

La Chambre d'Agriculture de la Gironde travaille depuis de nombreuses années sur les vins Rosés et Clairets de Bordeaux. Suite à nos travaux, la distinction entre les Rosés et Clairets avait été établie sur la base de la mesure de l'Intensité Colorante Modifiée (ICM). Plusieurs années de participation au Groupe National Rosés avec l'aide financière du Syndicat des Bordeaux et Bordeaux supérieurs ont permis de déterminer de nombreux points techniques pour optimiser la qualité. L'essentiel de ces résultats a été présenté dans le hors série n°3 des Cahiers Techniques du CIVB ainsi que dans l'ouvrage de référence « Le Vin Rosé » dont la rédaction collective a été coordonnée par Claude Flanzky, Gilles Masson et François Millo (Grand prix de l'O.I.V. dans la catégorie Œnologie). Dans cet article, nous reprendrons les éléments principaux, complétés des dernières connaissances.

1. LA COMPOSITION DES ROSES ET LES ELEMENTS DE LEUR QUALITE

Les Rosés sont souvent présentés comme des vins intermédiaires entre les vins blancs et les vins rouges. A Bordeaux, nous avons actuellement 2 AOC distinctes :

Le Bordeaux Rosé qui présente une couleur faible (ICM de 0,4 à 1,2), un arôme dominé par des notes florales ou de fruits frais et un équilibre caractérisé par la légèreté et la fraîcheur.

Le Bordeaux Clairet qui présente une couleur soutenue (ICM de 0,9 à 2,5), des arômes de fruits mûrs et un équilibre charnu et plus structuré. Il est défini comme un vin rouge léger.

Tous les choix techniques devront être raisonnés pour maîtriser ces caractéristiques.

Bien choisir les parcelles et leurs dates de récolte

Contrairement aux vins Blancs et Rouges où la qualité est conditionnée par les opérations viticoles, la qualité des vins Rosés et Clairets dépend surtout de l'art du vinificateur. Cependant, certains critères vont guider le choix des parcelles destinées à l'élaboration des Rosés.

Tout d'abord, l'état sanitaire des raisins doit être irréprochable car la moindre pourriture avec l'activité laccase qui l'accompagne amène à une évolution très rapide de la couleur et à une oxydation des arômes qui aboutit à une qualité médiocre lors de la mise sur le marché de ces vins. On évitera également les traitements cupriques sur raisins après nouaison pour limiter les oxydations des arômes variétaux.

Le choix de la date de récolte optimale est très important et incite à déterminer à partir de quelles parcelles seront élaborés les Rosés avant la récolte. En effet, il faut distinguer 2 cas en fonction des cépages.

Tableau 1 : Incidence de la date de récolte sur les vins Rosés et Clairets de Bordeaux

	Dates de récolte		
	Très précoce	Précoce	Tardive
Caractéristiques de la vendange	Présence d'arômes végétaux dans les baies, faibles degrés potentiels et fortes acidités	Disparition du caractère végétal à la dégustation des baies. Equilibre proche de 11 % vol. potentiel et de 4 g/L d'acidité totale	Vendange à maturité phénolique
Qualité des Rosés et Clairets issus du cépage MERLOT	Vin végétal, peu fruité, équilibre sec et possibilité d'amertume	Vin fruité et frais, agréable au niveau de l'équilibre comme de l'arôme	Vin présentant une certaine lourdeur et un manque de fraîcheur. L'arôme peut présenter des notes de fruits cuits
Qualité des Rosés et Clairets issus des cépages CABERNET SAUVIGNON et CABERNET FRANC	Vin très végétal, acide et sec	Vin présentant des notes fruitées et végétales. L'équilibre est maigre et vif	Vin fruité avec un bon équilibre présentant une bonne fraîcheur

Ces considérations amènent à réfléchir sur les possibilités de saigner une cuve destinée à élaborer du vin rouge pour concentrer ce dernier. Ce sera possible sans problème avec les Cabernets mais plus difficile avec les Merlots qui n'ont pas la même date de récolte optimale pour les Rouges et les Rosés. L'idéal est d'utiliser l'intégralité de la vendange pour réaliser du Rosé et donc de ne pas utiliser les marcs pour les Rouges. Il est ainsi possible de valoriser les parcelles qui ont le plus de difficulté à mûrir (trop productives ou dans des terroirs très tardifs) et qui donneraient de toute façon des vins rouges médiocres.

