

# Rosé & Recherche

Les nouvelles du Centre du Rosé





## Le Centre du Rosé : au cœur de l'innovation des vins rosés

*Le défi du changement climatique pose des challenges techniques supplémentaires à relever à notre centre technique.*

*C'est un sujet que la filière viticole a pris à bras le corps dès 2017 pour affirmer une stratégie commune : faire le choix de l'innovation pour maintenir la viticulture dans notre belle Provence.*

*Le Centre du Rosé est un partenaire solide des vigneron pour comprendre les enjeux et les pratiques, concevoir les solutions et démontrer la pertinence de celles-ci afin de garantir la pérennité de nos domaines viticoles et leurs modèles économiques viables.*

*Dans ce numéro 4 de "Rosé & Recherche", nous vous dévoilons les premiers résultats de l'Observatoire O'Cesar, des cépages résistants aux maladies et à la sécheresse. Vous pourrez aussi découvrir les observations sur l'ombrage des vignes par filets.*

*Plus que jamais la filière Provence tient le rosé au cœur de son engagement.*

**Bernard Angelras**

Président du Centre du Rosé



*Les vendanges de nuit procurent un triple avantage : un gain en frigidité, la limitation de la diffusion de couleurs et l'augmentation de l'expression aromatique.*



**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

### RÉDACTION :

Sylvie Boczkowski, Aurélie Camponovo, Aurélie Chevallier, Constance Cuntly, Véronique Festino, Grégori Lanza, 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

### L'OMBRAGE DES VIGNES PAR FILETS : UNE PISTE PROMETTEUSE FACE AU CHANGEMENT CLIMATIQUE

Constance Cunty et Audrey Chaix-Bryan

06 | ARTICLE #02

### QUE PENSER D'ARTABAN N ET VIDOC N POUR LES ROSÉS ? PREMIÈRES ÉVALUATIONS SELON LA DATE DE RÉCOLTE

Nathalie Pouzalgues

08 | ARTICLE #03

### O'CESAR « OBSERVATOIRE DES CÉPAGES EN RÉGION SUD » : LES PREMIERS RÉSULTATS

Raphaël Suire

10 | ARTICLE #04

### PIGMENTS DES VINS ROSÉS : ON Y VOIT PLUS CLAIR !

Cécile Leborgne et Gilles Masson

## 12 | Les news

LES NOUVELLES DU CENTRE DU ROSÉ

12 | **Dépôts de DOSSIERS DE SUBVENTIONS : une dynamique qui s'intensifie !**

Véronique Festino

12 | **RSE : Déjà 3 ANNÉES DE BILAN sur l'EMPREINTE CARBONE des déplacements**

Aurélie Camponovo

13 | **Une MÉTHODOLOGIE ATYPIQUE pour la dégustation des CÉPAGES INNOVANTS**

Clémence Salou

13 | **Les vins Rosés victimes du « PINKING » ?**

Aurélie Chevallier

14 | **Un NOUVEAU PROTOTYPE DE PRESSEUR, made in CENTRE DU ROSÉ**

Stéphane Miroufe et Grégori Lanza

14 | **CONGRÈS DE L'OIV : Le Centre du Rosé à Mexico !**

Gilles Masson

15 | **LA PROVENCE EN TERROIR CATALAN chez Diam Bouchage**

Gilles Masson

15 | **Des CUVES EXPÉRIMENTALES « HIGH TECH »**

Stéphane Miroufe



Les quatre articles résumés et présentés dans ce journal sont également disponibles sur le site : [www.centredurose.fr](http://www.centredurose.fr) dans l'onglet **Publications**.



## #01 | L'OMBRAGE DES VIGNES PAR FILETS : UNE PISTE PROMETTEUSE FACE AU CHANGEMENT CLIMATIQUE

Dans l'optique de faire face aux différentes conséquences du changement climatique (hausse des températures moyennes et intensification des événements extrêmes comme les vagues de chaleur), l'IFV, le Centre du Rosé et la Chambre d'Agriculture du Var, soutenus par la Région Sud, ont lancé depuis 2020, un projet expérimental visant à étudier l'impact de l'ombrage des vignes sur la contrainte hydrique, le microclimat et la maturité des baies via la pose de filets verticaux.

● Constance Cunty\* et Audrey Chaix-Bryan\*\*

**Les travaux récents du « Groupe d'Experts Intergouvernemental sur l'Évolution du Climat » (rapport du GIEC, 2021) confortent les hypothèses de changement climatique émises il y a quelques années.**

Selon le rapport, la température de la planète devrait augmenter de 1,5°C dès 2030, soit dix ans plus tôt que les précédentes prévisions.

L'augmentation des températures moyennes ainsi que l'augmentation de la fréquence d'épisodes caniculaires intenses dues au changement climatique ont des

conséquences importantes sur la vigne : rendements limités, maturations difficiles et/ou décalage de maturation, baisses de vigueur des ceps, échaudage, grillures...

Dans ce contexte, les pratiques viticoles doivent évoluer pour y faire face et permettre aux professionnels de s'y adapter. Ainsi, une pratique culturale innovante et alternative à l'irrigation a été testée par l'IFV, le Centre du Rosé et la Chambre d'Agriculture du Var. Cette dernière consiste à favoriser l'ombrage des vignes par la pose de filets mono-rang verticaux.



● *Figure 1*  
Filet d'ombrage  
mis en place sur la  
parcelle de Pontevès

\*Centre du Rosé-IFV | \*\*Chambre d'Agriculture du Var

## DISPOSITIF EXPÉRIMENTAL

En 2020, des filets d'ombrage (*Figure 1*) ont été installés sur deux parcelles de Grenache N dans le Var (Pontevès et Carnoules). Le maillage de ces filets est tel que l'intensité de l'ombrage correspond à une occultation de la lumière de 50 %.

Différentes périodes d'ombrage ont été évaluées : précoce (pose du filet à la pré-floraison), intermédiaire (nouaison) et tardive (véraison).

