

Panorama des vins rosés du monde

Premiers résultats d'analyses

Gilles MASSON¹, Laure CAYLA^{1,2}, Virginie CESARI^{1,3}, Nathalie POUZALGUES^{1,4}

¹ : Centre de Recherche et d'Expérimentation sur le Vin Rosé, gmasson@wanadoo.fr

² : Institut Français de la Vigne et du Vin, (ITV France – ENTAV), laure.cayla@itvfrance.com

³ : Chambre d'Agriculture du Var, virginiecesari@voila.fr

⁴ : Syndicat des Vins AOC Côtes de Provence, nathaliepouzalgues.sdvcp@wanadoo.fr

70 avenue Wilson, 83550 VIDAUBAN

Résumé

Le Centre de Recherche et d'Expérimentation sur le Vin Rosé a analysé durant les étés 2004 et 2005 deux collections de plus de 550 échantillons de vins rosés français et étrangers. Les résultats montrent une très grande diversité de couleur, d'acidité et de degré alcoolique en fonction de l'origine géographique. On remarque notamment un gradient de couleur Nord-Sud aussi bien à l'échelle française que mondiale. Les vins rosés les plus pâles sont en effet produits dans les zones les plus septentrionales à l'exception de la Provence qui applique une politique volontariste de couleur claire.

Les vins rosés rhodaniens sont caractérisés par un degré alcoolique élevé, une couleur moyenne et une acidité relativement basse par rapport aux autres vins rosés français.

Introduction

L'Union des Œnologues de France met aimablement à disposition du Centre du Rosé depuis 2004, une collection de vins rosés français et étrangers d'environ 600 échantillons par an. Les résultats d'analyses alimentent une base de données qui s'enrichit d'année en année. Ces informations peuvent être utiles pour les différentes régions productrices dans un contexte d'engouement fort pour le vin Rosé et de concurrence accrue. En 2004 et 2005, l'étude est centrée sur l'acidité et la couleur des vins rosés.

Echantillons et analyses

Les collections de vins rosés fournies en 2004 et 2005 par l'Union des Œnologues de France sont respectivement composées de 556 et 634 échantillons. Le nombre de pays représentés passe de 19 en 2004 à 27 pays différents en 2005. La France représente la plus grande partie de l'échantillonnage avec plus de 400 vins. Parmi les autres pays, les mieux représentés sont l'Italie et l'Espagne. La très grande majorité des échantillons est issue du millésime le plus récent. Sept à 8% des vins sont effervescents.

Les mesures de couleur sont réalisées par spectrophotométrie (Lambda 20, Perkin Elmer). L'acidité est évaluée par titration (ATC 30, Cetim). Les acides malique et

tartrique sont dosés respectivement par réactions enzymatique et colorimétrique (analyseur séquentiel, VPI, Cetim).

Résultats

Le constat d'une grande variabilité et d'un effet millésime

Les moyennes présentées dans le tableau 1 cachent une variabilité très importante en fonction de l'origine de l'échantillon. Les paramètres les plus variables sont la teneur en anthocyanes, la couleur rouge du vin (a), l'intensité colorante et la teneur en acide malique pour chaque millésime.

| | TAV | AT | pH | Malique | Tartrique | IC | Nuance | L | a | b | Antho | IPT |
|-------------|-------|------|------|---------|-----------|------|--------|-------|-------|------|-------|------|
| 2004 | 12,78 | 3,41 | 3,36 | 1,40 | 1,94 | 1,10 | 0,88 | 89,36 | 9,40 | 8,06 | 1,57 | 12,8 |
| 2005 | 12,76 | 3,81 | 3,28 | 2,00 | 1,88 | 1,11 | 0,78 | 89,17 | 10,70 | 6,68 | 1,83 | 12,2 |

Tableau 1. Moyennes des résultats des analyses réalisées en 2004 et 2005 respectivement sur 556 et 634 vins rosés du monde. TAV titre alcoométrique volumique, AT : acidité totale, IC : intensité colorante (correction éthanal), Lab : coordonnées chromatiques, antho : teneur en anthocyanes, IPT : indice de polyphénols totaux.

