ÉLABORATION DES ROSÉS

Garder la main sur le produit malgré l'effet climat

Les particularités œnologiques des derniers millésimes marqués par davantage d'hétérogénéité poussent les producteurs et les œnologues à toujours plus anticiper.

Les vins rosés de Provence restent un produit de terroir, mais aussi de plus en plus technologique dans la mesure où ceux qui l'élaborent souhaitent cadrer avec le marché. Toutefois, ce qui fait la particularité des derniers millésimes ne tient pas tant aux spécificités liées au raisin, mais plutôt à la gestion de l'hétérogénéité des parcelles. Les experts l'observent de manière récurrente ces dernières années. C'est bien cet aspect qui complique la tâche des producteurs, comme des œnologues.
Si chacun poursuit ses propres objectifs en matière d'élaboration des rosés, la clé de réussite des rosés de Provence repose pourtant sur trois axes principaux. Le premier d'entre eux est la couleur. "*Les objectifs de couleur sont de plus en plus pâles et de plus en plus standardisés*", constate Arnaud Morand. Ce dernier est consultant en Provence depuis 20 ans. Il est présent sur différents secteurs du Var et des Bouches-du-Rhône – Côtes de Provence, Coteaux Varois, Bandol, Sainte-Victoire, Pierrefeu – et participe à l'élaboration de plus de 300 000 hectolitres de rosé par millésime. Et chaque année, il découvre la complexité de ce vin de terroir unique et exigeant.
Le deuxième axe est le potentiel aromatique : en 20 ans, ces profils ont d'ailleurs profondément évolué. "*Dans les années 2000, nous étions plutôt sur des profils amyliques où l'effet du millésime, l'impact du raisin ou de la culture de la vigne étaient beaucoup moins importants. Les années 2010 ont ensuite vu l'apparition des thiols à grande échelle. Plus récemment, on recherche des profils complexes, certes plus intéressants, mais aussi plus difficiles à mettre en œuvre, et surtout complètement corrélés au millésime.*"
Enfin, toujours d'après Arnaud Morand, "*la perception de ce qu'est un rosé de Provence, pâle, aromatique avec des notions acidulées, de la rondeur et de la persistance*", est un troisième axe tout aussi important.

L'hétérogénéité a battu des records en 2019

S'il s'est déroulé dans de très bonnes conditions climatiques – malgré ses coups de chaleurs et ses manques d'eau –, le millésime 2019 a demandé beaucoup de précisions, et a fait surtout apparaître des hétérogénéités par secteur, par terroir, par parcelle, et même intra-parcellaire. "*Il devient de plus en plus difficile d'avoir une véritable visibilité sur le vignoble, de savoir ce que l'on a exactement dans sa parcelle, et d'en organiser les récoltes*", constate-t-il. D'où l'intérêt d'accorder une grande attention aux référentiels et contrôles de maturité pour organiser les apports, et anticiper cette hétérogénéité qui a, par exemple, battu des records en 2019.
Les producteurs ont fait avec "*des petites baies, colorées, riches en alcool et pauvres en azote ; et des journées chaudes de récoltes sur des secteurs plus tardifs*". Tout ceci a nécessité une remise en question sur l'organisation des vendanges, mais aussi une grande maîtrise en cave, avec des programmes de pressurage adaptés sur des baies petites et colorées ; avec des débourbages parfois délicats, en raison de la viscosité plus élevée des jus ; tout en maintenant une bonne gestion du froid, de l'oxygène et du SO_2.

Bernard Favre

S'il s'est déroulé dans de très bonnes conditions climatiques, le millésime 2019 a demandé beaucoup de précisions, et a fait surtout apparaître des hétérogénéités par secteur, par terroir, par parcelles, et même intra-parcellaires.

Anticiper la maturité et la couleur

La maturité est aussi un équilibre de plus en plus difficile à trouver. Trop élevée, elle générera, par exemple, plus d'arômes, mais plutôt des arômes confits, avec plus de couleur et plus d'alcool. Or, ce n'est pas du tout ce que veut le marché. D'autant plus que, difficulté supplémentaire, ces effets 'maturité' s'accompagnent aussi de plus en plus d'hétérogénéité. Comme l'observe Arnaud Morand, "*auparavant, on gérait des millésimes assez semblables, avec soit des sur-maturités, soit des sous-maturités. Aujourd'hui, à même date et même lieu, nous avons des parcelles de configuration complètement différentes*". La façon la plus évidente d'y pallier restent les contrôles de maturité à la parcelle et, parfois même, par morcellement de sa parcelle pour avoir une meilleure visibilité.
Autre facteur à maîtriser : la couleur, qui demande aussi de l'anticipation. Même si le travail de l'œnologue est d'agir sur les moûts, l'essentiel de la couleur se fait à la récolte. "*Sur cet aspect, les points clés sont donc liés aux cépages, plus ou moins riches en polyphénols ; au choix sur le rendement ; au niveau de maturité mais aussi température ; aux horaires de récolte, à la rapidité des chantiers, ou encore au transport. Parce que l'œnologie sur les rosés, c'est aussi beaucoup de logistique*", affirme l'expert.

