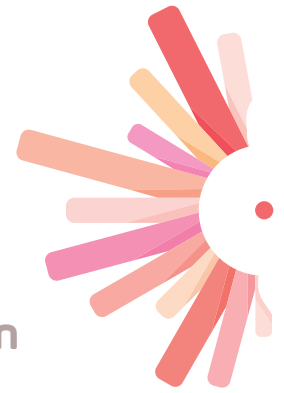


# Rosé & Recherche

Les nouvelles du Centre du Rosé



Semestriel #11 | juillet 2026



## «Recréer le désir»

### Le président, Jean-Jacques Bréban

À l'heure où les équilibres du marché du vin évoluent profondément, la filière du Rosé se trouve confrontée à un défi inédit : celui de continuer à séduire dans un contexte marqué par une baisse globale de la consommation et une transformation durable des attentes des consommateurs.

Dans ce contexte, le Centre du Rosé a un rôle essentiel à jouer. Par la recherche, l'expérimentation et l'accompagnement des professionnels, il contribue à éclairer les choix de la filière et à ouvrir de nouvelles perspectives. Ensemble, producteurs, chercheurs et partenaires, nous avons la responsabilité de transformer ces défis en leviers d'avenir. Car plus que jamais, l'enjeu est clair : faire du Rosé non seulement un vin apprécié, mais un vin désiré.

## Hervé HANNIN

### Président du Conseil scientifique

Le Conseil Scientifique du Centre du Rosé que j'ai l'honneur de présider a été renouvelé en 2024 et travaille maintenant assidument depuis deux années. Il y a lieu de se féliciter d'abord de l'engagement assidu et de la qualité de ce Conseil composé de 12 personnalités de haut niveau issues à la fois d'institutions nationales engagées (notamment l'INRAe, les Universités, l'IFV et l'Institut Agro), de centres de recherches géographiquement dispersés (Montpellier, Le Grau du Roi, Bordeaux), et de domaines disciplinaires diversifiés depuis la génétique, l'œnologie et jusqu'aux sciences du marché. Il y a surtout lieu de souligner la qualité des interactions vives et riches, constatées à chaque réunion du Conseil Scientifique, avec les équipes des chercheurs et chercheuses qui œuvrent au quotidien dans les laboratoires du centre de Vidauban et sur le terrain alentour. Les réunions comme la dernière qui s'est tenue le 21 avril dernier sont toujours l'occasion de dialogues approfondis et de conseils opportuns prodigués par les spécialistes. L'objectif est d'orienter conjointement et de rendre les travaux encore plus efficaces face aux enjeux que la filière doit affronter.

Le premier constat est que le choix des recherches et expérimentations conduites actuellement est particulièrement pertinent puisqu'elles permettent d'anticiper à la fois des évolutions du marché, du climat mais aussi

de la demande en vins rosés sur les marchés. Le deuxième constat est que les équipes en place, du Centre comme de l'IFV, sont non seulement pluridisciplinaires, mais aussi capables de travailler dans une ambiance transdisciplinaire, collaborative et amicale, et donc avec d'autant plus d'efficacité. Le troisième constat est que la recherche déployée à Vidauban ne s'inscrit pas dans une démarche « hors sol » mais bien en étroite collaboration avec la profession ; comme on le sait la recherche-développement si elle doit ouvrir sur des solutions de long terme, en lien avec les grandes institutions nationales de Recherche, s'applique aussi à présenter des réponses à des besoins concrets, et à s'inscrire dans une relation vertueuse et féconde avec la profession vigneronne et ses organisations provençales. Enfin, les démarches engagées à Vidauban, et dans les vignobles environnants, confirment la capacité du Centre du Rosé d'assumer un véritable leadership sur ce segment de marché de mieux en mieux reconnu mais qui doit conforter et consolider sa place sur les marchés.

En ce sens, c'est avec une grande satisfaction que le Conseil Scientifique s'applique régulièrement à vérifier qu'elles sont conduites dans l'intérêt de tous, au service de la durabilité, dans ses trois dimensions, environnementale, sociale et économique.

## Articles

- 4 | **DEVINO : Innover pour le vin de demain**  
Grégori Lanza
- 6 | **Vitilience : Projections climatiques à l'horizon 2050**  
Tyfaine Bouric
- 8 | **Elevage des vins Rosés**  
Grégori Lanza et Nathalie Pouzalgues
- 10 | **Contrainte hydrique et qualité aromatique**  
Constance Cuntty

## Le fil info

- 12 | **Nouveau pressoir expérimental**  
Hugo Guidez
- 12 | **Hydrosé**  
Tyfaine Bouric
- 13 | **Nouveau prototype**  
Stéphane Miroufe et Nathalie Pouzalgues
- 13 | **Nuancier des vins Rosés**  
Aurélie Chevallier
- 14 | **Portrait métier : Clémence SALOU**  
Responsable des dégustations et Panel leader  
Clémence Salou
- 14 | **Communication**

« Le meilleur moyen de prédire l'avenir est de le créer. »

Peter Drucker

### Éditeur

Le Centre du Rosé

### Directeur de la publication

Jean-Jacques Bréban

### Crédits photographiques

Centre du Rosé, Hervé Hôte

### Rédaction

Centre du Rosé<sup>1</sup> & IFV<sup>2</sup>

Tyfaine Bouric<sup>2</sup>, Aurélie Camponovo<sup>2</sup>, Aurélie Chevallier<sup>1</sup>, Constance Cuntty<sup>2</sup>, Véronique Festino<sup>1</sup>, Hugo Guidez<sup>2</sup>, Grégori Lanza<sup>1</sup>, Stéphane Miroufe<sup>2</sup>, Nathalie Pouzalgues<sup>1</sup>, Clémence Salou<sup>1</sup>

### Conception et réalisation

Centre du Rosé

### Impression

Imprimé en France

Tirage : 1 000 exemplaires

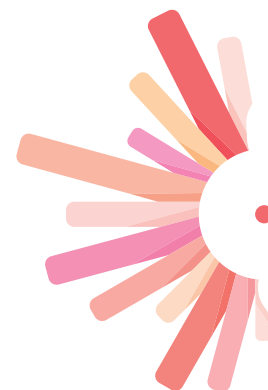
### Contact

LE CENTRE DU ROSÉ :

70 avenue Wilson - 83550 VIDAUBAN

accueil@centredurose.fr

www.centredurose.fr



## DEVINO : Innover pour le vin de demain

DEVINO, projet européen n° 21512 soutenu par le programme Interreg ALCOTRA, est né d'un double constat : l'impact croissant du changement climatique sur les équilibres œnologiques et l'évolution des attentes des consommateurs vers des vins à faible teneur en alcool.

