

Rosé & Recherche

Les nouvelles du Centre du Rosé





En ces jours de décembre 2021, la pandémie mondiale qui affecte nos vies, continue à démultiplier notre détermination à être toujours plus innovants et précurseurs pour le vignoble de Provence.

Plus que jamais (les chiffres et l'enthousiasme des prescripteurs le prouvent), la Provence est LE leader mondial dans la production et la vente du vin rosé. Le Centre du Rosé œuvre techniquement pour avoir constamment trois ceps d'avance !

Dans ce troisième numéro de "Rosé[®]Recherche", vous pouvez mieux connaître les travaux de votre Centre.

Les programmes scientifiques à long terme comme O'Cesar qui, au travers des cépages, étudie l'adaptation au changement climatique et la résistances aux principales maladies de la vigne.

Les innovations d'idées et de partenariats, comme la Chaire « Vins Rosés de Provence » qui engage des travaux pluridisciplinaires définis autour de trois axes, en lien avec le CIVP :

- Une étude sur la colorimétrie qui élaborera un nouveau référentiel pour la mesure de la couleur du vin rosé.
- Une étude « neuro-œnologique » identifiera les zones du cerveau impliquées lors de la dégustation du vin rosé de Provence.
- Une étude des consommateurs de vins rosés qui proposera une vision prospective sur les générations futures.

Enfin, vous êtes de plus en plus nombreux à nous contacter pour nous demander conseils et cela nous fait chaud au cœur ! Le Centre du Rosé a le goût de la recherche au service du vignoble provençal.

Bernard Angelras
Président du Centre du Rosé

“ On ne fait pas le vin rosé avec le même raisin utilisé pour faire le vin blanc et le vin rouge : cela implique un choix de cépages et de techniques culturales spécifiques. ”

Gilles Masson
Directeur du Centre du Rosé

CONTACT

Gilles Masson
| gilles.masson@vignevin.com

ÉDITEUR

LE CENTRE DU ROSÉ

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION

Bernard Angelras

COORDINATION

LES INTUITIVES : Sylvie Boczkowski
37 Boulevard Edmond Ducros, 30400 Villeneuve-lès-Avignon

CRÉDITS PHOTOGRAPHIQUES

Centre du Rosé, Hervé Hôte, Agence Cameleon, CIVP

RÉDACTION :

Brice Amato, Sylvie Boczkowski, Matthias Bougreau, Aurélie Chevallier, Constance Cuntly, Véronique Festino, Loïc Lecunff, Gilles Masson, Stéphane Miroufe, Nathalie Pouzalgues, Clémence Salou, Raphaël Suire

CONCEPTION ET RÉALISATION

LYONEL LIGER : Lyonel Liger & Sabine Desclaux

IMPRESSION

Imprimé en France / Tirage : 1 000 exemplaires

CONTACT

LE CENTRE DU ROSÉ :
70 Avenue du Président Wilson, 83550 Vidauban
+33 4 94 99 74 20
accueil@centredurose.fr | www.centredurose.fr

04 |

Les articles *

ARTICLE #01

QUEL SYSTÈME CULTURAL DÉDIÉ À LA PRODUCTION DE VIN ROSÉ ?

Constance Cuntly

06 |

ARTICLE #02

LE GOÛT DE FUMÉE : UN ENNEMI INVISIBLE

Matthias Bougreau

08 |

ARTICLE #03

QUELLES VARIÉTÉS POUR DEMAIN EN RÉGION PROVENÇALE ?

Nathalie Pouzalgues

10 |

ARTICLE #04

OBSERVATOIRE MONDIAL ÉCONOMIQUE DU ROSÉ

Brice Amato (CIVP)

12 |

Les news

LES NOUVELLES DU CENTRE DU ROSÉ

12 |

CRÉDIT IMPÔT Recherche

Véronique Festino

12 |

O'CESAR, Observatoire des cépages en Région Sud

Raphaël Suire

12 |

230 VINIFICATIONS EXPÉRIMENTALES en 2021

Aurélie Chevallier, Stéphane Miroufe

13 |

Deux NOUVEAUX ÉQUIPEMENTS à la cave expérimentale

Stéphane Miroufe, Matthias Bougreau

13 |

RÉNOVATION de la SALLE DE DÉGUSTATION

Clémence Salou

14 |

Une CHAIRE DE RECHERCHE dédiée au vin Rosé de Provence

Gilles Masson

14 |

Les Réseaux Sociaux : mieux PARTAGER LES NOUVELLES en temps réel

Véronique Festino

15 |

Un Rosé d'ARTABAN et VIDOC dégusté par le Ministre de l'Agriculture

Gilles Masson

15 |

Une THÈSE SUR LES ARÔMES avec l'Institut de chimie de Nice

Gilles Masson

15 |

ENVIPROV et le CENTRE DU ROSÉ, lauréat de l'appel à projet « Plan de Relance »

Gilles Masson



Les quatre articles résumés et présentés dans ce journal sont également disponibles sur le site : www.centredurose.fr dans l'onglet Publications.



#01 | QUEL SYSTÈME CULTURAL DÉDIÉ À LA PRODUCTION DE VIN ROSÉ ?

Le projet « VitiRosé » tente de répondre à cette question depuis 2018.

● Constance Cuntzy

Le Rosé, qui représente 90% de la production de vin en Provence, n'est aujourd'hui plus considéré comme un vin « par défaut ». En plus d'une vinification spécifique, la qualité des raisins destinés à sa production a une importance primordiale.

Il est donc nécessaire de trouver les modes de conduite de la vigne les plus à même de produire ces raisins de qualité tout en prenant en compte les défis du changement climatique, de la transition agroécologique et de la typicité du produit.

MÉTHODOLOGIE MISE EN PLACE

Grâce au riche réseau de partenaires du projet⁽¹⁾, une méthode innovante a été mise en place pour mener à bien cette étude.

La méthodologie consiste, à partir de la description analytique et sensorielle d'un échantillon conséquent de vins médaillés, à définir le raisin qui a servi à son élaboration et à comprendre les facteurs qui ont permis d'obtenir le raisin récolté.

