionnés, nous avons ajouté 3 vins commerciaux, choisis parmi la sélection, avant la détermination des idéotypes.

	NEZ	BOUCHE
ACTUELLEMENT	<ul style="list-style-type: none"> Arômes fruités : fruits rouges, agrumes, amylique, Fraîcheur et intensité aromatique recherchées pas minéral, pas végétal, pas de bois, pas métallique 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits croquants, longueur aromatique rond, gras, de la fraîcheur en équilibre (régule pH et CO2) Pas de lourdeur, pas d'amertume, pas d'acidité, pas dur, pas séchant Pas de consensus sur l'alcool
10 ANS	Atteindre pour tous le nez idéal : fruité sans défauts	<ul style="list-style-type: none"> Gagner en sucrosité, Suivre les tendances des bonbons qui deviennent plus acide et moins sucrés Pas de consensus sur l'équilibre
10 ANS	Atteindre pour tous la couleur idéale actuelle	
ACTUELLEMENT	Consensus sur la couleur, homogène, rose violine, sans nuance jaune, avec une intensité présente, jolie séduisante	Gommer l'effet millésime par le jeu des assemblages, millésime de l'année, rotation rapide, diversité de produit du fait de l'aire étendue
	VUE	

TABLEAU 1 : Synthèse dégagée lors du focus groupe réalisé le 23 juin 2014 à l'ESA d'Angers. 7 participants, description des vins Rosés secs du Val de Loire.

Les vins ont été dégustés le 19/04/2016 par un jury de 17 professionnels du vin, selon la méthode des profils. Nous utilisons les notes moyennes sur 10. Les vins sont servis de manière monadique, en verres noirs et ne sont transférés en verres transparents qu'à la fin pour les descripteurs couleur.



GRAPHIQUE 1 : Étoile des moyennes millésime 2015

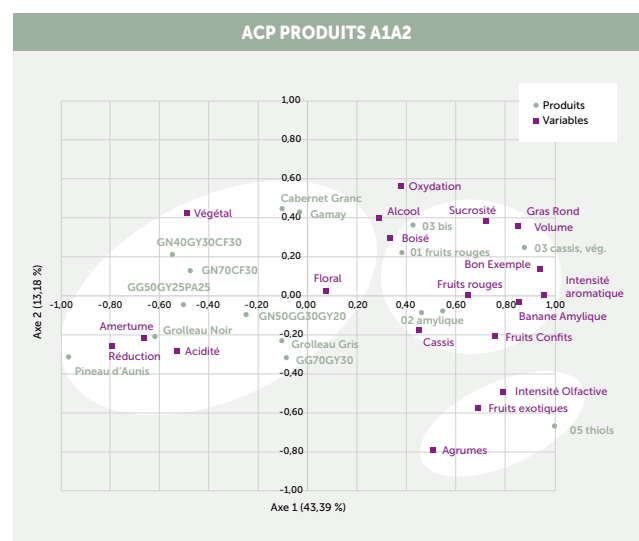
Le Gamay, orienté vers le développement du type fermentaire-amylique joue un rôle important sur l'intensité olfactive. En l'absence de réussite de l'implantation de la levure choisie pour révéler les thiols sur le Cabernet franc et le Grolleau gris, c'est le Pineau d'Aunis qui cède aux assemblages le plus de thiols, mais la quantité reste modeste. Ce cépage qu'on attend davantage sur l'expression de notes épicée et fruits rouges, en fonction de la date à laquelle il est récolté, pourrait jouer un rôle intéressant de « fournisseur » de thiols.

Les vins expérimentaux se positionnent un peu en retrait par rapport aux 3 vins commerciaux. C'est surtout le 666 (Gamay + Grolleau noir), qui tire la couverture à lui. Il est loin devant tous les autres pour des descripteurs aussi importants que, la note fruitée au nez et la persistance aromatique en bouche. Il truste les notes hédoniques et il ressort de la dégustation de sélection des idéotypes, comme le produit le plus exemplaire.

C'est l'assemblage 40% Gamay 40 % Grolleau gris 20 % Grolleau noir qui obtient les meilleurs résultats à la dégustation par les juges entraînés du Centre du Rosé, comme par les juges pro de l'Anjou.

Millésime 2016 : Les vins expérimentaux que nous avons élaborés présentent des similarités avec les vins commerciaux, au niveau analytique et tout particulièrement sur le dosage des composés aromatiques. Pourtant, le handicap des petits volumes, malgré nos efforts et les précautions que nous avons prises, n'est pas surmonté au regard du jugement d'exemplarité des dégustateurs professionnels du Val de Loire. En effet, les vins commerciaux sont nettement séparés des vins expérimentaux. De ce fait, il est difficile de proposer un ou des itinéraires répondant aux exigences de représentativité souhaitées par la profession, à partir de l'élaboration de nos vins expérimentaux.

De leur côté, les juges entraînés du Centre du Rosé ne séparent pas les vins commerciaux et les vins



GRAPHIQUE 2 : Analyse en composantes principales millésimes 2016.

expérimentaux. Dans leurs notes, ils superposent davantage les deux lots, comme on peut le voir en comparant les parties haute et basse du tableau 2 (page suivante).

Il est intéressant de noter que le vin commercial O3, qui est le vin considéré par les juges entraînés comme le plus acide (6,06/7) et le plus amer (3,61/7), est parallèlement désigné par les professionnels ligériens comme le meilleur exemple de vin rosé sec du Val de Loire !