## IMPACTS DE L'OMBRAGE SUR LA PHYSIOLOGIE DE LA VIGNE

### • UN MICROCLIMAT PLUS FRAIS AU NIVEAU DE LA ZONE DES GRAPPES

Le microclimat de la zone des grappes est le premier à être impacté par la présence de filets. Ainsi, bien que les températures moyennes diurnes et nocturnes ne soient pas différentes au cours de la saison, l'ombrage réduit la température maximale journalière entre 1 et 2°C. Cette réduction est d'autant plus marquée pour les journées les plus chaudes. (*Figure 2*)

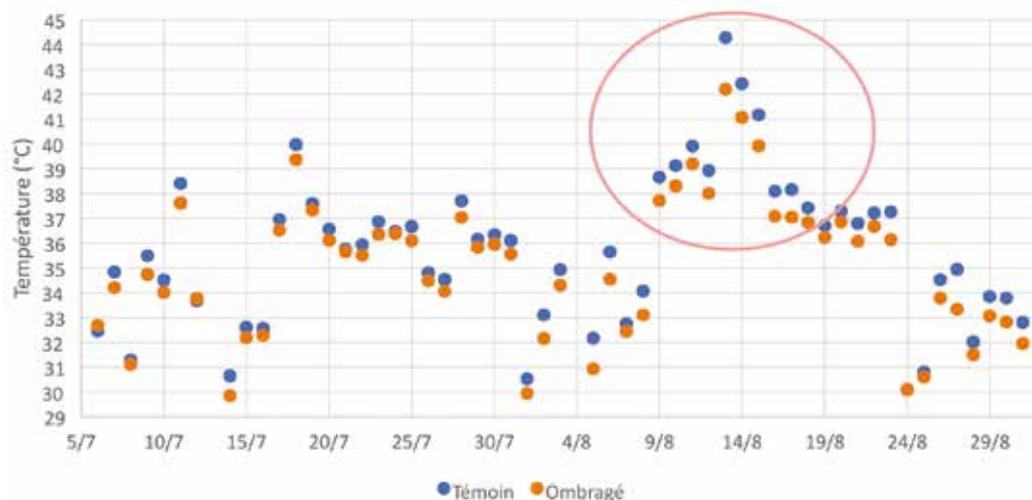
### • UNE CONTRAINTE HYDRIQUE MOINDRE

En zone moyennement contraignante, la contrainte hydrique évaluée par le potentiel hydrique foliaire de base et la mesure du delta 13C sur moût est moins importante sous

ombrage. L'effet semble significatif et durable. En revanche, pour une même intensité d'ombrage nous n'observons pas de différences de contrainte hydrique selon la précocité de son installation.

### • UN DÉCALAGE DE LA PHÉNOLOGIE

Au cours des deux années d'étude, l'ombrage a eu un impact sur la phénologie des vignes : un retard d'une semaine de la maturité a été observé sous vignes ombrées. Ce décalage est accentué par l'augmentation de l'intensité d'ombrage (cf. essais Chambre d'Agriculture du Vaucluse-filets 70%). Néanmoins, il n'est pas fonction de la date de pose du filet.



• *Figure 2*  
Températures maximales journalières (juillet/août 2021) sur la parcelle de Carnoules

## IMPACTS SUR LA QUALITE DES RAISINS ET DES VINS

L'ensemble des modalités ont été vinifiées en rosé. La comparaison des paramètres œnologiques révèle une tendance à une légère diminution de l'acidité totale mais pas d'impacts de l'ombrage sur la couleur ni sur les paramètres organoleptiques des vins lors de la dégustation. À ce stade, l'ombrage via filets a été sans effet sur les rendements et

l'état sanitaire des vignes. Ce dernier semble ainsi prometteur pour faire face au changement climatique. Il convient tout de même de rester vigilant quant à l'effet cumulatif de l'ombrage sur plusieurs millésimes successifs et son impact sur les rendements. La troisième année de notre essai permettra de juger de cet effet sur plus long terme.



## #02 | QUE PENSER D'ARTABAN N ET VIDOC N POUR LES ROSÉS ? PREMIÈRES ÉVALUATIONS SELON LA DATE DE RÉCOLTE

Les questions sur les nouvelles variétés résistantes aux maladies cryptogamiques de la vigne, mildiou et oïdium, sont nombreuses et les références sur Rosé sont rares. Les vigneron et leurs ODG en région Sud sont en attente de résultats pour faire leur choix. L'objectif de cet article est de donner les premières caractéristiques analytiques et sensorielles des variétés noires à résistance durable de génération 1, Vidoc N et Artaban N en Rosé, en faisant varier leurs dates de récolte.

● Nathalie Pouzalgues

### L'EXPÉRIMENTATION

- Artaban N, Vidoc N et le témoin Grenache N, parcelle expérimentale VATE (CA84), 2011, Piolenc, vinification Centre du Rosé (Vidauban).
- Deux récoltes espacées de 10 jours
- Lots de 100 kg, vinifications standardisées. Durée de macération pré-fermentaire 4h, levure et opérations en cave identiques, caractérisation analytique et sensorielle des vins après mise.

La quantité de raisins récoltés est globalement deux fois plus importante sur Artaban et Grenache que sur Vidoc (2 kg/pied). À date de récolte similaire, Artaban présente un degré d'alcool plus faible que Vidoc et Grenache (Tableau 1). La différence se creuse au profit du Grenache en date 2.

L'acidité des deux variétés résistantes est comparable à celle du Grenache mais les équilibres acides tartriques et acides maliques sont différents entre les modalités. En effet, Vidoc est plus riche en acide malique que les deux autres modalités tandis que le Grenache présente des teneurs en acide tartrique plus élevées.

	(jour/mois)	(g/L)	%	(Ua)	(g/L H2SO4)	(g/L)	(g/L)	(mg/L)	(mg/L)	(mg/L)	(Ua)	(Ua)	
MOYENNE 2 Millésimes	Dates récolte	Glucose/F ructose	TAV	pH	AT	TH2	MH2	CO2	SO2 Libre	SO2 Total	IC	NUANCE	IPT
Vidoc Date 1 (2)	31/8	0,36	12,52	3,24	4,41	2,76	2,33	720	29	107	0,32	1,84	10,9
Artaban Date 1 (2)	3/9	0,33	11,49	3,18	4,26	2,94	1,62	676	27	112	0,32	1,92	10,2
Grenache Date 1 (2)	3/9	0,65	12,56	3,07	4,47	3,53	1,74	673	26	91	0,11	2,57	7,7
Vidoc Date 2 (2)	10/9	0,79	13,69	3,34	4,19	2,66	1,92	575	26	106	0,41	1,47	12,7
Artaban Date 2 (2)	10/9	0,60	12,79	3,26	4,15	2,79	1,53	706	25	105	0,44	1,71	12,8
Grenache Date 2 (2)	11/9	0,83	14,52	3,18	4,15	3,19	1,19	650	27	97	0,13	2,36	8,4

