



Le Centre  
du Rosé  
le goût de la recherche

# Entretiens Cidricoles 2025



Les atouts de l'utilisation des levures sèches actives  
en fermentation cidricole

## Retour d'expérience de la filière vin rosé sur l'utilisation des levures sélectionnées pour la fermentation

Nathalie Pouzalgues (Œnologue cheffe projets, Centre du Rosé)  
Gilles MASSON (Directeur, IFV, Centre du Rosé)



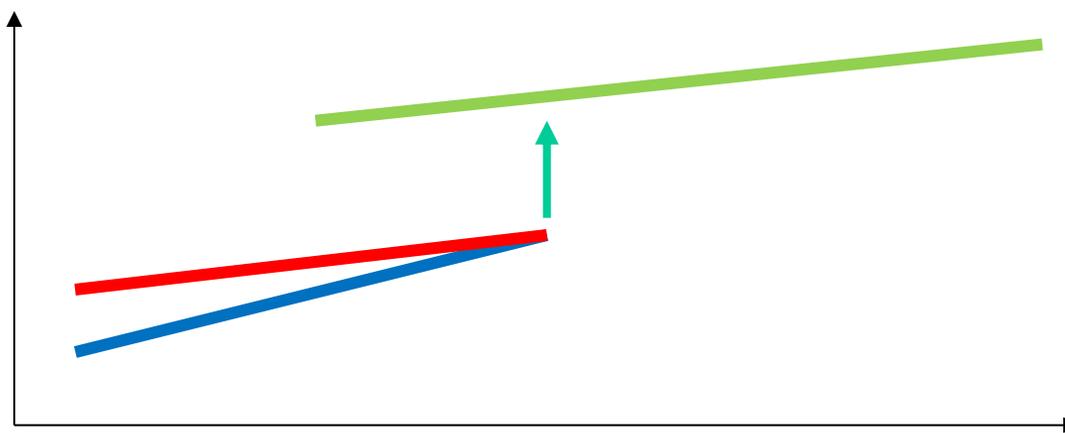
# Retour d'expérience de la filière vin Rosé sur l'utilisation des levures sélectionnées pour la fermentation

- **Contexte**
- **« L'aventure » du Rosé avec les levures**

## « La belle histoire du vin Rosé »

⦿ **Un intérêt du consommateur**  
pour ce vin, son style, son mode de consommation

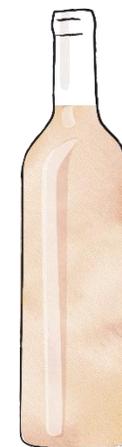
⦿ **Des progrès qualitatifs**  
incontestables réalisés par les vignerons



# Le Rosé d'aujourd'hui clair, fin, frais et fruité sans doute une invention ...

2000-2025

- Clair mais intense
- Fin mais présent
- Frais sans être acide
- Fruité et donc gourmand





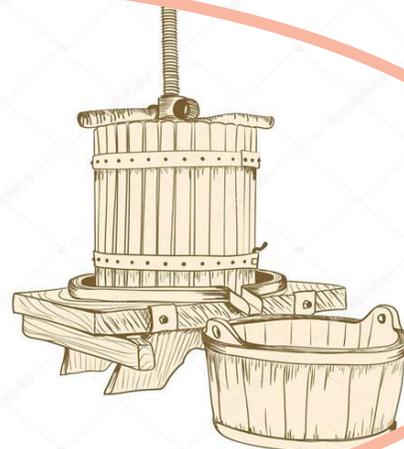
Le Centre  
du Rosé  
le goût de la recherche

Communication



Un vin élaboré par destination ... et non par défaut

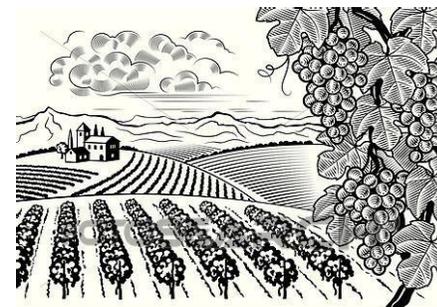
Vinification



Viticulture



Terroir



INSTITUT FRANÇAIS  
DES PRODUCTIONS  
CIDRICOLLES

Entretiens Cidricoles - SIVAL, jeudi 16 janvier 2025

k43047658 www.fotosearch.com

# L'évolution qualitative du vin Rosé





Le Centre du Rosé  
le goût de la recherche

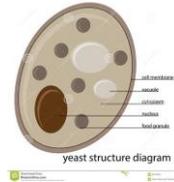
# Les principaux leviers de la qualité en cave