Maîtriser aussi les arômes

Pour favoriser les composants clés de l'arôme des vins rosés dans les conditions de l'année, il y a aussi plusieurs pistes. Les thiols, par exemple, sont des précurseurs aromatiques que l'on trouve dans les cépages. Certains sont plus intéressants et plus riches que d'autres, et évoluent au cours de la maturation. "*Pour cette famille aromatique, on constate un pic, plutôt en début de maturation, ainsi qu'un degré maximal en fin de nuit, ce qui confirme que récolter en fin de nuit / début de matinée peut aussi être important sur ces notions d'arômes*", explique Arnaud Morand.
Ces précurseurs aromatiques sont aussi liés à la puissance azotée du millésime et au stress hydrique, qui leur sont particulièrement défavorables. Et, cette année, tout n'était pas forcément gagné sur le papier, même si visiblement le millésime s'est révélé plus beau qu'en 2018.
Pour compenser certaines tendances déficitaires du millésime, la pulvérisation foliaire azotée est une méthode utilisée pour booster un peu les raisins en arômes. La solution consiste à pulvériser sur le feuillage, au moment de la véraison, une solution riche en azote, ou riche en azote et en soufre, pour stimuler la plante. La méthode n'est pas nouvelle, mais a tendance à se généraliser aujourd'hui.
"*L'approche infrarouge est un autre outil en devenir, qui permettra de gommer les hétérogénéités par parcelle, en ayant la possibilité – grâce à des photos satellites – de faire des îlotages, des sélections parcellaires à très grande échelle.*" C'est d'ailleurs cette notion qui va très certainement conditionner les réussites des prochains millésimes, d'après l'expert. ■

Emmanuel Delarue

"On ne navigue plus à vue, mais à la cuve"

Pour les œnologues, la chromamétrie est devenue un outil vital pour l'élaboration des rosés. Leurs couleurs demandent de plus en plus de précisions, et cet outil – utilisé depuis une quinzaine d'années – permet de la mesurer très finement. D'une façon générale, ces analyses permettent d'observer que le millésime 2018 était, par exemple, plus pâle que le millésime 2019, en raison des petites baies et des températures élevées de récolte.
Véritable carte d'identité des moûts, la chromamétrie sert à cartographier et à caractériser la couleur de chaque moût. L'occasion de savoir ce que ces moûts donneront, afin de procéder, ou pas, à des corrections. Grâce à la méthode, "*on ne navigue plus à vue, mais on navigue à la cuve*", commente Arnaud Morand. Et au vu de la demande et de l'attente sur les rosés actuellement, sans compter les cours de ces appellations, les œnologues ne s'en remettent plus au hasard en matière de couleur avec cet outil précieux.

SYNDICAT DES VIGNERONS DES CÔTES DU RHÔNE

Des bouteilles timbrées !

Le Syndicat des Vignerons des Côtes du Rhône a officialisé son timbre de garantie destiné à identifier chaque bouteille venant de son appellation, à l'occasion de la dernière édition de Wine Paris. L'expérimentation avait été lancée l'an dernier. Ce timbre doit protéger les AOC de côtes-du-rhône des usurpations, mais aussi renseigner le consommateur.

"*Chaque timbre est unique, il est indéchiffrable et infalsifiable. Il porte un QR code, qui, une fois scanné avec un smartphone, fait apparaître un numéro qui doit être identique à celui qui est inscrit sur le timbre*", a expliqué Philippe Pellaton, président du syndicat, en février dernier à l'occasion du salon Wine Paris. Dans le cas contraire, le consommateur est invité à envoyer une alerte au producteur, avec une photo de la bouteille par exemple. Les contrefaçons de vins et spiritueux bénéficiant d'une indication géographique entraînent une perte annuelle de 2,7 milliards d'euros (Mrds €), dont 235 M€ en France, selon une étude de l'Office de l'UE pour la propriété intellectuelle, citée par le syndicat. Soit 6 000 emplois directs et plus de 38 000 emplois indirects échappant à l'économie des vins et spiritueux. Ainsi, pour le syndicat, il s'agissait "*de trouver un dispositif de lutte contre la contrefaçon simple, efficace et peu coûteux*".

Une mine d'informations

Le syndicat a fait appel pour réaliser ce projet à la société Tesa Scribos, spécialisée dans le marquage digital des produits. Le timbre de garantie des côtes-du-rhône permet aussi de communiquer avec le consommateur. En effet, après avoir authentifié le vin, ce dernier peut accéder à différentes informations : fiche-produit, site internet de l'entreprise, site internet des côtes-du-rhône, jeu concours, information sur les calories, sur la démarche environnementale. Il peut même envoyer un message directement au producteur.
Le syndicat compte exploiter un autre volet de ce dispositif de traçabilité : obtenir une vision précise en temps réel du marché des côtes-du-rhône dans le monde. "*Grâce au scan des consommateurs, le syndicat sera informé du lieu où se situe le produit et pourra connaître avec précision les pays et régions dans lesquels sont consommés les vins des Côtes du Rhône*", indique le syndicat, qui précise que chaque producteur pourra connaître les lieux de consommation de ses produits. "*Nous ferons le bilan dans quelques temps, mais je demeure persuadé qu'il constitue un avantage concurrentiel très important pour les AOC des Côtes du Rhône*", poursuit Philippe Pellaton.

DR

Ce timbre de garantie permet également aux vignerons d'éviter un alourdissement considérable des contre-étiquettes. Au-delà, il apporte au consommateur des informations plus générales sur l'appellation.

Le timbre est désormais opérationnel, il peut être utilisé pour les AOC Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages et les Crus des Côtes du Rhône. Un certain nombre d'entreprises (Maison Sinnae, Domaine Denis Alary, Union Rhonéa) ont déjà ou vont le mettre en place sur certaines de leurs cuvées. ■

Actuagri & Céline Zambujo