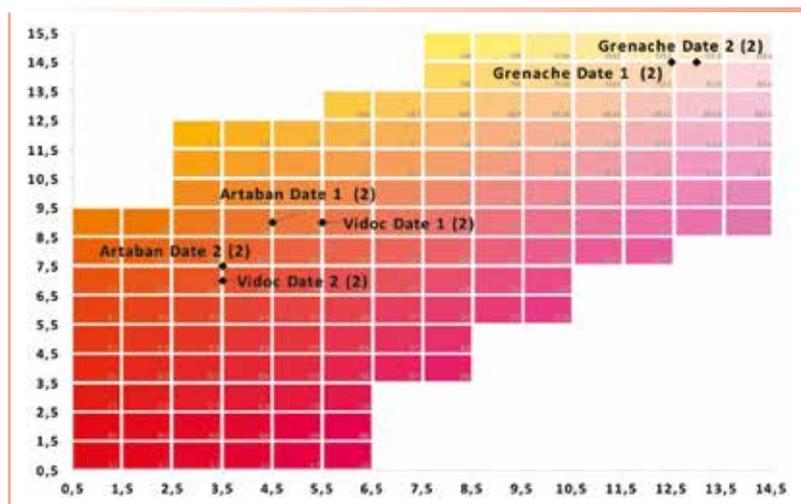
#### ● Tableau 1

Analyses œnologiques classiques et dates de récolte à la mise en bouteille des modalités Resdur G1 Artaban N, Vidoc N et leur témoin Grenache N récoltés à deux dates de maturité lors des millésimes 2019 et 2020 sur la parcelle VATE de la chambre d'agriculture du Vaucluse. Les mesures d'intensité colorantes qui correspondent à la somme de l'A420, A520 et A620 et celles des nuances qui correspondent au rapport jaune sur le rouge sont données sans correction avec le dioxyde de soufre car ce dernier est présent en quantité comparable pour toutes les modalités.

### DES VARIÉTÉS PLUTÔT COLORÉES SURTOUT À UNE MATURITÉ AVANCÉE

Dans les cas d'Artaban et Vidoc, l'intensité colorante augmente quand la récolte est retardée tandis que pour le Grenache l'intensité colorante reste faible et constante (Tableau 1 et Figure 1). L'extractibilité des anthocyanes semble

élevée pour ces deux variétés puisque les couleurs sont déjà importantes en date 1. La concentration en polyphénols totaux (IPT Tableau 1) augmente également avec l'avancement de la récolte pour les 3 modalités.

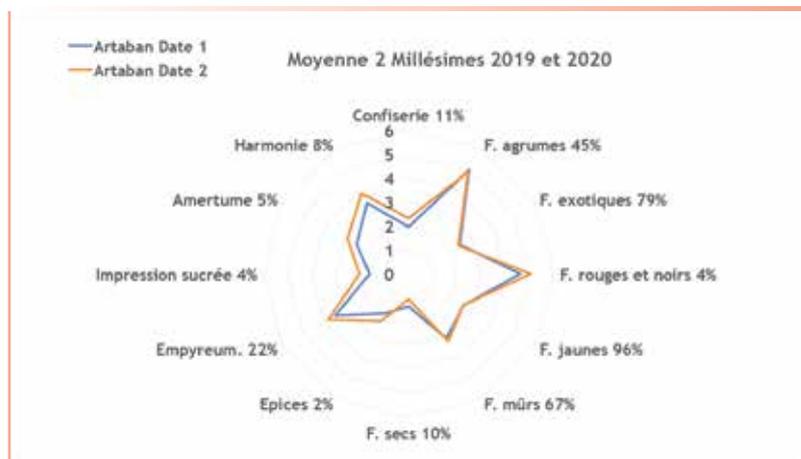


• **Figure 1**  
Analyses visuelles des couleurs à la mise en bouteille des modalités Resdur G1 Artaban N, Vidoc N et leur témoin Grenache N récoltés à deux dates de maturité lors des millésimes 2019 et 2020 sur la parcelle VATE de la chambre d'agriculture du Vaucluse. Le chiffre (2) entre parenthèse à la suite de chaque modalité représente le nombre de répétition.

## QUELQUES AVANTAGES AROMATIQUES ET GUSTATIFS POUR LES RAISINS MÛRS

Les vins issus des variétés Artaban, Vidoc et Grenache récoltés en date 2 offrent un plus large bouquet aromatique fruité qu'en date 1 mais aussi des notes plus intenses d'épices et empyreumatiques. En bouche, les vins rosés issus

de la date 2 développent une impression de sucrosité plus prononcée mais aussi d'amertume et d'astringence. Ils sont souvent jugés plus harmonieux par les dégustateurs comme l'illustre l'exemple de l'Artaban sur *Figure 2*.



• **Figure 2**  
Analyses olfactive et gustative par le jury expert du Centre du Rosé des modalités Artaban N récoltés à 2 dates – moyennes de 2 millésimes – analyse quantitative descriptive – test fisher 5%. Les différences entre les modalités sont significatives entre 0 et 5% et tendent à l'être entre 5 et 20%.

## DES VARIÉTÉS À IMAGINER EN ASSEMBLAGE

Des premiers tests d'assemblage entre vins issus des deux variétés Vidoc et Artaban (50/50 ou 60/40) ont montré une complémentarité intéressante.

Pour coller au mieux aux réalités du terrain et espérer répondre aux attentes des ODG, il reste à expérimenter des assemblages de ces 2 variétés avec des cépages emblématiques de la région provençale afin de déterminer quel pourcentage maximal acceptable est envisageable pour

préserver les identités des vins Rosés de la région sud. Ces premiers résultats sont à prendre avec précaution (3<sup>e</sup> année en cours).

Le raisonnement de la date de récolte est indissociable de la durée et température de macération. Ainsi, une autre partie de l'expérimentation portant sur une optimisation de la vinification de ces deux variétés en rosé est à l'étude et pourra faire l'objet d'une prochaine publication.

