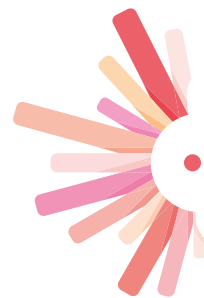


# Rosé & Recherche

Les nouvelles du Centre du Rosé

Dossier Spécial  
ÉTUDES ET RECHERCHES  
DU CENTRE DU ROSÉ





*Le Centre du Rosé est au cœur de l'innovation des vins rosés qui doit prioritairement relever le défi du changement climatique. Cela se traduit par la diversité des problématiques qui sont traitées dans les programmes de recherche et d'expérimentation.*

*Le dérèglement climatique doit être abordé par tous les aspects techniques qui permettent l'adaptation de notre vignoble provençal. Ainsi, chaque analyse de notre laboratoire, chaque innovation technique de notre matériel de micro-vinification visent à relever cet enjeu.*

*Il motive aussi les partenariats financiers et techniques qui sont essentiels pour amener une réussite collective face à ce défi.*

*Je vous laisse découvrir ces travaux dans ce dossier spécial « Études et recherches en cours et à venir » qui donnent de belles perspectives à notre filière des vins rosés de Provence.*

*Je vous souhaite une belle et heureuse année 2023, qu'elle soit ambitieuse, fédératrice et collaborative pour les vins rosés de Provence et du Monde.*

**Bernard Angelras**  
Président du Centre du Rosé



*L'adoption d'un nouveau cépage n'est pas un coup de baquette magique. Le choix d'une nouvelle variété est un levier important pour relever les défis environnementaux mais il doit être considéré dans son ensemble, dans une approche systémique qui revisite les méthodes culturales, les méthodes de vinifications et les assemblages des cépages entre eux.*

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, Constance Cuntz, Véronique Festino, Aude Garaffa, Grégori Lanza, Gilles Masson, Stéphane Miroufe, Nathalie Pouzalgues, Clémence Salou

#### 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 | Dossier spécial \*

### ÉTUDES ET RECHERCHES DU CENTRE DU ROSÉ

DOSSIER #01

#### LES CHANTIERS EN COURS

- 04 | **LES CÉPAGES**
- 05 | **LA VITICULTURE**
- 06 | **L'ŒNOLOGIE**
- 07 | **LA QUALITÉ**

DOSSIER #02

#### LES PROJETS À VENIR

- 08 | **INCUBATEUR À PROJET**
- 09 | **OPPORTUNITÉS DE PROJETS**

DOSSIER #03

#### LES PROJETS TERMINÉS

- 10 | **LES ARÔMES - LE PRESSURAGE - EDGARR**
- 11 | **TYPICITÉ - NUANCIER 13 COULEURS**

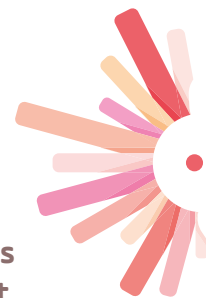
## 12 | Les news

### LES NOUVELLES DU CENTRE DU ROSÉ

- 12 | **Itinéraire du projet « ROSÉ SANS SULFITE AJOUTÉ »**  
Aude Garaffa
- 12 | **Le JURY EXPERT : un OUTIL ENTRAÎNÉ ET ÉVALUÉ en permanence**  
Clémence Salou
- 13 | **« INTERVIGNES » : LANCEMENT D'UN NOUVEAU PROJET en partenariat avec GRDF, les Vignerons de la Sainte Victoire, la Chambre d'Agriculture Régionale et TENEA Energies.**  
Constance Cuntty
- 13 | **VINIFIER 15 KILOS DE RAISIN, rêve ou réalité ?**  
Grégori Lanza
- 14 | **Un nouvel « OUTIL D'AIDE À LA DÉCISION » pour faciliter la sélection des cépages d'intérêt à fin d'adaptation par les vignerons provençaux**  
Nathalie Pouzalgues
- 15 | **Un PRESOIR de 5 HL INERTÉ, testé au Centre du Rosé en partenariat avec Bucher**  
Stéphane Miroufe
- 15 | **Des subventions EN PROGRESSION**  
Véronique Festino



Le dossier spécial présenté dans ce journal est également disponible sur le site : [www.centredurose.fr](http://www.centredurose.fr) dans l'onglet **Publications**.



Des programmes de recherche appliquée, aux programmes de recherche plus fondamentaux, le Centre étudie tout ce qui va du sol, à la vigne, en passant par la table des consommateurs.

## #01 | LES CHANTIERS EN COURS

### 01.1 | LES CÉPAGES



#### CÉPAGES CLIMATIQUES ET RÉSISTANTS

##### Objectifs

Étudier deux catégories de variétés :

##### 1/ Adaptées aux changement climatique :

- a/ Cépages patrimoniaux connus pour leurs qualités viticoles et œnologiques, dont on explore l'adaptation au réchauffement climatique ;
- b/ Cépages étrangers résistants : Verdejo, Xinomavro, Moschofilero, Nero d'Avola...