La situation peut être difficile si on cherche à produire des petites quantités de Rosé de Merlot (cas des petites propriétés qui élaborent du Rosé en complément de gamme). Dans ce cas, on cherchera à saigner au maximum la cuve la moins mûre après macération pour élaborer du Rosé avec son jus. On reconstituera ensuite le rapport marc sur jus de cette cuve à partir de saignées modérées des autres cuves (5 à 15 %). On aura ainsi réalisé du Rosé avec le jus le plus adapté, conservé tout le marc pour faire du rouge et saigné plusieurs cuves pour les concentrer. De plus, dans la cuve saignée pour le Rosé, on aura remplacé du jus peu mûr par du jus à meilleure maturité, ce qui ne peut qu'améliorer la qualité du vin rouge issu de cette cuve.

Enfin, si on est obligé de saigner du Merlot sur des cuves remplies uniquement avec des raisins très mûrs, il vaudra mieux élaborer du Clairet, plus proche des vins rouges dans ses caractéristiques que le Rosé.

2. L'OBTENTION DU MOUT ROSE : MACERATION AVEC OU SANS PRESSURAGE ?

Les essais de pressurage direct que nous avons réalisés ne nous ont jamais donné de bons résultats. Les vins obtenus sont souvent trop pâles et peu aromatiques. Une macération semble ainsi toujours souhaitable. Nos essais ont montré également une différence entre les conditions optimales de macération pour les différents cépages :

Le Merlot demande une macération à température basse (vers 15 °C) qui permet de ralentir la diffusion de la couleur et permet une diffusion optimale des arômes variétaux. Une température de macération trop élevée donne des vins aux arômes plus lourds.

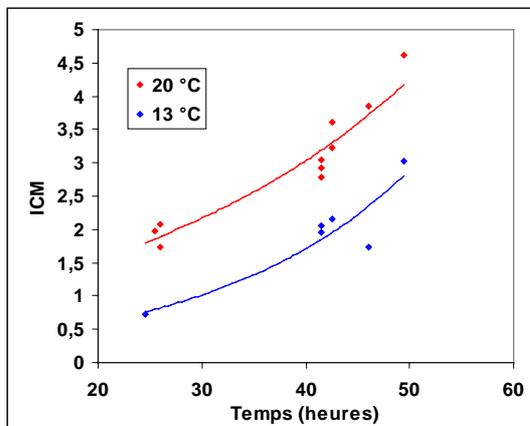
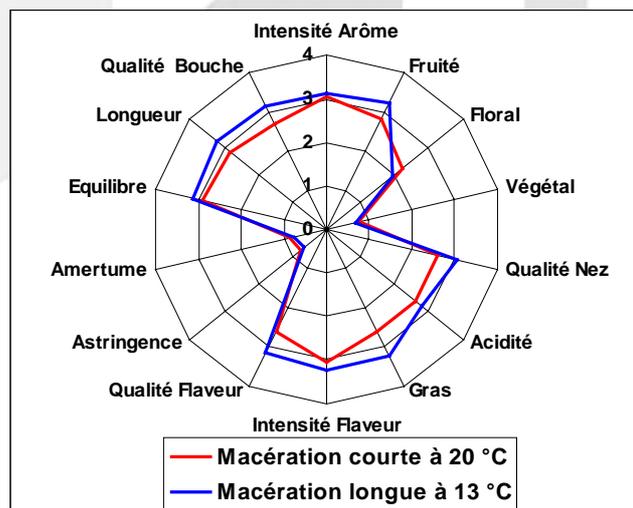


Figure 1 :
Cinétique de diffusion de la couleur pendant la macération.
Exemple du Merlot vinifié en Clairet sur le millésime 1999.

