

ESSAIS D'ELABORATION
DE ROSES DE SAIGNEE A PARTIR
DE MELANGES DE RAISINS NOIRS (Nielluccio N.)
ET DE RAISINS BLANCS (Vermentino B.)

**ESSAIS D'ELABORATION
DE ROSES DE SAIGNEE A PARTIR
DE MELANGES DE RAISINS NOIRS (Nielluccio N.)
ET DE RAISINS BLANCS (Vermentino B.)**

SYNTHESE

Durant 3 années nous avons essayé d'élaborer des vins rosés de saignée à partir de mélanges à la cuve de raisins de Nielluccio N. et de Vermentino B. Nous avons mesuré les modifications analytiques et organoleptiques induites et ce, comparativement à un vin rosé de saignée issu uniquement de Niellucciu. Les pourcentages de mélanges furent : 70% Niellucciu - 30% Vermentinu; 50% Niellucciu - 50% Vermentinu et 30% Niellucciu - 70% Vermentinu.

Il ressort de ces essais que :

- ⇒ l'adjonction de Vermentinu entraîne un allongement des durées de macération afin d'obtenir la couleur souhaitée,
- ⇒ la fermentescibilité des moûts ne semble pas être modifiée mais leur composition est différente (degré, pH, acidité totale), fonction des raisins mis en oeuvre et de l'allongement de la durée de macération,
- ⇒ fin fermentation alcoolique, les vins sont généralement moins acides et de pH plus élevés,
- ⇒ les analyses effectuées 1 an après élaboration ont montré que l'augmentation du pourcentage de Vermentinu dans les mélanges constitués entraîne :
 - des modifications du titre alcoométrique acquis et de la teneur en acide L.malique (fonction des raisins utilisés),
 - des diminutions de la teneur en acide tartrique et de l'acidité totale (dans le cas d'utilisation de raisins plus acides, l'effet peut être inverse),
 - des augmentations du pH, de la teneur en potassium et de la conductivité à 20°C,
 - une diminution de la couleur (pas toujours) et une modification de celle-ci (plus jaune et moins rouge),
- ⇒ lors des dégustations les vins témoins et ceux issus des mélanges 70% Niellucciu - 30% Vermentinu furent les plus appréciés. En fonction de l'augmentation du pourcentage de Vermentinu, les vins apparurent de moins en moins colorés, plus jaunes et moins rouges, de moins en moins fruités mais plus floraux et lourds, de moins en moins frais, plus mous voire gras.

L'adjonction de Vermentinu au Niellucciu pour obtenir des vins rosés de saignée est possible, toutefois il semble que le gain qualitatif ne soit pas très important et que le pourcentage à ne pas dépasser soit de 30%.

MOTS CLES

Niellucciu, Vermentinu, macération.

**ESSAIS D'ELABORATION
DE ROSES DE SAIGNEE A PARTIR
DE MELANGES DE RAISINS NOIRS (Nielluccio N.)
ET DE RAISINS BLANCS (Vermentino B.)**

SOMMAIRE

SYNTHESE, MOTS CLES

I) <u>THEME DE L'ESSAI</u>	P. 4
II) <u>PROTOCOLE ET METHODOLOGIE</u>	P. 4
III) <u>CONDITIONS DE VINIFICATION</u>	P. 6
A) LES VENDANGES.....	P. 6
B) LES FERMENTATIONS	P. 7
C) ANALYSES APRES FERMENTATION ALCOOLIQUE ET AVANT CLARIFICATION/STABILISATION/MISE EN BOUTEILLES	P. 7
IV) <u>ANALYSES DES VINS FINIS</u>	P. 8
A) PARAMETRES GENERAUX	P. 8
B) PARAMETRES RELATIFS A L'ACIDITE.....	P. 8
C) PARAMETRES RELATIFS AUX CATIONS.....	P. 8
D) PARAMETRES RELATIFS A LA COULEUR ET AUX POLYPHENOLS	P. 8
1) La couleur.....	P. 8
2) Les polyphénols.....	P. 9
E) PARAMETRES RELATIFS A LA STABILITE TARTRIQUE	P. 9
F) CONCLUSION RELATIVE AUX PARAMETRES ANALYTIQUES.....	P. 9
V) <u>DEGUSTATION</u>	P. 10
V) <u>CONCLUSION - PERSPECTIVE</u>	P. 11

**ESSAIS D'ELABORATION
DE ROSES DE SAIGNEE A PARTIR
DE MELANGES DE RAISINS NOIRS (Nielluccio N.)
ET DE RAISINS BLANCS (Vermentino B.)**

I) THEME DE L'ESSAI

Essayer d'obtenir des vins rosés de saignée à partir de mélanges à la cuve de Nielluccio et de Vermentinu et évaluer les modifications analytiques et organoleptiques induites comparativement à un vin rosé de saignée issu uniquement de Nielluccio.

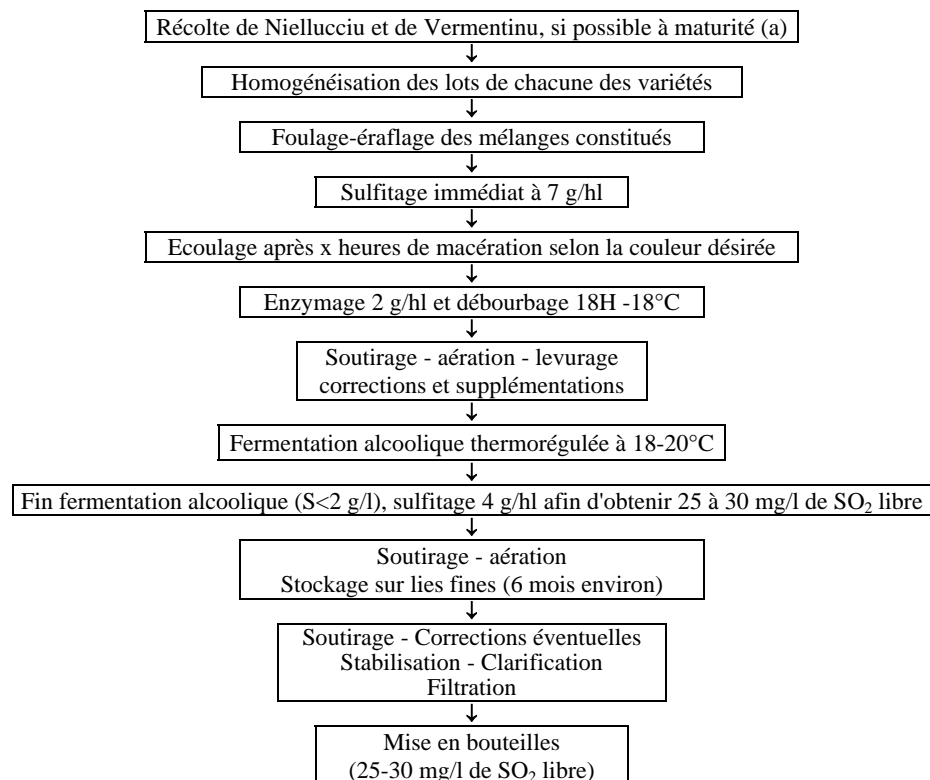
II) PROTOCOLE ET METHODOLOGIE

Dans une première approche, les pourcentages de mélange à la cuve ont été :

- 1) lot témoin 100% Nielluccio
- 2) mélange de 70% de Nielluccio et de 30% de Vermentinu
- 3) mélange de 50% de Nielluccio et de 50% de Vermentinu
- 4) mélange de 30% de Nielluccio et de 70% de Vermentinu

Les différents lots constitués ont été saignés après des durées de macération variables avec pour but d'obtenir des moûts de couleur visuellement comparables.