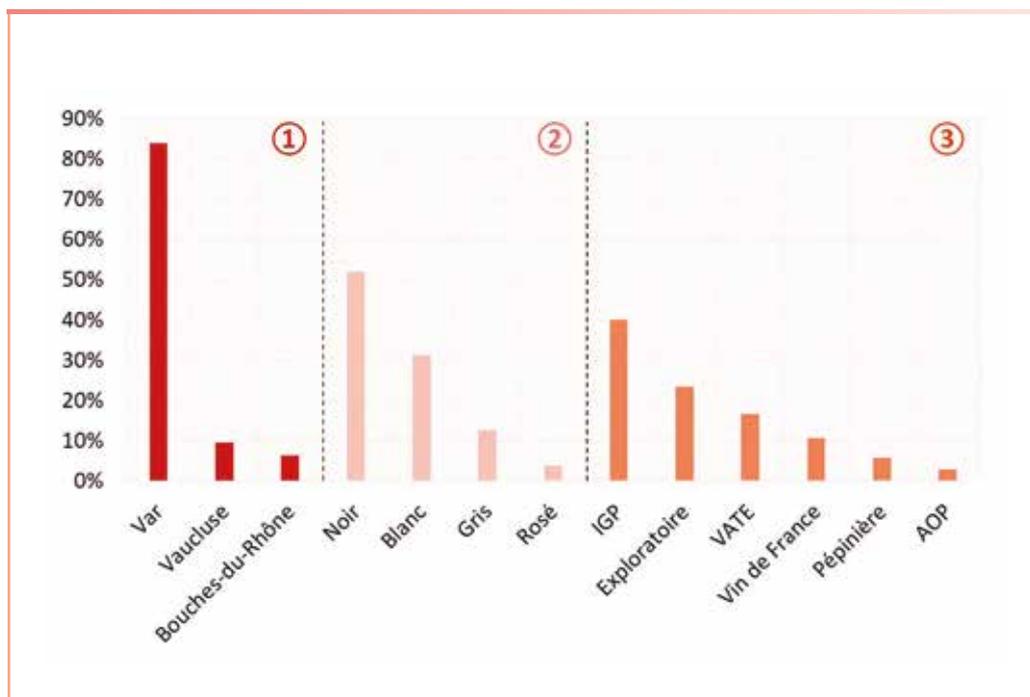
**REMERCIEMENTS** pour leur contribution technique à Florine Thevenot et François Bérud (Chambre d'Agriculture du Vaucluse) et à Constance Cunty (IFV Vidauban).



## #03 | O'CESAR « OBSERVATOIRE DES CÉPAGES EN RÉGION SUD » : LES PREMIERS RÉSULTATS

Cela fait maintenant un an que la construction de O'CESAR a débuté ; et avec elle, le recensement des cépages présentant des facteurs de résistance aux maladies et de tolérance à la sécheresse. Voici les premiers résultats issus du millésime 2021.

● Raphaël Suire



● **Figure 1**  
Hétérogénéité des parcelles O'CESAR selon leur localisation [1], la couleur du cépage planté [2] et le cahier des charges suivi [3] (données extraites le 16/05/2022)

### UNE BELLE HÉTÉROGÉNÉITÉ DANS LES PARCELLES RECENSÉES

Cette première année a permis au Centre du Rosé et ses partenaires<sup>(1)</sup> de recenser **31 exploitations**, et **102 parcelles d'observation**<sup>(2)</sup>, entrant dans le cadre du projet. L'extraction des premiers résultats issus de l'outil intranet O'CESAR (accessible sur <https://ocesar.vignevin.com/>) nous permet d'observer une hétérogénéité « intéressante », que ce soit au niveau de la localisation des exploitations, de la couleur des variétés plantées ou des types de cahier des charges suivis. (Figure 1)

#### 1. LOCALISATION

Avec près de 84% des exploitations, le Var semble pour le moment surreprésenté par rapport à ses voisins (Bouches-du-Rhône et Vaucluse). Cela s'explique par le fait que quatre partenaires sur six réalisent leurs observations

quasi exclusivement dans ce département. Cependant, cette répartition devrait se lisser au fur et à mesure des années.

#### 2. COULEUR

Concernant la couleur des cépages étudiés, nous notons une dominante de variétés noires (52%). Cela semble logique puisque les vins produits dans la région sont en grande majorité des rosés. Arrivent ensuite les cépages blancs (31%), les gris (13%) et les rosés (4%).

#### 3. CAHIER DES CHARGES

Enfin, pour ce qui est des types de cahier des charges suivis, 40% des parcelles sont sous IGP, 24% sont des parcelles expérimentales, 17% sont VATE<sup>(3)</sup>, 11% en Vin de France, 6% proviennent de pépinières et 3% sont en AOP.