##### 2/ Des variétés résistantes :

- a/ Variétés françaises résistantes, type variétés Resdur génération 1 : Artaban N, Vidoc N, Floreal B...
- b/ Variétés étrangères inscrites au catalogue national des cépages de cuve pour leurs qualités viticoles et œnologiques et pour leur comportement positif vis-à-vis de l'évolution du climat : Souvigner Gris, Muscaris B, Sauvignac B, Cabernet Blanc, Prior, Monarch, Cabernet Cortis.

Des observations agronomiques ont été suivies par les différentes chambres d'agriculture, les ODG de la région provençale et l'IFV, sur les cépages d'intérêt résistants à la sécheresse et aux maladies cryptogamiques. En complément, des vinifications standardisées ont été réalisées au Centre du Rosé. Elles vont être très rapidement dégustées par les professionnels de la région et les juges experts du Centre du Rosé.

#### O'CÉSAR

##### Objectifs

Créer une base de données commune à la Région Sud permettant de centraliser les informations issues du réseau d'observations régional des parcelles de variétés innovantes, avec une harmonisation préalable des méthodes d'observations agronomiques et viticoles. Cette étude peut aller jusqu'à la vinification et la création d'une « vinothèque » de vins expérimentaux.



Cet observatoire est né en 2021 avec :

- Mise en place de protocoles harmonisés pour les relevés agronomiques et œnologiques.
- Développement d'un outil intranet pour recenser et suivre l'ensemble des parcelles plantées avec des cépages résistants.
- Début des premiers suivis agronomiques et œnologiques.

## PARCELLE EXPÉRIMENTALE EVA

### Objectifs

Destiné à sélectionner des variétés adaptées au changement climatique, résistantes aux maladies cryptogamiques et qualitatives pour la production de vins Rosés, ce programme bénéficie d'une parcelle expérimentale spécifique plantée pour relever le comportement agronomique et sanitaire de ses variétés. Certains génotypes seront vinifiés.

► **L'originalité de cette parcelle réside dans son équipement en sondes et capteurs innovants connectés.**

Les variétés les plus remarquables pourront prétendre à un agrément afin d'être utilisées par les pépiniéristes et les vignerons provençaux.

Plantée le 5 mai 2021, cette parcelle comprend 150 variétés dont des génotypes EDGARR (127 génotypes), des variétés françaises et étrangères résistantes aux maladies cryptogamiques (Artaban, Floréal, Vidoc ; Solaris, Souvigner Gris, Muscaris, Prior, Monarch, Sauvignac), des variétés étrangères dites « climatiques » (Verdejo, Xinomavro, Moschofilero, Nero d'Avola, Agiorgitiko) et des cépages emblématiques comme témoins (Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle, Mourvèdre, Ugni blanc).

## 01.2 | VITICULTURE

### CHANGEMENT CLIMATIQUE

Le changement climatique oblige à expérimenter des techniques innovantes destinées à réduire la contrainte hydrique et limiter les excès de température.

### Objectifs

Assurer à la vigne une zone de contrainte hydrique acceptable, lui permettant une production de raisins en quantité et en qualité satisfaisante.

Décaler la maturation du raisin : plusieurs méthodes permettent de ralentir la phase d'accumulation des sucres et donc de retarder les vendanges. Le raisin mûrit alors dans une période moins chaude de l'année ce qui pourrait contribuer à une expression aromatique plus qualitative.

Suivi de deux dispositifs expérimentaux sur Grenache : à Pontevès et à Carnoules avec la mise en place de filets d'ombrage (occultation 50%) à des stades phénologiques différents : suivi de la phénologie, de la pression maladie, de la contrainte hydrique, de la température au sein de la zone des grappes, de la maturité, du rendement et vendange de chaque modalité. Vinification en Rosé.

Suivi également de l'effet d'ombrières sur vignes à Rians dans le cadre d'une prestation de service IFV pour OMBREA/SCP : évaluation du comportement de la vigne face au stress hydrique et qualité des raisins.

### RENDEMENT ET QUALITÉ

### Objectifs

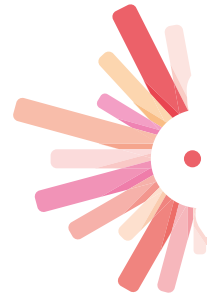
Trouver l'équilibre physiologique optimal de la vigne, permettant une production confortable de raisins qualitatifs aptes à élaborer un Rosé typique de Provence. Des stratégies croisées d'irrigation et de fertilisation sont testées. Mise en place et suivi de modalités croisant trois régimes hydriques (confort, optimisé, non irrigué) et 2 niveaux de fertilisation azotée (apport de 40 unités d'azote et 80 unités d'azote) sur Grenache. Suivi de la phénologie, de la pression maladie, du statut azoté, de la contrainte hydrique, de la maturité, du rendement et vendange de chaque modalité.

