

**INFLUENCE DE LA DATE DE  
RECOLTE  
SUR LA QUALITE DES VINS ROSES**

# INFLUENCE DE LA DATE DE RECOLTE SUR LA QUALITE DES VINS ROSES

## RESUME

Afin d'obtenir un vin rosé de qualité, le choix de la date de récolte revêt une importance primordiale pour garantir au produit un équilibre gustatif et aromatique optimum.

Pour mieux cerner cet équilibre, le C.I.V.A.M. de la Région Corse a réalisé durant 4 millésimes (86 à 89) des essais dates de récolte sur les variétés Niellucciu, Sciaccarellu, Grenache et Cinsault, cultivés en Corse.

Il semble qu'une vendange relativement précoce, récoltée à 11,5 - 12,0 % vol. en puissance, permette de se situer proche du maximum aromatique et d'être à l'équilibre gustatif optimum tout en respectant la législation en vigueur. Une telle vendange, dans nos conditions d'essais, donne naissance à des vins titrant 12,0 - 12,6 % vol. acquis.

En effet, l'on constate que :

\* au niveau analytique, plus la vendange est tardive :

+ plus l'acidité totale et la concentration en acide tartrique diminuent,  
+ plus l'extrait sec, la teneur en glycérol, le pH et le titre alcoométrique augmentent,  
+ par contre, la fermentescibilité du moût (durée des fermentations alcooliques) et les concentrations en acides citrique, L. lactique et L. malique ne semblent pas évoluer en fonction de la date de récolte.

\* au niveau organoleptique, les vins issus des premières récoltes ont été, le plus souvent, préférés ainsi que l'équilibre moyen suivant :

$$\begin{aligned} 12,20 \text{ \% vol.} < \text{degré acquis} < 12,70 \text{ \% vol.} \\ 3,50 \text{ g/l H}_2\text{SO}_4 < \text{acidité totale} < 4,00 \text{ g/l H}_2\text{SO}_4 \\ 3,00 < \text{pH} < 3,25 \end{aligned}$$

Malgré un équilibre gustatif moins intéressant (comparativement aux essais préférés), il a été globalement remarqué, d'un point de vue aromatique, un très haut niveau qualitatif des produits issus des autres dates de récolte. Cela confirme également les très bonnes potentialités de nos variétés locales (Niellucciu en pressée directe et Sciaccarellu en saignée) pour donner, notamment, des vins rosés de grande qualité.

## MOTS CLEFS

Date de récolte, arômes, Niellucciu, Sciaccarellu, Grenache, Cinsault.

\*\*\*\*\*

# **INFLUENCE DE LA DATE DE RECOLTE SUR LA QUALITE DES VINS ROSES**

## **SOMMAIRE**

<b>RESUME, MOTS CLEFS</b>	<b>P. 1</b>
<b>ABREVIATIONS</b>	<b>P. 3</b>
<b>I - THEME DE L'ESSAI</b>	<b>P. 4</b>
<b>II - METHODOLOGIE</b>	<b>P. 4</b>
<b>III - CONDITIONS DE VINIFICATIONS</b>	<b>P. 6</b>
A - Les vendanges	
B - Les vinifications	
C - Les fermentations alcooliques	
D - Analyses après fermentation alcoolique	
E - Analyses après passage au froid	
<b>IV - ANALYSES</b>	<b>P. 12</b>
A - Paramètres généraux	
B - Paramètres relatifs à l'acidité	
C - Paramètres relatifs aux cations fer et cuivre	
D - Paramètres relatifs à la couleur et aux polyphénols	
E - Conclusion	
<b>V - DEGUSTATIONS</b>	<b>P. 15</b>
<b>CONCLUSION GENERALE ET DISCUSSION</b>	<b>P. 19</b>
<b>BIBLIOGRAPHIE</b>	<b>P. 21</b>
<b>ANNEXES</b>	<b>P. 22</b>

-----

## LISTE DES ABREVIATIONS

- **L.S.A.** : levure sèche active,
- **T.H.K.** : bitartrate de potassium,
- **F.A.** : fermentation alcoolique,
- **F.M.L.** : fermentation malolactique,
- **A.T.** : acidité totale,
- **A.V.C.** : acidité volatile corrigée,
- **A.V.N.C.** : acidité volatile non corrigée,
- **S.** : sucres,
- **d.** : densité,
- **Rdt.** : rendement,
- **D.O.** : densité optique,
- **P.C.** : produit de concentration,
- **T.S.** : température de saturation.

\*\*\*\*\*

# INFLUENCE DE LA DATE DE RECOLTE SUR LA QUALITE DES VINS ROSES

**Cépages** : Sciaccarello N. (Sciaccarellu), Nielluccio N. (Niellucciu),  
Grenache N., Cinsault N.

**Millésimes** : 1986, 1987, 1988, 1989.

## I - THEME DE L'ESSAI

Déterminer, si possible, une date de récolte optimum afin d'obtenir des vins rosés de haute qualité. Définir l'influence du niveau de maturation sur les qualités organoleptiques et physico-chimiques de ces vins.