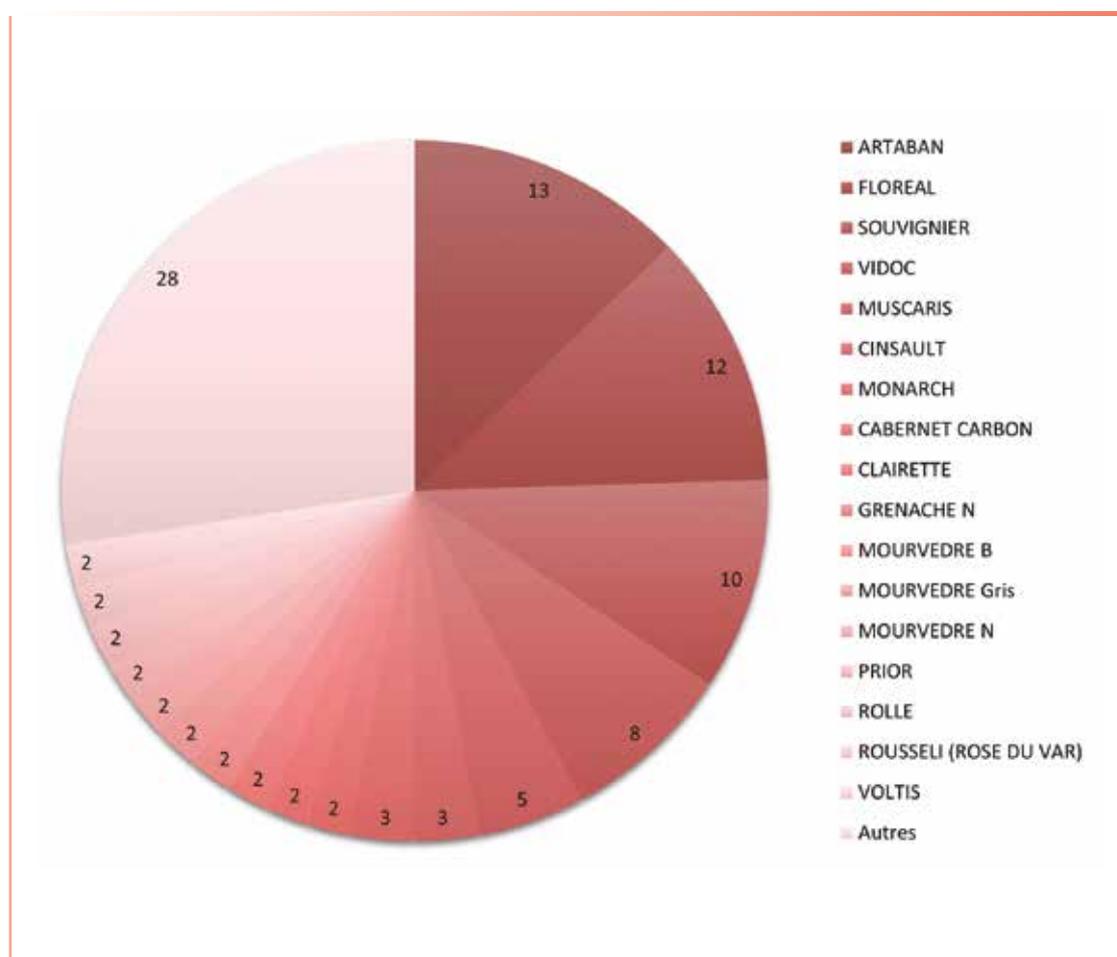
## ARTABAN, FLORÉAL ET SOUVIGNIER, TROIS CÉPAGES QUI ONT DÉJÀ LA COTE

Alors que la campagne d'observation de terrain débutait pour le millésime 2022, nous recensons déjà 45 variétés différentes au sein de l'observatoire O'CESAR. Parmi elles, cinq sont davantage représentées : l'Artaban (planté 13 fois), le Floréal (12 fois), le Souvignier (10 fois), le Vidoc (8 fois) et le Muscaris (5 fois). (Figure 2)

Notons que certains cépages sont présents en leur qualité de « témoin/référence » (c'est par exemple le cas du Cinsault

ou de la Grenache). Enfin, la catégorie « Autres<sup>(4)</sup> » contient 28 variétés représentées une seule fois.

Les données saisies dans O'CESAR ne permettent pas encore de différencier les cépages entre eux d'un point de vue agronomique. Cependant, avec la campagne d'observation 2022, nous devrions pouvoir présenter des premiers résultats prochainement.



● **Figure 2**  
Cépages recensés dans O'CESAR (données extraites le 16/05/2022)

### NOTES

- (1) Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône, Chambre d'agriculture du Var, Chambre d'agriculture du Vaucluse, Syndicat des Côtes de Provence, Syndicat des Vignerons du Var
- (2) Lorsque nous parlons de « parcelles d'observation », il s'agit de parcelles ou de placettes (fraction de parcelle viticole composée d'au minimum cinq ceps) ne correspondant pas obligatoirement à une référence cadastrale bien définie
- (3) Suivi VATE : étude des Valeurs Agronomiques Technologiques et Environnementales des cépages
- (4) Autres = Agiorgitiko, Barbaroux Rose, Brun Fourca, Cabernet Cortis, Calabrese (Syn. Nero D'avola), Caladoc Carignan B, Chambourcin, Clairette Rose, Colombard B, Colombaud B, Counoise, Grenache B, Grenache Gris, Mavrud, Mourvaison, Pinotage N, Plant Droit, Sauvignac (Vb-Cal 6-04), Sciaccarello, Soreli, Tempranillo, Teoulier, Touriga, Verdejo, Villard, Xa-Rello, Zinfandel



## #04 | PIGMENTS DES VINS ROSÉS : ON Y VOIT PLUS CLAIR !

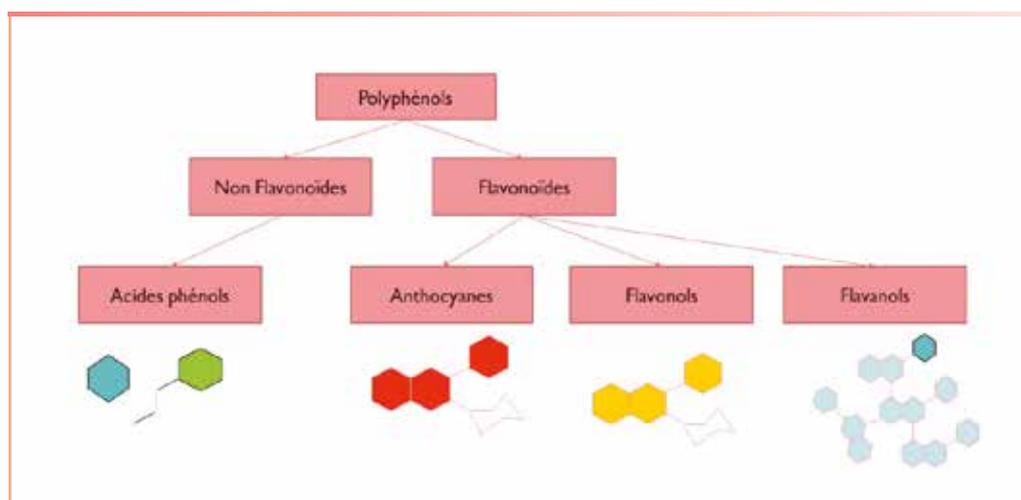
Grâce à une thèse de doctorat\* portée par la collaboration du Centre du Rosé, de l'IFV et INRAe, de nouvelles connaissances sont disponibles pour expliquer la nature et les variantes de la couleur des vins Rosés.

● Cécile Leborgne et Gilles Masson

### LA COULEUR DES VINS ROSÉS

La couleur des vins Rosés est principalement due à la présence d'anthocyanes, une famille de composés phénoliques qui constituent les pigments rouges de la baie

de raisin, de leurs dérivés formés en cours de vinification, ainsi que d'autres composés phénoliques, notamment des pigments bruns résultant de phénomènes d'oxydation.



● *Figure 1*  
Polyphénols, métabolites secondaires de la vigne.

### UNE PALETTE TRÈS VARIÉE DE VINS ROSÉS DU MONDE

Une première partie de l'étude a consisté à analyser près de 300 vins rosés commerciaux internationaux en utilisant des méthodes analytiques et statistiques particulièrement poussées. Les différents styles de couleur des rosés du monde correspondent à des compositions pigmentaires différentes. Si l'intensité de la couleur est principalement déterminée par l'extraction des polyphénols (notamment les anthocyanes et les flavanols) du raisin, sa nuance est en partie due à des pigments résultant de réactions d'oxydation (pyranoanthocyanes) ou de réactions avec les acides

hydroxycinnamiques (phénylpyranoanthocyanes, adduits caftarique).