Des études minutieuses à chaque étape aident à comprendre les éléments qui entrent en jeu, de quelles manières ils le font et les interactions qui existent entre eux.

Deux grandes actions ont ainsi été mises en place :

1) l'acquisition de données et de connaissances qui a permis de faire le lien entre la composition du vin et celle du raisin et d'aboutir à une définition du **raisin cible** avec différentes variables : le degré d'alcool, l'acidité, le pH, les acides tartrique et malique...

2) la mise en place d'expérimentations sur différents leviers viticoles pouvant impacter ces variables et conduire au raisin « idéal ». Trois approches pouvant affecter positivement la qualité du vin rosé ont ainsi été testées : alimentation en eau et maturation, alimentation azotée, architecture de la vigne et microclimat de la zone fructifère.

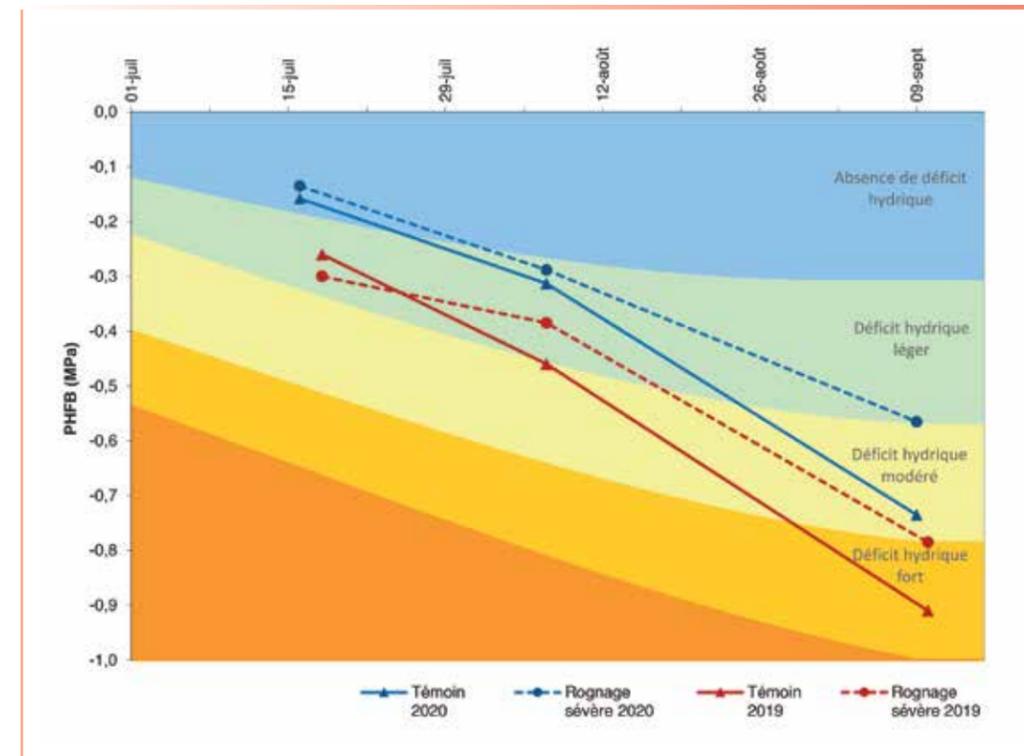
RÉDUCTION TARDIVE DE LA SURFACE FOLIAIRE SUR GRENACHE : QUELS EFFETS SUR LA CONTRAINTE HYDRIQUE, LA DATE DE RÉCOLTE ET LE GOÛT DES VINS ?

Compte tenu de l'impact du réchauffement climatique sur les contraintes hydrique et thermique subies par la vigne et l'avancement des stades phénologiques, un des essais de l'étude porte sur la réduction sévère et tardive de la surface foliaire (réduction de 50 % de la végétation à la véraison).

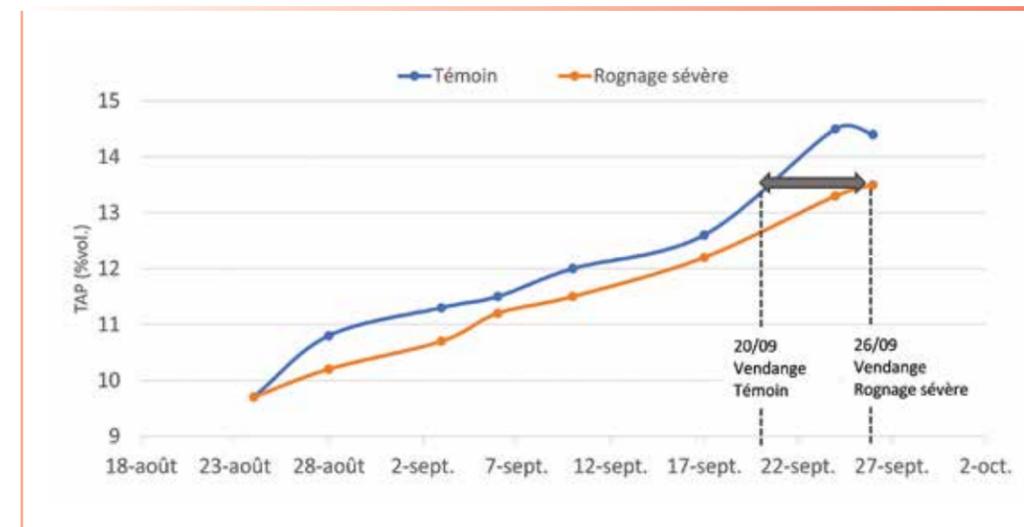
Dans nos conditions d'essais, la contrainte hydrique (évaluée par potentiel hydrique foliaire de base) a été impactée par le rognage sévère en 2019 et 2020 (Figure 1). Cette technique a permis de maintenir la vigne dans un état hydrique plus favorable pour la production d'un vin rosé en gagnant, dans les deux années d'étude, une classe de déficit hydrique. Cette pratique culturale joue également sur la maturité en la retardant. De 2018 à 2020, le rognage a permis de décaler la date de récolte de 6 à 8 jours afin d'obtenir

un même degré potentiel entre les modalités (Figure 2) Les baies mûrissent ainsi dans des conditions moins chaudes et l'accumulation rapide des sucres dans la baie est limitée. En revanche, aucune différence significative n'apparaît sur les rendements et la teneur en azote assimilable des moûts.