## II - METHODOLOGIE

Pour cela nous avons réalisé durant 4 années consécutives pour le cépage Sciaccarellu (86, 87, 88, 89), 3 années pour le cépage Niellucciu (87, 88, 89), et une année pour les cépages Grenache et Cinsault (1987), l'expérimentation décrite dans le tableau page suivante.

## **SCHEMA DE VINIFICATION**

### **III - CONDITIONS DE VINIFICATION**

#### **A - LES VENDANGES**

(les caractéristiques des parcelles de prélèvement sont fournies en annexe A)

Les paramètres analytiques à la vendange (après débouillage) de ces différents essais sont fournis en annexe N° 1.

On notera d'une façon générale les progressions des degrés alcooliques en puissance et des pH, ainsi que les diminutions des acidités totales en fonction de la date de récolte traduisant l'avancement de la maturation.

- Les titres alcoométriques en puissance atteints furent satisfaisants en relation avec le thème de l'essai.
- Les acidités totales furent moyennes à basses (dernière récolte), pouvant parfois entraîner une acidification (autorisée dans notre région- zone CIII<sub>b</sub> - à raison de 150 g/Hl d'acide tartrique). Ces valeurs sont celles habituellement rencontrées dans notre région. Signalons toutefois les niveaux supérieurs atteints en 1987 (année de forte sécheresse : effet de concentration), ainsi que l'évolution inverse du Cinsault 1987 pour lequel l'acidité totale croît en fonction de la date de récolte (effet de la surmaturation : concentration) alors que les pH suivent une évolution normale.
- Les pH furent, d'une façon générale, corrects à, parfois, élevés (dernières récoltes).

Nous vous rappelons succinctement les conditions climatiques de ces 4 millésimes.

- 1986 : année humide, alimentation hydrique normale, pluies en juillet, fort rendement en jus.
- 1987 : année de forte sécheresse (5 mois sans pluies). Pluies diluviennes début octobre.
- 1988 : alimentation hydrique normale.
- 1989 : sécheresse marquée en été. Pluies début septembre.

## **B - LES VINIFICATIONS**

Les schémas de vinification suivis ont été ceux énoncés précédemment.

Ils ont été choisis en fonction des études précédemment effectuées (comparaison pressurage direct - saignée en vue d'obtenir des vins rosés de qualité appliquée aux cépages Sciaccarellu et Niellucciu- Etude CIVAM à publier)(4, voir biblio.). Les cépages Cinsault et Grenache, faiblement ou moyennement riches en matière colorante, ont été vinifiés par la technique de la saignée.

Remarque : On peut noter que les durées de macération furent variables selon les dates de récolte : les récoltes plus précoces (moins riches en matière colorante - anthocyanes)(5) nécessitèrent des durées de macération supérieures aux récoltes plus tardives afin d'obtenir un niveau de coloration quasi similaire. Ces durées de macération furent aussi variables selon les millésimes : ainsi en 1987, année de forte sécheresse, avec une matière première à faible rendement en jus et riches en matières colorantes, les durées de macération furent bien plus courtes afin d'obtenir la couleur souhaitée, coloration que l'on désire constante d'un millésime à l'autre (suivi de qualité dans la production).

A ce niveau, notons la difficulté à déterminer la durée de macération. En effet, outre la couleur rosée souhaitée qui peut être très variable selon le produit désiré (de gris pâle à rouge léger), la matière colorante va subir différentes actions qui vont influencer sur sa concentration et son intensité :

- diminution due à la fermentation alcoolique (précipitations, fixations sur les levures, etc...).
- diminution due à la fermentation malolactique quand elle est recherchée (modification du pH du milieu, fixation sur les bactéries, etc...).
- diminution de l'intensité colorante due aux différents sulfites : fin fermentation alcoolique, fin fermentation malolactique, soutirages, mise en bouteille, etc...(action décolorante du SO<sub>2</sub> : action réversible en partie).
- diminution due aux diverses précipitations de la matière colorante dans le temps :
  - \* précipitations de la matière colorante présente sous forme colloïdale (peu stable).
  - \* précipitations lors du passage au froid (adsorption sur la crème de tartre, action du froid).
  - \* précipitations dues aux phénomènes de vieillissement (polymérisation, floculation, sédimentation des molécules).
- diminutions dues aux divers traitements de stabilisation (collage, filtration, passage au froid).

Enfin, après mise en bouteille, 2 phénomènes essentiellement vont influencer sur la couleur (intensité colorante - teinte - nuance - concentration) :

- 1) Diminution de la concentration en SO<sub>2</sub> libre qui va entraîner une augmentation de l'intensité colorante (effet inverse du sulfitage).
- 2) Diminution de la nuance rouge du vin (DO<sub>520</sub>) et augmentation de la nuance jaune (DO<sub>420</sub>) issues des phénomènes liés au vieillissement des vins.

