
PROPOSITION DE STAGE

4 mois (à partir de juillet 2022)

Amélioration de la stabilité des vins rosés pour une conservation plus longue et en respect de la qualité produit

CONTEXTE GENERAL DU STAGE

Le vin rosé de Provence est un vin qui a le vent en poupe. Depuis une décennie, la production et la consommation des vins rosés ne cessent de s'accroître. Actuellement, la Provence occupe une position de leader dans la catégorie vin Rosé sec tranquille, notamment grâce à une augmentation de sa qualité. Le Centre du Rosé, unique centre de recherche sur le vin rosé au monde, est composé d'une équipe mixte associant l'Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV) et le Centre de Recherche et d'Expérimentation sur les Vins Rosés. Depuis sa création en 1999, les études et recherches appliquées sur le vin rosé tant sur les plans de la viticulture, la vinification et l'analyse sensorielle, ont permis une nette progression de la maîtrise de son élaboration.

Le projet de l'étude répond à un besoin prégnant de la vinification des vins rosés, à savoir concevoir des vins plus stables dans le temps, tant au niveau de la couleur que des arômes, pour permettre à la filière de répondre à la demande française et internationale toujours plus forte et éviter les évolutions lors de circuits de distributions longs. Pour répondre à ces enjeux, nous nous basons sur une technique d'oxygénation maîtrisée des vins en phase pré-fermentaire, dérivée de la technique d'hyperoxygénation utilisée en vinification en blanc. Ce projet rentre dans sa 3^{ème} et dernière année et combine de la vinification de précision, de l'analyse chimique et sensorielle des vins et l'évolution de ceux réalisés les années précédentes.

LES PRINCIPAUX OBJECTIFS DU STAGE SONT LES SUIVANTS :

- recherche bibliographique et appropriation de la thématique de stage
- mise en place de l'expérimentation en cave
- réalisation des vendanges, vinifications et analyses chimiques
- analyse sensorielle des vins des années -1 et -2
- interprétation des résultats et compilation des données statistiques
- participation possible aux autres essais en cours

PROFIL DU CANDIDAT :

Etudiant en stage d'école d'ingénieur / Master Vigne-Vin (autres profils étudiables)

QUALITES PROFESSIONNELLES :

Autonomie
Esprit d'analyse et de synthèse
Bon rédactionnel
Gout pour les analyses statistiques

ENCADREMENT :

Encadrant principal : Matthias Bougreau, œnologue Docteur en Science des aliments et porteur de projet à l'Institut Français de la Vigne et du Vin.

CONDITIONS DU STAGE :

Lieu : Vidauban, Var ; Période : Juillet à octobre 2022 ; Gratification selon indemnité réglementaire, tickets restaurant.

Permis B obligatoire

CONTACT : Matthias BOUGREAU

Mail : matthias.bougreau@vignevin.com