

## La chromamétrie

*Pour une caractérisation fine  
de la couleur des Rosés.*



*Saumon, pêche, litchi... la couleur est aujourd'hui le premier critère d'achat des vins rosés. Sa maîtrise devient un atout particulièrement important pour les vignerons.*

*Grâce à la chromamétrie, une technique unique de mesure de la couleur des vins et des moûts, vous disposez de mesures parfaitement objectives et ainsi vous contrôlez mieux la couleur finale de votre vin.*

### Le saviez vous ?

> La chromamétrie est une mesure objective de la couleur telle qu'elle est perçue par l'œil humain.

> Cette technique d'analyse fournit une **définition normée de la couleur**.

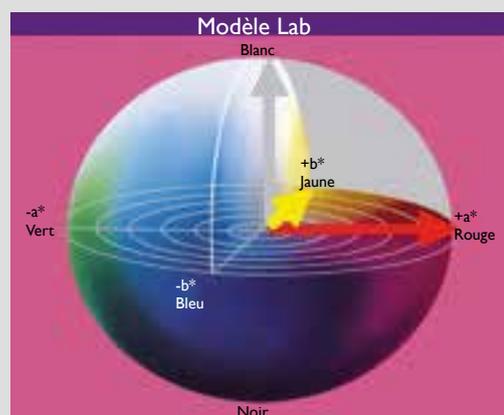
Les résultats sont exprimés en coordonnées tristimulaires sous forme d'indices  $L^*$ ,  $a^*$  et  $b^*$  (référentiel colorimétrique Commission Internationale de l'Eclairage Lab).

$L^*$  : la luminosité de la couleur ou encore sa brillance.

$a^*$  : intensité du rouge, axe rouge/vert.

$b^*$  : intensité du jaune, axe bleu/jaune.

Chaque couleur est un point unique dans l'espace CIE Lab, les indices  $L^*$ ,  $a^*$  et  $b^*$  représentent les coordonnées en 3D de ce point.



### Pourquoi réaliser des analyses de chromamétrie ?

#### • Pour s'adapter au marché.

La chromamétrie est un outil qui permet de **répondre aux besoins du marché** :

> Quels acheteurs ou quels marchés souhaitez-vous cibler ?

> Votre gamme de couleur est-elle en adéquation avec la tendance du marché ?

> Cherchez-vous à obtenir une gamme de couleur représentative de l'appellation, de la cave ou de la marque ?

#### • Pour disposer d'objectifs précis.

La couleur est une composante fondamentale de l'évaluation de la qualité d'un vin rosé. Cette mesure est une réelle avancée dans la maîtrise de la couleur finale des vins, car elle permet de **chiffrer des objectifs** à atteindre et d'**adapter** en conséquence les **itinéraires techniques** en cave.

En effet, avant même le début de la fermentation, une mesure effectuée sur des moûts permet de connaître le **potentiel couleur** et une **caractérisation fine** des Rosés : «gris», clair, moyen, foncé...

La chromamétrie est une analyse **rapide** (résultats dans la journée) et pertinente qui nécessite un **faible volume d'échantillon** de moût ou de vin.

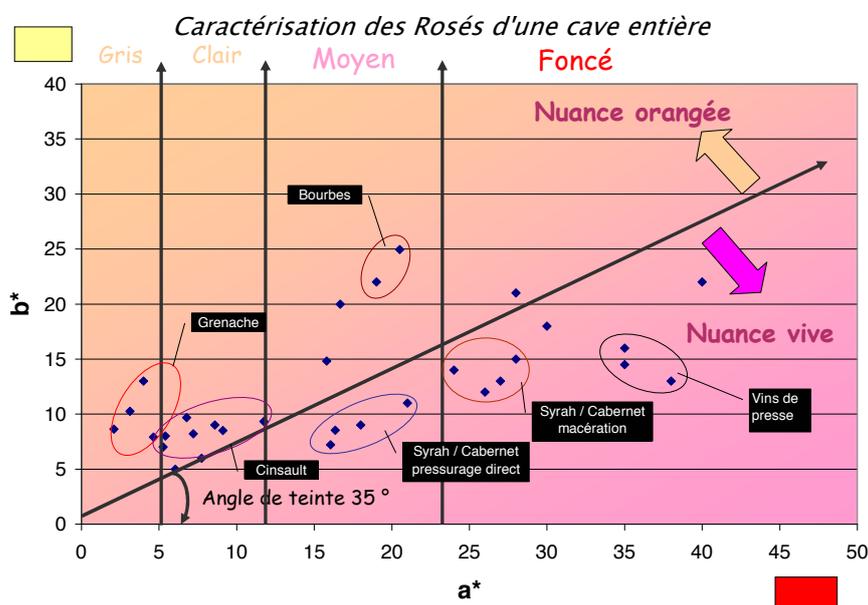
#### • Pour optimiser les assemblages sur le paramètre couleur.

La chromamétrie permet d'obtenir une photographie de l'ensemble des vins à un moment donné. Ainsi selon les objectifs couleur à atteindre, les données peuvent être exploitées pour **préparer les assemblages**.

Il est possible par le calcul de prévoir la couleur d'un assemblage afin de mieux cibler les marchés identifiés et d'être en adéquation avec les acheteurs.

## La chromamétrie, un formidable outil d'observation et d'expérimentation pour :

- **Mesurer sa performance**  
en matière de maîtrise de la couleur des vins rosés d'une année sur l'autre.
- **Mener des comparatifs**  
pour mesurer les effets millésime, les conséquences des choix des cépages vinifiés en rosé, les impacts des actions techniques.
- **Montrer que la couleur d'un Rosé varie**  
au cours de son élaboration et sa conservation.
- **Aider à respecter l'objectif de couleur finale**  
en quantifiant les effets à chaque étape du processus d'élaboration.



## Analyse complémentaire

### Mesure de la couleur sur moûts ou vins finis (réalisée dans votre laboratoire ICV).

L'impact du SO<sub>2</sub> libre est fort sur l'indice de chromaticité a\*.

Le SO<sub>2</sub> masque une partie de la couleur.

Désulfiter les moûts ou les vins rosés avant la mesure de chromamétrie permet de fournir immédiatement une vision juste de la couleur intrinsèque des produits.

Vous souhaitez réaliser des mesures de chromamétrie ? Parlez-en avec votre consultant.

Il est à votre service pour vous aider dans vos choix et vous accompagner dans l'atteinte de vos objectifs.

Beaumes de Venise :

T. 04 90 12 42 60

Montpellier :

T. 04 67 07 04 80

Béziers :

T. 04 67 62 00 24

Narbonne :

T. 04 68 41 04 35

Brignoles :

T. 04 94 37 01 90

Nîmes :

T. 04 66 64 70 82

Carcassonne :

T. 04 68 78 64 00

Perpignan :

T. 04 68 54 84 84

La Tour d'Aigues :

T. 04 90 07 47 10

Vallon Pont d'Arc :

T. 04 75 88 00 81

Retrouvez tous les produits et services du Groupe ICV sur [www.icv.fr](http://www.icv.fr)