Enfin, les dégustations ne montrent pas de différences olfactive et gustative dans l'expression des vins finis. La modalité rognée ne semble pas être dépréciée par rapport au témoin. Néanmoins, il convient de rester prudent sur ce résultat puisque des études sur vins rouge et blanc ont démontré que le maintien d'une surface foliaire plus importante permettait la production de vins plus expressifs, plus riches et plus appréciés par les dégustateurs (Béroud 2000, Dal et al. 2017).



● Figure 1
Évolution du potentiel hydrique foliaire de base (PHFB) au cours des millésimes 2019 et 2020.



● Figure 2
Évolution du Titre Alcoométrique Potentiel (TAP) et décalage de la date de récolte au cours du millésime 2018.

NOTES

(1) IFV, Chambres d'Agriculture des Bouches du Rhône, du Var et du Vaucluse, INRAe, Syndicat des Côtes de Provence

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

Béroud F., 2000. Rognage et qualité : un antagonisme peu connu. Guide de la vinification rhodanienne, p17.

Dal F., Thibault M., Piton E., Dardé M., 2017. Influence de la date et de la hauteur de rognage sur le comportement physiologique de la vigne et la qualité des vins issus de Sauvignon. Revue des œnologues et des techniques vitivinicoles et œnologiques, p 19-22.



#02 | LE GOÛT DE FUMÉE : UN ENNEMI INVISIBLE

Conséquence du changement climatique, des feux plus nombreux et intenses, potentiellement responsables des goûts de fumée, demandent un approfondissement des connaissances pour prévenir, guérir et anticiper l'avenir. Le Centre du rosé a récemment publié une note technique sur ce sujet⁽¹⁾.

● Matthias Bougreau

CAUSES ET CONSÉQUENCES DU GOÛT DE FUMÉE

Les feux sévissant chaque année dans les différentes régions du monde, et principalement dans les régions de formations arbustives méditerranéennes en Californie, dans le sud de l'Australie et le bassin méditerranéen, ont des conséquences directes sur l'état physiologique des vignes (Figure 1), mais également des conséquences indirectes liées aux fumées dégagées. Celles-ci, spécifiques à la flore brûlée, contiennent des **phénols volatiles**

odorants responsables des « goûts de fumée » (Figure 2). Ces marqueurs sont transportés dans les fumées, se fixent sur les baies et sont ensuite internalisés sous formes glycoconjuguées (=liées) dans les cellules.

Ces formes peuvent être clivées lors des étapes de vinification, d'élevage et en dégustation, libérant à nouveau ces arômes négatifs.



● **Figure 1**
Après les incendies ayant fait rage en 2021 dans la plaine des Maures, la vigne, même touchée en plein cœur, reprend ses droits.

ACTIONS PRÉVENTIVES ET CURATIVES

En préventif, des applications de biofilms et kaolin ont été testées mais les résultats montrent une efficacité mitigée. Le caractère imprévisible d'un feu, sa propagation et celle des fumées rendent les solutions curatives plus envisageables. Directement à la vigne et sur vendange, le rinçage des baies, l'élimination des feuilles contaminées et le choix d'une vendange manuelle sont envisagées, la dernière option semblant la plus prometteuse car privilégiant une extraction minimale avant la vinification. En effet, en cave **un soin doit être apporté à minimiser la macération et l'extraction des composés liés internalisés dans les cellules.** Un pressurage direct et une séparation drastique des fractions de presses peuvent limiter ces extractions. Ces mesures n'étant jamais à 100% efficaces, il existe des moyens de traitements

pour éliminer les phénols volatiles, et à moindre échelle les formes liées. En effet, les traitements au charbon et formulations mixtes sont employés pour éliminer les phénols volatiles, tout comme l'osmose inverse, mais ces différentes méthodes ne permettent pas l'élimination efficace des composés glycoconjugués. **La solution la plus efficace semble l'élimination des composés volatiles par ces méthodes mais après leur libération de la forme liée.** Pour provoquer cette libération, l'utilisation d'enzymes de type glucosidases est possible. Il est également envisageable d'assembler des cuvées contaminées avec des cuvées saines de façon à passer sous les seuils de perception (Figure 2), les formes liées pouvant cependant libérer des phénols volatiles après assemblage.

| Marqueur volatil | Arômes | Seuils de perception estimés |
|------------------|--|--------------------------------|
| Guaiacol | Fumé, boisé, poussière, pétrole | 20-95µg/L (B) ; 75 µg/L (R) |
| 4-méthylguaiacol | Fumé, cendre, vanille | 65 µg/L (R) |
| M-cresol | Fumé, pétrole, médicinal, boisé, poussière | 20 µg/L (R) |
| O-cresol | Fumé, boisé, médicinal, poussière, âcre, pétrole | 62 µg/L (R) |
| P-cresol | Fumé, pétrole, goudron, médicinal | 64 µg/L (R) |
| 4-éthylguaiacol | Fumé, boisé, cendre, brûlé, épicé, clou de girofle, cèdre, poussière, âcre | 70 µg/L (B) ; 110-150 µg/L (R) |
| 4-éthylphénol | Clou de girofle, vanille, phénolé | 1,1mg/L (B) ; 0,6-1,2mg/L (R) |

● **Figure 2**
Identification de certains phénols volatiles marqueurs des goûts de fumées, leurs arômes et seuils de perception estimés dans les vins. B, vins blancs ; R, vins rouges.