Par la suite, éventuellement, polymérisation, floculation, sédimentation de la matière colorante.

Comme on peut le voir, il est peu aisé, à partir d'un moût de prévoir le "niveau coloré" souhaitable à atteindre afin d'obtenir la couleur désirée en vin fini, tout en sachant qu'il semblerait que selon les millésimes cette matière colorante ait tendance à évoluer de façon parfois différente (plus ou moins stable, plus ou moins sensible à l'effet du SO<sub>2</sub>, etc...).

<b>DUREE DE MACERATION AVANT SAIGNEE</b>			
<b>SCIACCARELLU</b>	1989	1ère récolte	14 heures
	1989	2ème récolte	8 heures
	1989	3ème récolte	8 heures
<b>SCIACCARELLU</b>	1988	1ère récolte	4 heures
	1988	2ème récolte	6 heures
	1988	3ème récolte	9 heures
<b>SCIACCARELLU</b>	1987	1ère récolte	4 heures
	1987	2ème récolte	2 heures
	1987	3ème récolte	1 heure
<b>SCIACCARELLU</b>	1986	1ère récolte	9 heures
	1986	2ème récolte	3 heures
<b>GRENACHE</b>	1987	1ère récolte	14 heures
	1987	2ème récolte	5 heures
	1987	3ème récolte	2 heures
<b>CINSAULT</b>	1987	1ère récolte	6 heures
	1987	2ème récolte	2 heures
	1987	3ème récolte	1 heure

Bien que le problème soit complexe, il serait intéressant de mettre en place certaines études afin de trouver des moyens d'aide pour le vinificateur, autre que son expérience propre, quant au choix de la durée de macération.

Les durées de macération (Cf. tableau ci-dessus) pour nos cépages sont assez courtes à très courtes (de 14 heures à 1 heure). Après des durées de contact jus - pellicules aussi courtes des problèmes à l'écoulage peuvent être rencontrés (non formation du gâteau de marc). L'utilisation de grilles perforées au fond des cuves, de cages d'égouttage (presseur ou égouttoir, etc...) peuvent permettre d'obtenir des volumes de jus satisfaisants, tout en pensant à éviter de triturer trop fortement le reste de la vendange souvent destiné à la vinification en rouge.

Lors de l'écoulage des jus de macération (saignée), il ne faudra pas négliger les phénomènes d'autopressurage de la vendange, surtout pour les cuves de grande capacité, entraînant une augmentation de l'intensité colorante.

## **C - LES FERMENTATIONS ALCOOLIQUES**

Les suivis de fermentation alcoolique (densité, température en fonction du temps) sont fournis en annexe N° 2.

A noter que, d'une façon générale, des courbes d'allures sigmoïdales furent suivies jusqu'à épuisement des sucres (sucres < 2g/l).

Les durées de F.A. furent correctes, de 7 à 30 jours en moyenne (F.A. thermorégulées à 18-20°C), exception faite du millésime 1987 (forte sécheresse - année avec de nombreux problèmes fermentaires) pour lequel, quel que soit le cépage, les durées de F.A. furent bien plus longues avec de nombreux arrêts de fermentation nécessitant la préparation de levains acclimatés et adaptés au milieu (6). Après incorporation les F.A. ont pu s'achever totalement.

Nous n'avons pas observé de différences de fermentescibilité entre les différentes dates de récolte. La date de récolte n'influe pas sur la durée des F.A.

Un ajout de thiamol (20 g/Hl) a systématiquement été pratiqué (87,88,89) au vue des problèmes fermentaires nombreux rencontrés sur rosé au CIVAM.

Les fermentations furent thermorégulées (18 - 20° C) jusqu'à une densité voisine de 1005, puis les bonbonnes furent laissées à température ambiante.

## **D - ANALYSES APRES FERMENTATION ALCOOLIQUE**

Les bilans analytiques effectués après F.A. nous permettent de visualiser (voir annexe N° 1) :

- l'achèvement des F.A. (sucres < 2 g/l)
- des teneurs en SO<sub>2</sub> libre (> 25 mg/l) et total permettant d'assurer une bonne stabilité microbiologique au produit.
- des teneurs en acidité volatile faibles exceptés 3 essais: Niellucciu 1ère récolte 1987, Cinsault 2ème récolte 1987, Grenache 3ème récolte 1987. Tous issus du millésime 1987 qui fut très difficile au niveau fermentaire. Ces problèmes de fin de F.A. languissantes s'accompagnant souvent de montée significative de l'acidité volatile, il convient lors de tels problèmes de surveiller l'évolution de ce paramètre (en cas d'élévation de l'acidité volatile, un sulfitage à raison de 3-4g/Hl, accompagné d'un soutirage et d'un relevurage sont nécessaires).