### MYCOVIGNE

### Objectifs

C'est un projet de site pilote permettant de valider la constitution et l'utilisation des inocula personnalisés, spécifiquement sélectionnés pour chaque culture et terroir, en quantité importante et sur un pas de temps acceptable pour un professionnel viticulteur. En 2021, mise en place de la phase 2 de l'essai : production, inoculation et validation de la symbiose. Production du Mix (propriété de Mycophyto) et formulation d'un inoculum liquide. 100 plants de vigne ont été inoculés le 14 avril sur la parcelle du château Sainte Roseline. En 2022, premières observations hydriques et agronomiques sur la parcelle. Validation de la symbiose par prélèvement de racines 2 mois post inoculation et mesure du taux de mycorhization des racines. Confirmation de mise en place de la symbiose après analyse des résultats. Premières mesures d'impacts : t0. Contrôles maturité, pesée des bois de taille.





## 01.3 | ŒNOLOGIE

### STABILITÉ ET CONSERVATION

#### Objectifs

Il a été démontré sur cépages blancs que l'hydroxygénation conduit à des vins plus stables chromatiquement et aromatiquement, nécessitant moins de SO<sub>2</sub>.

Explorer les conséquences et avantages de l'hydroxygénation sur moûts rosés est une étape cruciale dans un souci d'innovation constante des techniques de vinification associées aux vins rosés.

C'est la troisième année de ce projet : les composés oxydés sont éliminés lors du débouillage. La 1<sup>ère</sup> année a montré un comportement inversé sur cépages Grenache et Syrah, avec pour le Grenache une diminution des teintes rouges et une augmentation des teintes jaunes. L'apport de colles et de Glutathion semble préserver l'augmentation et favoriser l'élimination des composés jaunes (collage patatine). La deuxième année semble confirmer ces résultats, et le Cinsaut offre des résultats similaires au Grenache mais à confirmer sur vins finis.

Les dégustations des vins de la première année montrent une meilleure persistance des arômes d'agrumes sur les modalités oxygénées.



### PIGMENT DES VINS ROSÉ

#### Objectifs

Développer des outils plus fins permettant de maîtriser l'impact de la fermentation, de prévoir et anticiper les évolutions post-fermentaires et de garantir une maîtrise de la couleur dans le temps.

Les résultats permettront de mettre au point :

- des modèles prédictifs de la couleur des vins rosés
- un guide à destination des élaborateurs pour le choix des pratiques en fonction de la couleur attendue
- des outils pédagogiques permettant la visualisation de l'influence des différents paramètres sur la couleur.

Le projet Casdar PigRosé a permis de mettre en avant une composition en pigments spécifique des cépages et l'influence des étapes pré-fermentaires et de fermentation, et un effet spécifique de colles sur les pigments rouges et/ou jaunes. Dans ce cas, l'utilisation de patatine semble favoriser l'élimination de pigments jaunes tout en conservant les pigments rouges.

L'effet des souches de levures sur la dépigmentation lors de la fermentation alcoolique est également à l'étude et des tests de vieillissement suivant les conditions de stockage (SO<sub>2</sub>, Température, lumière) sont aussi en cours.

### VINS SANS SULFITE

#### Objectifs

Accompagner les professionnels des filières viticoles et cidricoles dans leur changement de pratiques vers une production sans sulfites ajoutés.

La stratégie retenue est basée sur l'identification des freins et leviers d'actions pour le développement de ces produits, l'acquisition de nouvelles connaissances techniques ainsi que l'analyse et l'appropriation des attentes du marché et des consommateurs. Une approche de co-conception des itinéraires techniques avec les acteurs de la production et d'accompagnement sur quelques sites pilotes est envisagée.

Une dégustation de rosés de Provence sans sulfites a permis de mettre en évidence une qualité certaine et une typologie unique des vins sans sulfites rosés de Provence actuellement commercialisés.

Les discussions ont permis de pointer l'importance des choix d'inertage à toutes étapes pour limiter les oxydations, et le choix de lever pour contrôler la fermentation alcoolique ainsi que la réalisation de la fermentation malolactique contrôlée pour stabiliser microbiologiquement les vins.



## VINS DU FUTUR

Ce projet rejoint les efforts réalisés sur les projets changement climatique au vignoble, avec une approche œnologique en cave.

### Objectifs

Partir de matières premières en surmaturité et de réaliser un itinéraire de vinification permettant de diminuer l'effet surmuri par des choix de levures *Saccharomyces* et non *saccharomyces* spécifiques, désalcoolisantes et acidifiantes. En 2022, des tests d'acidification à l'acide fumarique ont été réalisés.