● Grégori Lanza

Lancé en 2025 pour une durée de trois ans, il rassemble plusieurs partenaires français et italiens, notamment Apro Formazione en tant que chef de file, le CREA, les Vignaioli Piemontesi et le Centre du Rosé. L'objectif du programme est d'explorer des solutions technologiques capables de réduire le degré d'alcool des vins tout en préservant leur identité sensorielle.

### Évaporation sous vide et osmose inverse Premiers enseignements expérimentaux :

Après une première phase consacrée à l'identification des technologies mobilisables, les travaux conduits à ce jour ont permis d'évaluer plusieurs procédés de désalcoolisation sur vins finis. Les essais se sont concentrés sur deux approches : l'évaporation sous vide et l'osmose inverse. Ces techniques visent à limiter les altérations thermiques et préserver une partie des caractéristiques organoleptiques des vins traités.

Les résultats obtenus mettent toutefois en évidence plusieurs impacts induits par ces procédés. Les analyses montrent que la désalcoolisation modifie différents paramètres œnologiques. Certains composés, notamment l'acidité totale, les acides maliques et lactiques ainsi que les composés colorants, connaissent des phénomènes de concentration liés au retrait de l'éthanol. À l'inverse, les techniques testées semblent appauvrir le vin en certains composés comme l'acide tartrique, le SO<sub>2</sub> ou le CO<sub>2</sub>. Ces évolutions soulignent la nécessité d'adapter les matrices et les itinéraires techniques afin de maintenir l'équilibre des produits élaborés.

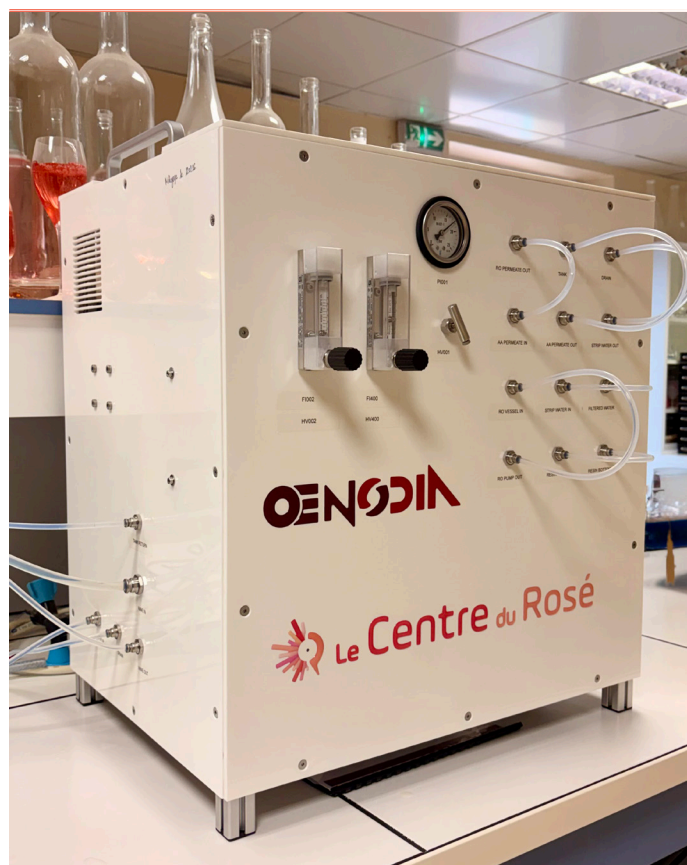


Figure 1  
Osmoseur inverse de paillasse couplé à un contacteur membranaire

## Quels effets sur le goût et les arômes ?

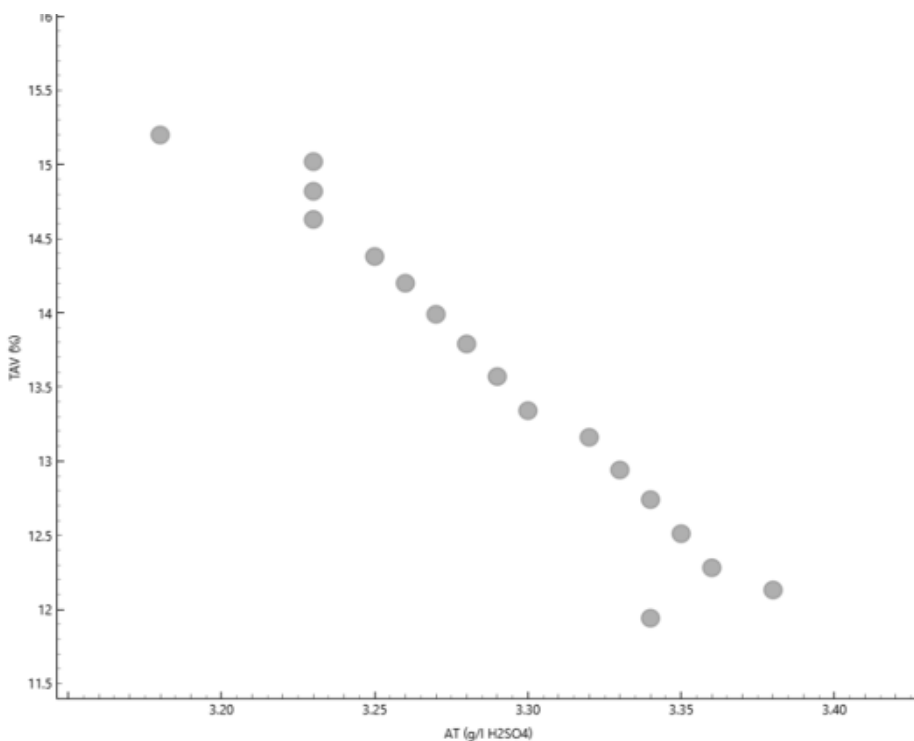
Parallèlement aux analyses classiques, des études aromatiques ont été effectuées. Les premiers résultats confirment que les procédés de désalcoolisation influencent différemment les familles moléculaires impliquées dans l'expression aromatique. Certaines molécules, comme le 3SH, voient leur concentration augmenter, tandis que d'autres diminuent sensiblement, notamment le 3SHA, certains esters et les alcools supérieurs.