- les pH et les acidités totales sont variables, leurs évolutions lors de la F.A. sont difficiles à prévoir. Toutefois l'ordre observé en moût semble assez respecté en vin nouveau : montée des pH et diminution des acidités totales en fonction de la date de récolte. Les différences d'acidité totale furent moins marquées qu'en moût (moyennement issu de la F.A.).
- les F.M.L. n'étaient pas recherchées et furent bloquées (SO<sub>2</sub> libre > 25 - 30 mg/l-Hygiène).
- les degrés alcooliques acquis traduisent l'avancement de la maturation. A titre indicatif voici les rendements fermentaires pour ces différents essais, calculés selon :

$$\text{Rendement fermentaire} = \frac{\text{degré en puissance} \times 17}{\text{degré réel acquis}^*}$$

\* analyse effectuée après mise en bouteille.

### RENDEMENTS FERMENTAIRES

Rendement fermentaire moyen = 16,25

Pour des vinifications en rosé thermorégulées, levurées, etc..., le rendement est plus proche de 16 - 16,5 g/l de sucres, pour 1 degré acquis, que de 17 - 17,5 g/l.

## **E - ANALYSES APRES PASSAGE AU FROID**

D'une façon générale nous pouvons observer lors de la stabilisation tartrique (voir annexe N° 1) une diminution des acidités totales (de 0,5 à 1 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> pour nos vins, entre le vin nouveau et le vin en sortie de traitement) et des pH, suite aux précipitations tartriques.

Les niveaux atteints peuvent parfois être très bas, une acidification (autorisée dans notre région à la dose de 250 g/Hl d'acide tartrique. Zone CIII<sub>b</sub>) sera éventuellement nécessaire. Elle devra impérativement être effectuée avant stabilisation tartrique et, si possible en évitant des doses supérieures à 100-125 g/Hl d'acide tartrique (2) (6) (7).

-----  
=====

## IV - ANALYSES

Un an après fermentation alcoolique, un bilan analytique fut effectué. Les résultats annuels sont regroupés en annexe N° 3.

On notera que :

**A - Paramètres généraux** (tenue à l'air, SO<sub>2</sub> libre et total, sucres, glycérol, densité, extrait sec, titre alcoométrique) :

- \* toutes les tenues à l'air sont bonnes.
- \* les teneurs en SO<sub>2</sub> libre et total (exceptés les rosés de Sciaccarellu 1986) sont correctes.
- \* l'extrait sec semble croître en fonction de la date de récolte (6 essais sur 9), la dernière date de récolte (8 fois sur 9) ayant les teneurs les plus élevées en extrait sec.
- \* les teneurs en glycérol semblent croître en fonction de la date de récolte (7 essais sur 9), la dernière date de récolte ayant les teneurs les plus élevées. Ces teneurs peuvent être mises en relation avec les teneurs initiales en sucres (8), toutes les conditions de vinification étant identiques au sein d'un même essai (levurage, température, etc...). Cette observation rejoint celle qui avait déjà été émise (3). Plus la teneur initiale en sucre est élevée, plus la teneur en glycérol sera forte.
- \* les titres alcoométriques sont croissants de la première à la dernière date de récolte.

**B - Paramètres relatifs à l'acidité :**

\* acidités totales : elles sont globalement décroissantes de la première à la dernière date de récolte (exception faite du rosé de Cinsault 1987 - Cf paragraphe précédent), les écarts étant moins marqués qu'en moût (nivellement par la F.A.). Ces valeurs sont moyennes à faibles, le millésime 1987 enregistrant les teneurs les plus élevées. Des acidités totales comprises entre 3 et 4 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> permettent d'obtenir un produit équilibré dans notre région et pour nos cépages (valeurs moyennes 3,4 à 3,6 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>).

\* pH : Ils sont croissants de la première date de récolte à la dernière. Après passage au froid (diminution du pH), ils sont globalement satisfaisants, seules les dernières dates de récolte enregistrent parfois des valeurs quelque peu élevées pour des vins rosés entraînant une certaine mollesse, lourdeur gustative.

\* fermentations malolactique : elles furent volontairement bloquées (10).

\* acide citrique et acide L. lactique : les teneurs sont normales pour des vins n'ayant pas effectués leur F.M.L. Elles sont identiques quelle que soit la date de récolte et comparables d'un millésime à l'autre (acide L. lactique < 0,1 g/l, acide citrique = 0,2 g/l).

\* acide L.malique : les teneurs sont assez constantes quelle que soit la date de récolte. A ce niveau de maturation (1ère récolte aux environs de 11,5 % vol. en puissance) les teneurs en acide L. malique sont déjà très faibles (de 1 à 2 g/l), l'évolution de ce paramètre (5) est alors quasi-nulle dans notre région (atteinte du plateau dans la courbe de dégradation de l'acide malique en fonction du temps) .