Ainsi, les rosés clairs se caractérisent par une prédominance des acides hydroxycinnamiques, composés phénoliques majeurs dans la pulpe du raisin et par conséquent dans les jus obtenus avec une macération limitée, tandis que les rosés plus foncés renferment des teneurs importantes d'anthocyanes et de flavanols, reflétant une extraction plus poussée de ces composés lors des étapes d'obtention du moût.

\* « Déterminants du comportement des pigments au cours de la fermentation alcoolique des vins rosés » présentée par Cécile LEBORGNE Le 12 juillet 2022



• Figure 2  
Nuancier  
des vins Rosés

## DES CÉPAGES RÉGIONAUX AUX COMPORTEMENTS DIFFÉRENTS

La deuxième partie de l'étude était concentrée sur les trois cépages emblématiques de la Provence : le Grenache, le Cinsaut et la Syrah. Ces vins expérimentaux ont été analysés avant, pendant et après la fermentation alcoolique.

- Les trois moûts ont été obtenus après éraflage, foulage, macération contrôlée (Syrah : 2h / Grenache : 4h / Cinsault : 12h) puis pressurage. Ces moûts présentent des couleurs très différentes, dues à des compositions phénoliques différentes. Ainsi, les principaux composés phénoliques dosés dans les moûts de Grenache et Cinsault sont les acides hydroxycinnamiques et dérivés, vraisemblablement formés par oxydation enzymatique, alors que le moût de Syrah contient de fortes concentrations d'anthocyanes et également de flavanols.
- La majeure partie de la couleur des moûts de Cinsault et de Grenache est perdue pendant la fermentation ce qui s'explique par l'adsorption des pigments sur les lies. En revanche, la perte de couleur du moût de Syrah est limitée pendant la fermentation. Cela peut être attribué à la conversion des anthocyanes en pigments dérivés par réaction avec les métabolites de la levure limitant donc la perte de couleur.
- La composition pigmentaire des vins rosés n'est pas impactée par des variations de pH (3,1 à 3,9), de température (12 à 20°C) ou de teneurs en sulfites (20 à 80 mg/l) lors de la fermentation alcoolique (quoique pH et teneur en sulfites influencent la couleur).

## AUTREMENT DIT...



*La diversité de couleur des vins rosés s'explique par leurs compositions phénoliques très différentes. L'extraction des composés phénoliques augmente avec la durée de macération et l'intensité du pressurage mais dépend également fortement du cépage, l'extraction des composés phénoliques étant beaucoup plus rapide pour la Syrah que pour le Grenache ou le Cinsault. Les proportions des différents composés extraits déterminent leur évolution lors de la vinification.*

*Les pigments formés à partir des anthocyanes peuvent résulter de réactions avec les acides hydroxycinnamiques prédominants dans les vins clairs ainsi qu'avec les métabolites de levure tels que l'acide pyruvique ou l'acétaldéhyde, ou avec les flavanols, plus abondants dans les vins les plus foncés. La composition phénolique et par conséquent la couleur sont aussi fortement impactées par des phénomènes d'oxydation en lien avec la vinification particulière des vins rosés.*

*Ainsi, la composition pigmentaire des vins rosés clairs n'est pas équivalente à celle d'un vin rosé foncé que l'on aurait dilué.*





● **Dépôts de DOSSIERS DE SUBVENTIONS : Une dynamique qui s'intensifie !**

Les idées fourmillent au Centre du Rosé pour que nos vins Rosés de Provence, tant appréciés à travers le monde, gardent leur Leadership. Les cépages sont étudiés à la loupe ainsi que les terroirs et les différentes techniques de vinification.

Pour pouvoir mener à bien toutes nos expérimentations ce ne sont pas moins de 12 études qui ont fait l'objet de dépôts de demandes de subventions auprès de nos différents financeurs\*, pour un montant d'environ 400 000 €, depuis le début de l'année.

Gageons que si elles nous sont accordées, ces aides, nécessaires à notre bon fonctionnement, nous permettront d'approfondir nos recherches et réflexions et ainsi pouvoir en faire bénéficier nos vigneron provençaux.

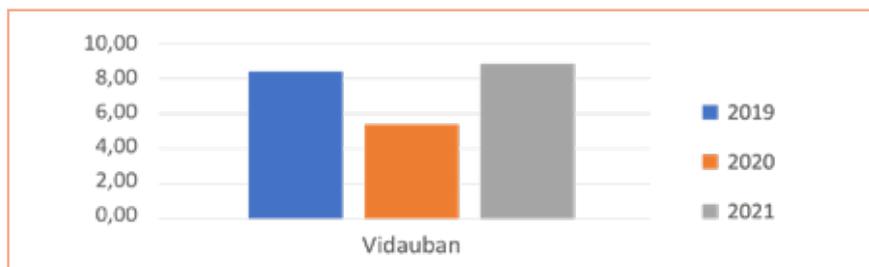
\* Département du Var, Région Sud, État (France Agrimer / Casdar), Agence de l'eau, Europe (Feader)

Véronique Festino  
| [accueil@centredurose.fr](mailto:accueil@centredurose.fr)



● **RSE : Déjà 3 ANNÉES DE BILAN sur L'EMPREINTE CARBONE des déplacements**

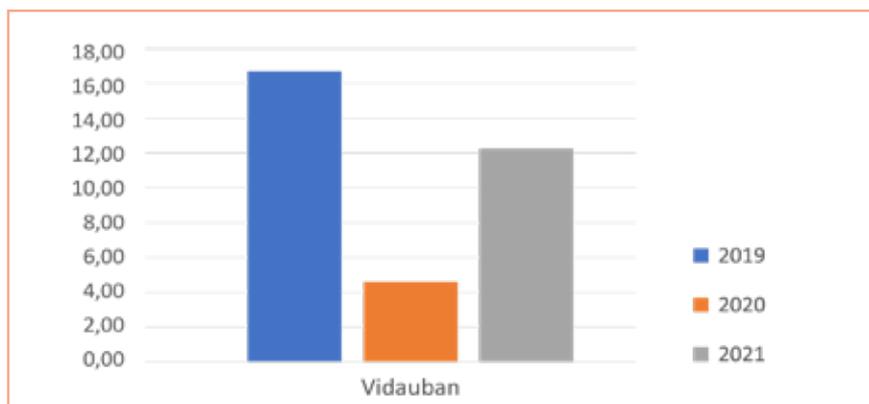
Avec une équipe stable en nombre de collaborateurs et en activité, nous avons choisi de chiffrer **déplacements professionnels et déplacements domicile-travail**. Pour ce dernier point, les collaborateurs ont donné des précisions sur leur véhicule et leurs habitudes (trajet pour pause déjeuner, covoiturage...).