## TYPICITÉ AROMATIQUE

Une thèse financée par la région sud sur la typicité des arômes des vins Rosés de Provence avec l'institut de Chimie de Nice a été lancée. La jeune doctorante, Charlotte Richard sera placée sous la responsabilité des chercheurs de l'institut de chimie de Nice.

### Objectifs

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...

► **Ce projet original et innovant a vu le jour grâce à la Région et l'association « Recherche et Avenir » qui, par le dispositif RUE (rapprochements Laboratoires/Universités/Entreprises), ont permis la naissance de ce travail collaboratif.**

## 01.4 | QUALITÉ

### AUTHENTICITÉ

#### Objectifs

- Des premières informations sur l'identité des vins Rosés de Provence ont permis de déceler des pistes de travail sur l'authentification de ces vins. L'acquisition de résultats analytiques et sensoriels se poursuit afin de démontrer le caractère inimitable des vins rosés de Provence.
- Le Centre du Rosé, à travers cette étude, propose de compléter les quelques hypothèses existantes par une approche scientifique basée notamment sur des méthodes analytiques et statistiques innovantes.
- Une cinquantaine de vins rosés français et étrangers secs, hors Provence, mais qui leur ressemblent au niveau analytique et sensoriel, sont soumis à des analyses fines pour tenter de les distinguer des vins Rosés de Provence.
- À terme, cette étude devrait permettre d'accéder aussi à une meilleure connaissance de la composition fine des Rosés de Provence.
- C'est un partenariat entre les différentes Universités de la région sud, le Centre du Rosé, l'IFV et le CIVP.

## OBSERVATOIRE TYPICITÉ

### Objectifs

Grâce à différents dispositifs de prélèvements, de nombreux échantillons de vins Rosés de Provence sont comparés à des vins Rosés d'autres origines.

- Mondial du Rosé: une partie des 1300 échantillons présentés à ce concours
- SAQ : 300 vins Rosés de Provence et 20 Rosés d'autres régions, analyses et dégustations
- Pink Festival : analyse d'une cinquantaine de vins Rosés d'origine variée
- DGC : approche sensorielle avec test d'exemplarité sur différentes DGC provençales en lien avec les vigneronns adhérents aux DGC. Mise en évidence de la typicité en lien avec le terroir.

Cette étude consiste à analyser et décrire la(les) typicité(s) des vins Rosés en général et des vins Rosés de Provence en particulier à partir de données d'analyses chimiques et sensorielles issues d'échantillonnages de ces différents observatoires. Des premiers résultats montrent que des vins Rosés de Provence se distinguent analytiquement et sensoriellement des vins Rosés des autres régions françaises. Par ailleurs, une diversité analytique et organoleptique est observée sur les vins Rosés provenant de différents pays et région de France bien que leur couleur ne cesse globalement de diminuer.



## #02 | LES PROJETS À VENIR

### 02.1 | INCUBATEUR À PROJETS

Ces projets sont à leur frémissement selon notre recette : on fait mijoter, on laisse poser et on observe les débuts de l'ébullition...

#### UNE CHAIRE ROSÉ DÉDIÉE AUX VINS DE PROVENCE

En 2021, grâce à une rencontre entre le Centre du Rosé et Kedge Business School, l'idée d'une étude sur la couleur est née et un groupe a été formé incluant le CIVP et la Caisse d'Epargne.

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,
- Axe 2 : une étude sur la colorimétrie, en reliant mesures physiques et perceptions de la lumière,
- Axe 3 : une étude neuro-œnologique identifiera les zones du cerveau impliquées lors de la dégustation du vin rosé de Provence

En 2022, des avancées significatives sont à noter sur les axes 1 et 2.



#### LES PRÉCIPITATIONS CALCIQUES

En 2022, le Centre du Rosé a recensé plusieurs cas de ce phénomène peu connu qui pourrait être une des conséquences du dérèglement climatique et de l'augmentation des températures. Elles pourraient modifier la stabilité des vins. Un groupe de travail constitué, travaille sur un programme ambitieux autour d'un thème prédictif de stabilité.

#### PARTENARIAT IFV/ LALLEMAND ET CENTRE DU ROSÉ autour du projet de sélection d'une souche de levure dédiée au vin rosé.

L'origine de la souche sélectionnée se situe dans le vignoble des Vins de Provence. Les travaux d'isolement et de multiplication ont pu donner lieu en 2021 et 2022 aux premières micro vinifications.