## Des vins adaptés à la consommation de demain ?

Au-delà des aspects analytiques, le projet DEVINO intègre également une dimension liée à l'acceptabilité de

ces nouveaux produits par les consommateurs. Des dégustations par les professionnels ont été réalisées en France et en Italie, complétées par des tests consommateurs visant à évaluer l'appréciation d'un même vin à différents degrés alcooliques. Les premiers résultats confirment l'intérêt autour de vins présentant un degré alcoolique plus faible, notamment à 9,5° et 6°. Toutefois, les consommateurs restent fortement attachés à la qualité aromatique et à l'équilibre gustatif.

À travers ces travaux, DEVINO contribue ainsi à mieux comprendre les interactions entre technologie, qualité œnologique et attentes sociétales. Le projet ouvre des perspectives pour accompagner l'évolution des pratiques vitivinicoles dans un contexte où les enjeux climatiques, économiques et consommateurs redéfinissent progressivement les contours du vin de demain.



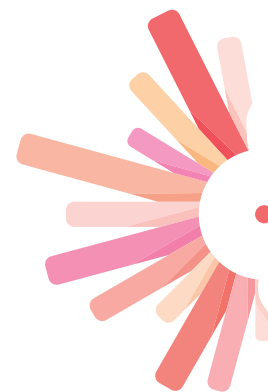
**Figure 2**

Cinétique de concentration de l'acidité totale en fonction de la désalcoolisation



France - Italia ALCOTRA





# Vitilience

## Projections climatiques à l'horizon 2050

Connaître les impacts probables du changement climatique, qu'ils soient positifs ou négatifs est un enjeu majeur pour pouvoir élaborer des stratégies d'adaptation et d'atténuation. Dans cette perspective, les modèles climatiques permettent d'explorer les climats futurs à travers différents scénarios socio-économiques. Chacun de ces narratifs traduit diverses trajectoires d'émissions de gaz à effet de serre.

● Tyfaine Bouric et Martin Pardon (INRAE)

### Projection Provence 2050

C'est dans ce contexte que des infographies climatiques ont été réalisées pour les démonstrateurs ADAM et EVE dans le cadre du programme national Vitilience. L'objectif de ce travail était de caractériser les évolutions probables d'indicateurs du climat, de la phénologie et du déficit hydrique de la vigne sur ces deux démonstrateurs à un horizon moyen terme (2031-2050). Le scénario socio-économique retenu pour les projections futures est le SSP5-8.5. Il correspond à une trajectoire de développement fortement dépendante des énergies fossiles, dans laquelle des modes de vie intensifs en ressources et en énergie continuent d'être adoptés à travers le monde. Pour chaque infographie, les comparaisons portent sur :

- une période historique de référence (1986-2005),
- la période récente (2006-2025),
- et l'horizon futur (2031-2050), comparé à la période de référence.

#### Un cycle de la vigne significativement avancé et raccourci

Les principaux stades de développement apparaissent plus précocement, tandis que le raccourcissement du cycle végétatif décale la période de maturation vers les périodes les plus chaudes de l'été, avec des répercussions probables sur la composition des baies.

#### Des conditions thermiques de plus en plus extrêmes

À l'horizon 2050, le nombre et la fréquence des jours chauds vont augmenter. Ces conditions pourraient affecter la photosynthèse, accroître les risques d'échaudages, et altérer les profils aromatiques et l'acidité des vins.

#### Déficit hydrique : une vulnérabilité fortement liée au sol

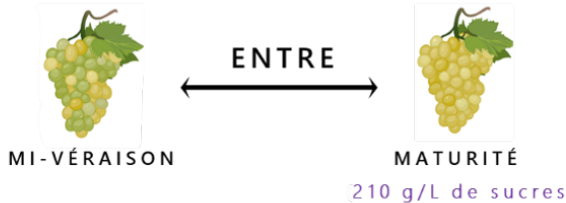
Le nombre de jours de déficit hydrique sévère entre la floraison et la maturité restera un enjeu de taille, en particulier pour les parcelles présentant des réserves utiles faibles à modérées (autour de 100-150 mm). Les projections mettent cependant en évidence un paradoxe : le raccourcissement du cycle entre floraison et maturité pourrait limiter le nombre de jours d'exposition au stress hydrique par rapport à la période récente et passée.

Ces travaux pour les démonstrateurs ADAM et EVE en Provence montrent des tendances claires, mais des incertitudes subsistent, notamment concernant l'évolution des précipitations ou encore du risque de gel printanier (non traité ici).



## CONDITIONS THERMIQUES

Températures moyennes entre mi-véraison et maturité théorique



Pour visualiser les infographies climatiques des démonstrateurs ADAM et EVE, scannez le QR code ci-dessus

1986-2005	2006-2025	2031-2050
23,7 °C	24,5 °C	27,4 °C

L'augmentation des températures moyennes pourrait conduire à une diminution de l'acidité et à une altération des composés aromatiques essentiels, en modifiant notamment les profils en monoterpènes et en C13-norisoprénoides caractéristiques du cépage.

Figure 1  
Exemple de résultats pour le démonstrateur ADAM

## Atelier d'intelligence collective pour mettre en place des stratégies préventives et adaptatives

Afin d'envisager des adaptations possibles face à ces évolutions climatiques en Provence d'ici 2050, le 26 mars dernier, un atelier d'intelligence collective s'est tenu dans le cadre du démonstrateur ADAM et du programme Vitilience. Cet événement a réuni plusieurs partenaires techniques majeurs de la filière viticole, tels que le Centre du Rosé, l'Institut Français de la Vigne et du Vin, le Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence, la Chambre d'Agriculture du Var, le Syndicat des Côtes de Provence et les Vignerons des Coopératives Sud.

