

Élevage des vins Rosés

Vers une fraîcheur prolongée et de nouveaux profils de consommation

Traditionnellement associés à une consommation rapide, les vins rosés sont confrontés à un défi majeur : préserver leur fraîcheur au cours du temps

● Grégori Lanza et Nathalie Pouzalgues

Financé par la Région Sud, le projet ELEVAGE, lancé en 2024 au Centre du Rosé, vise à répondre à cette problématique selon une double approche. D'une part, il cherche à stabiliser la fraîcheur et la couleur des Rosés grâce à différents procédés d'élevage. D'autre part, il explore leur capacité à générer de nouveaux profils organoleptiques susceptibles de diversifier l'offre proposée aux consommateurs.

Pour cela, plusieurs vins Rosés ont été élevés 6 mois sur lies dans différents contenants, tandis qu'un témoin a été embouteillé dès le mois de janvier. Leur évolution est suivie pendant 2 ans au moyen d'analyses chimiques, aromatiques et sensorielles. Le projet étant encore en cours, les résultats présentés demeurent préliminaires

mais permettent déjà de dégager plusieurs tendances prometteuses.

Des élevages sur lies qui prolongent la fraîcheur

Les analyses sensorielles réalisées sur les 18 premiers mois montrent que les modalités élevées sur lies conservent plus longtemps les caractéristiques associées à la fraîcheur aromatique. Comparativement au témoin, les vins élevés sur lies maintiennent pendant environ 6 mois supplémentaires des profils marqués par les notes d'agrumes, de fruits frais et de tension aromatique. Au-delà de 12 mois, les différences deviennent toutefois plus difficiles à percevoir.

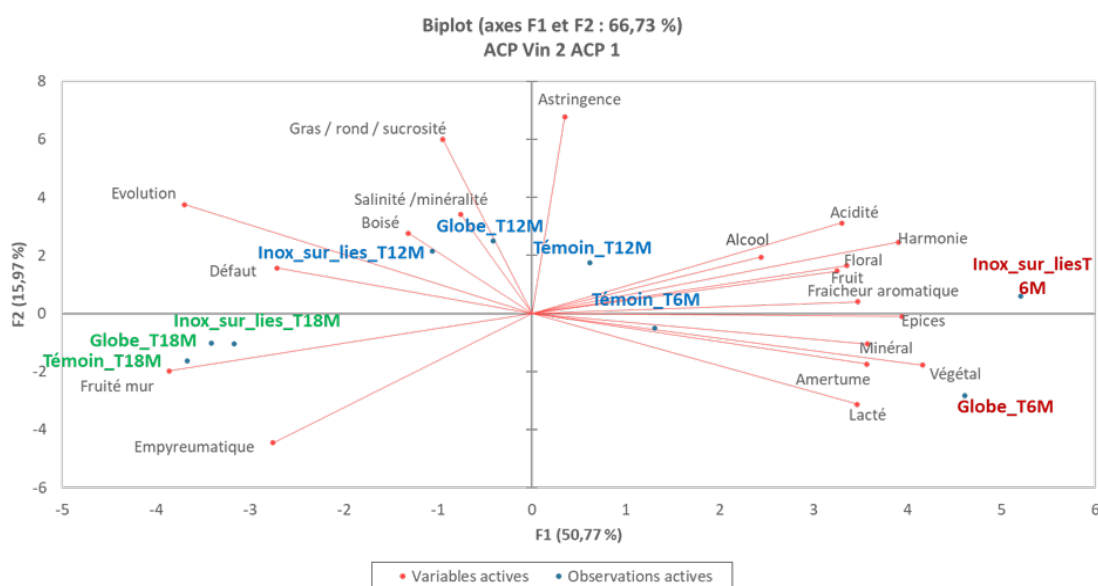
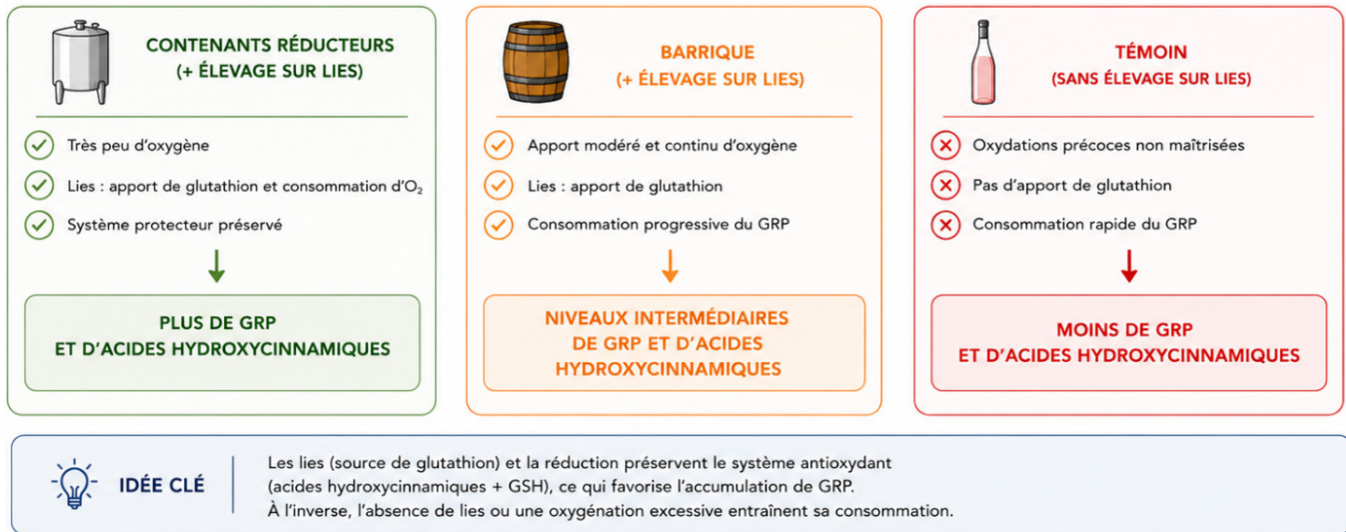