DES ÉTUDES EN COURS SPÉCIFIQUES À LA RÉGION PROVENÇALE

Les phénols volatiles libérés ainsi que leurs proportions dans les fumées dépendent de la nature de la flore incendiée. Également, il semble que les cépages n'aient pas la même sensibilité aux contaminations par les fumées et que les techniques de vinifications importent sur la libération des composés glycoconjugués. De ce fait, même si de nombreuses études sont en cours, notamment en Australie et Californie, **il est nécessaire d'étudier le phénomène en Provence afin de comprendre au mieux les mécanismes locaux et les conséquences sur les vins rosés**, peu étudiés

jusqu'à présent. Le Centre du Rosé a échantillonné différentes matières premières (cépages, proches de zones brûlées, baies organoleptiquement identifiables comme contaminées ou non) et réalisera prochainement des vinifications avec analyses chimiques, dosages des contaminants, et analyses sensorielles.

L'objectif est d'étudier les « potentiels » de libération des composés néfastes et la spécificité des cépages dans une optique de vinification en rosé de Provence.

NOTES

(1) « Note technique sur les effets des fumées d'incendies sur les grappes, moûts, et vins », disponible sur le site du Centre du Rosé au lien suivant : <https://centredurose.fr/wp-content/uploads/Consequences-et-solutions-face-aux-incendies-et-au-gout-de-fumee.pdf>



#03 | QUELLES VARIÉTÉS POUR DEMAIN EN RÉGION PROVENÇALE ?

La recherche aux côtés de la filière pour l'encépagement de demain

● Nathalie Pouzalgues, Constance Cunty, Loïc Lecunff & Gilles Masson

Les nouveaux défis comme la diminution des intrants phytosanitaires, l'adaptation au changement climatique, la complexité des résistances génétiques et le respect de la santé des consommateurs imposent de créer des cépages à résistance durable aux maladies de la vigne, tolérante à la sécheresse, qualitatifs et typiques.

Les professionnels provençaux sont d'ailleurs très actifs à ce sujet et ont lancé en 2014, une étude en partenariat avec le Centre du Rosé, IFV⁽¹⁾ et l'INRAE⁽²⁾.

portant sur de la création variétale à partir de 2 cépages provençaux emblématiques, le Cinsaut et le Rolle et des variétés résistantes aux maladies.



● *Figure 1*
Exemple d'un sélectionneur castrant toutes les fleurs d'une grappe de vigne.

DES VARIÉTÉS RÉSISTANTES AUX MALADIES À PLANTER DÈS À PRÉSENT

Pour faire face à l'enjeu de la transition écologique, des programmes de création de variétés résistantes aux deux principales maladies cryptogamiques que sont le mildiou et l'oïdium ont été développés dans de nombreux pays viticoles.

Ainsi, différentes variétés ont été inscrites au catalogue français et sont désormais disponibles en provenance d'Allemagne, de Suisse ou d'Italie.

Il s'agit de Muscaris B, Souvignier Gris G, Monarch N, Prior N, Bronner B, Johanniter B, Solaris B, Saphira B, Pinotin N, Cabernet blanc B, Cabernet-Cortis N, Soreli.

En France, la sélection de variétés résistantes est réalisée par l'IFV⁽¹⁾ et l'INRAE⁽²⁾. Ces deux instituts ont travaillé main dans la main pour créer des variétés présentant plusieurs

gènes de résistance aux maladies afin de se prémunir du contournement des résistances par les pathogènes responsables des principales maladies de la vigne. Ainsi, quatre variétés issues du programme Inra ResDur débuté dans les années 2000 à Colmar, ont été inscrites et classées en 2018 : deux rouges, (Artaban N et Vidoc N) et deux blanches (Floreale B et Voltis B).

En exemple, 6 variétés d'origines étrangères : **Monarch N, Muscaris B, Prior N, Solaris B, Soreli B, Souvignier Gris** et 4 variétés françaises : **Artaban N, Vidoc N, Floreale B, Voltis B** ont d'ailleurs été retenues dans le cahier des charges de l'organisme de gestion des Vins à Indication Géographique de Provenance du Var. Elles peuvent être plantées dès à présent en IGP Var.

DES FUTURES VARIÉTÉS RÉSISTANTES ADAPTÉES AU TERROIR PROVENÇAL

Cependant ces variétés n'ont pas été sélectionnées pour un terroir spécifique et ne sont peut-être pas adaptées à la diversité des terroirs français. Or, un des secrets de la création de variétés adaptées à une région donnée est bien évidemment que la sélection soit effectuée dans un contexte pédo-climatique pertinent. Il faut donc continuer à créer, en région, des variétés résistantes et de qualité, adaptées aux différents terroirs. Le travail se poursuit, notamment au travers des programmes régionaux (INRAE/IFV) en partenariat avec les interprofessions régionales dont celle de Provence.

C'est dans cette dynamique que le projet **EDGARR** (Exploitation de la sélection génomique afin d'accélérer la création de variétés résistantes et qualitatives pour la filière viticole rosé) a vu le jour en 2014. Il propose de croiser des géniteurs donneurs de résistance au mildiou et l'oïdium avec deux variétés emblématiques de la Provence : le Rolle et le Cinsaut (*Figure 1*). L'objectif du programme EDGARR est l'obtention de variétés adaptées à la production de vins rosés et résistantes au mildiou et à l'oïdium pour diminuer d'environ 80% l'utilisation de produits phytosanitaires.

127 individus porteurs de résistances pour le mildiou et l'oïdium ont ainsi été sélectionnés. Les géniteurs donneurs de résistance ont été choisis pour leur niveau de résistance au mildiou (partielle élevée) et à l'oïdium (totale), pour la faible coloration des pellicules de baie et pour leur niveau de rendement élevé.

Les géniteurs « qualitatifs », le Rolle et le Cinsaut, ont été sélectionnés sur la base de la qualité des vins rosés mais aussi pour leurs qualités d'adaptation face à la sécheresse et aux températures élevées. Un bon niveau d'acidité, une richesse en précurseurs aromatiques et une faible oxydabilité des variétés ont aussi été pris en compte dans la sélection des variétés croisées.