Une quarantaine de professionnels issus de l'ensemble de la filière — vignerons, œnologues, techniciens, pépiniéristes, metteurs en marché ou encore agrofournisseurs — s'est mobilisée autour d'un objectif commun :

« Construire dès aujourd'hui, collectivement, un avenir résilient, réaliste et durable pour notre vignoble : quels leviers d'action concrets mettre en place d'ici 2050 de la vigne à la cave ? »

La matinée a débuté par un travail de partage et d'alignement autour des enjeux clés de la filière. Elle s'est poursuivie par des ateliers de réflexion visant à faire émerger des pistes d'actions concrètes pour répondre collectivement aux défis identifiés.

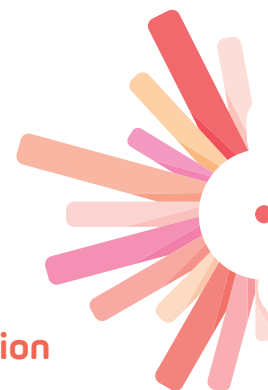
À terme, cette démarche vise à expérimenter, déployer et co-construire des solutions permettant d'adapter les pratiques de production et de commercialisation aux évolutions climatiques.

Un bilan détaillé de cet atelier sera prochainement partagé.

Cet atelier constitue une étape structurante dans la dynamique collective d'adaptation et d'innovation de la filière.



vitilience



# Élevage des vins Rosés

Vers une fraîcheur prolongée et de nouveaux profils de consommation

Traditionnellement associés à une consommation rapide, les vins rosés sont confrontés à un défi majeur : préserver leur fraîcheur au cours du temps

● Grégori Lanza et Nathalie Pouzalgues

Financé par la Région Sud, le projet ELEVAGE, lancé en 2024 au Centre du Rosé, vise à répondre à cette problématique selon une double approche. D'une part, il cherche à stabiliser la fraîcheur et la couleur des Rosés grâce à différents procédés d'élevage. D'autre part, il explore leur capacité à générer de nouveaux profils organoleptiques susceptibles de diversifier l'offre proposée aux consommateurs.

Pour cela, plusieurs vins Rosés ont été élevés 6 mois sur lies dans différents contenants, tandis qu'un témoin a été embouteillé dès le mois de janvier. Leur évolution est suivie pendant 2 ans au moyen d'analyses chimiques, aromatiques et sensorielles. Le projet étant encore en cours, les résultats présentés demeurent préliminaires

mais permettent déjà de dégager plusieurs tendances prometteuses.

## Des élevages sur lies qui prolongent la fraîcheur

Les analyses sensorielles réalisées sur les 18 premiers mois montrent que les modalités élevées sur lies conservent plus longtemps les caractéristiques associées à la fraîcheur aromatique. Comparativement au témoin, les vins élevés sur lies maintiennent pendant environ 6 mois supplémentaires des profils marqués par les notes d'agrumes, de fruits frais et de tension aromatique. Au-delà de 12 mois, les différences deviennent toutefois plus difficiles à percevoir.

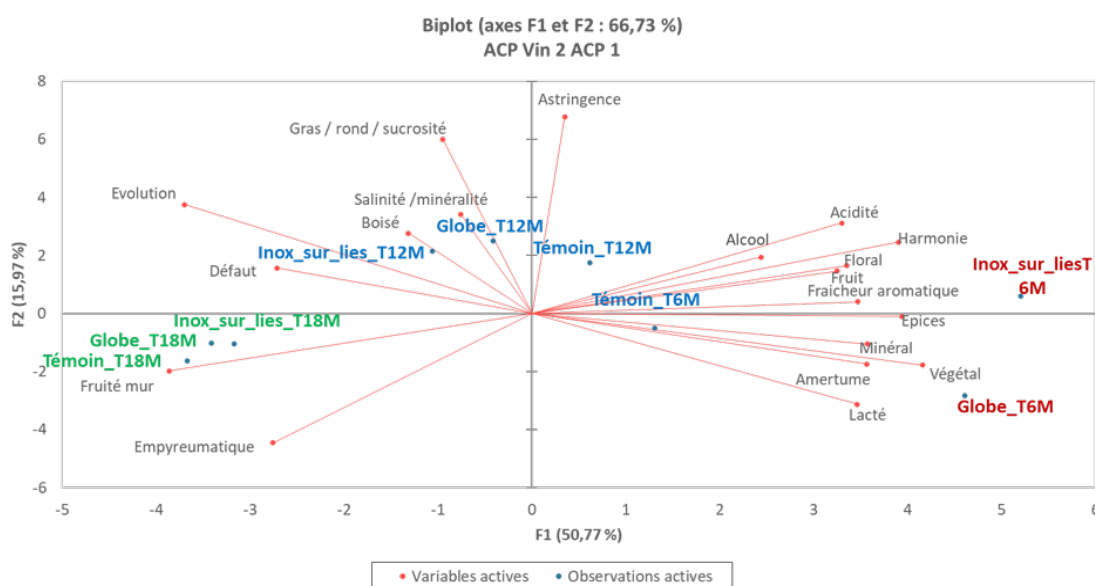
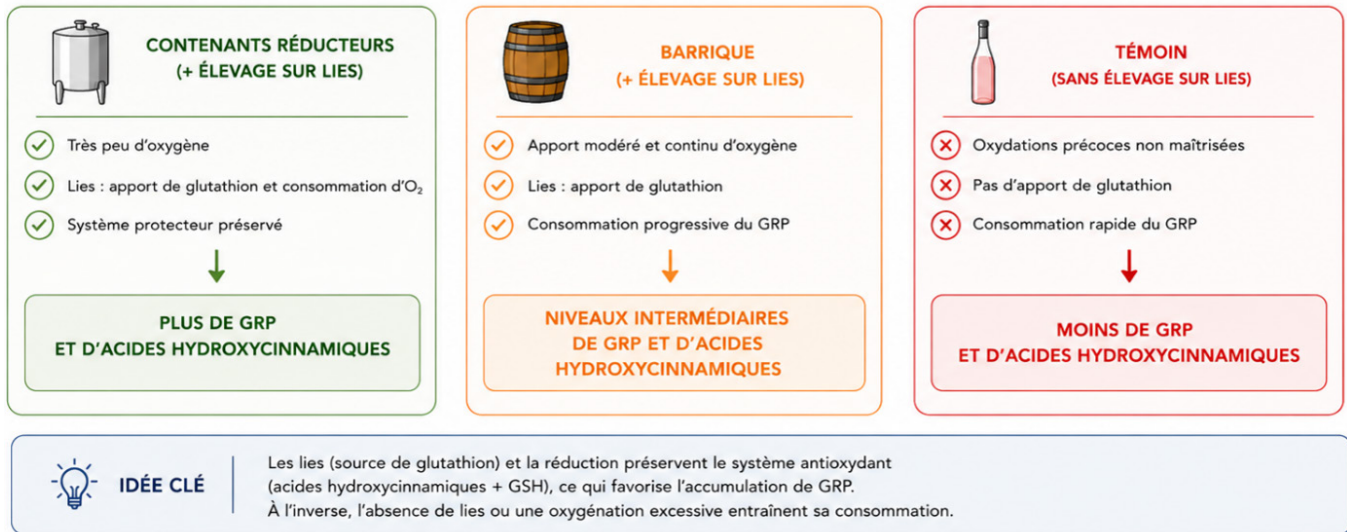