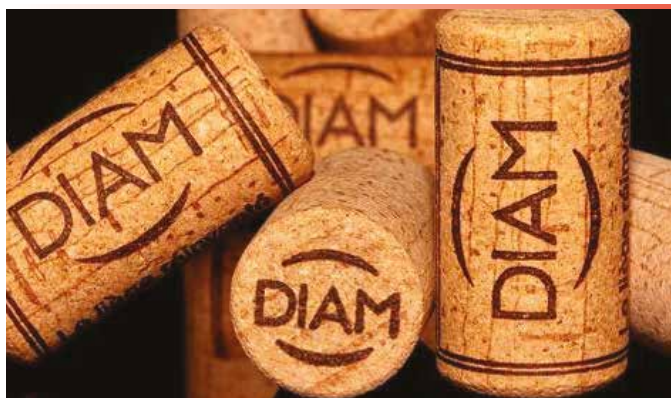
## 02.2 | OPPORTUNITÉS DE PROJETS

### DES ENTREPRISES AU SERVICE DE LA FILIÈRE VITIVINICOLE

Un grand nombre d'entreprises au service de la filière vitivinicole font appel au Centre du Rosé pour valider idées, produits ou matériel.

En 2022, les sujets suivants ont été abordés :

- Perméabilité des obturateurs avec Diam Bouchage
- Produits de bio contrôle pour lutter contre l'oïdium avec Bayer
- Test d'ombrières sur les vignes avec Ombrea / Canal de Provence
- Utilisation du Kaolin en application foliaire pour limiter la contrainte hydrique avec Agri Synergie
- Suivi du pressurage en ligne avec Bucher



### INCENDIE

L'incendie de Gonfaron du 16 Août 2021 a eu des conséquences importantes sur les vignes « sous le feu ». Plusieurs hectares en bord de forêt ont brûlé et les fumées ont pu provoquer des contaminations sur les raisins. Une superficie plus importante a été contaminée par des possibles goût de fumée.

Le Centre du Rosé a diffusé une note présentant les mécanismes d'apparition du phénomène ainsi que les solutions curatives.

En 2022, des raisins contaminés et congelés ont été vinifiés à l'échelle expérimentale pour étudier l'impact de différents facteurs (cépages, collage...) sur l'apparition des goûts de fumées. Les dégustations et analyses sont en cours.



### NUANCIERS

Fort de cet outil, le Centre du Rosé continue de recevoir un grand nombre de demandes pour le contre tipage de couleurs personnalisée. Ces travaux mettent au point des références de couleurs à la fois pédagogiques et esthétiques.

En parallèle, Le Centre du Rosé est souvent sollicité pour élaborer des bouteilles factices de couleurs rosé qui servent d'écrin à des réunions ou sur des stands de salons.

### ROSÉS DU MONDE

Mondial du Rosé et Concours Mondial de Bruxelles. Dans le cadre de ces partenariats, le Centre du Rosé bénéficie d'un échantillonnage de vins rosés internationaux.

Les analyses réalisées sur ces 2500 échantillons alimentent une base de données unique au monde qui permet d'observer la diversité et les typicités des vins rosés produits aux quatre coins de la planète viticole. Grâce à sa pérennité, ce travail donne l'occasion de mesurer l'évolution du vin rosé au fil du temps.

### LE PINKING DES VINS ROSÉS

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.



## #03 | LES PROJETS TERMINÉS

### LES ARÔMES

#### Objectifs

Continuer à développer l'expression aromatique des vins Rosés de Provence sur le plan quantitatif et qualitatif, en maintenant la typicité actuelle des vins compte tenu de l'évolution des attentes des marchés.

Ce projet montre l'importance de l'heure de vendange pour maximiser le potentiel aromatique thiol des moûts, ces arômes d'agrumes et fruits exotiques se libérant ensuite lors de la vinification. Une vendange aux heures les plus fraîches de la nuit favorise les précurseurs, sur Grenache, Syrah, Cinsaut et Rolle. Le point central reste ensuite la révélation et la conservation de ces arômes. Des étapes comme la stabulation sur lies fines permet d'obtenir des vins plus aromatiques.

On touche ici à la complexité de la matrice vin, avec ses centaines de molécules aromatiques différentes et des effets synergiques ou antagonistes ou modulateurs des arômes perçus.



### LE PRESSURAGE

Ce projet terminé en 2019 montre l'importance du contrôle de la phase de remplissage et d'égouttage pour la qualité des moûts : un égouttage optimisé permet de récupérer un maximum de fraction de moût qualitative. Des pressées douces en début de cycles permettent d'optimiser l'extraction des composés, pour des qualités désirées, et limiter les volumes de fins de presses à traiter séparément.

De nouvelles études sont en cours pour optimiser le contrôle du pressurage et la séparation des fractions.



### EDGARR

#### Objectifs

Le programme EDGARR est destiné à sélectionner des variétés adaptées au changement climatique, résistantes aux maladies cryptogamiques et qualitatives pour la production de vins Rosés.

Une parcelle expérimentale spécifique a été plantée, le comportement agronomique et sanitaire de ses variétés, suivi et certains génotypes, vinifiés. L'originalité de la parcelle réside dans son équipement en sondes et capteurs innovants, connectés. Un nouveau crible lié au changement climatique sera alors activé.