Le schéma de vinification fut :



- (a) Objectif fixé : 11,5 à 12% Vol en puissance (1) (4)
- (b) Les durées de macération :

	1987	1988	1995
lot témoin	2 heures	5 heures	3 heures
70% de Niellucciu 30% de Vermentinu	2 heures 30	10 heures	4 heures 30
50% de Niellucciu 50% de Vermentinu	3 heures 15	20 heures	8 heures
30% de Niellucciu 70% de Vermentinu	6 heures 30	24 heures	16 heures

Les durées de macération furent variables d'un millésime à l'autre, fonction de la richesse et de l'extractibilité de la matière colorante des raisins mis en oeuvre et de la couleur désirée. Elles furent plus longues lors de l'addition de raisins blancs afin d'obtenir, si possible, une couleur visuellement semblable à celle du lot témoin. Toutefois, si les couleurs obtenues étaient assez proches, elles étaient bien souvent accompagnées d'une nuance jaune plus importante lors de l'addition de Vermentinu.

Rappelons qu'à l'heure actuelle aucun outil d'aide à la décision, exceptée l'expérience du vinificateur, n'existe afin de savoir quelle est la couleur à obtenir en moût afin de donner naissance à un vin rosé de couleur définie.

Les durées de macération des lots témoins furent courtes ce qui peut poser des problèmes d'écoulage des jus (gâteau de marc moins compact, moindre écoulement, non-obtention de la totalité des jus,...). L'utilisation de système permettant d'obtenir le maximum de jus sans trituration de la vendange est alors souhaitable afin de valoriser au mieux les raisins encuvés.

- (c) Enzymage effectué en 1987 et 1988 avec des enzymes pectinolytiques de chez Schweizesche Ferment A.G. type Ultrazym et type Inozym de l'Institut Oenologique de Champagne en 1995.
- (d) Levurage :
- * 1987 : Fermivin (7103 I.N.R.A.) de Gist Brocadès à la dose de 10 g/hl,
 - * 1988 et 1995 : Levuline CHP (C.I.V.C. 8130) à la dose de 10 g/hl.
- (e) Corrections et supplémentations :
- * 1995 :
 - chaptalisation du lot témoin (+ 0, 7% vol),
 - chaptalisation du mélange 70% Niellucciu - 30% Vermentinu (+ 0,4% Vol),
 afin d'obtenir des vins de titre alcoométrique comparable.
 - supplémentation en thiamol (20 g/hl) sur tous les lots.
- (f) Corrections :
- * 1988 : 75 g/hl d'acide tartrique sur tous les lots
 - * 1995 : 75 g/hl d'acide tartrique pour le mélange 70% Vermentinu - 30% Niellucciu
30 g/hl d'acide tartrique pour le mélange 50% Vermentinu - 50% Niellucciu
- afin d'obtenir des vins à acidité assez comparable.
- (g) Stabilisation - Clarification - Filtration :
- * collage : 20 g/hl bentonite,
 - * stabilisation tartrique : passage au froid par traitement dit de "contact" (stockage en chambre froide à -3 -4°C durant 15 jours à 3 semaines avec ensemencement 4 g/l de THK, mais sans agitation),
 - * filtration :
 - cartouche CUNO 60S en 1987,
 - Vinoclean II + cartouche CUNO 60S en 1988 et 1995.

III) CONDITIONS DE VINIFICATION

A) LES VENDANGES

- ⇒ Les caractéristiques des parcelles de prélèvement et les conditions climatiques des millésimes concernés sont disponibles au C.I.V.A.M.
- ⇒ tous les raisins récoltés étaient en excellent état sanitaire ou on fait l'objet d'un tri.
- ⇒ caractéristiques des moûts obtenus :

	Degré en puissance (% vol) (réfractomètre RCT21)	Acidité totale (g/l H ₂ SO ₄)	pH	Turbidité (NTU)	Durée de macération (en heures)	Date de récolte
1987 (1)	11,3	4,75	3,20	-	2	12/09/87
1987 (2)	11,4	4,60	3,24	-	2,30	
1987 (3)	10,8	4,55	3,27	-	3,15	
1987 (4)	10,9	4,40	3,41	-	6,30	
1988 (1)	12,2	3,45	3,54	-	5	04/10/88
1988 (2)	12,0	3,40	3,58	-	10	
1988 (3)	11,4 (?)	3,35	3,50	-	20	
1988 (4)	11,5	3,20	3,55	-	24	
1995 (1)	11,0 (chaptalisation = + 0,7% vol.)	5,40	3,28	10	3	02/10/95
1995 (2)	11,4 (chaptalisation = + 0,4% vol.)	4,90	3,41	27	4,30	
1995 (3)	11,7	4,40	3,51	24	8	
1995 (4)	12,0	3,90	3,58	33	16	

(1) = lot témoin 100% Niellucciu

(2) = lot 70% Niellucciu - 30% Vermentinu

(3) = lot 50% Niellucciu - 50% Vermentinu

(4) = lot 30% Niellucciu - 70% Vermentinu

Exception faite de 1987 et à la précision des mesures, on remarquera une assez bonne additivité des titres alcoométriques en puissance.

Les pH et les acidités totales obtenus sont fonction de ceux des raisins mis en oeuvre ainsi que de la durée de macération (3). Exception faite de 1988 pour le pH, on constatera que, dans nos essais, l'acidité totale a tendance à diminuer en fonction de l'ajout de Vermentinu (caractéristique des raisins utilisés et effet de l'allongement de la durée de cuvaision) et le pH augmente. Avec des raisins de composition différente l'effet peut être inverse. Ainsi l'ajout de Vermentinu permet d'allonger les durées de macération pour obtenir la couleur désirée (écoulage facilité,...) et peut permettre de diminuer l'acidité totale tout en augmentant le pH des moûts, ce qui peut être intéressant dans le cas de raisins trop acides et/ou trop colorés en l'état.

B)- LES FERMENTATIONS

Les suivis de fermentation alcoolique (densité, température en fonction du temps) sont disponibles au C.I.V.A.M.

Les durées de F.A. ($S < 2$ g/l) sont fournies dans le tableau ci-dessous.

	Durée de F.A (en jours)	atteinte de $d= 1030$ (en jours)
1987 (1)	24	9
1987 (2)	33	12
1987 (3)	32	13
1987 (4)	24	8
1988 (1)	30	9
1988 (2)	30	9
1988 (3)	16	7
1988 (4)	22	7
1995 (1)	28	9
1995 (2)	12	6
1995 (3)	15	7
1995 (4)	35	8

(1) = lot témoin 100% Niellucciu

(2) = lot 70% Niellucciu - 30% Vermentinu

(3) = lot 50% Niellucciu - 50% Vermentinu

(4) = lot 30% Niellucciu - 70% Vermentinu

Les durées de F.A. furent comprises entre 12 et 35 jours. Elles sont variables d'un lot à l'autre. L'addition de Vermentinu et l'allongement de la durée de macération ne semblent pas avoir induit de modification notable de la fermentescibilité des moûts obtenus (cinétique/durée).

C) ANALYSES APRES FERMENTATION ALCOOLIQUE ET AVANT CLARIFICATION/STABILISATION/MISE EN BOUTEILLES

Les bilans analytiques effectués sont en annexe N°1.

