

27 juillet 2016

Comprendre les différentes appellations du vin rosé grâce à Bureau Veritas

Ces dernières années, les vins rosés profitent d'une augmentation constante de la consommation, pour représenter aujourd'hui près d'un tiers des vins bus en France et réussir à dépasser la consommation de vins blancs (30% de rosé contre 17% de blanc et 53% de rouge).

Certaines bouteilles de vin sont estampillées d'un AOP (Appellation d'Origine Protégée, le nouveau nom de l'AOC) ou d'un IGP (Indication Géographique Protégée), mais savez-vous ce qui se cache derrière ces deux appellations, comment font les producteurs pour les obtenir et ce qu'elles garantissent pour les consommateurs ?

Différencier un AOP d'un IGP

Un AOP désigne un savoir-faire dans une zone géographique précise, par exemple le « Duché d'Uzès ». Un IGP va quant à lui désigner une zone géographique englobant plusieurs départements, par exemple le Pays d'Oc ou le Val de Loire.

Aucune des deux appellations ne garantit une meilleure qualité, mais simplement une origine bien précise. Dans les deux cas, un cahier des charges stricte doit être respecté (cépages reconnus, conduite des vignes, vinification...) et ce, afin de garantir son origine. « *AOP et IGP protègent des siècles de tradition et distinguent un travail d'excellence* », rappelle Isabelle Peumery, chargée d'affaires chez Bureau Veritas Certification. Le cahier des charges diffère en fonction de chaque appellation.

Un cahier des charges très strict

Pour l'AOP (dont le cahier des charges est plus stricte que l'IGP), on ne compte pas moins d'une trentaine de critères rien que pour les vignes.

Par exemple, pour un « Corbières », la vigne doit être taillée en « gobelet » (arrondie sur son pied, plutôt que horizontale sur un fil, en « cordon »), le feuillage doit mesurer minimum 70 cm sur pied (pour garantir la photosynthèse et donc l'apport du sucre), on ne doit pas compter plus de 4 000 pieds de vigne par hectare et le poids des grappes ne doit pas dépasser 9 000 tonnes par hectare (trop gonflées, elles donnent plus de jus mais du vin plus dilué...).

Les vignes AOP sont directement contrôlées par des inspecteurs : « On peut passer jusqu'à cinq heures à arpenter les rangées, carte du cadastre à l'appui », explique Sandra Rongieras, inspectrice chez Bureau Veritas. Pour les vignes IGP, des documents suffisent.

Les chais sont soumis à la même procédure. Les maîtres de chai et les vinificateurs savent qu'ils ne peuvent pas dépasser un certain rendement, et qu'en plus certains matériels leur sont parfois interdits. Par exemple, les pressoirs « continus » à vis sans fin sont plus efficaces mais ils écrasent parfois trop les pépins.

Ils doivent aussi respecter des règles d'assemblage : 2 cépages minimum pour un Corbières AOP, parmi Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan....

Les testeurs testés

Avant de déguster le vin, le testeur est évalué. Bureau Veritas Certification le fait en vérifiant la cohérence de leurs notations, et en les évaluant eux-mêmes à l'aveugle. « *L'an dernier, j'ai fait déguster un « leurre » à l'un de mes jurys : un vin présenté comme un « Corbières » mais avec un cépage non autorisé et un défaut d'acidité, raconte Sandra Rongieras. Test réussi* ».

Dégustation à l'aveugle

Une fois tous les autres « examens de passage » réussis pour le vin, il reste encore l'épreuve ultime : les dégustations à l'aveugle ! Attention, les dégustations se font dans un ordre bien précis ! D'abord le blanc, puis le rosé et enfin le rouge, de plus, ils commencent par les millésimes les plus anciens.

Pour que le jury ait le palais « frais », les dégustations ont généralement lieu le matin, et au printemps afin que les vins rosés aient suffisamment mûris en bouteille ou en cuve.

Les vins sont présentés dans des bouteilles neutres et numérotées pour ne pas être reconnus par les jurés, qui ont quelques minutes pour évaluer la qualité du vin à l'œil, au nez et au palais.

Les jurés sélectionnés, généralement au nombre de cinq, sont réunis dans une salle à température régulée, répartis dans des box individuels, avec interdiction formelle de se parler. Ils peuvent goûter jusqu'à 30 vins différents en une matinée, divisée en deux séances.

Leur rôle est de repérer les différents défauts du vin. Des problèmes de couleur, de nez ou de palais peuvent leur interdire le bénéfice de l'appellation.

Ces défauts, les jurés les repèrent en utilisant les 91 défauts de la liste officielle de l'INAO (l'Institut National des Appellations et de l'Origine). Par exemple : sec, terreux, goût de bouchon, d'amande amère, de papier, de géranium, de ciment, de gouache, d'hydrocarbure, de serpillère, de souris, de sueur de cheval, d'entrailles de lapin...

En fin de dégustation, le jury se rassemble pour attribuer une note définitive : si c'est A, B, C1, l'appellation est accordée. C2, le vin doit être retravaillé. D1 ou D2, le vin est déclassé en « Vin de France »

A propos de Bureau Veritas :

Bureau Veritas est un leader mondial de l'inspection, de la certification et des essais en laboratoire. Créé en 1828, le Groupe emploie près de 66 000 collaborateurs dans 1 400 bureaux et laboratoires dans le monde entier. Bureau Veritas aide ses clients à améliorer leurs performances, en offrant des services et des solutions innovantes pour s'assurer que leurs actifs, produits, infrastructures et processus répondent aux normes et réglementations relatives à la qualité, la santé, la sécurité, la protection de l'environnement et la responsabilité sociale. Nos segments de marchés stratégiques : Construction-Promotion | Immobilier | Energie – Oil & Gas | Industrie Manufacturière | Aéronautique | Distribution et Réseaux de Marques | Santé et organisations publiques.

Retrouver en ligne

- [Le communiqué de presse complet](#)
- Toutes les informations sur [Le Mag de Bureau Veritas](#)

Contacts Presse :

Carol Galivel : +33 (0)1 41 05 02 02
Laurent Bartoleschi : +33 (0)1 41 05 02 02
galivel@galivel.com