► **Les variétés les plus remarquables pourront prétendre à un agrément pour être utilisé par les pépiniéristes et les vignerons provençaux.**

Le projet d'Exploitation de la sélection génomique afin d'accélérer la création de variétés résistantes et qualitatives pour la filière viticole rosé (ou projet EDGARR) est terminé.

Il a permis de donner naissance à 127 génotypes issus du croisement de variétés donneuses de résistance aux maladies (mildiou, oïdium) et de deux cépages qualitatifs et emblématiques de la région sud pour la production de rosé, inscrits au catalogue, Rolle et Cinsaut. Une véritable plantation des 127 variétés résistantes en terroir provençal à la Celle a été réalisée en mai 2021 et fait l'objet d'un nouveau programme de recherche nommé EVA qui permettra de sélectionner les meilleurs candidats qui pourraient devenir les cépages phares de demain.

## TYPICITÉ

### Objectifs

Grâce à différents dispositifs de prélèvements, de nombreux échantillons de vins Rosés de Provence sont comparés à des vins Rosés d'autres origines.

Source d'échantillons : Mondial du Rosé, SAQ, Pink Festival, DGC.

Les vins rosés de Provence sont fortement copiés en France et dans le monde. Cette étude sur la typicité des vins rosés de Provence (dans un échantillonnage de vin rosés secs français, réalisé dans un premier temps en verre noir), a permis de confirmer une donnée fondamentale, partagée par tous les vignerons, œnologues, négociants ayant participé à l'étude.

- **Il existe une typicité olfactive et gustative des vins Rosés de Provence en complément de leur identité visuelle.**

## NUANCIER 13 COULEURS

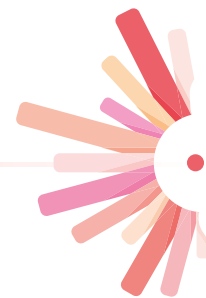
Il comporte 13 noms pour 13 couleurs les plus représentatives du monde Rosé : Sable, Nacre, Litchi, Pomelo, Framboise, Pêche, Saumon, Abricot, Mangue, Corail, Groseille, Cerise, Grenat.



C'est un coffret pouvant contenir jusqu'à 4 des 13 principales nuances. Le choix des 4 couleurs est fait par l'utilisateur permettant une mise en scène des différentes nuances.







## ● Itinéraire du projet « ROSÉ SANS SULFITE AJOUTÉ »

C'est la fin de la première année du projet vin « sans sulfite » !

**Objectif : apporter des idées, des réponses et un soutien technique aux vignerons qui souhaitent réaliser ce type de vin.**

Les premières rencontres ont réuni une dizaine de vignerons et ont permis d'élaborer de manière collaborative des itinéraires de vinification sans sulfite. Deux vignerons ont décidé de se lancer et ont testé ces itinéraires lors des vendanges 2022 : bioprotection, nutriments, réalisation de la fermentation malolactique... Tout a été fait pour protéger et tirer le meilleur de ces vins. A ce stade, les premières constatations sont bonnes, un vin aromatique, sain, proche de la typicité des vins provençaux.



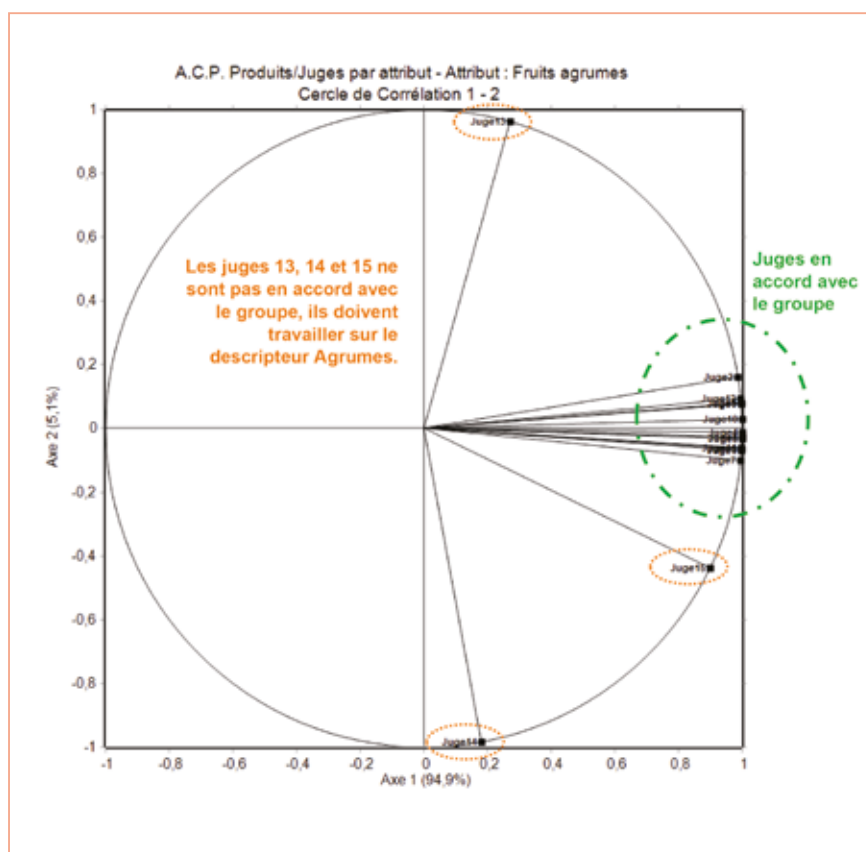
Une nouvelle rencontre sera organisée en Mai prochain avec les vignerons pour faire le point sur certaines questions techniques posées par ces rosés. L'avenir du projet permettra de vérifier la tenue du vin dans le temps puis de tester ces itinéraires sur d'autres matières premières lors des vendanges 2023.