## Récolter juste Macérer peu



## Les levures



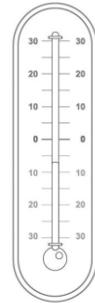
## Fermenter sûr



## Le froid



## Apporter froid Fermenter froid Conserver froid



## L'oxygène





Le Centre du Rosé  
le goût de la recherche

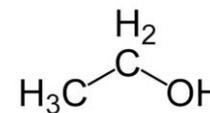
# Les nouveaux enjeux en cave



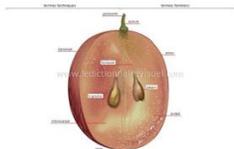
Récolter juste



→ Produire léger

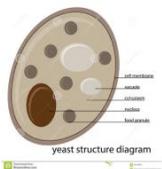


Macérer peu



→ Produire Rosé

Les levures



Fermenter sûr



Fermenter «nature»



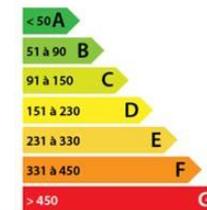
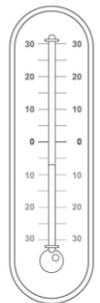
Le froid



Apporter froid

Fermenter froid

Conserver froid



L'oxygène



E221 Protéger ~~SO<sub>2</sub>~~





# « L'aventure » du Rosé avec les levures

## Finir la fermentation alcoolique

### 1) Levurage LSA ↗

- Sécurité fermentaire ++
- Evite arrêt de fermentation
- Vins + éthanol + oxydations





Le Centre  
du Rosé  
le goût de la recherche

# « L'aventure » du Rosé avec les levures IFV

## Finir la fermentation alcoolique

2) Peu de levures, pas spécifiques vin Rosé,  
uniquement sélection performance fermentaire



3 ou 4 souches de levures pour les vins  
blancs et Rosés en 2000

Sélectionneurs  
Revendeurs  
Producteurs



40 souches spéciales Rosés  
En 2025



Diversité, spécificité, variété, originalité, nouvelle attente



# « L'aventure » du Rosé avec les levures

## Spécificité

3) En 2000, Rosé plus clair et donc **risque ?** peu aromatique

- ↓
- **Maturité** ↗ **et donc** ↗ **fruit**  
  - **Fruité fermentaire** ↗   



**Levures amyliques, cryophiles (14°C),  
bonnes « finisseuses » avec TAV élevé,  
banc d'essai**



**Rosé plus clair mais aromatique grâce à l'amylique**



## Spécificité

4) A partir de 2001, découverte des **THIOLS** dans les vins Rosés



- Les levures révélatrices de ces composés soufrés positifs



- Mais pas que : impact des pratiques viticoles et œnologiques pour les révéler



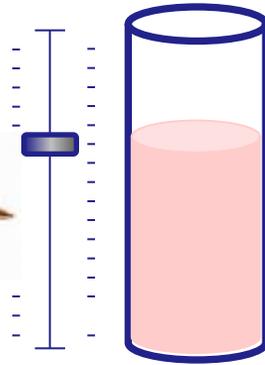


## Diversité

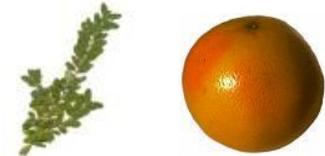
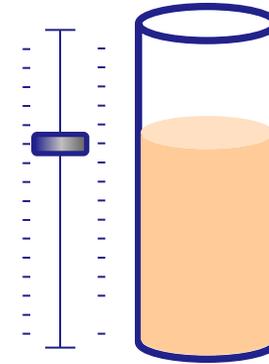
### 5) Combinaison aromatique « amyliques » + « thiols » dans les vins Rosés ou « le jeu » des équilibres aromatiques