Ils permettent de vérifier que :

- ⇒ les sucres sont épuisés,
- ⇒ les acidités volatiles brutes sont correctes, sans gradient particulier au sein de chaque essai,
- ⇒ les teneurs en SO_2 libre et total sont suffisantes afin d'éviter le déclenchement de la F.M.L.,
- ⇒ les acidités totales sont, en général, décroissantes et les pH croissants en fonction de l'addition de Vermentinu et de l'allongement de la durée de macération.

En sortie d'hiver avant stabilisation/clarification/filtration, ces résultats sont confirmés, exception faite de l'acidité totale en 1988 (elles étaient déjà très proches en moûts et vins fin F.A.). Généralement les pH et les acidités totales ont baissé suite aux précipitations tartriques. Selon les teneurs mesurées, des corrections (acidifications) et des ajustements (SO_2) furent effectués afin soit de "rééquilibrer" d'une certaine manière ces produits (1988), soit de les présenter à la dégustation avec des équilibres organoleptiques assez proches (1988-1995) pour mieux mettre en évidence les éventuelles différences d'ordre aromatique.

On constate donc que, d'une façon générale l'addition de Vermentinu au Niellucciu entraîne, en moût et en vin fini, une augmentation du pH et une diminution de l'acidité totale dues à la fois à la composition des raisins utilisés et à l'allongement de la durée de macération.

IV) ANALYSES DES VINS FINIS

Un an après fermentation alcoolique, un bilan analytique fut effectué. Les résultats annuels sont regroupés dans les tableaux en annexe N°2.

A) PARAMETRES GENERAUX

- ⇒ **Toutes les tenues à l'air sont bonnes,**
- ⇒ **les teneurs en SO₂ libre et total** sont correctes,
- ⇒ **glycérol** : variant de 5,9 g/l à 7,85 g/l, les teneurs mesurées sont habituelles sans différence particulière au sein de chaque essai,
- ⇒ **densité et extrait sec** : ils sont classiques pour des vins rosés. On peut noter, exception faite de 1988, les gradients au sein de chaque essai dus aux raisins mis en oeuvre et à l'allongement des durées de macération,
- ⇒ **les titres alcoométriques acquis** : ils sont le reflet des titres alcoométriques en puissance des moûts réalisés. Assez proches au sein de chaque essai (écart maximal de 0,5% vol.), ils ne devraient pas induire de trop grande différence de perception à la dégustation. Les rendements fermentaires sont classiques pour des vins rosés avec rendement fermentaire moyen de tous les essais = 16,24 g/l de sucres pour 1% vol. acquis (7).

B) PARAMETRES RELATIFS A L'ACIDITE

- ⇒ **les acidités volatiles corrigés** sont faibles traduisant des vinifications/élevages sans problème particulier,
- ⇒ **les fermentations malolactiques** ne sont pas commencées, elles furent volontairement bloquées (2),
- ⇒ **acide L. malique** : soit ils sont équivalents au sein des essais (1988-1995), soit ils suivent un gradient fonction de la richesse des lots réalisés (1987),
- ⇒ **acide L. lactique** : ils sont faibles, reflets de vins sans F.M.L.,
- ⇒ **acide tartrique** : ils sont décroissants en fonction de l'addition de Vermentinu et de l'allongement de la durée de macération. Ceci est dû à la richesse, en général, moins importante en acide tartrique du Vermentinu comparativement au Niellucciu, et à des précipitations tartriques certainement plus importantes liées à l'enrichissement du milieu en potassium (effet du Vermentinu et de l'allongement de la durée de macération) et à l'augmentation du pH de ces vins. Malgré des corrections parfois différentes (1995), ce gradient est conservé,
- ⇒ **acidité totale** : excepté 1988 (qualité des raisins mis en oeuvre), elles ont tendance à décroître en fonction de l'augmentation du pourcentage de Vermentinu et de l'allongement de la durée de macération,
- ⇒ **pH** : systématiquement ils augmentent en fonction de l'ajout de Vermentinu et de l'allongement de la durée de macération (3). Ceci est dû à la nature des raisins utilisés et à l'enrichissement en potassium et autres cations induit par l'allongement de la durée de macération.
- ⇒ **Acide citrique** : variant de 0,12 à 0,35 g/l, ses teneurs sont normales pour des vins n'ayant pas effectué leur F.M.L.

C) PARAMETRES RELATIFS AUX CATIONS

- ⇒ **Fer et cuivre** : leurs teneurs sont faibles et inférieures aux seuils limites donnés pour le risque de casse ($[Fe] \geq 10 \text{ mg/l}$, $[Cu] \geq 1 \text{ mg/l}$). Aucune tendance particulière ne se dégage.
- ⇒ **Potassium** : les teneurs mesurées sont croissantes en fonction de l'ajout de Vermentinu et de l'allongement de la durée de macération. Ceci peut s'expliquer par un effet cépage et par l'allongement de la durée de macération (3).

D) PARAMETRES RELATIFS A LA COULEUR ET AUX POLYPHENOLS

1) La couleur

Rappelons qu'en moût nous avons essayé, autant que faire se peut, d'obtenir une couleur visuellement identique pour les quatre lots de chaque essai. Toutefois si en intensité elles étaient assez proches, la nuance jaune augmentait bien souvent en fonction de l'augmentation du pourcentage de Vermentinu. Si nous admettons que le résultat escompté a bien été atteint, on s'aperçoit qu'en vin fini un an après élaboration les I.C./I.C'. ont tendance à décroître en fonction de l'ajout de Vermentinu. Ceci peut être dû à une moins bonne stabilité de la couleur extraite ou à une différence initiale (couleurs comparées visuellement). Mais le constat le plus important concerne la teinte qui, systématiquement augmente en fonction de l'ajout de Vermentinu, et ce, même avec des I.C'. équivalentes. **L'ajout de Vermentinu a donc tendance à jaunir les moûts puis les vins.** Les nuances et les analyses de la couleur selon Glories confirment ces observations. Les vins obtenus sont généralement moins colorés, plus jaunes et moins rouges.

Analyse de la couleur selon Glories (5)

		$d_{420\%}$	$d_{520\%}$	$d_{620\%}$	$dA\%$	I.C'.
1987	Niellucciu 100%	47,9	52,1	-	-	-
	70% Niellucciu 30% Vermentinu	50,8	49,2	-	-	-
	50% Niellucciu 50% Vermentinu	55,1	44,9	-	-	-
	30% Niellucciu 70% Vermentinu	56,4	43,6	-	-	-
1988	Niellucciu 100%	48,2	45,6	6,2	40,4	0,833
	70% Niellucciu 30% Vermentinu	47,3	44,7	8,0	38,2	0,836
	50% Niellucciu 50% Vermentinu	45,5 (?)	40,8 (?)	13,7 (?)	27,6 (?)	0,688 (?)
	30% Niellucciu 70% Vermentinu	50,5	42,3	7,2	31,8	0,610
1995	Niellucciu 100%	39,6	53,3	7,1	56,2	0,887
	70% Niellucciu 30% Vermentinu	42,6	50,8	6,6	51,5	0,776
	50% Niellucciu 50% Vermentinu	46,9	46,2	6,9	41,7	0,773
	30% Niellucciu 70% Vermentinu	48,0	44,9	7,1	38,7	0,841

D'une façon générale les $d_{420\%}$ ont tendance à augmenter en fonction de l'ajout de Vermentinu (excepté 1988), les $d_{520\%}$ diminuent ainsi que les $dA\%$. Ces valeurs traduisent que les vins sont de plus en plus jaunes, de moins en moins rouges (ou rosés) vif en fonction de l'ajout de Vermentinu.