La couleur s'extrait rapidement même à basse température. La différence de température de macération entraîne uniquement un décalage au départ.

Figure 2 :
Appréciation sensorielle des vins.
Exemple du Merlot vinifié en Clairet sur le millésime 2000.

Les températures de macération élevées apportent moins de fraîcheur sur le plan aromatique comme sur l'équilibre. La qualité du vin est nettement meilleure au nez comme en bouche avec une macération à basse température.



Les Cabernets (franc et Sauvignon), au contraire, demandent une macération à température ambiante (vers 20 °C) pour accélérer la coloration du moût et favoriser l'extraction des arômes variétaux. Une macération plus longue à basse température a tendance à augmenter les arômes végétaux et l'extraction de tanins qui durcissent l'équilibre.

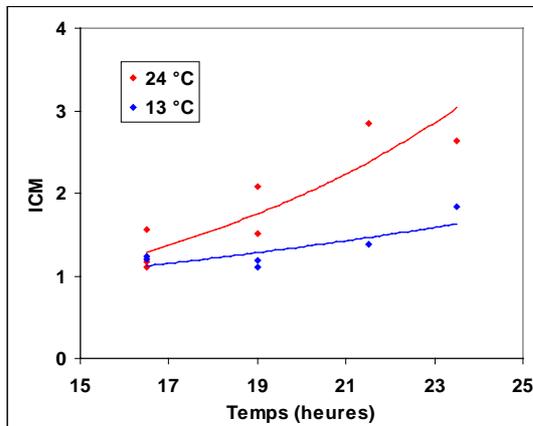
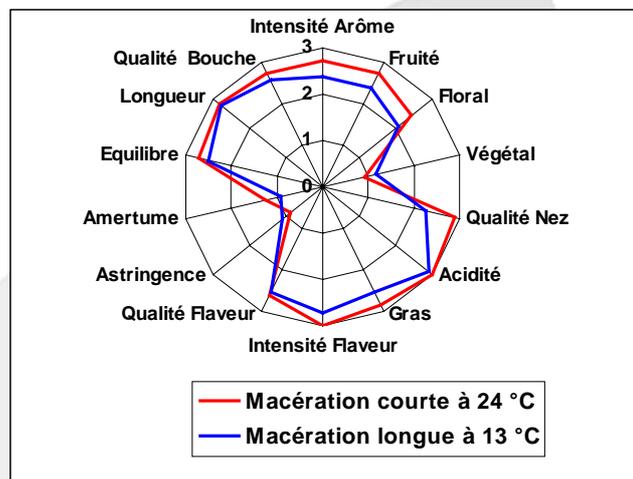


Figure 3 :
Cinétique de diffusion de la couleur pendant la macération.
Exemple du Cabernet franc vinifié en Rosé sur le millésime 1999.

Les cinétiques de diffusion de la couleur montrent bien la nécessité d'avoir une température suffisante pour extraire la couleur suffisamment rapidement.

Figure 4 :
Appréciation sensorielle des vins.
Exemple du Cabernet franc vinifié en Rosé sur le millésime 2000.

Les températures de macération élevées permettent d'obtenir une meilleure qualité des vins à la fois sur le plan aromatique et sur le plan de l'équilibre en bouche.



En règle générale, on ne conseillera d'enzymiser la vendange que si la couleur a beaucoup de mal à s'extraire, ce qui est difficile à savoir avant d'avoir encuvé les premières cuves. L'apport d'enzymes amène à une diffusion de la couleur souvent trop rapide et à une extraction non sélective (arômes végétaux, tanins de pellicules...).

L'utilisation de l'intégralité de la cuve pour faire du Rosé est très intéressante pour une qualité optimale. Il faut saigner la cuve avant que le jus de saignée soit trop coloré et presser le marc. L'assemblage des 2 jus permet d'ajuster plus facilement la couleur et permet une extraction maximale de précurseurs aromatiques.

