

Couleur : définition et description

◆ Grande variabilité de couleur

Le vin rosé présente une gamme de couleur extrêmement étendue, qui ne permet pas, à quelques exceptions près, de donner des valeurs limites. Toutefois, Bordeaux distingue les rosés des clarets en fonction de l'intensité colorante du produit. L'intensité colorante des rosés de Bordeaux est comprise entre 0,4 et 0,9 ; alors que pour les clarets, elle varie entre 1,2 et 2,5.

D'après les études disponibles en matière de consommation, d'image et de perception, il existe un besoin de références en matière de couleur pour décrire les vins rosés.



Vins rosés du monde.

Centre de recherche et d'expérimentation sur le vin rosé

Château de la région Corse



Préparation d'une dégustation.

Centre de recherche et d'expérimentation sur le vin rosé



5

◆ Dégustation en verre noir

Dans le cadre des essais, les vins sont dégustés en verre noir. Le dégustateur, professionnel ou expert, juge l'expression olfactive, aromatique, l'équilibre du vin et donne une note globale en toute objectivité. Il évalue la qualité intrinsèque du produit sans interférence avec l'aspect visuel. En effet, il est important vis-à-vis du consommateur, que le vin rosé présente, outre un aspect visuel agréable, un attrait pour les autres caractéristiques organoleptiques.

Dégustation en verre noir pour décrire le nez et la bouche.

◆ Description de la robe des vins rosés

Approche sématique. C'est la méthode usuelle pratiquée entre amateurs ou techniciens. Les rosés peuvent être décrits par une intensité ou une nuance de la couleur rose (pâle, gris, violacé, orangé...) ou avec des termes faisant appel à des objets de même couleur (abricot, saumon, framboise...). Très riche, cette approche est imprécise et présente l'inconvénient d'être peu consensuelle.

Analyses par spectrophotométrie. Réservée aux laboratoires d'analyses, la mesure du spectre du vin (sous 1 cm) est courante en œnologie (Sudraud 1958, Glories 1984). Les trois absorbances de référence (A420, A520 et A620) sont mesurées pour accéder par calcul à l'intensité colorante (somme des trois absorbances) et à la teinte (rapport du jaune sur le rouge A420/A520).

Analyses par chromamétrie. La colorimétrie tristimulaire a le privilège d'offrir une mesure objective de la couleur telle qu'elle est perçue par l'œil humain. Le principe est d'exprimer à partir du spectre visible la chromaticité absolue du vin par les coordonnées tristimulaires L, a*, b* (Commission Internationale de l'Éclairage, 1976). Utilisée depuis peu en œnologie, cette méthode fournit des renseignements pertinents sur vins rosés. Le L représente la clarté et varie de zéro (noir) à 100 (blanc). Les a* et b* appelées coordonnées de chromaticité sont les positions du vin sur un axe vert/rouge (a*) et bleu/jaune (b*). Pour les vins rosés, ces coordonnées sont positives.

Centre de recherche et d'expérimentation sur le vin rosé/ITV France Val d'Ain



◆ Position sur le nuancier

Les méthodes d'analyses physico-chimiques sont justes et précises mais ne sont pas accessibles à tous et ne permettent pas une représentation de la couleur. C'est pourquoi, une grille de couleur a été imaginée (figure 1).

Elle est constituée de cent quarante-trois cases colorées qui diffèrent par leur teinte (nuance) et/ou leur saturation (force de la sensation colorée).

Le dégustateur positionne la couleur du vin sur le nuancier. Cette représentation donne satisfaction aux techniciens de toutes les régions.

L'analyse statistique de plus de six cents références des millésimes 1999 à 2001 montre que la position des vins sur le nuancier (donnée par calcul du barycentre des réponses des différents juges) est bien corrélée aux analyses physiques. Globalement, les colonnes du nuancier font référence à l'absorbance à 420 nm et au b* (ces deux grandeurs représentant le jaune) alors que les lignes sont liées aux 3 absorbances (420, 520 et 620 nm), aux L et a* (démonstration par le laboratoire de biométrie Inra Montpellier, professeur Durand).

Seules certaines vignettes ont précisément été caractérisées (données analytiques et choix sémantiques), quatre exemples sont donnés dans le tableau I. Ce nuancier ne peut pas se substituer totalement aux analyses physiques.

En effet, il est moins précis du fait de la perception de chaque individu et des facteurs de variation importants liés à l'observation (lumière, niveau de liquide, angle de vue...).

Ainsi, le nuancier représente un complément original et précieux aux analyses physiques.



Qualificatif	 Saumon	 Bois de Rose	 Brique	 Groseille
Intensité colorante - Teinte	0,14 - 1,26	0,25 - 1,11	0,31 - 1,27	0,45 - 0,90
L - a* - b*	96,9 - 3,3 - 3,7	94,0 - 7,1 - 5,4	93,0 - 7,1 - 8,0	88,6 - 14,7 - 6,6
Position sur le nuancier (coordonnées de la case)	I7	G6	G4	E3

Tableau I. Description de la couleur de 4 vins rosés - Analyses spectrophotométriques et chromamétriques, position sur le nuancier et qualificatif déterminés par 15 juges experts. Origine : Centre de recherche et d'expérimentation du vin rosé (2002).

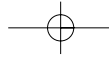


Figure 1. Nuancier papier représentant les principales couleurs des vins rosés français. ITV France Groupe national rosé (1999)