Amyliques



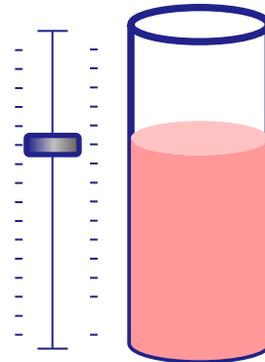
+



Thiols

Assemblages

2010 à 2015



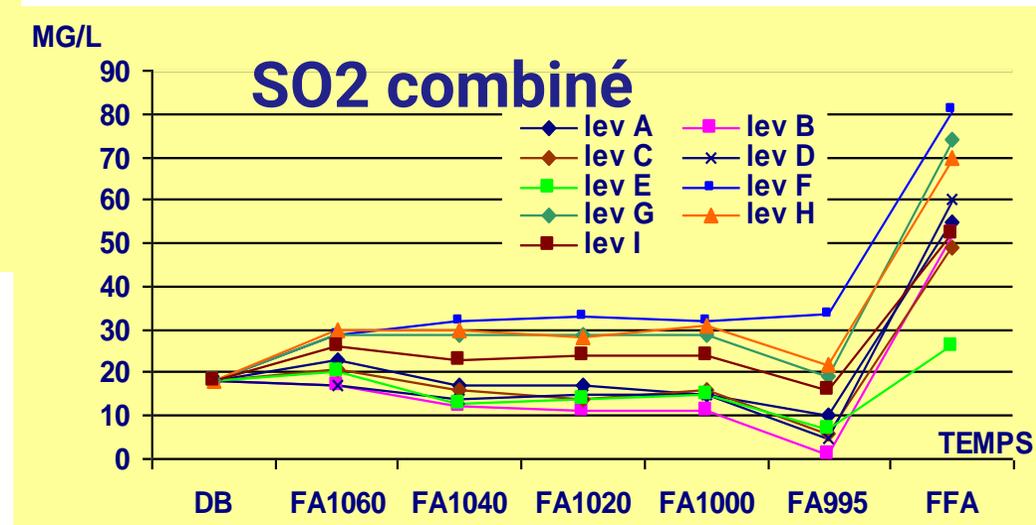
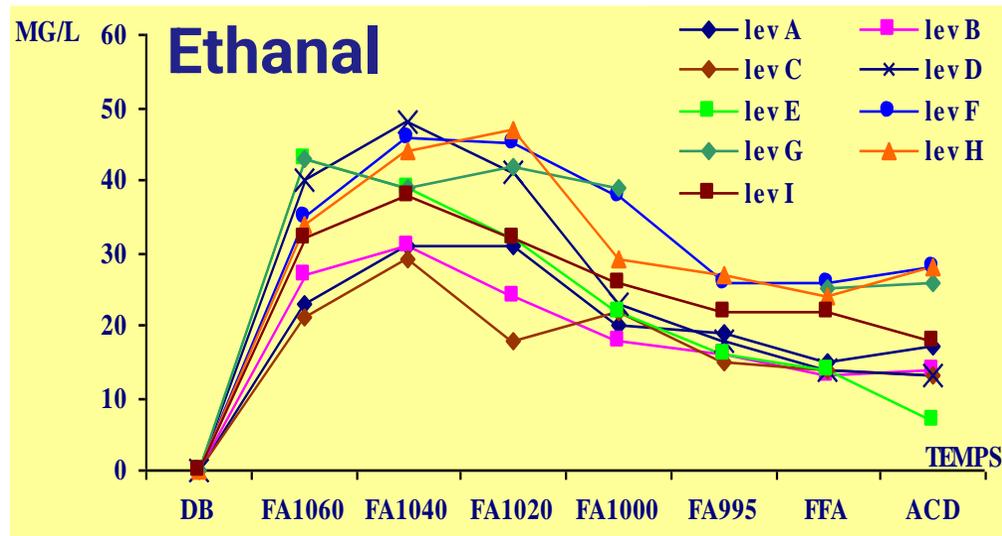
Rosé plus clair avec un bouquet aromatique



## Nouvelle attente

Le Centre  
du Rosé  
le goût de la recherche

### 6) Recherche de levures faiblement productrices d'éthanal, d'acide pyruvique et d'acide oxoglutarique





# « L'aventure » du Rosé avec les levures



## Originalité, nouvelle attente

Le Centre du Rosé  
le goût de la recherche

### 6) Recherche de levures faiblement productrices SO<sub>2</sub>

➔ Levier T°

➔ Levier génétique

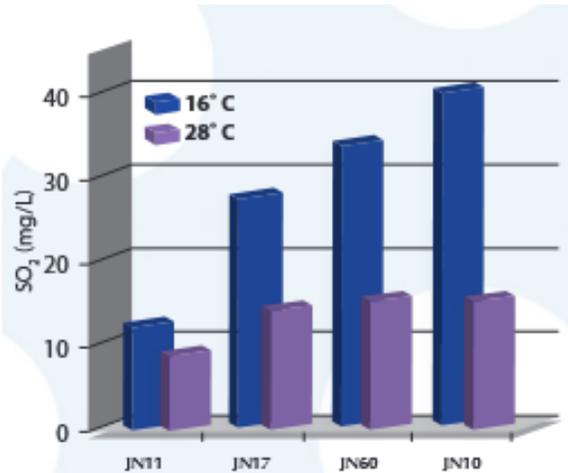


Figure 3 : Production de SO<sub>2</sub> par différentes souches de levure de vin à des températures différentes