Figure 1

Evolution sensorielle de modalités témoin, inox sur lies et wine globe sur lies à T6, T12 et T18 mois



Ces observations semblent corroborées par les analyses chimiques. Les modalités élevées sur lies présentent les concentrations les plus élevées en acides hydroxycinnamiques, notamment l'acide caftarique, ainsi qu'en GRP (Grape Reaction Product), alors que le témoin affiche les niveaux les plus faibles.

Ces composés interviennent dans les mécanismes naturels de protection contre l'oxydation. Formé à partir des acides hydroxycinnamiques et du glutathion libéré par les lies, le GRP pourrait alors constituer le gage d'un système antioxydant encore actif plutôt qu'un simple marqueur d'oxydation. Cette hypothèse reste à confirmer mais offre une explication cohérente à la meilleure préservation des profils frais observée lors des dégustations.

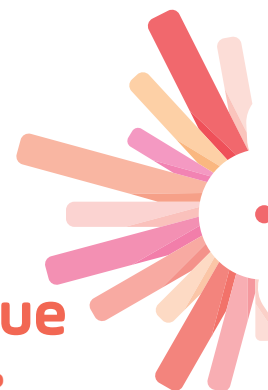
## La barrique : un levier stable de diversification

À l'inverse des contenants les plus réducteurs, les vins élevés en barrique développent rapidement des profils aromatiques distincts. Les analyses révèlent une augmentation des composés associés aux notes boisées, épicées, toastées et fumées, traduisant une véritable transformation du style du vin.

Leur principal intérêt réside toutefois dans leur stabilité. Les profils sensoriels évoluent peu au cours des 18 mois de suivi, suggérant que les vins atteignent rapidement un nouvel équilibre aromatique qu'ils conservent ensuite durablement.

Ces résultats ouvrent des perspectives intéressantes en matière de diversification. Afin d'évaluer leur potentiel commercial, 123 consommateurs ont participé à une dégustation à l'aveugle de différents profils de Rosés. Le profil boisé obtient une appréciation positive (3,21/5) sans se distinguer significativement des autres vins. En revanche, il est associé à des contextes de consommation différents, notamment les repas gastronomiques ou les périodes hivernales.

Même si ces résultats devront être consolidés, ils suggèrent que les procédés d'élevage pourraient contribuer à dépasser l'image du Rosé uniquement estival et de courte conservation. En permettant à la fois de prolonger la fraîcheur de certains vins et de créer de nouveaux styles sensoriels, ils ouvrent la voie à une meilleure valorisation des stocks et à une diversification tangible de l'offre Rosé.



# Contrainte hydrique et qualité aromatique

## Quel niveau de stress pour quel profil sensoriel pour des vins Rosés ?

La disponibilité en eau constitue un levier majeur du fonctionnement de la vigne. Ses effets sur la productivité sont aujourd'hui bien établis mais son influence sur la qualité aromatique des vins rosés reste encore mal caractérisée. Une expérimentation menée depuis 2020 par l'IFV et le Centre du Rosé avec le soutien de la Région Sud, apporte de nouveaux éléments de compréhension sur cette relation.

● Constance Cunty

Dans le contexte du changement climatique, la gestion de la contrainte hydrique est devenue un levier stratégique pour les vignobles méditerranéens. Si son impact sur la production est bien connu, ses effets sur la qualité aromatique des vins Rosés restent moins documentés. Des travaux ont été conduits par le Centre du Rosé et l'Institut Français de la Vigne et du Vin sur Grenache noir entre 2020 et 2023 sur une parcelle située à Vidauban dans le Var. Ces derniers ont permis d'évaluer l'influence de différents niveaux de contrainte hydrique sur la composition aromatique et les caractéristiques sensorielles des vins Rosés produits. L'essai a comparé trois trajectoires hydriques différentes :

- une modalité « Confort », caractérisée par une contrainte faible ;
- une modalité « Optimisé », correspondant à une contrainte légère à modérée ;
- une modalité « Témoin », soumise à une contrainte plus importante.

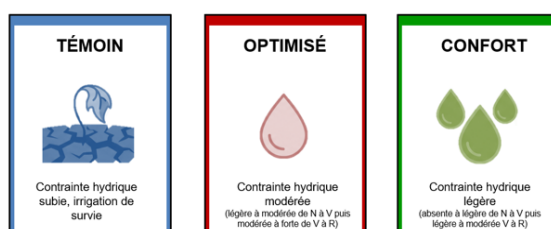


Figure 1

Schéma des trois trajectoires hydriques étudiées : Confort, Optimisé et Témoin (N=Nouaison, V=Véraison, R=Récolte).

