Le vin et ses couleurs

Publié le 15.11.13

Du blanc au rouge en passant par du rosé très pâle ou rouge cerise, la palette des couleurs des vins, que l'on nomme la robe, est immense. Les raisins blancs donnent uniquement des vins blancs qui ont des caractéristiques de fruité, de fraîcheur et de légèreté.

1. La couleur ou la robe

Du blanc au rouge en passant par du rosé très pâle ou rouge cerise, la palette des couleurs des vins, que l'on nomme la robe, est immense. Les raisins blancs donnent uniquement des vins blancs qui ont des caractéristiques de fruité, de fraîcheur et de légèreté.



Figure 1 - Vins blanc, rosé, rouge

Auteur(s)/Autrice(s) : Rob Kutch – Licence : CC-BY-NC-ND – Source : Renovating Your Mind

Quant aux raisins noirs, ils donnent des vins rouges, rosés ou encore parfois des blancs (Pinot noir et Pinot Meunier en

Champagne). Ce sont les anthocyanes qui leur confèrent leur couleur rouge.

2. Du rouge ou du rosé ?

Les vins rosés ne sont pas issus de mélange de vin blanc et de vin rouge. Cette pratique n'est autorisée que dans certains cas particuliers, comme celui du champagne rosé.

On distingue essentiellement le rosé de **pressurage direct** (les grappes entières ou éraflées sont directement pressées) et le rosé de **saignée** (pour lequel les raisins sont encuvés comme pour élaborer un vin rouge, mais avec une durée de macération très courte). Pour définir et apprécier la qualité d'un vin rosé, le premier critère auquel le consommateur est confronté : c'est la couleur.

Une vaste étude menée par l'Inra, le Centre du Rosé et l'Institut français du vin a permis de passer au crible une collection de 298 vins rosés issus de 21 pays du monde entier et de mettre en évidence les molécules et les mécanismes responsables de leur large palette de couleurs. Il a ainsi été entrepris la caractérisation de la composition phénolique de ces 298 vins rosés avec l'objectif de la relier à leur couleur.



Figure 2 - Quelques couleurs de vin rosé

Auteur(s)/Autrice(s) : Centre de recherche et d'expérimentation sur le vin rosé – Source : Centre de recherche et d'expérimentation sur le vin rosé

Le style des vins peut être relié à leur profil polyphénolique, qui reflète les caractéristiques du cépage et le mode de vinification.

3. Et le vin jaune ?

Produits exclusivement dans le Jura, les vins jaunes font appel à un élevage tout à fait particulier. Au cours de leur vieillissement qui dure de trois ans minimum jusqu'à six ans, le vin prend sa couleur or et développe une odeur typique, rappelant la noix, le curry ou la noisette. Celle-ci est due à la présence d'un composé chimiquement identifié et connu sous le nom de *sotolon*.

En cuisine, cette petite molécule peut être ajoutée (en quantités très faibles) dans une pâte à brioche pour en renforcer le goût.

4. Comment le vin change-t-il de robe ?

La vue est le premier sens en éveil lors d'une dégustation. La robe du vin désigne la couleur, l'aspect extérieur du vin et plusieurs facteurs influencent la couleur des vins.

Les différences de couleur, et notamment la différenciation entre raisins blancs et rouges, sont avant tout liées à la génétique : les travaux menés à l'Inra ont révélé les mécanismes moléculaires (gènes de régulation) impliqués dans la variation génétique des teneurs en anthocyanes. Mais la synthèse des pigments dépend aussi de la maturité, des conditions climatiques et en premier lieu l'intensité du rayonnement solaire.



Figure 3 - Gamay teinturier

Auteur(s)/Autrice(s) : Inra

Ces photos de Gamay teinturier montrent les baies sur lesquelles travaillent des chercheurs de l'Inra pour comprendre comment la lumière régule la synthèse des anthocyanes.

Un ensoleillement faible donne des raisins rouges peu colorés ; c'est pourquoi les régions septentrionales cultivent principalement des cépages blancs.

Deux autres paramètres définissent l'obtention d'un vin rouge, blanc ou rosé :

- **le moment du pressurage** : après l'égrappage et le foulage, le vigneron récupère un premier vin, dit vin de goutte (soutirage). Le marc restant dans la cuve est ensuite pressé pour obtenir le vin de presse, plus coloré et plus tannique (pressurage). Vin de goutte et vin de presse peuvent être assemblés immédiatement, après élevage ou vinifiés séparément.
- **la durée de la macération** : phasse de la vinification où les parties solides de la baie, les pellicules, macèrent dans le jus.

Plus on retarde le pressurage, plus les jus seront colorés. Pour le vin blanc, le pressurage est immédiat en général sans macération tandis que pour le rouge, le pressurage s'effectue en fin de macération. Par ailleurs, la couleur du vin donne des indices sur son âge. Les vins rouges perdent en effet leur couleur au fur et à mesure qu'ils vieillissent, passant du violet-pourpre à l'orange-tuilé. Quant aux vins blancs, ils virent du jaune clair au doré, voire même parfois au brun.

5. Ressources en ligne

Pour en savoir plus sur le vin et les recherches associées, consultez le dossier de l'INRA : Alimentation et santé globale

Et plus particulièrement sur le vin rosé :

- La vie en rosé, dossier de l'INRA
- le site du Le Centre de Recherche et d'Expérimentation sur le Vin Rosé

CRÉDITS

MISE EN LIGNE

Nicolas Lévy

Professeur agrégé de chimie, responsable du Centre de Préparation à l'Agrégation externe de Chimie (École Normale Supérieure de Paris - Sorbonne Université - Université Paris-Saclay), responsable éditorial de CultureSciences-Chimie de 2008 à 2014.

PARTENAIRE(S)



INRAE, l'institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement est né le 1er janvier 2020. Il est issu de la fusion entre l'Inra, Institut national de la recherche agronomique et Irstea, Institut national de recherche en sciences et technologies pour l'environnement et l'agriculture.

INRAE