Ainsi, ces 127 individus issus du programme EDGARR ont été plantés en 2021 sur une parcelle dans le Var afin d'observer leurs aptitudes agronomiques et œnologiques (*Figure 2*).

Dans une dizaine d'année, les 2 ou 3 variétés les plus adaptées au terroir provençal et à la vinification en Rosé pourront être retenues pour faire partie de l'encépagement des vins de Provence.



● *Figure 2*
Diversité de couleur des premiers moûts issus des variétés du programme EDGARR analysés au Centre du Rosé.

NOTES

(1) IFV : Institut Français de la Vigne et du Vin

(2) INRAE : Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement



#04 | OBSERVATOIRE MONDIAL DU ROSÉ : DES CONFIRMATIONS ET DE NOUVELLES TENDANCES.

● Brice Amato (Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence)

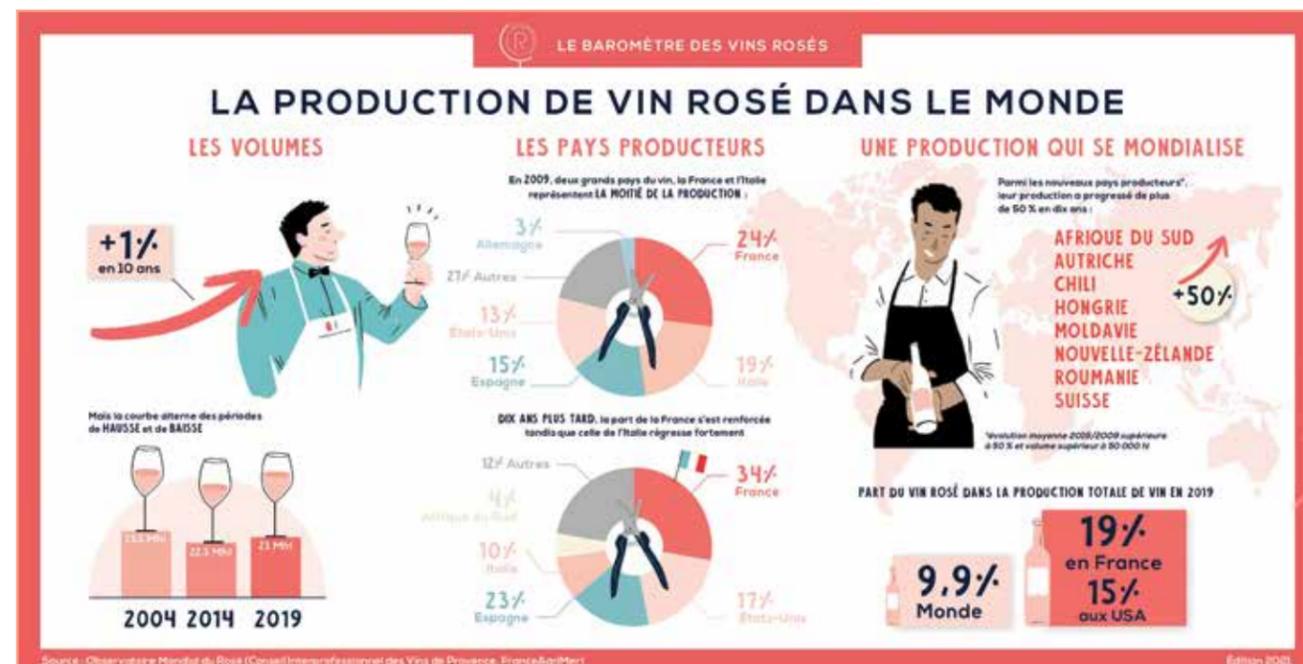
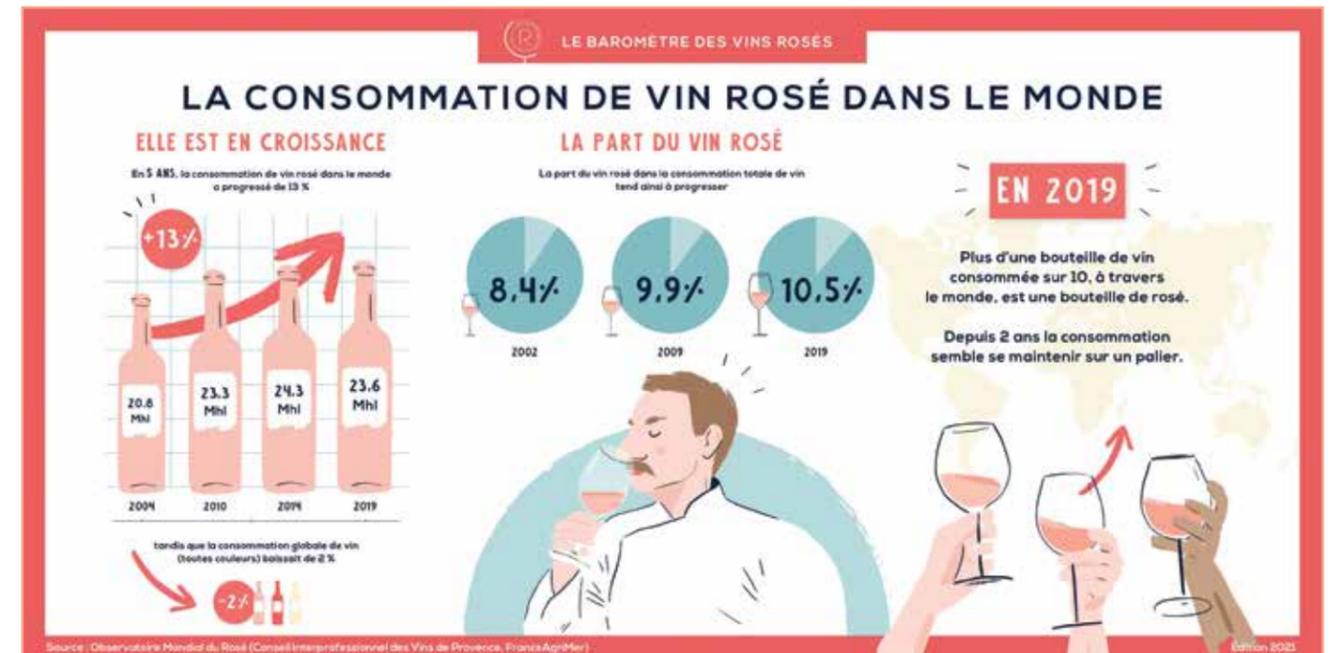
OBSERVATOIRE MONDIAL ÉCONOMIQUE DU ROSÉ

Créé en 2002, l'Observatoire Mondial du Rosé, dont le pilotage est conjointement assuré par le Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence (CIVP) et FranceAgriMer, rassemble, analyse et diffuse les données relatives à la production, à la commercialisation et à la consommation des vins rosés.