Même si les échantillons ne sont pas rigoureusement les mêmes d'une année sur l'autre, il est possible, compte tenu du nombre important de vins, de comparer les résultats des deux séries d'analyse. Les vins analysés en 2005 (millésime 2004 très majoritaire) se caractérisent par des teneurs en acide malique et en anthocyanes plus importantes que les vins analysés en 2004 (millésime 2003). Les fortes chaleurs et la sécheresse de 2003 sont sans doute à l'origine de ces différences. En cohérence avec ces observations, des variations d'acidité totale, de pH et de nuance sont également enregistrées : les vins analysés en 2005 sont à la fois plus acides et de teintes plus vives que les vins analysés en 2004.

Une large palette de couleur

Chaque vin analysé est positionné sur le nuancier de couleur. La figure 1 permet de visualiser la très grande variété de couleur représentée sous la forme d'un nuage de point en diagonale.

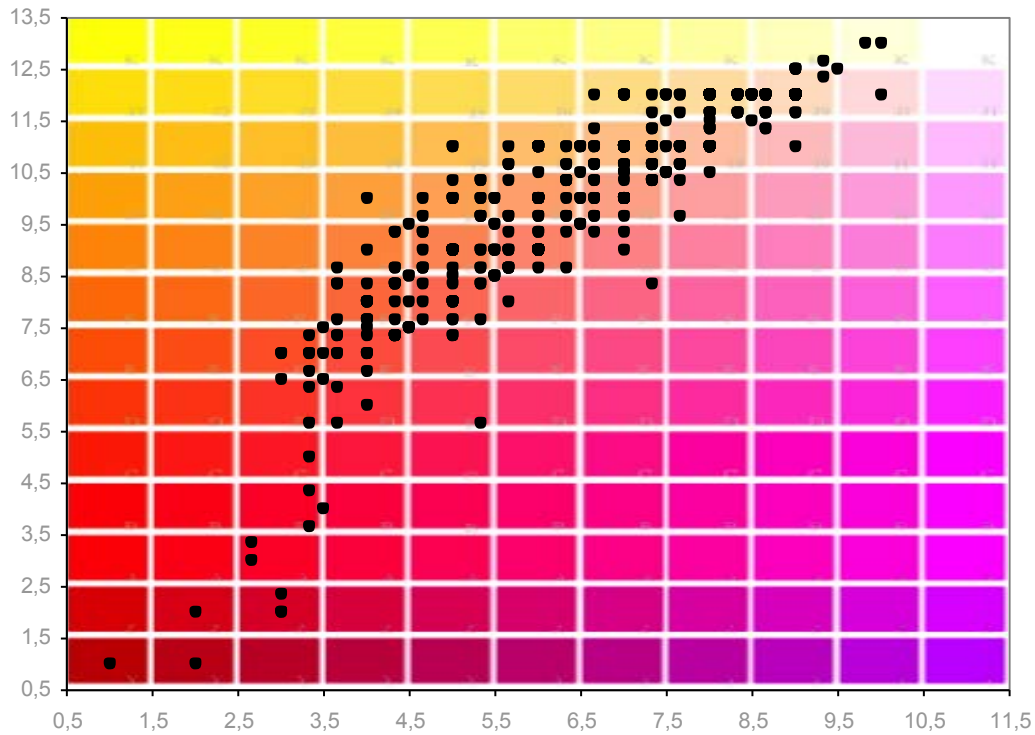


Figure 1. Représentation sous forme de points des 556 échantillons 2004 sur le nuancier de couleur des vins rosés.