## Des profils aromatiques différents selon l'intensité de la contrainte hydrique subie

L'analyse quantitative des molécules aromatiques a été réalisée par chromatographie en phase gazeuse couplée à un spectromètre de masse.

Les effets les plus marqués concernent les arômes variétaux. Ces derniers jouent un rôle essentiel dans la typicité des vins Rosés. Ils proviennent directement du raisin et de ses précurseurs aromatiques accumulés durant la maturation.

Les monoterpènes, responsables de notes florales et fruitées (rose, muguet, citronnelle, thym), présentent des teneurs plus élevées dans les vins issus des modalités soumises à une contrainte légère à modérée. Des molécules telles que l'alpha terpineol ou le citronellol sont particulièrement favorisées lorsque la vigne dispose d'une alimentation hydrique suffisante tout en restant légèrement contrainte.

La même tendance est observée pour les thiols variétaux, composés associés aux arômes d'agrumes, de fruits exotiques, de cassis et de buis. Une contrainte excessive semble limiter leur expression, tandis qu'un déficit faible à modéré favorise leur présence dans les vins.

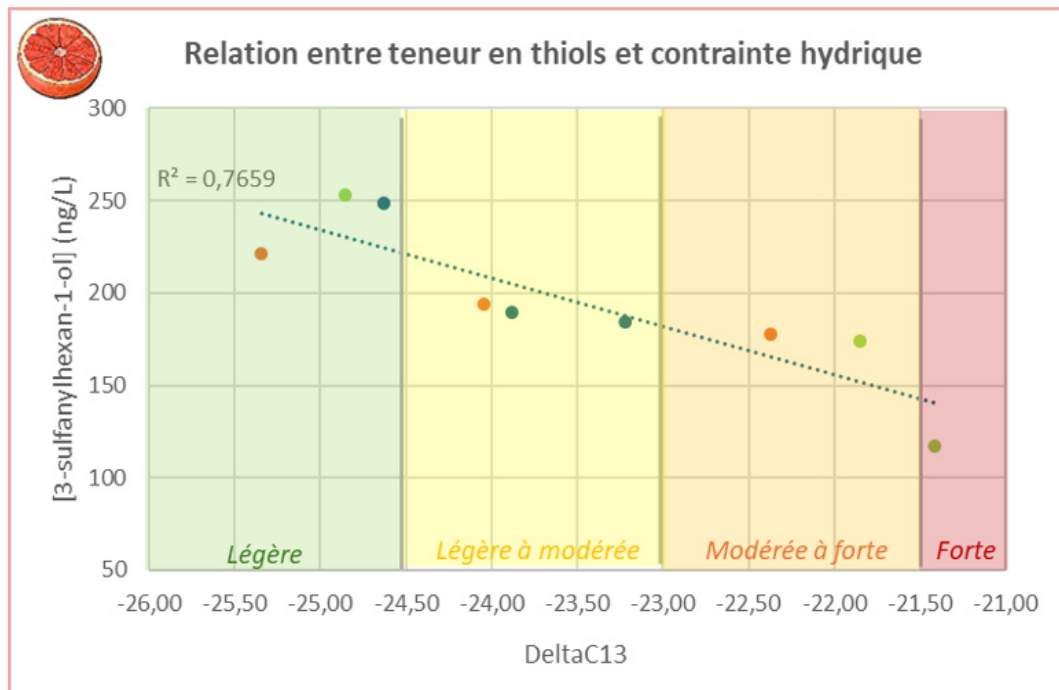


Figure 2

Corrélation entre la concentration en 3-sulfanylhéxan-1-ol et le deltaC13 mesuré sur les sucres du moût.

Enfin, les analyses montrent qu'un régime hydrique confortable favorise également l'accumulation de dérivés furaniques tels que le furanéol et l'homofuranéol. Ces molécules, bien que présentes à faibles concentrations, participent à l'intensité et à la perception du caractère fruité des vins.

Ces résultats confirment que le statut hydrique de la vigne influence directement la biosynthèse et l'accumulation des précurseurs aromatiques au cours de la maturation.

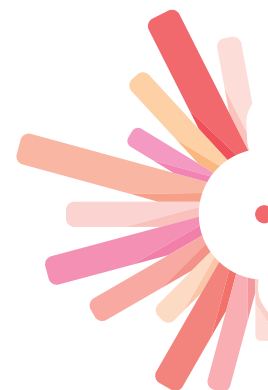
À l'inverse, certaines familles aromatiques réagissent différemment. Les analyses montrent qu'une contrainte hydrique plus importante favorise la production d'arômes fermentaires, notamment les esters et les acétates issus du métabolisme des levures. Ces composés contribuent aux notes de fruits mûrs, de bonbon ou de confiserie fréquemment décrites lors des dégustations.

### Une traduction perceptible lors de la dégustation

Les observations analytiques sont confirmées par les évaluations sensorielles réalisées par le jury expert

du Centre du Rosé. Les vins issus des différentes trajectoires hydriques présentent des profils distincts et clairement identifiables. Les modalités les moins contraintes sont davantage associées aux caractères frais, fruités et agrumes, tandis que les modalités plus contraintes expriment plus souvent des notes de fruits mûrs, d'épices ou de confiserie.

Ces résultats démontrent que la contrainte hydrique constitue un véritable levier de pilotage du profil aromatique des vins Rosés. Son pilotage et sa gestion permet d'orienter le style sensoriel recherché. Une contrainte légère à modérée apparaît particulièrement favorable à l'expression des arômes variétaux, alors qu'un stress plus marqué tend à renforcer la composante fermentaire. L'enjeu pour les vignerons est donc moins d'éviter toute contrainte que de maîtriser son intensité et sa dynamique au cours du cycle végétatif afin d'obtenir le profil aromatique le mieux adapté à leurs objectifs de production.



## Nouveau presseur expérimental

Trois ans après avoir développé un presseur dédié aux déca-vinifications pouvant traiter jusqu'à 20 kg de raisins, la cave du Centre du Rosé se dote, dans le cadre du démonstrateur EVE, d'un nouveau modèle inédit d'une capacité de 40 kg.



