

Rosé & Recherche

Les nouvelles du Centre du Rosé





L'œil du Président, Jean-Jacques Bréban

Je me réjouis d'avoir réuni de nouveau le Conseil Scientifique du Centre du Rosé le 22 novembre dernier à Vidauban. Cette entité, sur laquelle repose l'essentiel de notre travail scientifique, connaît une nouvelle vie.

Sous la direction de 10 experts de renom qui supervisent nos travaux en viticulture, matériel végétal, œnologie et savoir-faire, les ingénieurs du Centre ainsi que les groupes de travail et la commission technique enrichissent leurs compétences pour être toujours plus à la pointe du Rosé de Provence et répondre aux attentes du consommateur.

Ce précieux travail est le socle présent et à venir du vin Rosé de Provence et des rosés du monde.

Bravo à tous !

Le mot de Gilles Masson,

Directeur du Centre du Rosé

“ *Nouvelles variétés,
inventer la vie
qui va avec !* ”

L'adoption de ces variétés et cépages innovants nous invite à revisiter nos techniques culturelles, nos modes de vinification et d'assemblage.

CONTACT

Gilles Masson
| gilles.masson@vignevin.com

ÉDITEUR

LE CENTRE DU ROSÉ

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION

Jean-Jacques Bréban

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, Tyfaine Bouric, Aurélie Camponovo,
Aurélie Chevallier, Constance Cunty, Véronique Festino,
Grégori Lanza, Gilles Masson, Stéphane Miroufe,
Nathalie Pouzalgues

CONCEPTION ET RÉALISATION

LYONEL LIGER | STUDIO :
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

COMPARAISON DES PRÉFÉRENCES DE COULEUR ENTRE NOVICES ET EXPERTS : APPLICATION AUX VINS ROSÉS DE PROVENCE

Nathalie Pouzalgues, Aurélie Chevallier & l'équipe de la chaire Rosé

07 | ARTICLE #02

EVA : UNE PARCELLE UNIQUE ET INNOVANTE EN PROVENCE POUR UNE AGRICULTURE PLUS ÉCOLOGIQUE

Premiers résultats de la parcelle EVA - Millésime 2024

Constance Cunty et Tyfaine Bouric

09 | ARTICLE #03

L'ŒNOLOGIE FACE AU CHANGEMENT CLIMATIQUE EN PROVENCE

Grégori Lanza

11 | Les news

LES NOUVELLES DU CENTRE DU ROSÉ

11 | **En automne, ça chauffe sur les APPELS À PROJET !**

Véronique Festino

11 | **Des GROUPES DE TRAVAIL dynamiques**

Gilles Masson

12 | **VENDANGES ET VINIFICATIONS EN CHIFFRES au Centre du Rosé : la plus petite cave de Provence ... qui fait le plus grand nombre de cuvées !**

Gilles Masson

12 | **« PORTER HAUT LES COULEURS DU ROSÉ »
Le Centre du Rosé au congrès de l'OIV à Dijon**

Gilles Masson

13 | **DECADE : INNOVATION VARIÉTALE dans les cahiers des charges**

Tyfaine Bouric

14 | **MAÎTRISE ÉNERGÉTIQUE : impact de la température de consigne en fermentation**

Aurélie Camponovo

14 | **Un procédé original de désalcoolisation : LESS ALCO**

Grégori Lanza et Stéphane Miroufe

15 | **La SIGNATURE MINÉRALE des vins Rosés**

Aurélie Chevallier

15 | **PORTRAIT MÉTIER : Stéphane Miroufe, responsable de la cave expérimentale**

Stéphane Miroufe



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



#01 | COMPARAISON DES PRÉFÉRENCES DE COULEUR ENTRE NOVICES ET EXPERTS : APPLICATION AUX VINS ROSÉS DE PROVENCE

Dans le cadre de la chaire « vins Rosés de Provence », en 2022 et en 2023, le Centre du Rosé, aux côtés de Valérie Bonnardel, experte en science des couleurs, a mené une étude portant sur les préférences de couleur des vins Rosés chez les novices et les experts.

● Nathalie Pouzalgues, Aurélie Chevallier & l'équipe de la chaire Rosé

L'originalité de cette approche réside dans la création d'un nuancier comprenant 96 échantillons soigneusement sélectionnés par l'équipe du Centre du Rosé en s'appuyant sur le système naturel des couleurs. Ce nuancier tire pleinement parti des avantages de ce système, notamment de la standardisation dans l'évaluation visuelle de la couleur.