Couvrant 45 pays-clés dont la France, il permet de suivre les évolutions et tendances d'un segment en forte croissance et d'éclairer la prise de décision stratégique.

L'Observatoire Mondial du Rosé, c'est :

- 45 pays étudiés
- Une vingtaine d'experts consultés, pour obtenir les dernières tendances des marchés
- Le recours à de nombreux panels consommateurs
- Un suivi depuis 2002, qui permet de dégager des tendances sur le long terme
- Un outil unique au monde reconnu par les professionnels du secteur



SYNTHÈSE PUBLICATION 2021 SUR LES DONNÉES 2019

Malgré une légère baisse en 2019 (-1%), la consommation mondiale de vin rosé est en progression sur le long terme.

En 2019, la consommation de rosé atteint donc 23,6 millions d'hectolitres. Ce chiffre est en croissance de 23 % par rapport à la consommation mondiale de 2002.

La production mondiale de rosé semble s'être réduite en 2019, de manière plus marquée que la consommation (-7%). Toutefois, depuis 2003, la production mondiale oscille entre 23 et 26 millions d'hectolitres par an.

En 2019, la production mondiale de vin rosé ne couvre pas les besoins des marchés, après une année 2018 redevenue positive.

Or depuis 2012, la tension sur l'amont s'accroît. Si l'écart entre production et consommation mondiale de rosé était encore plus marquée en 2017, sous l'effet du manque de disponibilité de rosé français, en 2019, c'est une plus forte baisse de la production dans plusieurs pays, comparée à la consommation, qui explique cet effet ciseau (essentiellement en Italie, en Afrique du Sud, en Allemagne, en Australie, en Argentine et aux États-Unis).

En revanche, le bilan de la France « s'améliore » en 2019. Aucun changement notable, parmi les classements des « top 3 » pour chacun des 4 indicateurs suivis (consommation, production, importation, exportation), n'est à signaler en 2019.

L'Australie, qui était jusqu'alors un exportateur net de vin rosé, devient un importateur net.

Côté exportations, le prix moyen du rosé vendu dans le monde ne cesse d'augmenter : +29 % depuis 2015, soit un prix moyen de 1,57 € par bouteille de 75 cl en 2019. La France est loin en tête et confirme son statut de producteur et d'exportateur de rosé premium, avec un prix moyen de 3,75 € par bouteille de 75 cl en 2019.

Les flux de vin rosé de l'Espagne vers la France restent les plus importants, bien que leur part dans les échanges mondiaux ait diminué. Ainsi, ils représentent 20 % des échanges mondiaux en volume, mais seulement 5 % en valeur.



● CRÉDIT IMPÔT Recherche

Le Centre du Rosé est agréé au titre du Crédit Impôt Recherche depuis 2013.



En quoi cela consiste-il ? Lorsque vous commandez une étude au Centre du Rosé, 50% du montant des sommes qui vous seront facturées vous seront remboursées par l'État sous la forme d'un crédit d'impôts !

À noter : à partir du 1er janvier 2022, le taux passera à 30%.

Pour tout renseignement et étude de vos besoins vous pouvez nous contacter à l'adresse suivante :

accueil@centredurose.fr

Véronique Festino
| accueil@centredurose.fr

● O'CESAR « Observatoire des Cépages en région Sud » : L'AVENTURE CONTINUE !

O'Cesar a pour objet l'adaptation au changement climatique et la résistance aux principales maladies de la vigne.

Alors que la Région Sud est confrontée à un contexte climatique de plus en plus difficile (températures en hausse, précipitations mal réparties sur l'année, sécheresses intenses), le vignoble provençal explore différentes pistes d'adaptation. L'une d'entre-elles, orientée amont de la filière, mise sur l'utilisation de « nouvelles » variétés.

En tête de file du projet O'CESAR, le Centre du Rosé travaille main dans la main avec les chambres d'agriculture des Bouches du Rhône, du Var, du Vaucluse, ainsi que les syndicats des Côtes de Provence et des Vignerons du Var sur la création d'un observatoire régional des cépages résistants.

Ce dernier permet de recenser des variétés ancestrales, innovantes ou étrangères : Allemagne, Suisse, Italie pour la résistance aux maladies, et Espagne, Grèce, Italie pour la résistance à la sécheresse.

Depuis près de six mois, les différents acteurs du projet se sont attelés à :

- Mettre en place des protocoles harmonisés pour les relevés agronomiques et œnologiques
- Développer un outil intranet permettant de recenser et de suivre l'ensemble des parcelles plantées avec des cépages résistants
- Effectuer les premiers suivis agronomiques et œnologiques pour le millésime 2021.

Aujourd'hui, l'outil O'CESAR et la base de données commencent à prendre forme. Rendez-vous dans quelques mois pour les premières sorties.