\* acide tartrique : les teneurs sont globalement décroissantes de la 1ère date de récolte à la dernière date de récolte. Les 1ères récoltes (7 fois sur 9) ayant les teneurs les plus élevées, les dernières (7 fois sur 9) les plus faibles. Cette évolution n'est probablement que peu liée à la composition de la matière première (faible évolution de la concentration en acide tartrique en fin de maturation)(5) mais certainement due à des précipitations accrues lors de la stabilisation tartrique liées à l'évolution des titres alcoométriques acquis (diminution de la solubilité du T.H.K. en fonction du titre alcoométrique). Cette observation rejoint celle déjà émise (3).

\* potassium : aucune tendance particulière ne se dégage. Les teneurs sont variables.

\* stabilité tartrique : rappelons que les vins de 1986 n'ont pas subi de traitement spécifique de stabilisation, alors que ceux de 1987,88 et 89 ont subi une stabilisation par le traitement dit de "contact". Tous les vins traités sont stables (T.S. < 14,5°C) après 2-3-4 ans de stockage en cave à 10-12°C, les vins non traités présentèrent après 2 ans des cristaux de T.H.K. (T.S. = 20°C). Ceci est en accord avec les conclusions déjà émises (1), et globalement en accord avec les conclusions I.T.V. (9) bien que 2 vins aient des TS > aux T.S. limites annoncées et soient stables.

\* acidités volatiles corrigées : elles sont globalement faibles et correctes exceptées pour les essais 87 de Cinsault rosé 2ème récolte et Grenache rosé 3ème récolte. Il faudra en tenir compte lors de l'analyse des dégustations.

#### **C - Paramètres relatifs aux cations Fer et Cuivre :**

Les teneurs sont faibles et correctes quels que soient les essais et inférieures aux seuils limites donnés pour le risque de casse : (Fer) < 10 mg/l, (Cuivre) < 1 mg/l.

#### **D - Paramètres relatifs à la couleur et aux polyphénols :**

Très peu de conclusions peuvent être issues de ces mesures, en effet, les durées de macération variables selon les dates de récolte entraîneront à elles seules des variations importantes de composition des moûts, qui nous empêche de donner des "règles" d'évolution de ces paramètres en fonction de la date de récolte. De plus, tous les phénomènes pouvant intervenir sur la matière colorante et son intensité colorante (Cf. page 7) énoncés précédemment entraînent des modifications qui sont difficilement normalisables d'un essai à l'autre.

Toutefois, toutes ces valeurs sont normales et correctes, classiques dans le but d'élaborer un vin rosé de couleur rose saumon à rose léger (10 mg/l < anthocyanes < 26 mg/l) sans astringence notable (DO<sub>280</sub> < 13) .

## **E - CONCLUSIONS RELATIVES AUX PARAMETRES ANALYTIQUES :**

L'avancement de la date de récolte se traduit au niveau des vins par :

- une diminution de l'extrait sec, de la teneur en glycérol, du pH et du titre alcoométrique.

- une augmentation de l'acidité totale, de la concentration en acide tartrique.

Par contre la date de récolte ne semble pas (ou peu) influencer sur la fermentescibilité du moût (durée de F.A.), sur les concentrations en acides citrique, L. lactique et L. malique (cas de vendanges récoltées avec un titre alcoométrique en puissance supérieur à 11-11,5 % vol.).

-----

## **V - DEGUSTATIONS**

Ces échantillons ont été dégustés après clarification-stabilisation-mise en bouteille par un jury composé de viticulteurs, oenologues et techniciens à la Station d'expérimentation viti-vinicole de San Giuliano. Ces dégustations eurent lieu environ 6 mois après vinification. Les résultats sont fournis dans les tableaux, pages suivantes, et les fiches moyennes de dégustation figurent en annexe N° 4.

On peut noter que les vins préférés correspondaient à l'équilibre suivant :

		<b>DEGRES</b>	<b>ACIDITE TOTALE</b>	<b>PH</b>
<b>SCIACCARELLU</b>	1986	11,10	3,80	3,25
<b>SCIACCARELLU</b>	1987	12,60	4,10	2,94
<b>SCIACCARELLU</b>	1988	12,75	2,95	3,42
<b>SCIACCARELLU</b>	1989	12,10	4,15	3,19
<b>NIELLUCCIU</b>	1987	14,00	3,50	3,33
<b>NIELLUCCIU</b>	1988	12,60	3,25	3,38
<b>NIELLUCCIU</b>	1989	12,30	3,60	3,02
<b>CINSAULT</b>	1987	11,80	3,65	3,00
<b>GRENACHE</b>	1987	13,30	3,90	3,14
		<b>Degré moyen: 12,50</b> <b>Acidité totale moyenne: 3,65</b> <b>PH moyen: 3,18</b>		

Il semble donc que l'équilibre gustatif préféré par les dégustateurs soit (en moyenne) :

$$\begin{aligned} 12,20 < \text{degré acquis} < 12,75 \\ 3,50 \text{ g/l H}_2\text{SO}_4 < \text{acidité totale} < 4,00 \text{ g/l H}_2\text{SO}_4 \\ 3,00 < \text{PH} < 3,25 \end{aligned}$$

N.B. : cet équilibre est sensiblement identique à celui énoncé pour les vins blancs de Vermentinu (3).