2) Les polyphénols

- ⇒ **Anthocyanes** : si en 1988 un gradient est observé, il ne l'est plus en 1995. Les teneurs sont normales et comprises entre 19,5 et 48 mg/l.
- ⇒ **DO₂₈₀** : elles sont toutes inférieures à 12,2 ce que ne devrait pas conférer aux vins une astringence notable à la dégustation. En 1995 un gradient a été observé.

E) PARAMETRES RELATIFS A LA STABILITE TARTRIQUE

- ⇒ **Conductivité à 20°C** ($\mu S \cdot cm^{-1}$) : uniquement mesurées en 1988, elles sont croissantes en fonction de l'ajout de Vermentinu et de l'allongement de la durée de macération. Ceci confirme nos résultats concernant le potassium.
- ⇒ **TSk** : uniquement mesurées en 1988, elles sont inférieures à la TSk limite souhaitable sur ce type de produit [TSk ≤ 12-13°C (6)]. Après 7 années de vieillissement en cave thermorégulée à 10-12°C ces vins annoncés stables le furent. Aucune précipitation n'a été relevée en accord avec les règles énoncées.

F) CONCLUSION RELATIVE AUX PARAMETRES ANALYTIQUES

L'augmentation du pourcentage de Vermentinu associé au Niellucciu en vue d'obtenir des vins rosés de saignée se traduit par :

- des modifications du titre alcoométrique acquis et de la teneur en acide L. malique (fonction des raisins utilisés),
- une diminution de la teneur en acide tartrique,
- une diminution de l'acidité totale (dans le cas d'utilisation de raisins plus acides, l'effet peut être inverse),
- des augmentations du pH, de la teneur en potassium et de la conductivité à 20°C,
- une diminution de la couleur (pas toujours) et une modification de celle-ci (plus jaune et moins rouge).

V) DEGUSTATION

Ces échantillons ont été dégustés après clarification, stabilisation, mise en bouteilles, par un jury composé de viticulteurs, oenologues et techniciens à la station d'expérimentation viti-vinicole de San Giuliano. Ces dégustations eurent lieu environ six mois après vinification. Les résultats sont fournis dans les tableaux ci-dessous. Les fiches moyennes de dégustation sont en annexe N°3.

1987 - rosés de saignée				
	Niellucciu 100%	Niellucciu 70% Vermentinu 30%	Niellucciu 50% Vermentinu 50%	Niellucciu 30% Vermentinu 70%
Note moyenne/20	12,92	12,96	11,58	12,50
Teste de Kramer au seuil de 5%	ni préféré, ni rejeté	ni préféré, ni rejeté	ni préféré, ni rejeté	ni préféré, ni rejeté
Classement somme des rangs	2ème	1er	4ème	3ème

1988 - rosés de saignée				
	Niellucciu 100%	Niellucciu 70% Vermentinu 30%	Niellucciu 50% Vermentinu 50%	Niellucciu 30% Vermentinu 70%
Note moyenne/20	13,48	12,54	11,27	12,57
Teste de Kramer au seuil de 5%	ni préféré, ni rejeté	ni préféré, ni rejeté	rejeté significativement au seuil de 5%	ni préféré, ni rejeté
Classement somme des rangs	1er	2ème	4ème	3ème

1995 - rosés de saignée				
	Niellucciu 100%	Niellucciu 70% Vermentinu 30%	Niellucciu 50% Vermentinu 50%	Niellucciu 30% Vermentinu 70%
Note moyenne/20	13,39	13,64	12,64	12,14
Teste de Kramer au seuil de 5%	ni préféré, ni rejeté	ni préféré, ni rejeté	ni préféré, ni rejeté	ni préféré, ni rejeté
Classement somme des rangs	1er ex-aequo	1er ex-aequo	2ème	3ème

RECAPITULATIFS

Classement somme des rangs

	Niellucciu 100%	70% Niellucciu 30% Vermentinu	50% Niellucciu 50% Vermentinu	30% Niellucciu 70% Vermentinu
1987	2	1	4	2
1988	1	2	4	3
1995	1	1	2	4
Somme	4	4	10	9

Classement par note moyenne

	Niellucciu 100%	70% Niellucciu 30% Vermentinu	50% Niellucciu 50% Vermentinu	30% Niellucciu 70% Vermentinu
1987	2	1	4	3
1988	1	3	4	2
1995	2	1	3	4
Somme	5	5	11	9

Il ressort de l'ensemble des dégustations que les vins témoins et ceux issus du mélange 70% Niellucciu - 30% Vermentinu sont globalement plus appréciés que ceux issus des mélanges 50%-50% et 30%-70%. On a pu noter qu'en fonction de l'augmentation du pourcentage de Vermentinu la couleur avait tendance à être moins soutenue, plus jaune et moins rouge (confirmant les données analytiques). Au niveau olfactif, l'importance croissante du Vermentinu atténue le caractère fruité des vins et les rend plus floraux, ce qui pour un rosé n'est pas toujours souhaitable. L'éventuelle complexité aromatique apportée par le mélange de ces deux variétés n'a pas, pour ces essais, été mise en évidence. Au niveau gustatif, ils apparaissent de plus en plus mous et gras.

La plage optimale d'utilisation du Vermentinu en association avec le Niellucciu semble donc être 0 à 30%. Au delà et à partir de 50%, les caractères du Vermentinu ressortent plus nettement et le type fruité conféré par le Niellucciu se trouve masqué. Les vins sont moins fruités, plus floraux mais plus lourds aussi.

VI) CONCLUSION - PERSPECTIVE

L'addition de Vermentinu au Niellucciu afin d'obtenir des rosés de saignée se traduit par :

- un allongement des durées de macération afin d'obtenir des moûts de couleur visuellement comparable à celle des moûts issus de 100% Niellucciu,
- une augmentation du pH de ces moûts et une diminution de leur acidité totale, fonction du pourcentage de Vermentinu et de l'augmentation de la durée de macération,
- une modification du titre alcoométrique en puissance liée à la richesse des raisins utilisés,
- les vins obtenus sont, en général, moins colorés, plus jaunes, moins rouges, de pH plus élevés, plus riches en potassium, de conductivité à 20°C supérieure, moins riches en acide tartrique et d'acidité totale plus faible. Les titres alcoométriques et les teneurs en acide L. malique sont eux-aussi modifiés en fonction de la richesse des raisins mis en oeuvre,
- en dégustation, les vins apparaissent moins colorés, plus jaunes et moins rouges, moins fruités, plus floraux et plus lourds, moins frais et plus mous voire gras. Les lots 100% Niellucciu et 70% Niellucciu - 30% Vermentinu furent les mieux appréciés. L'utilisation du Vermentinu en association avec le Niellucciu ne devra donc pas, si possible, dépasser 30% du volume de vendange. Au-delà, des durées de macération plus longues afin d'obtenir des couleurs plus soutenues en moût sont certainement à conseiller, toutefois elles sont limitées par le possible départ en F.A. du milieu et les variations de plus en plus importantes du pH et de l'acidité totale (des acidifications raisonnées seront alors souvent nécessaires).