Conçu pour garantir répétabilité et représentativité des essais, cet équipement intègre un design optimisé, des cycles de pressurage finement contrôlés et une cage inertée limitant l'oxydation des moûts. Baptisé XP40, il permettra d'approfondir l'étude œnologique, notamment sur les nouvelles variétés issues de la parcelle EVA.

Ce prototype complètera la gamme d'équipements, permettant ainsi des pressurages de 10 à 100 kg et de valoriser tous les raisins issus des projets de recherche.

Hugo Guidez  
hugo.guidez@vignevin.com

## HYDROSE



HYDROSE est un projet collaboratif et innovant porté par la Société du Canal de Provence, aux côtés du Centre du Rosé, de l'Institut Français de la Vigne et du Vin, de la Chambre d'Agriculture du Var, du Syndicat des Côtes de Provence, des Vins de Bandol et de vignerons partenaires.

Soutenu par la Région Sud et financé par le FEADER dans le cadre du GO PEI récemment accepté, ce programme de 3 ans vise à définir les meilleures stratégies d'irrigation pour les rosés de Provence.

Grâce à un réseau de parcelles expérimentales soumises à différents niveaux de stress hydrique, le projet cherche à optimiser l'usage de l'eau, préserver la qualité des raisins et renforcer la résilience du vignoble face au changement climatique.



Tyfaine Bouric  
tyfaine.bouric@vignevin.com

## Nouveau prototype Récupérateur d'arômes

Le Centre du Rosé a conçu un prototype expérimental destiné à préserver les arômes volatils libérés durant la fermentation alcoolique, tout en limitant les besoins en refroidissement.

Le système repose sur une coupole réfrigérée installée sur la cuve, qui condense les composés aromatiques entraînés par le CO<sub>2</sub>. Connecté au réseau d'eau glycolée et fonctionnant sous légère surpression, il s'intègre facilement aux équipements existants.

Des essais en conditions réelles, lors des vendanges, permettront d'évaluer l'efficacité du dispositif ainsi que son impact sur la qualité aromatique. Des fermentations à 22 °C seront comparées à celles à 18 °C afin de vérifier si la récupération des arômes permet de maintenir une qualité équivalente à température plus élevée. L'objectif est de réduire la consommation énergétique tout en garantissant le potentiel aromatique des vins. Cette innovation, développée en interne, illustre une approche alliant maîtrise de l'énergie, performance technique et qualité des vins.



Stéphane Miroufe  
stephane.miroufe@vignevin.com

Nathalie Pouzalgues  
npouzalgues@centredurose.fr

## Nuancier des rosés Vers une référence universelle enrichie de la teinte « ambre »



La filière Rosé franchit une nouvelle étape avec la mise en place d'un nuancier éventail désormais normalisé et pensé pour un usage universel.

Cet outil, conçu pour harmoniser la caractérisation visuelle des vins Rosés, facilite les échanges entre producteurs, analystes et marchés internationaux.

Dans cette nouvelle version, une teinte inédite fait son apparition : la référence « ambre ». Elle permet de mieux décrire les Rosés ayant connu un élevage sous bois ou présentant une évolution particulière de leur couleur. Cette avancée répond à une demande croissante de précision dans l'analyse et la communication autour des profils de Rosés, tout en renforçant la cohérence des pratiques à l'échelle de la profession.

Aurélien Chevallier  
achevallier@centredurose.fr



## Portrait métier

Clémence SALOU

Responsable des dégustations et Panel Leader



### Au cœur de l'évaluation sensorielle : faire parler les sens

Entre science, rigueur et perception, l'analyse sensorielle occupe une place essentielle dans les travaux de recherche viticole et œnologique. Derrière chaque dégustation se cache une organisation minutieuse visant à transformer les sensations des dégustateurs en données fiables et exploitables.

Recruter et former le groupe de juges experts, inviter les juges professionnels et éveiller la curiosité des consommateurs, réfléchir les méthodologies, appliquer les protocoles de dégustation, analyser les résultats : autant d'étapes indispensables pour garantir la qualité des évaluations sensorielles. Chaque détail compte afin d'assurer la reproductibilité des mesures et la pertinence des conclusions.

Être responsable des dégustations et Panel Leader au Centre du Rosé, c'est faire le lien entre les produits, les dégustateurs et les porteurs de projets. C'est contribuer à mieux comprendre les caractéristiques des vins, accompagner l'innovation et apporter un éclairage sensoriel essentiel aux différents projets menés.

Clémence Salou  
csalou@centredurose.fr

## Communication

### Renforcer la diffusion de l'information :

La valorisation des travaux de recherche repose autant sur leur production que sur leur diffusion. En internalisant sa communication, le Centre du Rosé a fait le choix de mieux maîtriser ses messages, ses outils et son calendrier de diffusion, tout en optimisant les coûts associés.

Cette organisation permet également de s'appuyer sur des partenaires historiques – Comité Interprofessionnel des Vins de Provence, syndicats viticoles et Chambre d'Agriculture du Var – dont les relais territoriaux renforcent la visibilité et la cohérence des informations diffusées. L'articulation entre communication interne et partenariats extérieurs constitue ainsi un levier efficace pour toucher les professionnels, tout en assurant une gestion budgétaire raisonnée et durable.

Véronique Festino  
accueil@centredurose.fr



## Climat Tour Foire de Brignoles

Le 15 avril 2026, lors de la Foire de Brignoles, un Climat Tour a rassemblé les acteurs de la filière vitivinicole autour des enjeux liés à l'adaptation au changement climatique. La matinée s'est ouverte par une projection des impacts à l'horizon 2050 et une présentation du programme Vitilience, avant de proposer des interventions scientifiques et des retours d'expérience sur différents leviers : gestion de l'eau et des sols, hydrologie régénérative, innovation variétale et outils œnologiques pour préserver la qualité des vins rosés. Elle s'est conclue par la présentation du démonstrateur ADAM, illustrant la mobilisation collective vers une viticulture plus résiliente.