Au niveau aromatique, il a souvent été remarqué un très haut niveau qualitatif des produits avec, cependant, apparition d'une certaine lourdeur pour les récoltes plus tardives.

Toutefois, il convient de préciser que, même si les jurys de dégustation ont exprimé cette préférence, les vins rosés issus de maturité différente n'ont pas été mal jugés : l'équilibre gustatif était moins intéressant (plus vif ou trop mou, trop brûlant ou trop maigre) que l'essai préféré mais l'examen olfactif d'une façon générale restait intéressant. Les cépages locaux Niellucciu (très aromatique : framboise - groseille - amylique) et Sciaccarellu (moins exubérant, peut être plus fin) ainsi que le Grenache sont d'excellents cépages en vue d'élaborer des vins rosés de haute qualité (aromatique, puissant, rond, équilibré). Il semblerait que la Corse bénéficie d'un encépagement et de terroirs particulièrement propices à l'élaboration de vins rosés de haute lignée à condition, bien sûr, de jouir d'une bonne technicité.

## CONCLUSION GENERALE ET DISCUSSION

Le choix de la date de récolte en vue d'obtenir un vin rosé de qualité revêt une importance primordiale afin de garantir au produit un équilibre gustatif et aromatique optimum.

Après 4 années d'expérimentation, avec des cépages différents, il ressort que l'équilibre gustatif à rechercher (en vin fini) soit :

$$\begin{aligned} 12,2 \text{ \% vol.} < \text{degré acquis} < 12,7 \text{ \% vol.} \\ 3,5 \text{ g/l H}_2\text{SO}_4 < \text{acidité totale} < 4,0 \text{ g/l H}_2\text{SO}_4 \\ 3,00 < \text{pH} < 3,25 \end{aligned}$$

Afin d'obtenir ce type de produit et en se basant sur un rendement fermentaire de 16,25 g/l de sucre pour 1 % acquis, il s'agirait, comme pour les vins blancs de Vermentinu, de récolter ces cépages à 11,5 - 12 % vol. en puissance (réfractomètres basés sur 17 g/l - 1 % vol.). Ce qui permettrait ainsi de :

- respecter la législation en vigueur,
- d'être à l'équilibre gustatif optimum,
- de se situer proche du maximum aromatique.

Une récolte titrant 11,5 - 12 % vol. en puissance, dans nos conditions de vinification (débourbage, levurage, thermorégulation,...) donnent naissance à des vins titrant 12,0 - 12,6 % vol. acquis.

Dans le cas d'obtention de rosés par pressurage direct (technique similaire à la vinification en blanc), ce type de protocole peut être mis en place sans problème [une récolte plus précoce pour les rosés (11,5 - 12) ; une récolte plus tardive pour les rouges (à déterminer selon les cépages)].

Dans le cas de rosés obtenus par saignée se pose le problème de la valorisation du reste de la vendange. En effet, une vendange titrant 12 % vol. en puissance donnera naissance à un vin rouge proche de 11,3 - 11,5 % vol. acquis (rendement fermentaire en rouge = 18 g/l - 1 % vol.), inapte à faire en l'état un grand vin rouge. L'utilisation d'un pressoir à maie fermée, ou d'un égouttoir peut permettre une meilleure extraction des jus et ainsi récupérer un volume de jus équivalent à celui du pressurage direct. Ainsi le problème de la transformation du reste de vendange ne se poserait-il plus (absence de jus). Un autre cas de figure pouvant solutionner ce problème est l'utilisation conjointe des 2 techniques : pressurage direct et saignée. Il s'agira alors de faire une macération plus courte qu'habituellement, de récupérer les jus de saignée (moins colorés), et d'y associer les 1ères pressées jusqu'à obtention de la couleur désirée.

Signalons, qu'au CIVAM, il a été réalisé quelques cuves issues de la fermentation de vendange fortement égouttée : les produits quoique plus astringents, et plus colorés (vins rouges) furent aptes à entrer dans l'assemblage final de la cave en rehaussant le niveau qualitatif du produit. Cette absence d'amertume, d'astringence, de caractère herbacé excessif, outre la nature du cépage, est certainement liée à l'augmentation générale des rendements qui induisent une matière première moins riche en éléments - constitutifs pouvant alors être transformée de la sorte.