3. LA MAITRISE DE LA COULEUR ENFIN POSSIBLE

La prévision de la couleur finale des Rosés a toujours posé un problème car les pertes d'ICM entre le moût et le vin peuvent aller de 20 à 80 %.

En effet, la couleur observée sur le moût en macération dépend de la diffusion des anthocyanes mais aussi de la présence de SO₂ libre qui les décolore. Plus la macération se prolonge, plus les anthocyanes sont libérées et plus le SO₂ libre diminue, c'est pourquoi la coloration du moût semble s'accélérer en cours de macération.

Des essais récents ont permis de trouver une relation simple entre la couleur de la saignée après débouillage et la couleur du vin fini après sulfitage (SO_2 libre de l'ordre de 25-30 mg/L).

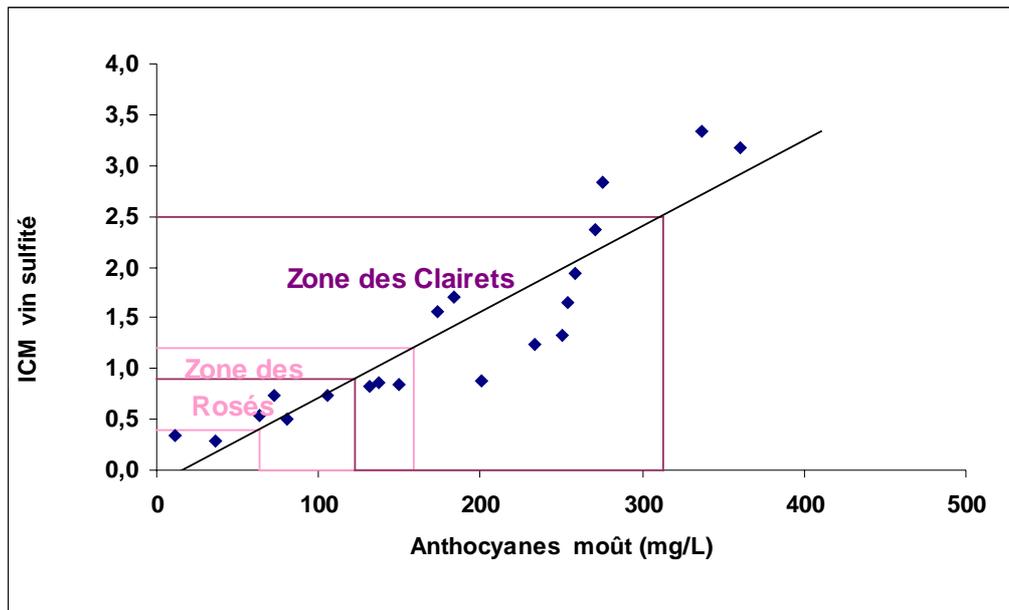


Figure 5 : Positionnement de moûts des 3 cépages sur les millésimes 2002 et 2003

Le problème majeur de cette méthode est la détermination des teneurs en anthocyanes pendant la macération pour décider du moment de la saignée. L'échantillonnage doit être soigné et le dosage réalisé sans attente car la cuve continue sa macération. Il est alors impossible de fournir l'échantillon à un laboratoire.

Nous avons travaillé sur un prototype d'appareil portable et peu coûteux (VINELEC DO520) qui permet la prévision directe de la couleur des Rosés (entre autres paramètres).

En 2007, il a été signalé une mauvaise prévision des teneurs en anthocyanes ou de la correspondance entre anthocyanes et couleur finale. L'hypothèse la plus probable serait une perturbation liée aux fortes teneurs en cuivre dans les moûts à cause de la lutte contre le Mildiou. Cet élément devra être pris en compte sur les parcelles traitées fortement et tardivement avec des produits cupriques.

