



# Lumière sur la couleur des vins rosés



## En savoir plus

Leborgne C. *et al.*

Elucidating the Color of Rosé Wines Using Polyphenol-Targeted Metabolomics

Molecules . 2022

<https://doi.org/10.3390/molecules27041359>

## Partenariat

- Centre de recherche et d'expérimentation sur le vin Rosé (Vidauban, 83)
- IFV, Institut Français de la Vigne et du Vin (Grau du Roi, 30)
- UMT Qualinnov (Gruissan, 11)
- INRAE UMR SPO
- Infrastructure de Recherche PROBE - Plateforme Polyphénols (PFP)



## Contacts

Cécile Leborgne, Jean-Roch Mouret et Jean Claude Boulet

UMR SPO et UE PR

[cecile.leborgne@inrae.fr](mailto:cecile.leborgne@inrae.fr)

[jean-roch.mouret@inrae.fr](mailto:jean-roch.mouret@inrae.fr)

[jean-claude.boulet@inrae.fr](mailto:jean-claude.boulet@inrae.fr)



## Contexte

Depuis une vingtaine d'années, la consommation de rosés ne cesse d'augmenter, prenant une part croissante dans la production de nombreuses régions viticoles. Contrairement aux vins rouges et blancs, les vins rosés sont conditionnés en bouteilles transparentes permettant l'appréciation de leur couleur par le consommateur. Cette couleur couvre une large palette caractéristique des différents styles et constitue un élément clé de leur positionnement marketing. Il est donc essentiel de mieux comprendre la composition en pigments et ses déterminants, afin de mieux maîtriser la couleur des vins rosés et son évolution.

L'objectif de l'étude, menée en collaboration avec l'Institut Français de la vigne et du vin, Centre du Rosé et UMT Qualinnov, était d'explorer la composition phénolique d'une collection de vins rosés commerciaux présentant une large diversité de couleurs, afin d'apporter des éléments d'explication sur la couleur et la nature des pigments mis en jeu dans les différents styles de vins.

## Résultats

Une approche métabolomique ciblée utilisant la chromatographie liquide à ultra-haute performance couplée à la spectrométrie de masse a permis de quantifier 125 composés phénoliques dans 268 vins rosés commerciaux issus de la collection « Rosés du monde » constituée par l'Union des Œnologues de France pour le concours "Mondial du Rosé®". En parallèle, les caractéristiques

colorimétriques ont été obtenues par spectrophotométrie et calcul des trois paramètres CIELab (L\*a\*b\*), définissant la couleur d'un vin dans un espace chromatique tridimensionnel. L'analyse chimiométrique de ces données a montré que, bien que l'intensité de la couleur soit principalement déterminée par l'extraction des polyphénols, notamment les anthocyanes et les flavanols (ou tanins) du raisin, les différents styles de couleur correspondent à des compositions pigmentaires différentes.

La teinte saumonée des vins rosés clairs est principalement due aux pyranoanthocyanes qui résultent de la réaction des anthocyanes avec les acides phénoliques et l'acide pyruvique, sans lien apparent avec des phénomènes d'extraction. Au contraire, la couleur rouge des vins rosés foncés est liée aux produits des réactions des anthocyanes avec les flavanols, des composés soumis à des phénomènes d'extraction tandis que leur nuance jaune est associée à des pigments résultant de réactions des anthocyanes avec l'acétaldéhyde formé par oxydation de l'éthanol.

## Perspectives

Les travaux se poursuivent pour tenter d'identifier les facteurs qui régissent couleur et composition phénolique et en particulier de déterminer l'impact de la matière première et des opérations de vinification, notamment fermentation et collage protéique, sur les différents profils mis en évidence.