

Comment décrire les vins rosés de Provence

Les descripteurs visuels (3)

Nathalie POUZALGUES, Syndicat des Vins Côtes de Provence

Le rituel de la dégustation commence généralement par l'observation de la couleur d'un vin. La vue est bien le premier contact du dégustateur avec le vin, la première impression, la première sensation. La seule vue du vin dans un verre blanc prédispose au jugement. Il suffit pour s'en convaincre de déguster dans un verre noir ou les yeux bandés.

L'observation de la couleur tient ainsi une place de choix dans la dégustation. Elle devient cependant fondamentale dans celle des vins rosés tant leur gamme de couleurs est variée.

Cette particularité des vins rosés a incité le centre de recherche à formaliser la description de leurs couleurs.

Du référentiel national au nuancier rosé Provence

L'observation visuelle d'un vin est la seule phase de la dégustation qui peut être parfaitement décrite par des mesures physiques, actuellement très précises. Ces analyses faites par colorimétrie ou spectrophotométrie, aussi justes soient elles, ne permettent cependant pas de traduire la sensation visuelle réellement perçue par l'œil du dégustateur. De plus, devant la variété de couleurs des vins rosés, la description de cette perception colorée devient très vite complexe. C'est pourquoi un outil de référence adapté a été imaginé.

En 1999, l'ingénieur ITV France détaché au Centre du Rosé a conçu une grille de notation où les couleurs sont visuellement proposées, sur l'exemple des nuanciers de peinture. Ce référentiel, développé dans le cadre du « groupe national rosé », permet de positionner l'ensemble des vins rosés français sur une même palette. Cet outil pertinent a séduit les professionnels. Il a été utilisé pour la dégustation de nombreux vins et a finalement été jugé incomplet pour décrire toutes les couleurs claires à diaphanes des vins rosés de Provence. Pour répondre à l'attente des praticiens régionaux, il devenait nécessaire de créer une déclinaison « Provence » et détailler la zone des vins rosés pâles.

Le nouveau nuancier papier 2006 adapté aux vins rosés de Provence est présenté sur la figure 1. Il est disponible auprès du Centre du Rosé sur simple demande écrite par courrier, fax ou e-mail.

Une normalisation de l'observation de la couleur des vins rosés est proposée en complément de cet outil. Dans une salle de dégustation bénéficiant d'un éclairage proche de celui de la lumière naturelle, le dégustateur tient le verre à 5 cm de la table blanche et à 40 cm de son œil, de manière inclinée.

Il analyse la couleur du vin en observant le centre du verre comme l'indique la photographie de la figure 1.

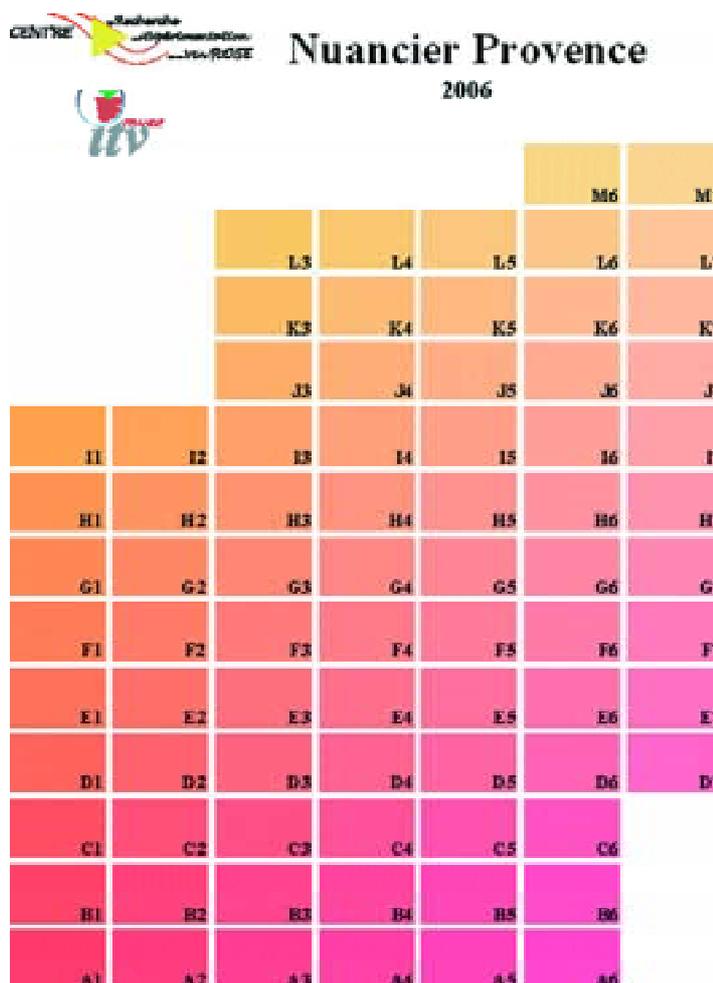
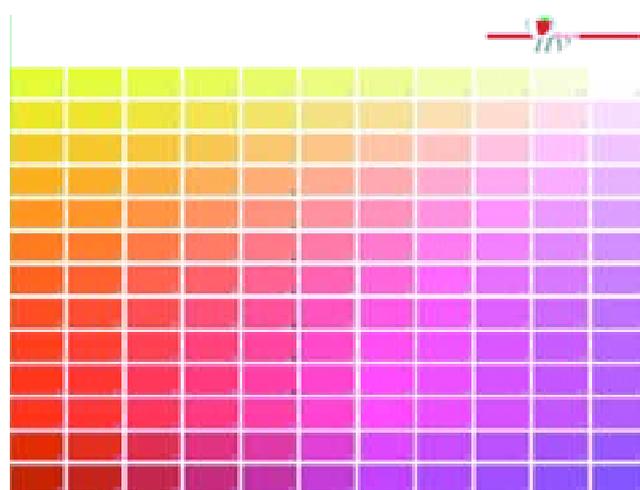