Figure 1

Evolution sensorielle de modalités témoin, inox sur lies et wine globe sur lies à T6, T12 et T18 mois



Ces observations semblent corroborées par les analyses chimiques. Les modalités élevées sur lies présentent les concentrations les plus élevées en acides hydroxycinnamiques, notamment l'acide caftarique, ainsi qu'en GRP (Grape Reaction Product), alors que le témoin affiche les niveaux les plus faibles.

Ces composés interviennent dans les mécanismes naturels de protection contre l'oxydation. Formé à partir des acides hydroxycinnamiques et du glutathion libéré par les lies, le GRP pourrait alors constituer le gage d'un système antioxydant encore actif plutôt qu'un simple marqueur d'oxydation. Cette hypothèse reste à confirmer mais offre une explication cohérente à la meilleure préservation des profils frais observée lors des dégustations.

La barrique : un levier stable de diversification

À l'inverse des contenants les plus réducteurs, les vins élevés en barrique développent rapidement des profils aromatiques distincts. Les analyses révèlent une augmentation des composés associés aux notes boisées, épicées, toastées et fumées, traduisant une véritable transformation du style du vin.

Leur principal intérêt réside toutefois dans leur stabilité. Les profils sensoriels évoluent peu au cours des 18 mois de suivi, suggérant que les vins atteignent rapidement un nouvel équilibre aromatique qu'ils conservent ensuite durablement.

Ces résultats ouvrent des perspectives intéressantes en matière de diversification. Afin d'évaluer leur potentiel commercial, 123 consommateurs ont participé à une dégustation à l'aveugle de différents profils de Rosés. Le profil boisé obtient une appréciation positive (3,21/5) sans se distinguer significativement des autres vins. En revanche, il est associé à des contextes de consommation différents, notamment les repas gastronomiques ou les périodes hivernales.

Même si ces résultats devront être consolidés, ils suggèrent que les procédés d'élevage pourraient contribuer à dépasser l'image du Rosé uniquement estival et de courte conservation. En permettant à la fois de prolonger la fraîcheur de certains vins et de créer de nouveaux styles sensoriels, ils ouvrent la voie à une meilleure valorisation des stocks et à une diversification tangible de l'offre Rosé.