A l'avenir l'exploration de la plage 0-30% devrait faire l'objet de nouveaux essais. En effet, on a pu s'apercevoir que l'obtention de rosé de Niellucciu par saignée est parfois difficile : couleur souvent excessive, fonction de la richesse et de l'extractibilité de la matière colorante des raisins utilisés, durée de macération courte entraînant une non-obtention de la totalité des jus et donc une valorisation non-optimale de la vendange, etc.,... L'addition d'une faible proportion de Vermentinu, en augmentant la durée de macération afin d'obtenir la couleur désirée en moût, peut permettre une meilleure valorisation des raisins utilisés sans perte excessive de jus tout en simplifiant les opérations (meilleur égouttage,...) et, ce, sans dégradation organoleptique du produit. Néanmoins dans le cas de rosé de saignée issu de 100% Niellucciu, une courte macération en cuve ou dans la maie d'un pressoir le permettant (jusqu'à obtention de jus trop peu colorés en l'état) suivie du pressurage de la vendange foulée-éraflee légèrement macérée et égouttée doit conduire, après assemblage des jus d'égouttage et de premières pressées, à l'obtention de moûts de la couleur désirée sans perte importante de jus. Les jus des dernières serres, après obtention de la couleur souhaitée, seront vinifiés à part. Le transfert de la vendange égouttée de la cuve au pressoir devra être le plus doux et le plus court possible (gravitation) afin d'éviter toutes triturations excessives du marc. La valorisation de la matière première sera ainsi optimale (récupération de la totalité des jus) et la couleur souhaitée obtenue.



BIBLIOGRAPHIE

- 1) **C.I.V.A.M. de la Région Corse** : "Influence de la date de récolte sur les caractères organoleptiques des vins blancs issus de Vermentinu. Synthèse sur 4 ans (85 à 88)". Mars 1990.
- 2) **C.I.V.A.M. de la Région Corse** : "Etude de l'influence de la fermentation malolactique sur les vins blancs et rosés de Corse". Mai 1990.
- 3) **C.I.V.A.M. de la Région Corse** : "La macération pelliculaire". Avril 1991.
- 4) **C.I.V.A.M. de la Région Corse** : "Influence de la date de récolte sur la qualité des vins rosés". Novembre 1991.
- 5) **GLORIES Y.** : "La couleur des vins rouges, première et deuxième partie, les équilibres des anthocyanes et des tanins. Mesure, origine et interprétation". *Connaissance de la Vigne et du Vin*, 18, N°3 et 4, pages 253-271, 1984.
- 6) **VALLEE D., BAGARD A., SALVA G., RAOULX-PANTALACCI N., BOURDE L., LAVERGNE C., SERPENTINI M.J., ALBERTINI M.** : "Détermination de la température de saturation, du domaine de sursaturation et de "règles" de stabilité vis à vis du tartrate de calcium dans les vins". *Journal International des Sciences de la vigne et du Vin*, 29, N°3, pages 143-158, 1995.
- 7) **VALLEE D., BAGARD A., SALVA G., RAOULX-PANTALACCI N., BOURDE L., LAVERGNE C., SERPENTINI M.J., ALBERTINI M.** : "Influence de la stabulation liquide à froid sur vins blancs, rosés et V.D.N.". Février 1996.



ANNEXES

Annexe N°1

ANALYSES DES MOÛTS A LA MISE EN CUVE, DES VINS FIN F.A, FIN F.M.L., AVANT STABILISATION-CLARIFICATION
--

	Rosé de saignée 1987			
	Niellucciu 100%	Niellucciu 70% Vermentinu 30%	Niellucciu 50% Vermentinu 50%	Niellucciu 30% Vermentinu 70%
Moûts à la mise en cuve				
◇ Degré en puissance (% vol.)	11,30	11,40	10,80	10,90
◇ Acidité totale (g/l H ₂ SO ₄)	4,75	4,60	4,55	4,40
◇ pH	3,20	3,24	3,27	3,41
◇ SO ₂ total (mg/l)	58	51	51	58
Fin de fermentation alcoolique				
◇ Acidité totale g/l (H ₂ SO ₄)	5,15	5,15	4,45	4,35
◇ pH	3,14	3,21	3,30	3,37
◇ F.M.L.	Pas commencée	Pas commencée	Pas commencée	Pas commencée
◇ Sucres (g/l)	<2 g/l	<2 g/l	<2 g/l	<2 g/l
◇ A.V.B. (g/l H ₂ SO ₄)	0,17	0,15	0,15	0,22
◇ SO ₂ libre (mg/l)	43	40	46	49
◇ SO ₂ total (mg/l)	86	58	54	80
◇ Opérations / corrections	Soutirage/aération Sulfitage 4 g/hl	Soutirage/aération Sulfitage 4 g/hl	Soutirage/aération Sulfitage 4 g/hl	Soutirage/aération Sulfitage 4 g/hl
Avant clarification/stabilisation				
◇ Degré (% vol)	12,05	12,10	11,0 (?)	11,60
◇ Acidité totale (g/l H ₂ SO ₄)	4,25	4,40	3,80	3,60
◇ pH	2,99	3,10	3,19	3,31
◇ F.M.L.	Pas commencée	Pas commencée	Pas commencée	Pas commencée
◇ Sucres (g/l)	<2 g/l	<2 g/l	<2 g/l	<2 g/l
◇ A.V.B. (g/l H ₂ SO ₄)	0,19	0,30	0,23	0,09
◇ SO ₂ libre (mg/l)	24	24	8	26
◇ SO ₂ total (mg/l)	67	70	74	64
◇ Opérations / corrections	Soutirage/aération stabilisation/clarification	Soutirage/aération stabilisation/clarification	Soutirage/aération stabilisation/clarification	Soutirage/aération stabilisation/clarification
Dates				
◇ Récolte	12/09/87	12/09/87	12/09/87	12/09/87
◇ Fin de fermentation alcoolique	04/10/87	13/10/87	12/10/87	01/10/87
◇ Mise en bouteilles	27/07/87	27/07/87	27/07/87	27/07/87

Annexe N°1

ANALYSES DES MOÛTS A LA MISE EN CUVE, DES VINS FIN F.A, FIN F.M.L., AVANT STABILISATION-CLARIFICATION
--

	Rosé de saignée 1988			
	Niellucciu 100%	Niellucciu 70% Vermentinu 30%	Niellucciu 50% Vermentinu 50%	Niellucciu 30% Vermentinu 70%
Moûts à la mise en cuve				
◇ Degré en puissance (% vol.)	12,20	12,0	11,40 (?)	11,50
◇ Acidité totale (g/l H ₂ SO ₄)	3,45	3,40	3,35	3,20
◇ pH	3,54	3,58	3,50	3,55
◇ SO ₂ total (mg/l)	72	75	78	78
Fin de fermentation alcoolique				
◇ Acidité totale g/l (H ₂ SO ₄)	3,45	3,35	3,45	3,25
◇ pH	3,56	3,59	3,58	3,62
◇ F.M.L.	Pas commencée	Pas commencée	Pas commencée	Pas commencée
◇ Sucres (g/l)	<2 g/l	<2 g/l	<2 g/l	<2 g/l
◇ A.V.B. (g/l H ₂ SO ₄)	0,245	0,147	0,196	0,196
◇ SO ₂ libre (mg/l)	35	40	43	54
◇ SO ₂ total (mg/l)	147	141	150	174
◇ Opérations / corrections	Soutirage/aération Sulfitage 4 g/hl	Soutirage/aération Sulfitage 4 g/hl	Soutirage/aération Sulfitage 4 g/hl	Soutirage/aération Sulfitage 4 g/hl
Avant clarification/stabilisation				
◇ Degré (% vol)	13,30	13,00	12,90	12,90
◇ Acidité totale (g/l H ₂ SO ₄)	2,90	2,70	3,00	2,80
◇ pH	3,56	3,62	3,65	3,68
◇ F.M.L.	Pas commencée	Pas commencée	Pas commencée	Pas commencée
◇ Sucres (g/l)	<2 g/l	<2 g/l	<2 g/l	<2 g/l
◇ A.V.B. (g/l H ₂ SO ₄)	0,30	0,25	0,25	0,25
◇ SO ₂ libre (mg/l)	35	28	30	32
◇ SO ₂ total (mg/l)	147	131	131	141
◇ Opérations / corrections	Soutirage/aération acidification : 75 g/hl d'acide tartrique Stabilisation/clarification	Soutirage/aération acidification : 75 g/hl d'acide tartrique Stabilisation/clarification	Soutirage/aération acidification : 75 g/hl d'acide tartrique Stabilisation/clarification	Soutirage/aération acidification : 75 g/hl d'acide tartrique Stabilisation/clarification
Dates				
◇ Récolte	04/10/88	04/10/88	04/10/88	04/10/88
◇ Fin de fermentation alcoolique	05/11/88	05/11/88	21/10/88	27/10/88
◇ Mise en bouteilles	14/06/89	14/06/89	14/06/89	14/06/89