Figure 1 : comparaison du nuancier papier « national » aux vins rosés Provence

Passerelle entre nuanciers rosés liquide et papier

L'image de la couleur d'un liquide ne peut être complètement donnée par un nuancier de nature solide. Les notions de reflet, brillance, transparence, mobilité du vin ne sont alors pas prises en compte, d'où l'idée de créer un nuancier liquide. Après un travail statistique sur de nombreux vins rosés expérimentaux de 3 millésimes différents, 21 couleurs fréquemment rencontrées dans les vins rosés de Provence ont été sélectionnées pour être reproduites sous forme liquide. 9 d'entre elles constituent le prototype du nuancier liquide rosé Provence présenté figure 2.



Figure 2 : Prototype du nuancier rosé liquide Provence.

A chacune de ces 9 couleurs a été associé, en plus des données physiques (chromamétriques et colorimétriques), un descripteur de couleur approprié. Parmi les nombreux termes générés par les jurys de dégustation

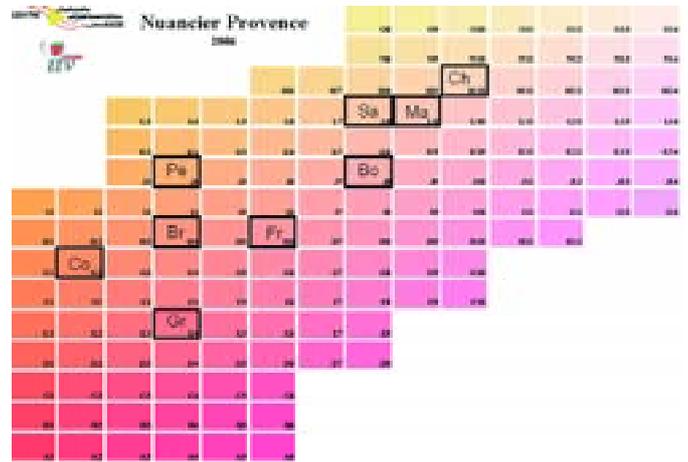


Figure 3. les descripteurs de couleurs, passerelles entre les deux formes du nuancier rosé Provence.

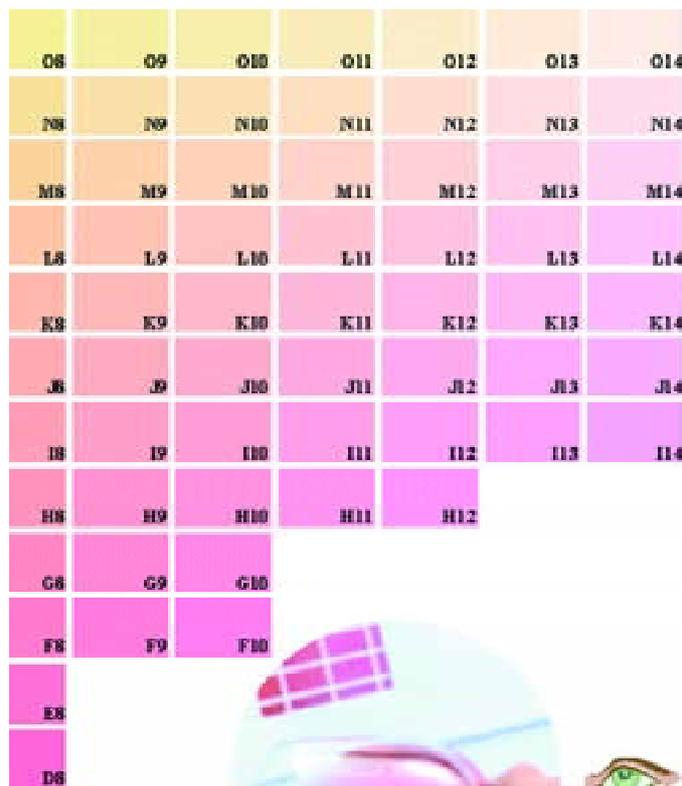
Gr : groseille, Pe : pelure d'oignon, Br : brique, Fr : framboise, Ch : chair, Bo : bois de rose, Sa : saumon, Ma : marbre rose, Co : corail.

certaines ont été sélectionnés par un comité d'experts. Les noms finalement retenus sont : groseille, pelure d'oignon, brique, framboise, chair, bois de rose, saumon, marbre rose, corail. Ces couleurs, visibles sous forme liquide (figure 2), peuvent être transposées sur le nuancier papier de la figure 3.

Le problème de stabilité de celles-ci dans le premier nuancier liquide a freiné l'extension de ce travail. Cette difficulté est actuellement sur le point d'être résolue grâce à une collaboration avec un laboratoire spécialisé (laboratoire de chimie agro-industrielle, ENSIACET à Toulouse).

(3) Cet article fait suite à ceux sur les descripteurs olfactifs (Rosé.com n°5) et gustatifs (Rosé.com n°7)

Participation technique : Laure CAYLA, ingénieur ITV France, antenne Vidauban,
Soutien financier : Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence, Conseil Régional PACA, ONIVINS.



Notation normalisée



al » version 2000 et du nuancier papier adapté
nce version 2006