**Déplacements Professionnels** Émissions de gaz à effet de serre (tCO2eq)

Les **déplacements professionnels** prennent en compte tous modes de transports sur les parcelles, dans d'autres autres régions ou à l'étranger dans le cadre de partenariats scientifiques et techniques. L'effet, pandémie est très visible -35 % de GES (Gaz à Effet de Serre) entre 2019 et 2020 et l'année 2020 non exploitable. Pour 2021 nous nous attendions à une légère baisse des émissions par rapport à 2019, liée à la mise en place de nouveaux outils de communication et à la multiplication de la visioconférence.

Nous avons constaté au contraire une légère augmentation des émissions (+5 %) car nous avons utilisé à plusieurs reprises des véhicules pour un même trajet au lieu de covoiturer.



**Déplacements Domicile-Travail** Émissions de gaz à effet de serre (tCO2eq)

Pour **nos trajets domicile-travail**, l'écart 2019-2021 reflète nos attentes avec la possibilité de télétravailler hors et pendant les épisodes de crise sanitaire. Les deux phénomènes combinés ont engendré une baisse de 26 % des émissions entre 2019 et 2021.

**Une tonne équivalent CO2 (tCO2eq), c'est :**

- un vol aller/retour Paris-New-York (par passager)
- un trajet de 6000 km avec une voiture au diesel
- une consommation de 4300 kWh d'électricité.

Auréli Camponovo  
| [aurelie.camponovo@vignevin.com](mailto:aurelie.camponovo@vignevin.com)

## ● Une MÉTHODOLOGIE ATYPIQUE pour la dégustation des CÉPAGES INNOVANTS

**Courant Mai, nous avons fait salle comble au Centre du Rosé ! En effet, l'utilisation d'une méthode inhabituelle a attiré de nombreux professionnels qui se sont prêtés au jeu.**

La méthode de Positionnement Sensoriel Polarisé (PSP) a pour principe de comparer des échantillons (cépages innovants) à plusieurs références appelées « pôles » (cépages classiques). Ces pôles sont judicieusement choisis au préalable afin de servir de références lors de la dégustation.

L'objectif est d'évaluer les proximités sensorielles entre les cépages innovants et chacun des pôles, sur une échelle de « Identique » à « Totalement différent ».

Couplée au Profil Pivot, nous pourrions en déduire la caractérisation sensorielle des Innovations Variétales Résistantes nouvellement classées en France.

**Clémence Salou**  
| csalou@centredurose.fr



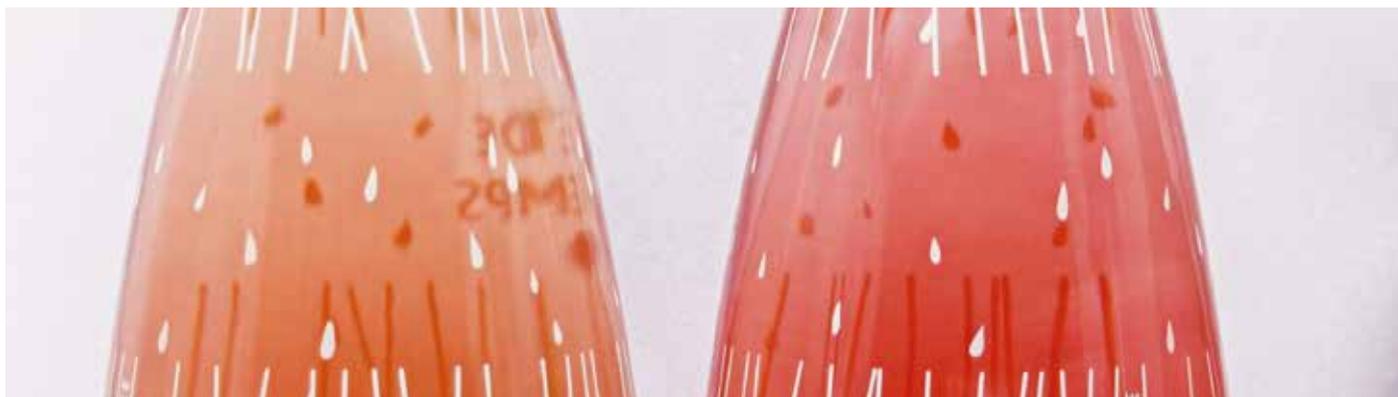
## ● Les vins Rosés victimes du « PINKING » ?

**Sous l'effet de la lumière et de la chaleur certains vins rosés ont tendance à voir leur couleur évoluer : soudainement, la nuance saumonée tourne au rose vif. Ce phénomène s'apparente-t-il à celui du Pinking bien décrit sur les vins blancs ?**

Devant la recrudescence de ce phénomène encore mal connu, le Centre du Rosé prête une attention toute particulière à cette problématique et se mobilise en réalisant des expérimentations pour mieux comprendre ce processus de rosissement et ainsi proposer des solutions curatives.

Si vous êtes victime de ce phénomène de « Pinking » sur votre production, nous vous invitons à répondre à une enquête. Cela nous permettra de recenser les cas et d'obtenir la fiche technique du vin concerné (cépages, intrants, collages, etc.). Ces informations nous seront utiles afin d'étoffer notre base de données sur ce sujet. Le questionnaire est disponible sur notre site internet [www.centredurose.fr](http://www.centredurose.fr), rubrique « Actualités ».

**Aurélié Chevallier**  
| achevallier@centredurose.fr





## ● Un NOUVEAU PROTOTYPE DE PRESSEUR, made in CENTRE DU ROSÉ

Il ne fait plus aucun doute que l'avenir de notre filière viticole dépendra en grande partie de notre adaptabilité aux contraintes climatiques grandissantes. Le Centre du Rosé travaille en coopération avec d'autres organismes sur différentes variétés résistantes à la sécheresse et aux maladies.

Lors de la vinification en cave expérimentale de ces variétés, une problématique se pose notamment au poste de pressurage. En effet, ces vignes sont encore au stade de recherche et développement et quelques pieds produisent entre 5 et 20 kg de raisins. **Comment traiter ces variétés de manière reproductible à une si petite échelle, pour observer leur potentiel organoleptique ?**

Afin d'optimiser cette vinification expérimentale, le Centre du Rosé a mis au point un prototype de presseur totalement automatisé. Il nous est désormais possible de programmer des cycles de pressurages précis et adaptés à de petites quantités. Dans l'optique de poursuivre nos progrès sur ces procédés, l'inertage de ce prototype est actuellement à l'étude.