Aude Garaffa  
| aude.garaffa@vignevin.com

## ● LE JURY EXPERT : Un OUTIL ENTRAÎNÉ ET ÉVALUÉ en permanence

Le Centre du Rosé entraîne chaque année une quinzaine de juges experts du vin Rosé pour qu'ils puissent décrire de manières qualitative et quantitative, avec le maximum de précision, tous les vins expérimentaux.

Les performances individuelles des juges ainsi que les performances du groupe sont évaluées au cours des entraînements afin de garder au top niveau cet « appareil de dégustation ».



### Accord des juges au sein du groupe sur le descripteur Agrumes

Le responsable de dégustation analyse différents paramètres tels que :

- l'acuité (reconnaissance d'odeurs, d'arômes et de saveurs),
- l'accord du juge avec le groupe, la répétabilité (capacité à donner des mêmes notes pour des mêmes produits)
- ou la discrimination (capacité de faire des différences entre les produits).

Les problèmes identifiés lors de cette analyse sont alors transmis à chaque juge afin qu'il puisse travailler sur ses points faibles afin de s'améliorer.

Clémence Salou  
| csalou@centredurose.fr

● **« INTERVIGNES » : LANCEMENT D'UN NOUVEAU PROJET**  
**en partenariat avec GRDF, les Vignerons de la Sainte Victoire,**  
**la Chambre d'Agriculture Régionale et Tenea Energies.**



Parcelle expérimental localisée  
à Puylobier (13)  
avec zoom sur les semis en croissance

Face au défi de la transition énergétique, le projet INTERVIGNES Provence vise à étudier les bénéfices environnementaux et économiques des couverts à vocation énergétique dans le contexte viticole de Provence.

Cette phase de preuve de concept a pour objectif d'étudier les impacts de ces couverts implantés en inter-rangs de vigne sur la biodiversité, la vigueur, le rendement et la contrainte hydrique subie par la vigne ainsi que la valorisation par la méthanisation après coupe.

L'IFV Pôle National Rosé aura pour mission de conduire les mesures expérimentales tout au long du projet.

Constance Cuntty  
| [constance.cuntty@vignevin.com](mailto:constance.cuntty@vignevin.com)

● **VINIFIER 15 KILOS DE RAISIN, rêve ou réalité ?**

**Sècheresses plus intenses, gels tardifs plus fréquents, normes sanitaires plus exigeantes... Autant de défis auxquels devra répondre la filière à l'avenir.**

Pour accompagner les vignerons dans ces changements, le Centre du Rosé évalue avec ses partenaires le potentiel de nouvelles variétés.

Souvent, ces futurs cépages sont plantés à titre expérimental sur quelques pieds seulement. C'est ce qui motive l'élaboration d'un itinéraire de vinification adapté pour 15kg de raisin et répétable par rapport aux vinifications classiques.

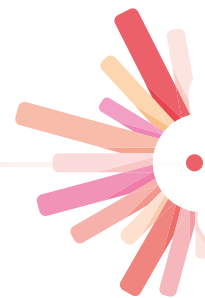
Mini-pressoir automatisé et inerté, soutirages par siphonage, sulfitage avec du matériel de laboratoire, tout a été pensé de sorte à être le plus précis possible. Les premiers résultats ne montrent que peu de différences entre cette échelle de travail et les témoins plus volumineux.

De petits ajustements sont encore nécessaire sur le poste d'éraflage pour être totalement représentatif.

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







## ● Un nouvel « OUTIL D'AIDE À LA DÉCISION » pour faciliter la sélection des cépages d'intérêt à fin d'adaptation par les vignerons provençaux

**Face à l'urgence de réponses à ces défis, l'un des leviers efficace et durable consiste à bien choisir ses cépages.**

Le Centre du Rosé a actuellement mis au point une méthode de sélection des « nouveaux » cépages à partir d'une base de données renseignée sur les critères agronomiques et œnologiques disponibles d'une cinquantaine de cépages.