Dans le but d'établir une relation entre la couleur des vins et leur origine géographique, une analyse statistique est effectuée. Les résultats, dont la portée doit être relativisée au regard du faible nombre d'échantillons disponibles pour certains pays, permettent de formuler l'hypothèse d'un gradient géographique de couleur des vins rosés, celle-ci devenant plus intense et plus rouge en se déplaçant du nord vers le sud. Les vins français occupent une position intermédiaire.

| PAYS | Effectif | Moyenne | Groupes homogènes |
|------------------|----------|---------|-------------------|
| Grande Bretagne | 1 | 1,77 | XXX |
| Allemagne | 13 | 2,89 | X |
| Suisse | 20 | 3,31 | X |
| Uruguay | 2 | 5,16 | XXX |
| Slovaquie | 1 | 5,33 | XXXXX |
| Serbie | 1 | 5,58 | XXXXX |
| Autriche | 15 | 6,37 | XX |
| Japon | 1 | 6,46 | XXXXX |
| Hongrie | 8 | 6,58 | XX |
| Luxembourg | 7 | 6,79 | XX |
| Etats-Unis | 3 | 7,44 | XXX |
| Turquie | 2 | 8,11 | XXXXX |
| Maroc | 1 | 8,46 | XXXXXX |
| France | 915 | 8,81 | XX |
| Liban | 3 | 9,00 | XXX X |
| Tunisie | 3 | 9,25 | XXXXX |
| Macédoine | 1 | 9,83 | XXXXXXXX |
| Canada | 2 | 10,02 | XXXXX |
| Nouvelle Zélande | 2 | 12,05 | XXXXXX |
| Chili | 5 | 12,57 | XXXX |
| Afrique du sud | 6 | 12,74 | XXXX |
| Portugal | 13 | 13,41 | XXX |
| Bulgarie | 2 | 13,81 | XXXXXX |
| Australie | 9 | 15,05 | XXX |
| Italie | 56 | 17,02 | X |
| Chypre | 5 | 17,81 | XXXX |
| Espagne | 78 | 20,03 | XX |
| Grèce | 14 | 22,30 | X |

Tableau 2. Résultats de l'analyse de variance (test des étendues multiples, 95% LSD) pour la couleur rouge (a*) des 1190 vins rosés du monde analysés en 2004 et 2005.

Le gradient de couleur nord-sud évoqué au plan mondial semble se confirmer à l'échelle de la France (tableau 3 et figure 2). Cependant, dans cette classification la Provence fait exception de par sa tradition et sa politique volontariste de production de vins rosés pâles.

| REGION | Effectif | Moyenne | Groupes homogènes |
|---------------|----------|---------|-------------------|
| Nord Est | 89 | 4,57 | X |
| Provence | 296 | 4,66 | X |
| Pays de Loire | 93 | 8,33 | X |
| Centre | 13 | 8,39 | XX |
| Rhône | 97 | 10,72 | X |
| Languedoc | 171 | 11,04 | X |
| Bordeaux | 46 | 14,56 | X |
| Sud Ouest | 92 | 15,71 | X |
| Clairat | 14 | 22,78 | X |

Tableau 3. Résultats de l'analyse de variance (test des étendues multiples, 95% LSD) pour la couleur rouge (a*) des 911 vins rosés français analysés en 2004 et 2005.