Raphaël Suire
| rsuire@centredurose.fr

● 230 VINIFICATIONS EXPÉRIMENTALES en 2021

La campagne de vendanges 2021 s'est matérialisée par 230 vinifications expérimentales à la cave du Centre du Rosé répartis sur les 20 projets en cours. Chaque étape de la vinification est suivie minutieusement par des analyses réalisées au laboratoire :

- Les prélèvements sur les parcelles expérimentales permettent de suivre l'évolution de la maturité afin de permettre le déclenchement de la vendange.
- Un point analytique est établi sur les raisins récoltés. Il représente l'analyse T0 de l'essai avant la vinification.
- Plusieurs analyses sont effectuées au cours du cycle de pressurage, notamment la couleur.
- Au moment du débouillage, le dosage de l'azote assimilable et du degré potentiel permet de préparer les vins pour une fermentation alcoolique optimale.
- Une analyse complète est réalisée sur l'ensemble de nos cuves avant et après la fermentation alcoolique, ce qui nous permet d'évaluer l'impact de cette dernière sur les différents paramètres œnologiques.
- Tous les 10 jours, lors de l'élevage, l'ensemble de nos vins est soumis à un suivi rigoureux afin de les préparer au mieux à leur mise en bouteille

Le laboratoire a déjà réalisé près de 15 000 analyses qui seront destinées à l'interprétation de nos expérimentations puis à la communication vers les vignerons dans le but d'améliorer la qualité de nos vins Rosés.

Aurélien Chevallier
| achevallier@centredurose.fr

Stéphane Miroufe
| stephane.miroufe@vignevin.com

● Deux NOUVEAUX ÉQUIPEMENTS à la cave expérimentale

Le Centre du Rosé s'efforce d'optimiser régulièrement ses équipements de mini-vinification, dans un double souci d'amélioration de la qualité de ses vins expérimentaux et de proximité des pratiques des vinificateurs.

Cette année, c'est le poste de réception des vendanges qui voit une évolution considérable. En effet, un élévateur mobile a été installé, pour remplacer l'acheminement jusqu'à manuel des caisses dans l'érafloir, permettant d'homogénéiser le flux de grappes pour un meilleur rendement.

Seconde innovation, le remplacement de notre maie gerbale en sortie du fouloir pour réceptionner le moût par une vis sans fin reliée à une pompe à lobes.

Ce système permet de mieux préparer la vendange au pressurage, de favoriser l'extraction des pigments, tout en respectant et en protégeant le moût de l'oxydation.

Ces changements d'équipements ont pu être mis en place grâce à un partenariat avec l'entreprise Bucher Vaslin. Le résultat final nous permet d'augmenter nos rendements en jus sortie pressoir (≈ 5%), d'avoir des vins plus équilibrés et une teinte rouge augmentée, sans augmentation de la couleur jaune signe d'oxydation.

Un autre enjeu est d'accroître l'expression aromatique des vins. Nos méthodes de vinification seront plus comparables à celles de la profession, pour une meilleure application de nos résultats de recherches par les vignerons.

Stéphane Miroufe
| stephane.miroufe@vignevin.com

Matthias Bougreau
| matthias.bougreau@vignevin.com



Extraction de la couleur

● RÉNOVATION de la SALLE DE DÉGUSTATION

Au printemps dernier, le Centre du Rosé a refait « une petite beauté » à la salle de dégustation pour permettre aux juges experts, professionnels et consommateurs d'exercer leur mission d'analyse sensorielle dans de bonnes conditions.

En effet, les meubles et la peinture pré existants dataient de plus de 20 ans.

Cette rénovation a été cofinancée par le Centre du Rosé et le Syndicat des Vignerons du Var qui sont les principaux utilisateurs.

Une salle épurée et conviviale qui rend possible une dégustation rigoureuse et normée des vins expérimentaux mais qui peut également être utilisée en salle de réunion.

Les juges experts, reprenant leurs entraînements début décembre, vont pouvoir profiter de cette nouvelle salle pour affûter leurs connaissances sur les senteurs, arômes et saveurs des vins Rosés.

Les professionnels, quant à eux, auront l'occasion de découvrir les vins du millésime 2021 au printemps prochain.

Clémence Salou
| csalou@centredurose.fr



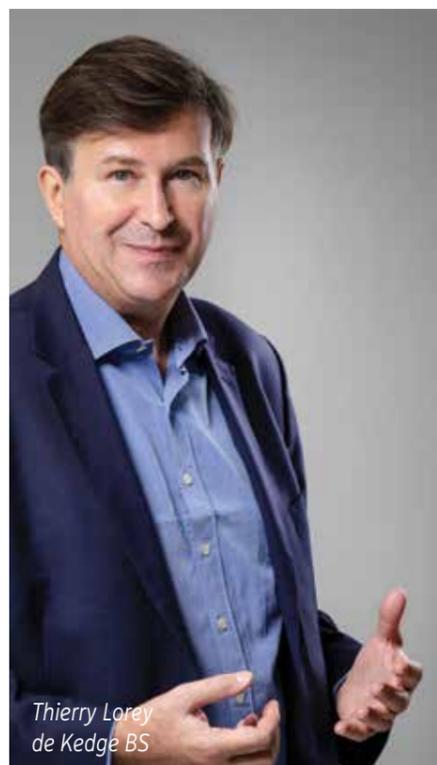
Salle de dégustation



● Une CHAIRE DE RECHERCHE dédiée au vin Rosé de Provence

Le Centre du Rosé participe aux travaux scientifiques engagés dans le cadre de la première chaire de recherche sur les Vins Rosés. Elle vient d'être lancée grâce à l'association de KEDGE Business School, de l'Interprofession des Vins de Provence et de la Caisse d'Épargne Côte-d'Azur.

D'une durée de trois ans et basée sur des projets de recherche appliquée, la chaire offre un cadre structuré et probant pour répondre aux trois questions stratégiques posées par le CIVP sur le consommateur, la couleur et le prix.



Thierry Lorey
de Kedge BS

Au travers du prisme de la couleur « Rosé », la chaire Vins Rosés de Provence engage des travaux pluridisciplinaires définis autour de trois axes :

- **AXE 1 : UNE ÉTUDE DES CONSOMMATEURS** de vins rosés analysera leurs attentes et leurs perceptions de la couleur, et proposera une vision prospective sur les générations futures.
- **AXE 2 : UNE ÉTUDE SUR LA COLORIMÉTRIE**, en reliant mesures physiques et perceptions de la lumière, élaborera un nouveau référentiel de grande précision pour la caractérisation et la mesure de la couleur du vin rosé, en complément des outils existants.
- **AXE 3 : UNE ÉTUDE NEURO-ŒNOLOGIQUE** identifiera les zones du cerveau impliquées lors de la dégustation du vin rosé de Provence, en fonction du profil du dégustateur.