4. LA FERMENTATION ALCOOLIQUE

Le premier objectif est l'obtention d'une fermentation la plus nette possible, sans latence et sans ralentissement. Toutes les conditions pour avoir une bonne fermentation doivent alors être réunies :

Teneur en azote assimilable suffisante (140 mg/L minimum).

Turbidité suffisante (entre 100 et 200 NTU).

Levage avec une levure connue pour ses qualités fermentaires.

Apport de thiamine et éventuellement d'écorces de levures.

Pour une bonne fermentation, une saignée importante d'une seule cuve sera préférable à l'assemblage de plusieurs petites saignées de cuves différentes car le premier jus de saignée a lavé les pellicules et s'est enrichi en composés indésirables (résidus de traitement, poussières...). De plus, le premier jus de saignée est pauvre en éléments activateurs de fermentation qui sont situés près de la pellicule. L'idéal est encore une fois d'utiliser l'intégralité d'une cuve pour avoir une fermentation plus rapide et plus nette.

Le choix de la souche de levure devra être réalisé en fonction des objectifs aromatiques. Certaines souches ont tendance à révéler l'arôme variétal alors que d'autres sont plutôt indiquées pour obtenir un arôme fermentaire dominant. La température de fermentation sera également un élément important pour le profil aromatique du vin. Les températures proches de 18-20 °C laissent souvent apparaître les arômes variétaux alors que les températures basses (inférieures à 16 °C) font généralement dominer les arômes fermentaires.

La chaptalisation sera généralement déconseillée si le degré potentiel est supérieur à 11 % vol. En effet, le vin Rosé ne nécessite pas de teneur importante en alcool et les Rosés chaptalisés sont souvent perçus comme déséquilibrés. Les derniers millésimes ont ainsi plus posé des problèmes de richesse excessive en sucres.

Pendant la fermentation, il faudra veiller à ne pas laisser apparaître de réduction. Une dégustation régulière est nécessaire et il faudra aérer le moût dès l'apparition de la moindre réduction en cours de fermentation (en plus de l'aération obligatoire vers d=1040) et soutirer le vin dès que la teneur en sucres réducteurs est suffisamment basse. Le maintien d'une légère teneur en sucres résiduels est généralement très apprécié et il est parfois difficile de se retrouver à moins de 2 g/L sans faire durer la fin de fermentation.

5. L'ELEVAGE DES ROSES

L'élevage des Rosés a surtout pour objectif de préserver au maximum les qualités obtenues dans les étapes pré-fermentaires et fermentaires.

Dans la quasi-totalité des situations, la fermentation malolactique n'est pas souhaitable car elle amène à une dégradation de tous les éléments qualitatifs : perte et évolution de la couleur, perte de fraîcheur aromatique et équilibre plus lourd liés à la disparition de l'acide malique. On ne réalisera la fermentation malolactique qu'exceptionnellement dans le cas d'un excès d'acidité lié à une forte teneur en acide malique avec un ensemencement bactérien permettant d'éviter la période de latence et assurant une bonne protection aromatique (on choisira alors des souches de bactéries conseillées pour les vins blancs aromatiques).

L'élevage sur lies est également une technique délicate à maîtriser. En effet, le vin Rosé est très sensible à la fois aux réductions et aux oxydations. Le travail sur lies ne devra être réalisé qu'avec une parfaite maîtrise des réductions. La technique de séparation des lies avec batonnage aéré pendant quelques jours avant ré-incorporation sera ici indispensable. Certains utilisent également la micro-oxygénation couplée avec la remise en suspension régulière des lies mais cette technique demande une habitude importante et une dégustation très régulière. Les essais réalisés à la Chambre d'Agriculture n'ont pas mis en évidence d'amélioration qualitative liée à l'élevage sur lies des vins Rosés jusqu'à présent.

Les aérations sont toujours préjudiciables à la qualité (altération de la couleur et de l'arôme). De plus, on cherche à conserver à la mise en bouteilles une teneur en CO₂ de l'ordre de 700 à 900 mg/L. Les teneurs en SO₂ libre doivent également être suffisantes pour protéger le vin jusqu'à la mise en bouteilles (25 à 30 mg/L).