Annexe N°1

ANALYSES DES MOÛTS A LA MISE EN CUVE, DES VINS FIN F.A, FIN F.M.L., AVANT STABILISATION-CLARIFICATION
--

	Rosé de saignée 1995			
	Niellucciu 100%	Niellucciu 70% Vermentinu 30%	Niellucciu 50% Vermentinu 50%	Niellucciu 30% Vermentinu 70%
Moûts à la mise en cuve				
◇ Degré en puissance (% vol.)	11,00 (chaptalisation + 0,7% vol.)	11,40 (chaptalisation + 0,3 % vol.)	11,70	12,00
◇ Acidité totale (g/l H ₂ SO ₄)	5,40	4,90	4,40	3,90
◇ pH	3,28	3,41	3,51	3,58
◇ SO ₂ total (mg/l)	31 (?)	46	40	54
Fin de fermentation alcoolique				
◇ Acidité totale g/l (H ₂ SO ₄)	4,80	4,60	4,15	3,75
◇ pH	3,21	3,39	3,52	3,60
◇ F.M.L.	Pas commencée	Pas commencée	Pas commencée	Pas commencée
◇ Sucres (g/l)	S<2g/l	S<2g/l	S<2g/l	S<2g/l
◇ A.V.B. (g/l H ₂ SO ₄)	0,196	0,196	0,294	0,196
◇ Degré (% vol.)	12,40	12,40	12,40	12,90
◇ SO ₂ libre (mg/l)	28	32	31	28
◇ SO ₂ total (mg/l)	107	107	95	95
◇ Opérations / corrections	Soutirage/aération Sulfitage 4 g/hl	Soutirage/aération Sulfitage 4 g/hl	Soutirage/aération Sulfitage 4 g/hl	Soutirage/aération Sulfitage 4 g/hl
Avant clarification/stabilisation				
◇ Degré (% vol)	12,40	12,40	12,60	13,00
◇ Acidité totale (g/l H ₂ SO ₄)	4,30	3,90	3,50	3,25
◇ pH	3,04	3,23	3,43	3,53
◇ F.M.L.	Pas commencée	Pas commencée	Pas commencée	Pas commencée
◇ Sucres (g/l)	<2g/l	<2g/l	<2g/l	<2g/l
◇ A.V.B. (g/l H ₂ SO ₄)	0,245	0,245	0,294	0,245
◇ SO ₂ libre (mg/l)	28	33	31	31
◇ SO ₂ total (mg/l)	107	107	95	87
◇ Opérations / corrections	Soutirage/aération Sulfitage 0,5 g/hl SO ₂ Stabilisation/Clarification	Soutirage/aération Sulfitage 0,5 g/hl SO ₂ Stabilisation/Clarification	Soutirage/aération Sulfitage 0,5 g/hl SO ₂ Acidification 30 g/hl d'acide tartrique Stabilisation/Clarification	Soutirage/aération Sulfitage 0,5 g/hl SO ₂ Acidification 75 g/hl d'acide tartrique Stabilisation/Clarification
Dates				
◇ Récolte	02/10/95	02/10/95	02/10/95	02/10/95
◇ Fin de fermentation alcoolique	30/10/95	14/10/95	17/10/95	06/11/95
◇ Mise en bouteilles	03/06/96	03/06/96	03/06/96	03/06/96

Annexe N°2**FICHE ANALYTIQUE**

	Rosés de saignée 1987			
	Niellucciu 100%	Niellucciu 70% Vermentinu 30%	Niellucciu 50% Vermentinu 50%	Niellucciu 30% Vermentinu 70%
+ Tenue à l'air	Bonne	Bonne	Bonne	Bonne
+ SO ₂ libre (mg/l)	13	8	10	8
+ SO ₂ total (mg/l)	54	45	99	54
+ Sucres résiduels (g/l)	<2 g/l	<2 g/l	<2 g/l	<2 g/l
+ Glycérol (g/l)	6,29	6,65	5,90	6,65
+ Densité (d ₂₀ ²⁰)	0,9906	0,9903	0,9905	0,9904
+ Extrait sec (g/l)	16,4	16,2	15,4	15,0
+ Titre alcoométrique (% vol)	12,05	12,10	11,70	11,60
+ Acidité totale (g/l H ₂ SO ₄)	4,20	4,15	3,80	3,55
+ pH	2,85	2,91	3,02	3,17
+ Fermentation malolactique	Pas commencée	Pas commencée	Pas commencée	Pas commencée
+ Acidité volatile corrigée (g/l H ₂ SO ₄)	0,06	0,10	0,10	0,09
+ Acide tartrique (g/l acide tartrique)	2,32	1,83	1,65	1,29
+ Acide L. malique (g/l acide malique)	1,65	1,73	2,04	2,20
+ Acide L. lactique (g/l acide lactique)	0,008	0,23	0,017	0,024
+ Acide citrique (g/l acide citrique)	0,12	0,173	0,175	0,209
+ Fer (mg/l)	1	2	2	3
+ Cuivre (mg/l)	0,24	0,067	0,132	0,154
+ Potassium (mg/l)	312	312	468	507
+ Produit de concentration (P.C x 10 ⁵)	4,80	4,10	6,30	6,15
+ T.S. limite (d'après I.T.V.)	13,10	13,30	13,20	13,30
+ Stockage en cave (10-12°C) (durée : 3ans/8 ans)	RAS/RAS	RAS/RAS	RAS/RAS	RAS/RAS
+ DO ₄₂₀ (sous 1 cm)	0,306	0,276	0,264	0,233
+ DO ₅₂₀ (sous 1 cm)	0,333	0,267	0,215	0,180
+ Intensité colorante :(I.C.) (DO ₄₂₀ + DO ₅₂₀)	0,639	0,543	0,479	0,413
+ Teinte (DO ₄₂₀ + DO ₅₂₀)	0,919	1,034	1,228	1,294
+ Nuance (en degré)	1,55	-0,51	-2,80	-3,03
+ DO ₂₈₀ (sous 1 cm)	9,60	10,30	10,00	10,30
+ Indice de permanganate	12,5	6,0	7,5	6,0
+ Indice de Folin-Ciocalteu	7,2	8,8	7,8	7,3