Stéphane Miroufe  
| [stephane.miroufe@vignevin.com](mailto:stephane.miroufe@vignevin.com)

Grégori Lanza  
| [glanza@centredurose.fr](mailto:glanza@centredurose.fr)



## ● CONGRÈS DE L'OIV : Le Centre du Rosé à Mexico !

**Le congrès annuel de l'OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin) aura lieu du 30 octobre au 4 novembre prochain au Mexique.**



Une délégation provençale fera le déplacement et présentera les travaux récents réalisés par nos organismes : Syndicat des vins Côtes de Provence, CIVP, Centre du Rosé.

Le Centre du Rosé y soutiendra deux communications scientifiques :

- les travaux de thèse sur les pigments des vins rosés,
- les travaux sur la notion de vin rosé de terroir.

Ce congrès nous donnera l'occasion de nous informer sur les nouveautés du monde viti-vinicole et de porter haut les couleurs, au niveau international, du vin Rosé et de la Provence.

Gilles Masson | [gilles.masson@vignevin.com](mailto:gilles.masson@vignevin.com)

## ● LA PROVENCE EN TERROIR CATALAN chez Diam Bouchage

Le 7 juillet 2022, une rencontre a eu lieu à Céret (Pyrénées Orientales), au siège de l'entreprise Diam Bouchage avec une partie de l'équipe du Centre du Rosé et quelques vignerons provençaux ayant participé aux expérimentations.

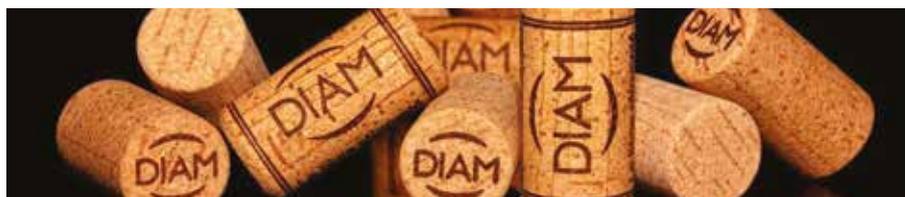
Partenaire de longue date du Centre du Rosé et d'IFV services, Diam Bouchage conduit depuis de nombreuses années des expérimentations sur le Rosé, en Provence. Ce sujet intéresse particulièrement cette entreprise, sensible à la conservation des vins rosés,

dans le but de mettre au point des obturateurs à perméabilité maîtrisée.

Ces travaux ont donné lieu à plusieurs publications (article Revue des Œnologues novembre 2019, webinaires, conférences,...)

Cette visite a été l'occasion pour nous d'assister à une levée de liège et à la visite de cette usine à la pointe de la technicité.

Gilles Masson  
| gilles.masson@vignevin.com



## ● Des CUVES EXPÉRIMENTALES « HIGH TECH »

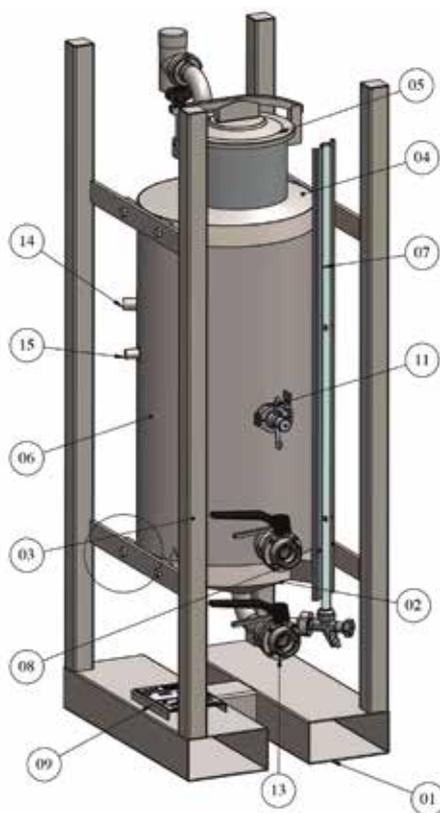
Un accord vient d'être signé entre le Centre du Rosé et les sociétés Chalvignac (Metalinox) et Visea-Couturier pour la mise au point de prototypes de cuves expérimentales « hautement équipées ».

Ces équipements permettent de mettre en place des essais destinés à maîtriser la consommation énergétique liée à la vinification du vin rosé.

Ces cuves, si elles donnent satisfaction pendant les vendanges 2022, devraient préfigurer une série plus importante en 2023 dans la perspective de l'équipement du futur Centre du Rosé.

Ce dispositif est financé par le projet ENVIPROV (plan France relance, France Agrimer), par la Région Sud et par le département du Var.

Stéphane Miroufe  
| stephane.miroufe@vignevin.com



### ● Cuve de stockage, capacité 1,1HL.

- (01) Châssis inox en Tube 50x50x4 + Passage de Fourche en 200x100x3
- (02) Fond conique excentré Ep: 25/10
- (03) Virole cylindrique Ep: 20/10 brossée Gr220
- (04) Sommet conique déporté vers l'avant Ep: 20/10
- (05) Trappe Ø220 + Clapet Valvoinox DIN40 sur corne + Piquage Azote 1/2" Mâle
- (06) Tôle matelassée pour régulation 750x1250 soudé sur Virole avec Piquage 3/4" Mâle Surface d'échange 0.93m<sup>2</sup>
- (07) Règle possédant le marquage métrologique réglementaire relatif aux instruments de mesures matérialisées de longueur Classe II (101.1) monté sur DIN20 en Vidange
- (08) Vanne Papillon Tirage au clair DIN40 monté sur Nez DIN40
- (09) Plaque constructeur + plaque d'identification et de jaugeage (M102.1)
- (10) Nez DN38 pour montage canne frittée
- (11) Robinet dégustateur AB6 RES monté sur Ferrules Clamp DN25
- (12) Doigt de gant pour sonde de temp. 1g:300mm
- (13) Vanne papillon en Vidange Totale DIN40
- (14) Piquage Ø3/4" Mâle pour mesure densité équipé d'un bouchon mâle inox
- (15) Piquage Ø1/2" Mâle pour mesure densité équipé d'un bouchon mâle inox

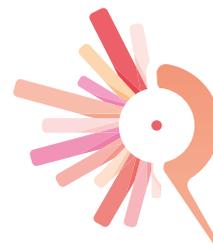


Vins de Palette

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



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