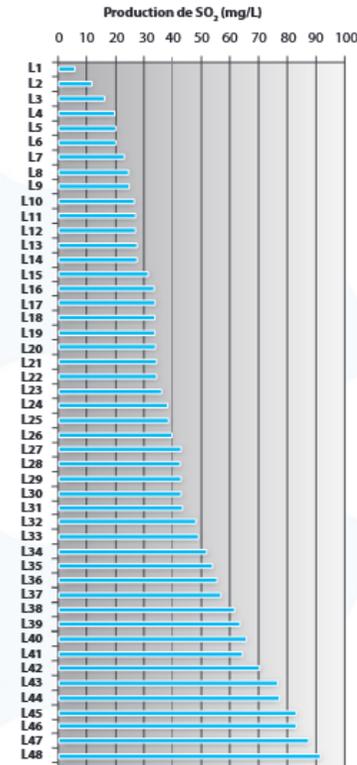


Figure 4 : Production totale de SO<sub>2</sub> par la levure de vin en milieu synthétique MS 300

Parole d'experts



Rosé plus clair aromatique peu productrice de SO<sub>2</sub>



Le Centre  
du Rosé  
le goût de la recherche



# « L'aventure » du Rosé avec les levures

## Originalité, nouvelle attente

### 7) Utilisation de levures **non saccharomycètes**



Diminuer les doses de SO<sub>2</sub>



Appliquer en pré-fermentaire



**Plusieurs « espèces »** / *Torulaspora delbrueckii*, *Metschnikowia pulcherrima*, *Metschnikowia fructicola*, *Lachancea thermotolerans*, et *Pichia Kluyveri*



Blanc et Rosé  
Autre propriété comme diminution conso O<sub>2</sub>



Rosé plus clair, aromatique, moins riche en **SO<sub>2</sub>**



## Nouvelle attente

## Changement climatique, actuel

### 8) Utilisation et recherche de levures « acidifiantes » et à faible rdt en alcool



Non saccharomycètes



Appliquer en pré-fermentaire



Production **acide lactique** à partir de **sucres** 24h avant FA



Suivi par un ensemencement en levures saccharomycètes « habituelle »





# « L'aventure » du Rosé avec les levures



Le Centre  
du Rosé  
le goût de la recherche

## Nouvelle attente

## Changement climatique, actuel

### 9) Recherche de levures qui captent la couleur



Saccharomyccès



En FA



Banc d'essai et en cours de recherche



Rosé **encore plus clair** et toujours aromatique



## Nouvelle attente, actuel

### 10) Sélection de levures spéciales Rosés !



**Saccharomycès**



**En FA, spéciale style Rosé de Provence**



**En cours de recherche**





## Nouvelle attente, actuel

### 10) Sélection de levures spéciales styles Rosés de Provence



Cryophiles



Aromatiques sur fruité complexe



Peu de SO<sub>2</sub>

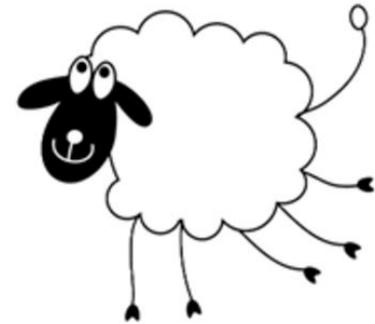


Acidifiantes et moins alcooleuses



Capte la couleur

LALLEMAND



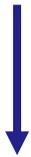


# « L'aventure » du Rosé avec les levures

## Nouvelle attente, actuel

2 courants

Diversité LSA Rosés



Fiable

Apport à œnologie  
Apport aux Rosés



Retour non levurage



Aléatoire

Des travaux à faire



Esprit Rosé ?

# Merci de votre attention



**Le Centre  
du Rosé**  
le goût de la recherche



Entretiens Cidricoles - SIVAL, jeudi 16 janvier 2025