

## #04 | L'IMPACT DES PROCÉDÉS DE DÉSALCOOLISATION SUR LES ROSÉS DE PROVENCE

Que ce soit sur les sites de vente en ligne ou dans les rayons de vos supermarchés, les vins désalcoolisés (ou partiellement désalcoolisés) se font petit à petit leur place. Pour produire ces vins à faible teneur en alcool, il convient de recourir à des procédés physiques de désalcoolisation.

● Grégori Lanza

Parmi ces procédés, on retrouve notamment la distillation sous vide, les procédés membranaires (osmose inverse souvent couplé à d'autres techniques) ou encore les colonnes à cônes rotatifs (CCR). Que ce soit pour des désalcoolisations totales, partielles ou uniquement pour un ajustement du degré alcoolique, ces leviers physiques de désalcoolisation paraissent aujourd'hui gagner en popularité.

### DES PROCÉDÉS QUI NE SONT PAS NOUVEAUX

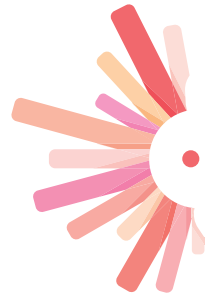
Ces procédés de désalcoolisation ne sont pas pour autant nouveaux dans le paysage viti-vinicole : deux essais réalisés au Centre du Rosé en 2006/2007 visaient déjà à les impliquer dans une étude sur les équilibres des vins Rosés. Le premier des projets consistait en une désalcoolisation via l'osmose inverse (Figure 1), allant de 0 à 4 points de TAV avec une gradation de 0,5 point. Le second associait une étude des maturités à des traitements correctionnels, dont de la désalcoolisation (via osmose inverse).

### LA DÉSALCOOLISATION PAR OSMOSE INVERSE

- 1. Séparation initiale :** le vin est d'abord passé à travers une membrane spéciale qui permet de le séparer en deux flux : un perméat (eau et alcool) et un rétentat (majorité des composants du vin, y compris les arômes).
- 2. Extraction de l'alcool :** le perméat subit ensuite un traitement supplémentaire pour éliminer l'alcool. Cela peut être fait soit par un contacteur à membrane, soit par distillation.
- 3. Réintégration :** après l'extraction de l'alcool, le perméat désalcoolisé est réintégré au rétentat pour reconstituer le vin avec une teneur en alcool réduite.

Méthode	Avantages	Inconvénients
<b>Osmose inverse</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Moins coûteuse</li> <li>● Moins encombrante</li> <li>● Adaptée pour ajuster le degré d'alcool</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Équipement spécialisé qui nécessite un contrôle précis</li> <li>● Risque de perte de certains composés volatils</li> <li>● Encombrant et peu mobile</li> </ul>

- *Figure 1*  
Procédé de désalcoolisation via l'osmose inverse, avantages et inconvénients.



#04 | Suite de la page 11  
**L'IMPACT DES PROCÉDÉS DE DÉSALCOOLISATION  
SUR LES ROSÉS DE PROVENCE**

Les différentes expérimentations montraient la grande précision du traitement par osmoseur quant au degré d'alcool recherché. Des soucis d'oxydation avaient cependant été soulignés à l'époque (possiblement dus au transport). Analytiquement, l'effet de la désalcoolisation sur l'acidité totale a été mis en avant. Le traitement contribue à diminuer l'acidité totale des vins sans pour autant affecter leur pH.

On observe également une diminution des composés fermentaires proportionnelle à la diminution du degré d'alcool. Enfin, les résultats sensoriels convergent vers un même résultat : les modalités systématiquement préférées par les jurys sont celles issues de vendanges en sur-maturité puis abaissées de maximum 1,5 % par osmose inverse. Elles apparaissent moins chaudes et légèrement moins intenses que le vin non désalcoolisé sans que cela altère la qualité du Rosé.

## UN BILAN À RÉACTUALISER ET À APPROFONDIR

Ces essais démontraient déjà en 2005-2006 qu'il était intéressant de réfléchir conjointement aux maturités et à la désalcoolisation. Compenser l'appauvrissement des composés volatiles dû au procédé d'osmose via un travail sur la maturité polyphénolique semble pertinent.

Cependant, une désalcoolisation supérieure à 2 % dénature trop largement la qualité initiale du Rosé.

Il convient toutefois d'apprécier ces résultats en gardant en tête qu'ils proviennent d'un contexte climatique différent de celui d'aujourd'hui. De plus, des travaux autour de l'effet de la désalcoolisation sur les composés thiols ou encore des réflexions impliquant la notion d'assemblage pourraient compléter ces résultats de manière pertinente.

**Ainsi, des essais débiteront au Centre du Rosé dès cette campagne 2024 afin d'illustrer les possibilités et les impacts liés à l'utilisation de ces procédés sur les profils des Rosés de Provence.**