Les trois acteurs scientifiques sont :

- **KEDGE BS : Thierry LOREY**, docteur et HDR, enseignant-chercheur en marketing du vin, membre du centre d'excellence Food, Wine & Hospitality de KEDGE et titulaire de la chaire ;
- **Valérie BONNARDEL**, professeur au département de Psychologie, Université de Winchester, docteur et FHEA, membre du comité exécutif de l'Association Internationale de la Couleur.
- L'équipe du **Centre de recherche et d'expérimentation du Rosé** de Vidauban.

La chaire est financée par le **Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence**, la **Région Sud Provence Alpes Côte-d'Azur**, les **départements du Var** et des **Bouches-du-Rhône**, ainsi que par la **Caisse d'Épargne Côte-d'Azur**.

Gilles Masson
| gilles.masson@vignevin.com

● Les Réseaux Sociaux : mieux PARTAGER LES NOUVELLES en temps réel

Le groupe, constitué en interne, chargé des réseaux sociaux s'emploie régulièrement à vous faire part des actualités du Centre du Rosé :

- visites de terrain,
- formations,
- dégustations,
- essais...

Vous êtes de plus en plus nombreux à vous abonner et à suivre et à partager la vie du Centre.

Merci à tous pour votre fidélité !

RETROUVEZ-NOUS SUR :



Véronique Festino
| accueil@centredurose.fr



● Un Rosé d'ARTABAN et VIDOC dégusté par le Ministre de l'Agriculture

Mardi 30 novembre 2021 au SITEVI, Le Ministre de l'Agriculture, Julien Denormandie, a dégusté sur le stand de l'IFV, les essais d'assemblage des cépages résistants Artaban et Vidoc. Ils ont été commentés par Gilles Masson, Directeur du Centre du Rosé, dont les recherches sont à l'origine de la valorisation de ces nouveaux cépages en Rosé et de leur assemblage optimum.



Constitué de 40 % d'Artaban et 60 % de Vidoc, cet assemblage prometteur, fruité, équilibré et long en bouche, avait déjà été remarqué par tous les participants à la soirée d'anniversaire des 20 ans du Centre du Rosé en Novembre 2019.

Ce moment symbolique vient couronner tout un travail collectif réalisé par le Centre du Rosé et ses partenaires de l'IFV et des chambres d'agriculture sur l'évolution de l'encépagement et l'innovation variétale. Ces résultats sont utilisés par les différents ODG de la région provençale, particulièrement dynamiques dans ce domaine, pour faire évoluer leur cahier des charges.

Gilles Masson
| gilles.masson@vignevin.com

● Une THÈSE SUR LES ARÔMES avec l'Institut de chimie de Nice vient d'être lancée

L'objectif de ce travail scientifique est de mettre en évidence les composés aromatiques caractéristiques des vins Rosés de Provence et de mesurer l'impact de différents facteurs sur ces arômes : terroir, pratiques culturales, vinifications, conservation...

Si la couleur et l'équilibre gustatif sont des critères très importants pour le consommateur, la **qualité et la finesse aromatique sont sans doute des éléments déterminants du succès des vins Rosés.**

L'enjeu pour le Centre du Rosé est de permettre aux vins de Provence de conserver son leadership dans ce domaine et de tendre vers l'excellence en matière d'expression aromatique. Nous souhaitons la bienvenue à notre jeune doctorante **Charlotte Richard** qui sera placée à l'Université Côte d'Azur sous la responsabilité des chercheurs de l'Institut de chimie de Nice. Cette thèse est soutenue financièrement par la Région Sud grâce au dispositif « *Emploi Jeunes Doctorants 2021* ».

Merci à la Région et à l'association « **Recherche et Avenir** » qui, grâce au dispositif RUE* a facilité la mise en relation des acteurs de ce projet original et innovant.

Gilles Masson
| gilles.masson@vignevin.com

*Rapprochement Laboratoires/Universités - Entreprises



Charlotte Richard,
Doctorante en Chimie

● ENVIPROV et le CENTRE DU ROSÉ, lauréat de l'appel à projet « Plan de Relance »

EnViProv est le premier dossier relevant de la filière viticole à bénéficier du soutien du plan « France Relance », sur le volet « structuration des filières ».

Il est organisé en trois axes : l'analyse du cycle de vie, l'accompagnement à la certification environnementale et l'accompagnement du vignoble à la mise en œuvre de pratiques vertueuses.

Sur ce dernier point, le Centre du Rosé prévoit d'acquérir des équipements et capteurs susceptibles de limiter les impacts environnementaux.

À titre d'exemple, un ensemble de 40 cuves de mini vinifications thermorégulées individuellement sera acheté pour différentes études. Ces cuves équipées de capteurs permettront de tester des vinifications économes en frigories.

Ce projet a pour objectif de soutenir la transition écologique portée par toute la filière provençale. Le CIVP, chef de file, rassemble autour de lui le Syndicat des Vins Côtes de Provence, la Chambre d'Agriculture du Var, le Centre du Rosé, l'IFV et le Cluster Provence Rosé.

Ce projet représente un budget de 700 000 € dont 50% sera financé par l'état via France Agrimer.

Gilles Masson
| gilles.masson@vignevin.com



Groupama
MÉDITERRANÉE



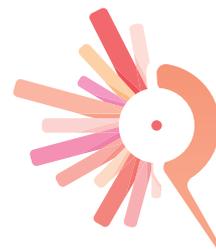
LES VIGNERONS
DES BAUX

Vins de Palette

Syndicat du négoce

LE CENTRE DU ROSÉ
70 Avenue du Président Wilson, 83550 Vidauban
+33 4 94 99 74 20
accueil@centredurose.fr

www.centredurose.fr



Le Centre
du Rosé
le goût de la recherche