Dans le cas où ces différents cas de figures seraient au niveau de l'exploitation impossible à réaliser, et dans le cas où la vinification en rouge primerait sur la vinification en rosé, impliquant des dates de récolte bien plus tardives ( 12,5 à 13,5 - 14 % vol. en puissance), les rosés qui en seraient issus titreraient de 13 à 14 % vol (déséquilibre gustatif - côté brûlant du produit). Pour les cépages Niellucciu, Sciaccarellu, Grenache de tels vins peuvent être de bonne qualité (voir étude CIVAM : essai de saignée en vue d'améliorer la qualité des vins rouges - étude à paraître), présentant certes un côté brûlant alcooleux assez marqué, nécessitant souvent une acidification, mais présentant souvent un intérêt au niveau aromatique et gustatif (cépages très aromatiques en rosé).

\*\*\*\*\*  
\*\*\*\*\*

## BIBLIOGRAPHIE

- (1) \* "Méthodologie permettant de prévoir la stabilité tartrique des vins",  
publication CIVAM, 1989,
- (2) \* "Essais de vinification 86/87, vins blancs", publication CIVAM, 1988,
- (3) \* "Influence de la date de récolte sur les caractères organoleptiques des vins  
blancs issus de Vermentinu", publication CIVAM, 1990
- (4) \* "Essais de vinification 85/86 , 1ère partie", publication CIVAM, 1986
- (5) \* "Etude de la maturité 1986 et 1987", publications CIVAM, 1987 et 1988,
- (6) \* "Essais de vinification 86/87 - Paramètres généraux", publication CIVAM 1988,
- (7) \* "Essais de vinification 1986/87. Vins rosés et VDN", publication CIVAM 1988,
- (8) \* "Sciences et techniques du Vin" - Tome 1. E. PEYNAUD, G.  
RIBEREAU GAYON, P. SUDRAUD, P. RIBEREAU GAYON,
- (9) \* "Résultats ITV 1988, étude de la stabilité tartrique des vins" . M.  
GAILLARD, JKL FAVARELLE, ITV RABASTENS,
- (10) \* "Etude de l'influence de la fermentation malolactique sur les vins blancs et rosés de  
Corse", publication CIVAM, 1990.

\*\*\*\*\*  
\*\*\*\*\*

# **ANNEXES**

<b>NIELLUCCIU : ESSAIS 1989</b>
---------------------------------

FACTEURS CULTURAUX	STADES PHENOLOGIQUES
<p>* <b>Commune de prélèvement:</b> Ghisonaccia</p> <p>* <b>Type de récolte:</b> Manuelle</p> <p>* <b>Année de plantation:</b> 1970</p> <p>* <b>Ecartement:</b> 3,00m x 1,00m</p> <p>* <b>Densité:</b> 3.333 pieds/ha</p> <p>* <b>Porte-greffe:</b> Rupestris du Lot</p> <p>* <b>Type de taille:</b> gobelet</p> <p>* <b>Type de désherbage:</b> sur le rang</p> <p>* <b>Amendement et fumure en 1989 :</b> oui</p> <p>* <b>Rognage:</b> oui</p> <p>* <b>Exposition de la parcelle:</b> Est-Ouest (sens des rangs)</p> <p>* <b>Type de sol:</b> argilo-sablonneux</p> <p>* <b>Rendement en 1989:</b> 100 Qx./ha. (en 90, 130 Qx./ha.)</p>	<p>*<b>Milieu débourrement:</b> non suivi</p> <p>*<b>Milieu floraison:</b> non suivi</p> <p>*<b>Milieu véraison:</b> non suivi</p> <hr/> <p style="text-align: center;"><b>EVOLUTION DE LA MATURITE</b></p> <p style="text-align: right;">non suivie</p>

<b>NIELLUCCIU : ESSAIS 1987 et 1988</b>
---

FACTEURS CULTURAUX	STADES PHENOLOGIQUES
<p>* <b>Commune de prélèvement:</b> Patrimonio</p> <p>* <b>Type de récolte:</b> manuelle</p> <p>* <b>Année de plantation:</b> 1970</p> <p>* <b>Ecartement:</b> 2,50m x 1,00m</p> <p>* <b>Densité:</b> 4.000 pieds/hectare</p> <p>* <b>Porte-greffe:</b> Rupestris du Lot</p> <p>* <b>Type de taille:</b> Cordon de Royat</p> <p><b>MATURITE</b></p> <p>* <b>Type de désherbage:</b> désherbage chimique</p> <p>* <b>Amendement et fumure en 87 et 88 :</b> oui, divers</p> <p>* <b>Rognage:</b> non</p> <p>* <b>Exposition de la parcelle:</b> Est/ouest (sens des rangs)</p> <p>* <b>Type de sol:</b> argilo-calcaire</p> <p>* <b>Rendement:</b> 35 Qx/ha en 87 et 40 Qx/ha en 88</p>	<p>*<b>Milieu débourrement:</b> non suivi</p> <p>*<b>Milieu floraison:</b> non suivi</p> <p>*<b>Milieu véraison:</b> non suivi</p> <hr/> <p style="text-align: center;"><b>EVOLUTION DE LA</b></p> <p style="text-align: right;">non suivie</p>