Retrouvez le programme, les intervenants et les présentations sur : <https://centredurose.fr/climat-tour/>

Tyfaine Bouric  
tyfainebouric@vignevin.com

## Festival Just'Rosé

À l'occasion du 10e anniversaire du festival Just'Rosé à Sanary-sur-Mer (8-10 mai), le Centre du Rosé a mené une vaste opération d'échange et d'enquête auprès du public. Plus de 250 consommateurs ont été interrogés sur leurs attentes, leurs perceptions et leurs habitudes de consommation autour des vins rosés. Des tests sensoriels, directement liés aux travaux de recherche du Centre, ont également été réalisés tout au long du week-end. Les enseignements tirés de cette enquête alimenteront les travaux du Centre du Rosé sur les profils et styles de rosés répondant aux attentes des consommateurs d'aujourd'hui comme de demain. Ces résultats donneront prochainement lieu à des publications. Remerciements à Just'Sanary et aux participants.

Grégori Lanza  
glanza@centredurose.fr

## Soirée du Rosé



Le 4 juin 2026, la traditionnelle Soirée du Rosé a réuni plus d'une centaine de professionnels à la Maison des Vins aux Arcs-sur-Argens.

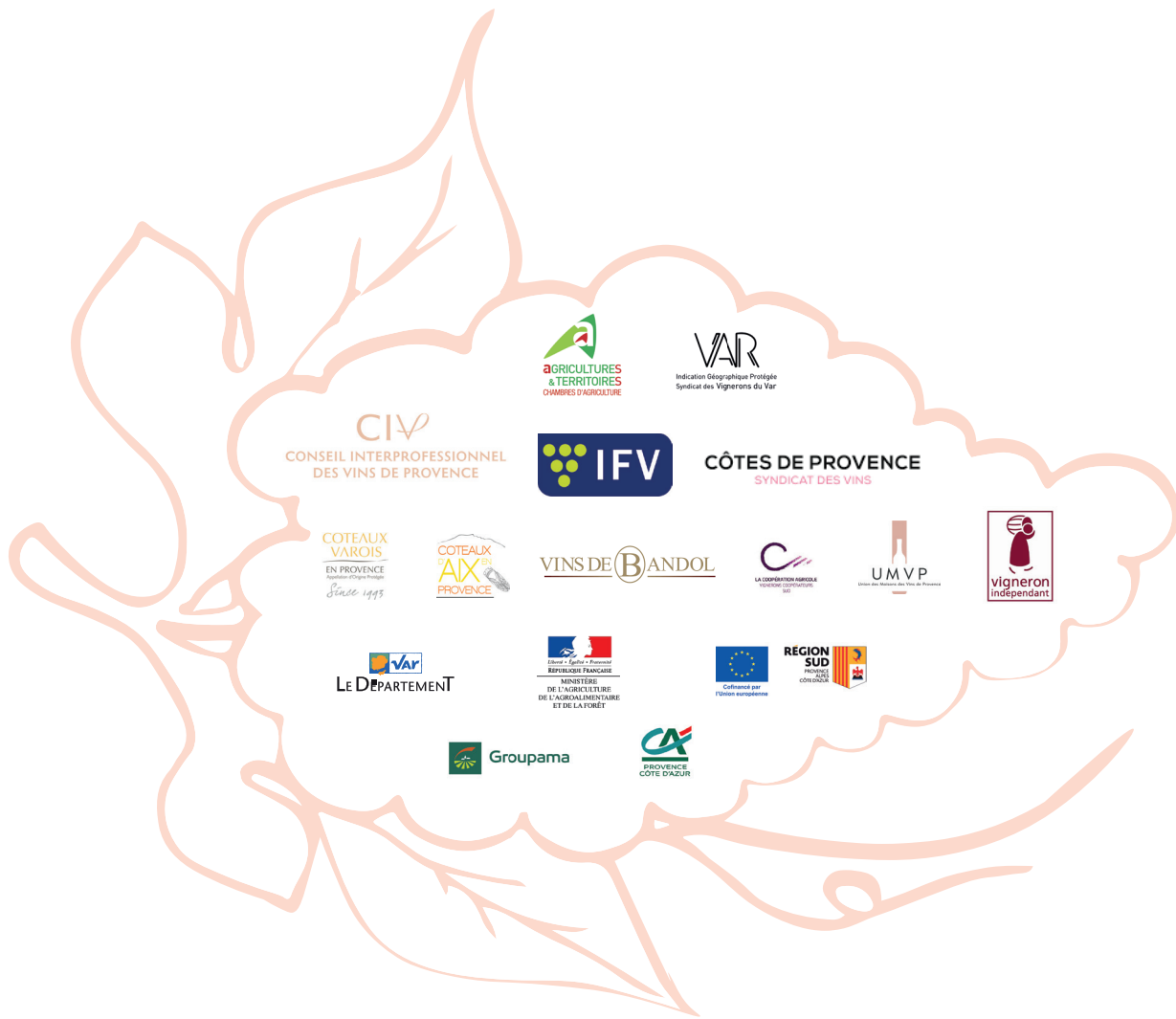
Cette édition a mis en lumière les avancées de la recherche en Provence au travers de trois ateliers associant présentations techniques et dégustations commentées.

Les participants ont exploré l'influence des couleurs sur la perception sensorielle en neuro-œnologie, les effets de la contrainte hydrique sur la qualité organoleptique des vins, ainsi que les procédés d'élevage permettant de concevoir des rosés à meilleur potentiel de garde.

Les échanges ont souligné l'intérêt de ces travaux pour accompagner l'évolution des pratiques vitivinicoles en Provence.

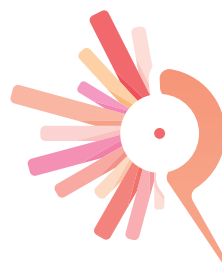


Hugo Guidez  
hugo.guidez@vignevin.com



**LE CENTRE DU ROSE**  
 70 avenue Wilson - 83550 VIDAUBAN  
 +33 4 94 99 74 20  
 accueil@centredurose.fr

[www.centredurose.fr](http://www.centredurose.fr)



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