L'assemblage est la technique d'élevage la plus importante sur le plan qualitatif. Elle permet d'ajuster la couleur très finement si les différentes cuves ont été saignées avec des extractions différentes et de rechercher une complexité aromatique et une amélioration de l'équilibre (le gras d'un Merlot peut s'équilibrer avec la vivacité d'un Cabernet Sauvignon par exemple).

La stabilisation tartrique et protéique doit être réalisée avec soin pour limiter au maximum les altérations du produit. Le traitement à la bentonite doit par exemple toujours être précédé d'un test de laboratoire afin de limiter la dose d'emploi au minimum et donc les pertes de couleur et d'arôme.

La mise en bouteilles devra être précoce pour limiter les risques de dégradation. On utilisera de l'acide ascorbique pour protéger de l'oxydation en complément du SO₂. L'acide métatartrique est également envisageable car la durée d'action courte de ce produit est compatible avec celle également courte du vin Rosé et Clairet. Le choix d'un bouchon avec une faible perméabilité à l'oxygène et une mise en bouteilles de qualité permettant également de limiter les apports d'oxygène sont indispensables.

Enfin, un dernier point important et peu pris en compte dans la pratique est la température de stockage du vin pendant l'élevage et la conservation des bouteilles. En effet, les anthocyanes et les arômes (qu'ils soient variétaux ou fermentaires) sont très sensibles aux fortes températures. L'idéal est une conservation dans des chais ou locaux dont la température ne dépasse pas 16 °C.

Des essais sont prévus dans le cadre du Groupe National Rosés piloté par l'IFV pour 2011 sur les moyens de prolonger au maximum la conservation des vins Rosés.

6. LES ROSES ET CLAIRETS : UN CHALLENGE POUR BORDEAUX !

Le temps où les Rosés étaient des sous-produits des vins rouges doit être révolu et Bordeaux doit être fier de ses Rosés et les considérer comme des grands vins. Les ventes de vins Rosés sont en augmentation constante, ce qui est une excellente opportunité dans le contexte de sortie de crise actuel. Il faut cependant rester très prudent.

Les Rosés et Clairets sont des produits ne concurrençant pas les vins des autres couleurs et pouvant facilement séduire de nouveaux consommateurs peu attirés par les vins de Bordeaux traditionnels. Les Rosés et Clairets doivent donner une image plus accessible et décontractée du vin, différente de l'image parfois un peu élitiste des vins de Bordeaux. Ces vins n'ayant pas le poids d'une image traditionnelle peuvent laisser une grande liberté au niveau marketing. La réflexion actuelle dans le cadre du Plan Bordeaux Demain du CIVB va tout à fait dans ce sens en cherchant à développer l'offre en vins Rosés et même en innovant sur de nouveaux produits intermédiaires entre les Clairets et les vins Rouges.

Les vins Rosés et Clairets sont des vins très difficiles à réussir sur le plan technique, demandant une très bonne maîtrise des phénomènes œnologiques et un matériel important (cuverie, régulation thermique...). Tous ceux qui n'ont pas une expérience (réussie) de plusieurs années de production avec des volumes importants doivent impérativement être suivis par un œnologue pour ne pas risquer d'échec.

Il paraît également essentiel de donner à ces produits une véritable identité bordelaise en favorisant l'expression de notre propre typicité liée à nos cépages, nos terroirs et notre climat. La mode actuelle des Rosés pâles, issue du succès des vins de Provence, semble ainsi très dangereuse à suivre sur le long terme. Il ne faut pas imiter (en moins bien très souvent) les vins des autres régions mais favoriser des produits qui permettent de nous différencier et de porter nos spécificités. La production traditionnelle du Clairet qui est le vin le plus coloré de la famille des vins Rosés Français correspondait ainsi très bien à ces objectifs.

Jean-Christophe CRACHEREAU
Service Vigne et Vin
Chambre d'Agriculture de la Gironde