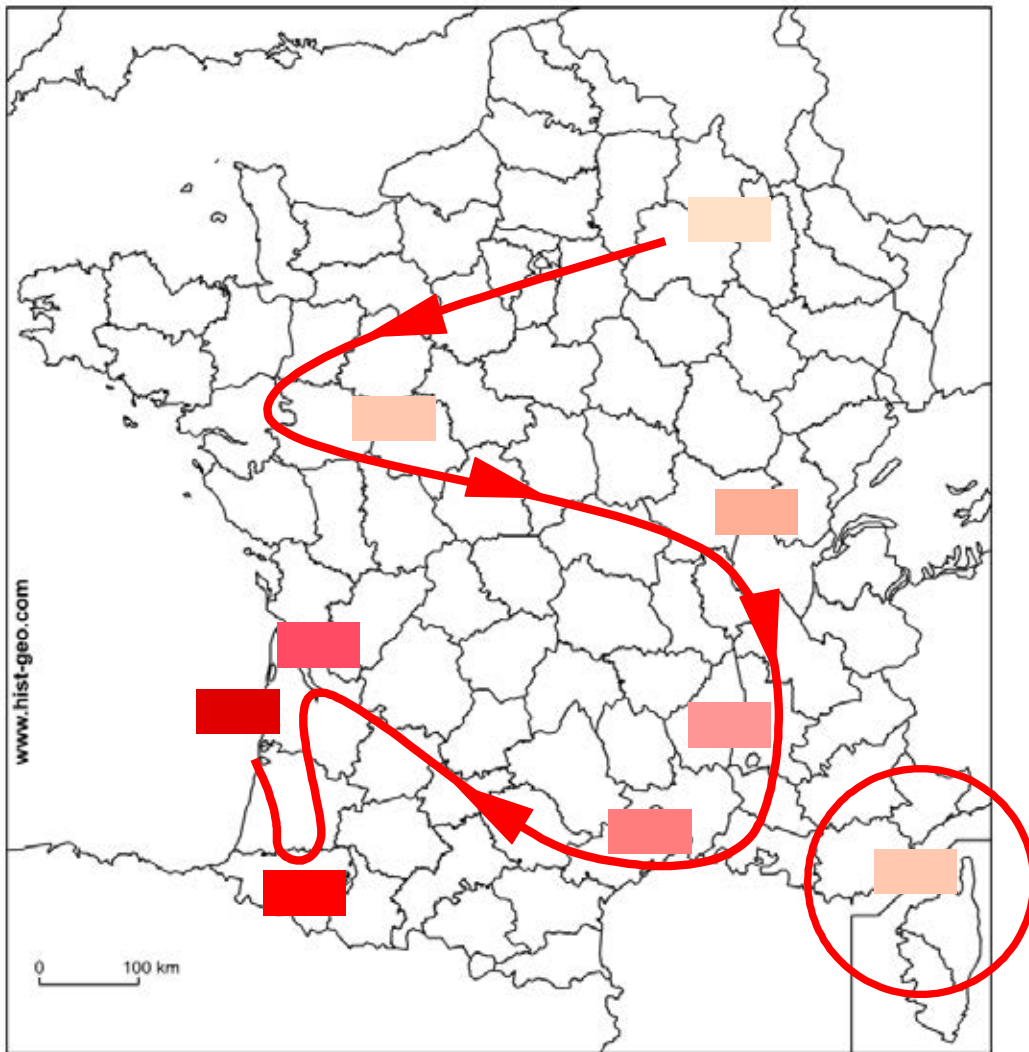


Figure 2. Représentation graphique des principales couleurs de vins rosés français établie sur la base des données du tableau 3.

Caractéristiques des vins rosés rhodaniens

Les vins rosés rhodaniens ont une couleur moyenne par rapport aux autres rosés français, intermédiaire entre les vins rosés provençaux et les vins rosés bordelais. L'examen des autres critères analytiques (non présentés), mesurés dans le cadre de cette étude, permet de constater que les rosés de la Vallée du Rhône se caractérisent par le degré alcoolique (13,6 % vol.) le plus élevé de toutes les régions productrices. Concernant l'acidité, ces mêmes vins présentent un pH plutôt bas, une acidité totale et une teneur en acide malique moyenne et des concentrations en acide tartrique plutôt élevées par rapport aux vins des autres régions françaises.

Les bouteilles et les bouchons

En 2005, des observations ont été faites sur les bouteilles et les bouchons utilisés pour les 634 vins rosés en présence. 93% des bouteilles sont en verre blanc et 70% sont de forme bordelaise. Concernant les bouchons, 70 % sont à base de liège, 26 % sont des synthétiques et 4 % des capsules à vis. Parmi les obturateurs à base de liège, les naturels représentent 23% de l'échantillonnage global.

De par leur variabilité, les résultats de ces deux campagnes d'analyse montrent que le monde du vin rosé est vaste. Cette diversité doit être considérée comme une grande richesse qui mérite d'être préservée coûte que coûte.

Collaboration technique Hélène ARGUEL et Nicolas CULEME.

Soutien financier : Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence.

Echantillons aimablement fournis par l'Union des Œnologues de France