Un mode de calcul rigoureux à partir d'un outil mathématique permet de prendre en compte les différentes demandes techniques exprimées par les vignerons acteurs des organismes de gestion dans la région sud.

Ainsi, les professionnels de la commission technique de l'ODG concerné établissent :

- Une liste de variétés sur laquelle ils souhaitent travailler.

- Une liste de critères de sélection par ordre de priorité.
- Une notation de la variété pour chaque critère.

L'outil de calcul permet alors d'obtenir un score pour chaque cépage. Il est alors possible de classer les variétés selon les critères prioritaires retenus par les vignerons.

Les variétés préférées peuvent, en complément, faire l'objet d'une enquête auprès de professionnels ayant déjà planté à titre expérimental.

**Nathalie Pouzalgues**

| [Nathalie.pouzalgues@centredurose.fr](mailto:Nathalie.pouzalgues@centredurose.fr)

### EXEMPLE DE MODÈLE DE CONSTRUCTION D'UNE GRILLE DE SÉLECTION DE CÉPAGES

**Critère de notation de priorité élevée, coefficient 3**      **Critère de notation de faible priorité, coefficient 1**      **Critère de notation de priorité moyenne, coefficient 2**      **Note du cépage**      **Classement par rang du cépage**

| Cépages    | Couleur | Potentiel phénologique-date débourrement (précocité=1, normal = 2, tardif =3) | Vigueur (faible=1, forte = 2, moyenne=3) | Potentiel aromatique (faible=1, moyen=2, fort=3) | Total pondéré sur le total des critères | Rang |
|------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------|------|
| Floreal B  | Blanc   | 3                                                                             | 3                                        | 3                                                | 3,0                                     | 1    |
| Grenache N | Noir    | 2                                                                             | 2                                        | 2                                                | 2,0                                     | 3    |
| Muscaris B | Blanc   | 1                                                                             | 2                                        | 3                                                | 1,8                                     | 4    |
| Rolle B    | Blanc   | 2                                                                             | 3                                        | 3                                                | 2,5                                     | 2    |
| ...        | ...     | ...                                                                           | ...                                      | ...                                              | ...                                     | ...  |

**Lister tous les cépages**      **Notes par critère et par cépage**

## ● Un PRESOIR de 5 HL INERTÉ, testé au Centre du Rosé en partenariat avec Bucher

Alors que nous évoquions un pressoir automatisé et à présent inerté pour nos petits volumes, dans notre magazine Rosé et recherche N°4, cette année le défi du pressurage pour le Centre du Rosé était plus « volumineux ».

En effet, nous travaillons toujours à l'échelle de nos outils de vinification, pour nous rapprocher le plus possible de nos quantités de raisins récoltés. Cette année durant les vendanges, le but était de diversifier nos capacités de pressurage, pour aller cette fois-ci vers des volumes plus proches de la profession, tout en restant dans nos paramètres d'expérimentation.

Nous avons travaillé en partenariat avec L'entreprise Bucher, pour mettre au point un prototype de pressoir d'une capacité de 5 HL inerté, sur la base d'un X 5 pro. Ce prototype a été testé dans le cadre des vendanges 2022. Cette première année d'essais a donné des résultats très encourageants, tant en matière d'extraction de couleur et de rendement en jus, que d'efficacité de l'inertage.

Actuellement le pressoir est retourné dans les ateliers de Bucher, afin d'apporter quelques modifications et d'optimiser ses caractéristiques. Une deuxième session d'essais sera organisée dans notre cave durant les vendanges 2023.

Finalement le centre du rosé sera équipé de 3 pressoirs inertes des capacités respectives suivantes, 1 à 20 l, 0,5 à 3 HL et de 1 à 5 HL, nous garantiront un champ d'expérimentation plus large.

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



## ● Des subventions EN PROGRESSION

Le Centre du Rosé dont la fonction principale est de maintenir le leadership du Rosé de Provence à travers le monde peut s'appuyer sur son financeur historique qu'est le CIVP mais également sur les subventions publiques.

En effet, depuis ces 5 dernières années, le Centre du Rosé a réussi à mobiliser plus de 2 millions d'euros de subventions en élargissant son champ d'action et en diversifiant ses interlocuteurs financiers.

Ces aides ont largement contribué à la montée en puissance des travaux menés notamment sur les arômes, la couleur, le rendement et la qualité de nos vins Rosés, en adéquation avec les besoins de la filière et des consommateurs.

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

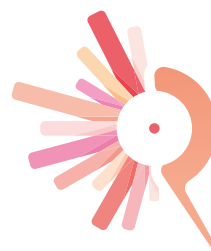


Vins de Palette

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