Annexe N°2**FICHE ANALYTIQUE**

	Rosés de saignée 1988			
	Niellucciu 100%	Niellucciu 70% Vermentinu 30%	Niellucciu 50% Vermentinu 50%	Niellucciu 30% Vermentinu 70%
+ Tenue à l'air	Bonne	Bonne	Bonne	Bonne
+ SO ₂ libre (mg/l)	14	14	17	14
+ SO ₂ total (mg/l)	122	112	128	106
+ Sucres résiduels (g/l)	<2 g/l	<2 g/l	<2 g/l	<2 g/l
+ Glycérol (g/l)	6,62	7,08	6,85	6,79
+ Densité (d ₂₀ ²⁰)	0,9886	0,9881	0,9893	0,9886
+ Extrait sec (g/l)	14,9	13,2	15,4	13,7
+ Titre alcoométrique (% vol)	13,10	12,95	12,80	12,70
+ Acidité totale (g/l H ₂ SO ₄)	3,00	2,95	3,20	2,90
+ pH	3,50	3,51	3,51	3,60
+ Fermentation malolactique	Pas commencée	Pas commencée	Pas commencée	Pas commencée
+ Acidité volatile corrigée (g/l H ₂ SO ₄)	0,20	0,19	0,18	0,18
+ Acide tartrique (g/l acide tartrique)	1,13	1,04	0,93	0,96
+ Acide L. malique (g/l acide malique)	2,12	1,93	2,23	2,03
+ Acide L. lactique (g/l acide lactique)	0,02	0,02	0,03	0,05
+ Acide citrique (g/l acide citrique)	0,23	0,26	0,28	0,35
+ Fer (mg/l)	2	2	1,5	1,5
+ Cuivre (mg/l)	0,53	0,66	0,43	0,54
+ Conductivité (à 20°C) (µcm ⁻¹)	1 506	1 552	1 665	1 684
+ Potassium (mg/l)	565	565	682	721
+ Produit de concentration (P.C x 10 ⁵)	7,2	6,6	7,1	7,9
+ Température de saturation (T.S.) (°C'.)	10,70	11,85	11,95	12,25
+ T.S. limite (d'après I.T.V.)	13,20	13,10	13,10	13,00
+ Stockage en cave (10-12°C) (durée : 2ans/7 ans)	RAS/RAS	RAS/RAS	RAS/RAS	RAS/RAS
+ DO ₄₂₀ (sous 1 cm)	0,402	0,396	0,313	0,308
+ DO ₅₂₀ (sous 1 cm)	0,380	0,374	0,281	0,258
+ Intensité colorante :(I.C'.) (DO ₄₂₀ + DO ₅₂₀ + DO ₆₂₀)	0,833	0,836	0,688	0,610
+ Teinte (DO ₄₂₀ + DO ₅₂₀)	1,058	1,059	1,114	1,194
+ Nuance (en degré)	-1,26	-1,26	-1,83	-2,86
+ Anthocyanes (mg/l)	36	26	24,50	19,50
+ DO ₂₈₀ (sous 1 cm)	9,93	9,49	9,66	9,18
+ Indice de permanganate	9,5	8,5	8,0	7,5
+ Indice de Folin-Ciocalteu	9,9	9,1	9,0	9,2

Annexe N°2**FICHE ANALYTIQUE**

	Rosés de saignée 1995			
	Niellucciu 100%	Niellucciu 70% Vermentinu 30%	Niellucciu 50% Vermentinu 50%	Niellucciu 30% Vermentinu 70%
+ Tenue à l'air	Bonne	Bonne	Bonne	Bonne
+ SO ₂ libre (mg/l)	10	14	12	10
+ SO ₂ total (mg/l)	92	95	90	87
+ Sucres résiduels (g/l)	<2 g/l	<2 g/l	<2 g/l	<2 g/l
+ Glycérol (g/l)	7,82	7,82	7,85	7,81
+ Densité (d ²⁰ ₂₀)	0,9892	0,9893	0,9896	0,9895
+ Extrait sec (g/l)	14,7	15,0	15,7	16,4
+ Titre alcoométrique (% vol)	12,5	12,5	12,5	12,9
+ Acidité totale (g/l H ₂ SO ₄)	4,00	3,55	3,40	3,45
+ pH	2,98	3,18	3,25	3,35
+ Fermentation malolactique	Pas commencée	Pas commencée	Pas commencée	Pas commencée
+ Acidité volatile corrigée (g/l H ₂ SO ₄)	0,20	0,19	0,22	0,21
+ Acide tartrique (g/l acide tartrique)	3,38	3,21	2,96	2,74
+ Acide L. malique (g/l acide malique)	1,51	1,20	1,22	1,26
+ Acide L. lactique (g/l acide lactique)	0,02	0,01	0,01	0
+ Potassium (mg/l) /Calcium (mg/l)	382/79	491/76	631/86	702/91
+ Produit de concentration (P.C x 10 ⁵)	10,1	14,9	18,6	20,4
+ T.S. limite (d'après I.T.V.)	13,2	13,4	13,6	13,9
+ Stockage en cave (10-12°C) (durée : 2 ans)	RAS	RAS	RAS	RAS
+ DO ₄₂₀ (sous 1 cm)	0,351	0,331	0,363	0,404
+ DO ₅₂₀ (sous 1 cm)	0,473	0,394	0,357	0,378
+ Intensité colorante :(I.C'.) (DO ₄₂₀ + DO ₅₂₀ + DO ₆₂₀)	0,887	0,776	0,773	0,841
+ Teinte (DO ₄₂₀ + DO ₅₂₀)	0,74	0,84	1,02	1,07
+ Nuance (en degré)	6,95	3,60	1,02	1,07
+ Anthocyanes (mg/l)	39	48	38	45
+ DO ₂₈₀ (sous 1 cm)	9,99	10,53	11,08	12,16

Annexe N°2**FICHE ANALYTIQUE****ESSAI : ETUDE DE L'ASSEMBLAGE A LA CUVE DES RAISINS DE DIFFERENTES VARIETES (Niellucciu + Vermentinu)****TYPE DE VIN : ROSE**

	Millésime 1995			
	Niellucciu 100%	Niellucciu 70% Vermentinu 30%	Niellucciu 50% Vermentinu 50%	Niellucciu 30% Vermentinu 70%
+ Tenue à l'air	Bonne	Bonne	Bonne	Bonne
+ SO ₂ libre (mg/l)	10	14	12	10
+ SO ₂ total (mg/l)	92	95	90	87
+ Sucres résiduels (g/l)	<2	<2	<2	<2
+ Glycérol (g/l)	7,82	7,82	7,85	7,81
+ Densité (d ²⁰ ₂₀)	0,990608	0,990698	0,990998	0,990098
+ Extrait sec (g/l)	18,00	18,30	19,00	19,80
+ Titre alcoométrique (% vol)	12,50	12,50	12?50	12?90
+ Acidité total (g/l H ₂ SO ₄)	3,98	3,54	3,42	3,43
+ pH	2,98	3,18	3,25	3,35
+ Fermentation malolactique	Pas commencée	Pas commencée	Pas commencée	Pas commencée
+ Acidité volatile corrigé (g/l H ₂ SO ₄)	0,20	0,19	0,22	0,21
+ Acide tartrique (g/l acide tartrique)	3,38	3,21	2,96	2,74
+ Acide L. malique (g/l acide malique)	1,51	1,20	1,22	1,26
+ Acide L. lactique (g/l acide lactique)	0,02	0,01	0,01	0,00
+ Potassium (mg/l)	382	491	631	702
+ Calcium (mg/l)	79	76	86	91
+ DO ₄₂₀ (sous 1 cm)	0,351	0,331	0,363	0,404
+ DO ₅₂₀ (sous 1 cm)	0,473	0,394	0,357	0,378
+ DO ₆₂₀ (sous 1 cm)	0,063	0,051	0,053	0,059
+ Intensité colorante :(I.C.) (DO ₄₂₀ + DO ₅₂₀ + DO ₆₂₀)	0,887	0,776	0,773	0,841
+ Teinte (DO ₄₂₀ + DO ₅₂₀)	0,74	0,84	1,02	1,07
+ Nuance (en degré)	6,95	3,60	-0,34	-1,49
+ Anthocyanes (mg/l)	39	48	38	45
+ Indice de polyphénols totaux (IPT) (DO ₂₈₀ sous 1 cm)	9,99	10,53	11,08	12,16