Malgré la difficulté d'obtenir en petits volumes de fortes expressions aromatiques, parmi les vins expérimentaux, le Grolleau gris et l'assemblage4 qui en contient 70%, semblent être ceux qui se rapprochent le plus des objectifs que le producteur doit atteindre pour obtenir un vin rosé aromatique, complexe avec une tendance agrumes. Du fait de sa quasi absence de couleur, le Grolleau gris ne peut être envisagé qu'en assemblage, par exemple avec du Grolleau noir ou/et du Gamay élaborés avec une extraction calculée en fonction de l'assemblage à réaliser.

CONCLUSION

Ce programme a permis de renforcer les connaissances sur les rosés d'appellation en général, avec l'idée de renforcer l'identité et la typicité des différents rosés, pour consolider le statut des vins rosés. Reste aux professionnels de s'approprier les résultats de ces travaux, de travailler à la meilleure maîtrise de leurs itinéraires techniques et, plus globalement, de réfléchir ensemble sur quels marchés s'engager, avec quel vin,

en ayant recours à un mode de production adapté aux objectifs.

LES MOTS DU ROSÉ

En parallèle des aspects techniques, une expérimentation a été mise en place par les équipes du Laboratoire Grappe de l'ESA et du Centre du Rosé, pour étudier les mots utilisés par les consommateurs et les professionnels de la filière viticole, pour décrire des vins rosés aux caractéristiques très différentes, en utilisant des outils d'analyses textuelles automatisées.

Les résultats montrent que les consommateurs utilisent un vocabulaire assez large et peu spécifique et se projettent rapidement dans les usages et les associations (barbecue, soirées, soleil, terrasse, vacances, plage...). 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. Par exemple, les notes amyliques de banane, bonbons anglais et les notes thiols d'agrumes, de fruits exotiques, sont perçues consensuellement, même si les dégustateurs n'utilisent pas toujours les mêmes mots pour les décrire.

L'étude et l'article ont été réalisés par le groupe de travail constitué par :

Ronan Symoneaux (ESA), Cécile Coulon-Leroy (ESA), Philippe Chrétien (IFV), Laure Cayla (IFV), Charlotte Anneraud (IFV), Christophe Grelier (IFV), Gilles Masson (CdR), Nathalie Pouzalgues (CdR)



Détail	Olfaction							Rétro-Olfaction						Goût					
	O_Fleurs fraîches	O_Fruits agrumes	O_Fruits exotiques	O_Fruits rouges	O_Fruits jaunes	O_Fruits mûrs	O_Epices	O_Empy-reumatique	RO_Fleurs fraîches	RO_Fruits agrumes	RO_Fruits rouges	RO_Fruits jaunes	RO_Epices	RO_Empy-reumatique	G_Acidité	G_Sucrosité	G_Gros/rond	G_Alcool	G_Amer-tume
Vins commerciaux	17%	3%	60%	40%	47%	12%	21%	17%	53%	5%	14%	15%	54%	23%	7%	13%	71%	36%	7%
O1 (fruits rouges)	1.94	4.43	2.16	5.55	2.02	3.94	2.93	4.68	2.24	4.9	5.31	2.39	2.82	4.31	5.82	2.31	1.68	5.42	2.71
O2 (amylique)	1.66	4.48	2.23	4.98	2.39	3.69	2.5	4.15	1.45	4.92	5.32	1.98	2.46	4.07	5.54	2.02	1.7	5.43	3.29
O3 (cassis, végétal)	2.6	4.65	2.14	4.75	2.11	3	2.39	3.88	1.91	5.18	4.42	1.65	2.44	3.53	6.06	1.82	1.72	5.67	3.61
O4 (thiols)	1.33	4.5	2.06	5.31	2.59	3.8	2.51	4.35	1.59	4.74	5.26	2.43	2.48	4.33	5.47	2.27	2.03	5.77	3.08
O5 (thiols)	1.6	5.28	2.71	5.54	2.49	3.67	3.07	4.06	1.85	5.48	5.39	2.39	2.79	3.88	5.62	2.19	1.79	5.4	2.86

Détail	Olfaction							Rétro-Olfaction						Goût					
	O_Fleurs fraîches	O_Fruits agrumes	O_Fruits exotiques	O_Fruits rouges	O_Fruits jaunes	O_Fruits mûrs	O_Epices	O_Empy-reumatique	RO_Fleurs fraîches	RO_Fruits agrumes	RO_Fruits rouges	RO_Fruits jaunes	RO_Epices	RO_Empy-reumatique	G_Acidité	G_Sucrosité	G_Gros/rond	G_Alcool	G_Amer-tume
Vins commerciaux	21%	63%	54%	38%	98%	21%	62%	34%	34%	15%	44%	16%	91%	98%	68%	87%	3%	7%	4%
100% Grolleau Noir (GN)	1.41	4.66	1.89	4.82	2.35	3.72	3.09	4.59	1.34	5.01	4.67	2.42	2.98	3.81	5.95	1.74	1.72	5.68	3.01
100% Grolleau Gris (GG)	2.04	4.76	2.28	5.23	2.4	3.05	2.75	3.56	2.15	5.48	4.45	2.68	2.78	3.79	6.29	1.76	1.76	5.29	3.15
100% Pineau d'Aunis (PA)	1.53	4.99	1.88	5.48	2.43	3.05	2.79	4.05	1.75	5.46	4.53	2.11	2.74	3.84	6.31	1.63	1.39	5.65	3.75
100% Cabernet Franc (CF)	1.62	5.07	1.91	5	2.16	3.49	3.15	4.1	1.57	4.96	4.89	2.44	3.01	4.03	6.13	1.75	1.97	5.77	3.28
100% Gamay (GY)	1.73	4.61	1.74	5.7	2.36	4.08	2.87	3.97	1.59	5.38	5.09	1.73	3.02	3.87	6.13	1.67	1.49	5.81	3.44

TABLEAU 2 : Notes moyennes – Jury entraîné CDR.