



Avec la chromamétrie, il est possible de fournir une définition normée de la couleur pour les rosés.

NOUVEAUTÉ / La chromamétrie est un outil prédictif de la couleur utilisé au cours de l'élaboration des rosés. Nouvelle analyse proposée par l'ICV.

Définir la couleur des rosés par chromamétrie

La couleur est aujourd'hui l'un des premiers critères d'achat des vins rosés. Sa maîtrise est donc un atout particulièrement important pour répondre aux attentes des acheteurs et consommateurs », indique Christian Sapin, directeur de l'ICV Vallon-Pont-d'Arc. Dans ce sens, le groupe ICV utilise désormais la chromamétrie. Cette technique traduit exactement la vision d'un œil moyen et élimine la subjectivité liée aux personnes et aux conditions de la dégustation (éclairage). Elle permet de comparer un échantillon par rapport à un standard et mesure les différences ou les évolutions. Chaque couleur est un point unique dans un espace colorimétrique, elle est caractérisée par des coordonnées en 3D, les indices « L » (luminosité ou brillance), « a » (intensité du rouge, axe rouge/vert) et « b » (intensité du jaune, axe jaune/bleu). La chromamétrie fournit donc une définition normée de la couleur.

Cette technique vient en complément des densités optiques (DO420, DO520, DO620), à partir desquelles on peut déterminer l'intensité colorante (DO 420 + 520 + 620) et la nuance, (DO 420/DO 520). L'ICV caractérise ainsi la couleur des rosés par classes : gris, clair, moyen, foncé. « Cette mesure est une réelle avancée dans la maîtrise de la couleur finale des vins. Parce qu'elle dépend de nombreux paramètres, principalement du cépage, du mode d'extraction, de la durée et de la température de macération, du mode d'élaboration et de conservation. Elle permet en effet de chiffrer précisément les objectifs de produits et d'adapter en conséquence les itinéraires techniques en cave », indique Christian Sapin. Dès lors que les objectifs couleur ont été fixés précisément, il est ainsi possible de mettre en œuvre les intrants et pratiques œnologiques adaptés, comme les collages, les assemblages... ■

FELCO
SWISS MADE

Passez à la vitesse supérieure

FELCO 801

Sécateur électroportatif
Spécial vigne



- ✓ Tracteurs BCS
- ✓ Pulvérisateurs IDEAL
- ✓ Tronçonneuses STIHL

TOURNON MOTOCULTURE
15 avenue de Provence
07300 Saint Jean-de-Muzols
04 75 08 70 68

Marchés

ÉTUDE / Le profil du consommateur de vin bio

Le profil type du consommateur de vin bio est surtout masculin, d'âge mûr (plus de 45 ans) et ayant au moins un diplôme de bac + 3. C'est ce que révèle une étude Ipsos-CGI pour l'association interprofessionnelle SudVinBio et pour la marque régionale Sud de France, présentée le 15 octobre par SudVinBio. Un Français sur trois consomme régulièrement ou de temps en temps du vin bio, selon l'étude. Dans cette catégorie, la répartition par sexe donne 56 % d'hommes. Par âge, la répartition donne 47 % de plus de 45 ans, 33 % de moins de 34 ans (contre 25 % chez les consommateurs de vin conventionnel). La répartition socio-professionnelle donne 19 % de cadres et autant de « professions intermédiaires » (entre les cadres et les agents d'exécution, ouvriers ou employés), 20 % d'employés, 15 % d'ouvriers, mais 2 % seulement d'agriculteurs. Les retraités ne sont que 4 %. ■

ŒNOLOGIE / Afin de réduire le taux de sulfites dans les vins, le groupe ICV (Institut coopératif du vin) propose, au cours de la fermentation, le dosage de l'éthanal.

Supprimer l'éthanal pour réduire les sulfites dans le vin

Depuis quelques années, de nombreux vignerons et caves coopératives souhaitent réduire le taux de sulfite dans leurs vins. Effet de mode ou réelle prise de conscience, le débat est lancé. « C'est une véritable tendance aujourd'hui. Depuis l'obligation, en 2005, de l'étiquetage de la mention "contient des sulfites" sur les bouteilles de vins, les vignerons souhaitent en diminuer le taux », indique Christian Sapin, directeur de l'ICV Vallon-Pont-d'Arc. Produit reconnu comme allergène (d'où la mention obligatoire de l'étiquetage), le SO₂ est largement employé pour ses propriétés antiseptiques, anti-oxydantes et anti-oxydasiques. Comment alors en diminuer le taux, tout en conservant ces propriétés ? Depuis la campagne 2013, le Centre œnologique de l'ICV Vallon-Pont-d'Arc propose à ses clients vignerons indépendants et caves coopératives une nouvelle méthode de dosage enzymatique et apporte le conseil adapté sur la façon de diminuer la concentration d'éthanal dans le vin. « Ce composé chimique est issu de la fermentation des sucres par les levures qui, dans la première moitié de la fermentation alcoolique (phase exponentielle ou de croissance) en produisent des quantités variables en fonction de la souche dominante. Dans la deuxième moitié, ces mêmes levures re-consomment une grande partie de leur propre production. La cinétique de production est bien sûr fonction du niveau de sulfitage initial et des quantités d'oxygène dissout dans le vin. Toutes les levures n'en produisent pas les mêmes quantités (20 à 80 mg/l). Une des propriétés de l'éthanal est de fixer le SO₂, rendant alors les propriétés évoquées plus haut de celui-ci inactives », indique Christian Sapin. Avant d'expliquer : « Lorsqu'on réalise un sulfitage (pour maintenir un minimum de SO₂ libre) : plus on aura d'éthanal libre, plus il fixera le SO₂. Par conséquent, on augmentera le taux de SO₂ total dans le vin, sans pour



Christian Sapin, directeur de l'ICV Vallon-Pont-d'Arc, indique que pour avoir un taux de SO₂ total le plus faible possible, tout en conservant ses propriétés antiseptiques, il faut réduire l'éthanal dans le vin.

autant dégager une fraction suffisante de SO₂ libre pour protéger le vin. » Conclusion : pour avoir un taux de SO₂ total le plus faible possible tout en conservant une bonne efficacité, il faut réduire au maximum l'éthanal présent dans le vin. Pour cela, l'ICV suggère deux méthodes : soit en réalisant un barbotage à l'azote, très rapide (3 s/hl à 3 bars à 20,1 °C), résultats mesurables dans les heures qui suivent, ou en pratiquant un élevage sur lies fines, (levures et bactéries lactiques). Celles-ci ont en effet la capacité de fixer l'éthanal. « Mais cette technique est assez longue dans le temps. Il faut compter minimum trois semaines pour constater une réduction significative », précise Christian Sapin. Il faut aussi que les viticulteurs et les vinificateurs veillent à limiter la formation de l'éthanal en évitant de laisser les jus en contact avec l'oxygène (protection dès la parcelle et à la réception). Le directeur de l'ICV souligne également le travail collaboratif entre le groupe ICV, Lallemand, SupAgro et l'INRA qui a débouché sur la mise au point et la production d'une levure « Okay », faible productrice d'éthanal, avec un faible besoin en azote, une bonne résistance aux températures extrêmes et favorable à la malo-lactique. Cette levure vient d'être mise sur le marché pour ces vendanges 2013. ■