**Annexe A**  
**(suite)**

**SCIACCARELLU : ESSAIS EN 1986 ,1987, 1988 ET 1989**

FACTEURS CULTURAUX	STADES PHENOLOGIQUES
<p>* <b>Commune de prélèvement:</b> Calenzana</p> <p>* <b>Type de récolte:</b> manuelle</p> <p>* <b>Année de plantation:</b> 1975</p> <p>* <b>Ecartement:</b> 2,75 m x 1,00 m</p> <p>* <b>Densité:</b> 3.636 pieds/hectare</p> <p>* <b>Porte-greffe:</b> 44 53 M</p> <p>* <b>Type de taille:</b> Cordon de Royat</p> <p>* <b>Type de désherbage:</b> travail du sol + désherbage chimique</p> <p>* <b>Amendement et fumure:</b> néant</p> <p>* <b>Rognage:</b> effectué</p> <p>* <b>Exposition de la parcelle:</b> Nord</p> <p>* <b>Type de sol:</b> sablonneux</p> <p>* <b>Rendement:</b> 60 qx/ha en 86, 50 qx/ha en 87, 45 à 50 qx/ha en 88, 50 qx/ha en 89.</p>	<p>* <b>Milieu débourrement:</b> le 07/04/86 et le 07/07/87 Durée : 16 jours en 86 et 14 jours en 87</p> <p>* <b>Milieu floraison:</b> le 30/05/86 et le 02/06/87 Durée : 12 jours en 86 et 10 jours en 87</p> <p>* <b>Milieu véraison:</b> le 06/08/86 et le 09/08/87 Durée : 18 jours en 86 et 20 jours en 87 (non suivis en 88 et 89)</p> <hr/> <p style="text-align: center;"><b>EVOLUTION DE MATURITE</b></p>

**GRENACHE : ESSAIS 1987**

<b>FACTEURS CULTURAUX</b>	<b>STADES PHENOLOGIQUES</b>
<p>* <b>Commune de prélèvement:</b> Tallone</p> <p>* <b>Type de récolte:</b> manuelle</p> <p>* <b>Année de plantation:</b> 1964</p> <p>* <b>Ecartement:</b> 3,00 m x 1,50 m</p> <p>* <b>Densité:</b> 2.222 pieds/ha</p> <p>* <b>Porte-greffe:</b> 99 R</p> <p>* <b>Type de taille:</b> Guyot double</p> <p>* <b>Type de désherbage:</b> Travail du sol - désherbage sur le rang</p> <p>* <b>Amendement et fumure 87 à 90 :</b> 200 unités/ha de chlorure de potasse et 88 : 2 tonnes/ha de chaux non magnésienne</p> <p>* <b>Rognage:</b> oui</p> <p>* <b>Exposition de la parcelle:</b> Nord - Sud</p> <p>* <b>Type de sol:</b> Terrasse brune de Bravone</p> <p>* <b>Rendement:</b> 1987 : 100 qx/ha, 1988 : 100 qx/ha, 1989 : 100 qx/ha, 1990 : 100 qx/ha</p>	<p>* <b>Milieu débourrement:</b> 11/04/87 Durée : 21 jours</p> <p>* <b>Milieu floraison:</b> 7/06/87 Durée : 10 jours</p> <p>* <b>Milieu véraison:</b> 10/08/87 Durée : 18 jours</p> <hr/> <p><b>EVOLUTION DE LA MATURITE</b></p>

**CINSAULT : ESSAIS 1987**

<b>FACTEURS CULTURAUX</b>	<b>STADES PHENOLOGIQUES</b>
<p>* <b>Commune de prélèvement:</b> Ventiseri</p> <p>* <b>Type de récolte:</b> manuelle</p> <p>* <b>Année de plantation:</b> 1965</p> <p>* <b>Ecartement:</b> 3,00 m x 1,00 m</p> <p>* <b>Densité:</b> 3.333 souches/ha</p> <p>* <b>Porte-greffe:</b> Rupestris du lot</p> <p>* <b>Type de taille:</b> Guyot double</p> <p>* <b>Type de désherbage:</b> travail du sol</p> <p>* <b>Amendement et fumure:</b> néant</p> <p>* <b>Rognage:</b> oui</p> <p>* <b>Exposition de la parcelle:</b> Est Ouest (sens des rangs)</p> <p>* <b>Type de sol:</b> sablo limoneux</p> <p>* <b>Rendement en 1987 :</b> 80 hl/ha</p>	<p>* <b>Milieu débourrement:</b> non effectuée</p> <p>* <b>Milieu floraison:</b> non effectué</p> <p>* <b>Milieu véraison:</b> non effectué</p> <hr/> <p><b>EVOLUTION DE LA MATURITE</b></p> <p>non suivie</p>