Annexe N°3**FICHE DE
DEGUSTATION****TEST DE PREFERENCE
VINS ROSES**

Rosés de saignée				
Millésime 1987				
	Niellucciu 100%	Niellucciu 70% Vermentinu 30%	Niellucciu 50% Vermentinu 50%	Niellucciu 30% Vermentinu 70%
I - EXAMEN VISUEL				
a) - Aspect : louche, clair, cristallin.	cristallin	cristallin	cristallin	cristallin
b) - Couleur : pâle, blanc taché, oxydé, gris, pelure d'oignon, rose clair, rose saumon, rose foncé, rouge léger.	+ rouge rose soutenu - jaune	rose saumon	pelure d'oignon	+ jaune pelure d'oignon - rouge
II - EXAMEN OLFACTIF				
a) - Intensité : faible, classique, puissant.	classique -	classique	classique +	classique +
b) - Qualité : désagréable, grossier, classique, agréable, fin.				
c) - Caractère : primaire, secondaire, évolué, maderisé, muscaté, rancio, fruité, floral, végétal, animal.	+ fruité			+ floral
d) - Odeurs anormales : CO ₂ , SO ₂ , H ₂ S, mercaptan, (nez ou bouche) évent, bois, lactique, ascendance, phéniqué, bouchon, volatile, réduit.	- floral			- fruité
ORDRE DE PREFERENCE	2	3	4	1
III - EXAMEN GUSTATIF				
a) - Acidité : - excessive : vert, nerveux. - équilibré : frais, souple. - insuffisant : plat, mou.	équilibré	équilibré	équilibré à insuffisant	équilibré à insuffisant
b) - Corps (alcool + extrait) : - léger, classique, puissant, lourd.	classique +	classique	classique	classique
c) - Arômes de bouche - Intensité : puissant, classique, faible. - Qualité : élégant, plaisant, commun, grossier, usé.	classique plaisant	classique plaisant	classique plaisant	classique plaisant
d) - Caudalies : long, court.	moyen	moyen	moyen	moyen
NOTE TOTALE (sur 20)	12,92	12,96	11,58	12,50
e) - Qualité d'ensemble : - usé, grossier, commun, classique, plaisant, élégant.	classique	classique	classique	classique
f) - Evolution : passé, à boire, à attendre	à boire	à boire	à boire	à boire

Annexe N°3**FICHE DE
DEGUSTATION****TEST DE PREFERENCE
VINS ROSES**

Rosés de saignée				
Millésime 1988				
	Niellucciu 100%	Niellucciu 70% Vermentinu 30%	Niellucciu 50% Vermentinu 50%	Niellucciu 30% Vermentinu 70%
I - EXAMEN VISUEL				
a) - Aspect : louche, clair, cristallin.	cristallin	cristallin	cristallin	cristallin
b) - Couleur : pâle, blanc taché, oxydé, gris, pelure d'oignon, rose clair, rose saumon, rose foncé, rouge léger.	+ rouge rose saumon - jaune	rose saumon	rose saumon à pelure d'oignon	+ jaune pelure d'oignon - rouge
II - EXAMEN OLFACTIF				
a) - Intensité : faible, classique, puissant.	classique +	classique	classique -	classique
b) - Qualité : désagréable, grossier, classique, agréable, fin.	classique +	classique	classique -	classique
c) - Caractère : primaire, secondaire, évolué, madérisé, muscaté, rancio, fruité, floral, végétal, animal.	+ fruité			+ floral
d) - Odeurs anormales : CO ₂ , SO ₂ , H ₂ S, mercaptan, (nez ou bouche) évent, bois, lactique, ascendance, phéniqué, bouchon, volatile, réduit.	- floral			- fruité
ORDRE DE PREFERENCE	1	3	4	2
III - EXAMEN GUSTATIF				
a) - Acidité : - excessive : vert, nerveux. - équilibré : frais, souple. - insuffisant : plat, mou.	équilibré	équilibré à insuffisant	insuffisant	insuffisante
b) - Corps (alcool + extrait) : - léger, classique, puissant, lourd.	classique	classique	classique (gras)	classique (très gras)
c) - Arômes de bouche				
- Intensité : puissant, classique, faible.	classique	classique	classique	classique
- Qualité : élégant, plaisant, commun, grossier, usé.	plaisant	plaisant	commun	plaisant
d) - Caudalies : long, court.	moyen	moyen	moyen	moyen
NOTE TOTALE (sur 20)	13,48	12,54	11,27	12,57
e) - Qualité d'ensemble : - usé, grossier, commun, classique, plaisant, élégant.	classique +	classique	classique -	classique
a) - Evolution : passé, à boire, à attendre	à boire	à boire	à boire	à boire

Annexe N°3**FICHE DE
DEGUSTATION****TEST DE PREFERENCE
VINS ROSES**

Rosés de saignée				
Millésime 1995				
	Niellucciu 100%	Niellucciu 70% Vermentinu 30%	Niellucciu 50% Vermentinu 50%	Niellucciu 30% Vermentinu 70%
I - EXAMEN VISUEL				
a) - Aspect : louche, clair, cristallin.	cristallin	cristallin	cristallin	cristallin
b) - Couleur : pâle, blanc taché, oxydé, gris, pelure d'oignon, rose clair, rose saumon, rose foncé, rouge léger.	+ rouge rose vif, un peu trop soutenu - jaune	rose clair	reflets orangés	+ jaune rose pâle à reflets orangés - rouge
II - EXAMEN OLFACTIF				
a) - Intensité : faible, classique, puissant.	puissant	puissant	puissant	puissant
b) - Qualité : désagréable, grossier, classique, agréable, fin.				
c) - Caractère : primaire, secondaire, évolué, maderisé, muscaté, rancio, fruité, floral, végétal, animal.	+ fruité fruits rouges + amylique (framboise) - floral	fruits rouges + amylique fin, élégant harmonieux	floral et fruité	+ floral floral - fruité
d) - Odeurs anormales : CO ₂ , SO ₂ , H ₂ S, mercaptan, (nez ou bouche) évent, bois, lactique, ascendance, phéniqué, bouchon, volatile, réduit.				
ORDRE DE PREFERENCE	2	1	3	4
III - EXAMEN GUSTATIF				
a) - Acidité : - excessive : vert, nerveux. - équilibré : frais, souple. - insuffisant : plat, mou.	équilibré	équilibré (gras mais plus mou)	équilibré à insuffisant (gras et mou)	équilibré à insuffisant (très gras, très mou)
b) - Corps (alcool + extrait) : - léger, classique, puissant, lourd.	puissant	classique	classique	classique
c) - Arômes de bouche - Intensité : puissant, classique, faible. - Qualité : élégant, plaisant, commun, grossier, usé.	classique + plaisant	classique + plaisant	classique plaisant -	classique plaisant -
d) - Caudalies : long, court.	moyen +	moyen	moyen -	moyen -
NOTE TOTALE (sur 20)	13,39	13,64	12,64	12,14
e) - Qualité d'ensemble : - usé, grossier, commun, classique, plaisant, élégant.	plaisant	plaisant	classique	classique
a) - Evolution : passé, à boire, à attendre	à boire	à boire	à boire	à boire