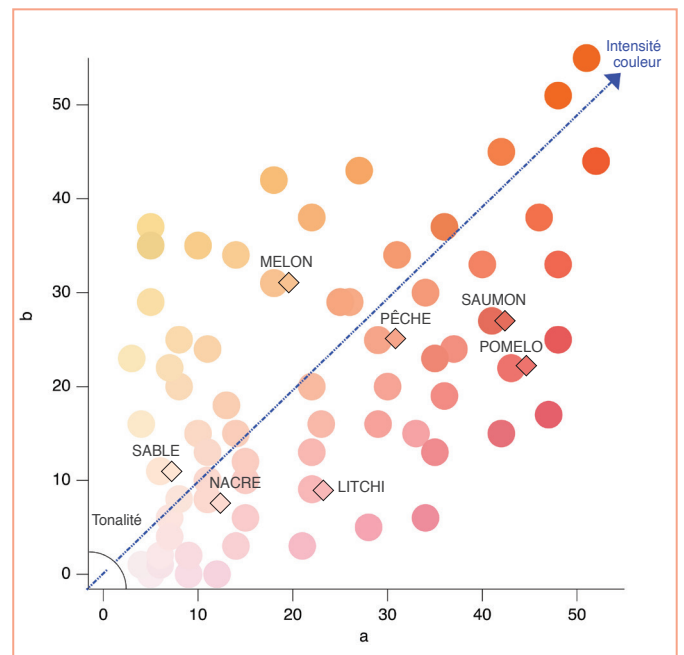
La couleur du vin est l'une des caractéristiques visuelles les plus importantes dont nous disposons en raison de la quantité considérable d'informations qu'elle fournit. Dans le cas du vin Rosé, il existe une large diversité de couleurs

qui le caractérise et qui résulte à la fois de facteurs naturels (cépages, maturité du raisin, terroir...) et techniques (macération pelliculaire, collages...).

Cette couleur ou plutôt ces couleurs jouent un rôle central dans l'évaluation de la qualité et de la typicité des vins par les consommateurs et les professionnels experts. Dans la région de Provence, il a été démontré que la couleur joue un rôle important dans la confirmation du jugement de typicité précédemment évaluée à partir d'indices non visuels d'arômes et de saveurs.



Photo d'un novice dans l'exercice du choix des couleurs du meilleur exemplaire et de la couleur idéale, pour un vin Rosé, en général, puis pour un vin Rosé de Provence, en particulier, à partir du nuancier Rosé standardisé.



● Figure 1

Nuancier Rosé standardisé de 96 échantillons (●) reportés dans le diagramme chromatique CIELAB. Sept échantillons du nuancier du Centre du Rosé sont également reportés (◇). Dans ce diagramme, un changement de tonalité correspond à une rotation du rouge (0° axe horizontal) vers le jaune (90° axe vertical). L'intensité colorante augmente lorsque les coordonnées s'éloignent de l'origine.

VERS L'UTILISATION D'UN NUANCIER ROSÉ STANDARDISÉ UNIFIANT LES CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES ET PERCEPTUELLES DE LA COULEUR

Bien que l'OIV (l'Organisation internationale de la vigne et du vin) ait adopté le système colorimétrique CIE L*a*b* (de 1976, généralement nommé CIELAB) de la Commission internationale de l'éclairage (CIE) pour la caractérisation des vins, l'évaluation de leur couleur reste principalement basée sur des descripteurs sémantiques de couleur dont l'utilisation scientifique est limitée.

Pourtant, l'apparence de la couleur peut, dans des conditions expérimentales contrôlées (cabine de lumière, éclairage D65, échantillons colorés calibrés), être elle aussi spécifiée dans le

système CIELAB, en termes de clarté (L*), de variations vert-rouge (a*) et bleu-jaune (b*), avec la distinction entre la tonalité et l'intensité colorante (Figure 1).

À partir d'échantillons colorés extraits du système naturel de classification des couleurs et de l'expertise des acteurs de la chaire Rosé et du Centre du Rosé, un nuancier de 96 couleurs permettant une correspondance entre les coordonnées CIE L*a*b* et l'observation visuelle de la couleur des vins Rosés a été réalisé comme le montrent la photo du novice et la Figure 1 en page 4.

COMPARAISON DES PRÉFÉRENCES DE COULEUR ENTRE NOVICES ET EXPERTS POUR LES VINS ROSÉS EN GÉNÉRAL

Couleur préférée des vins ROSÉS (Figure 2)

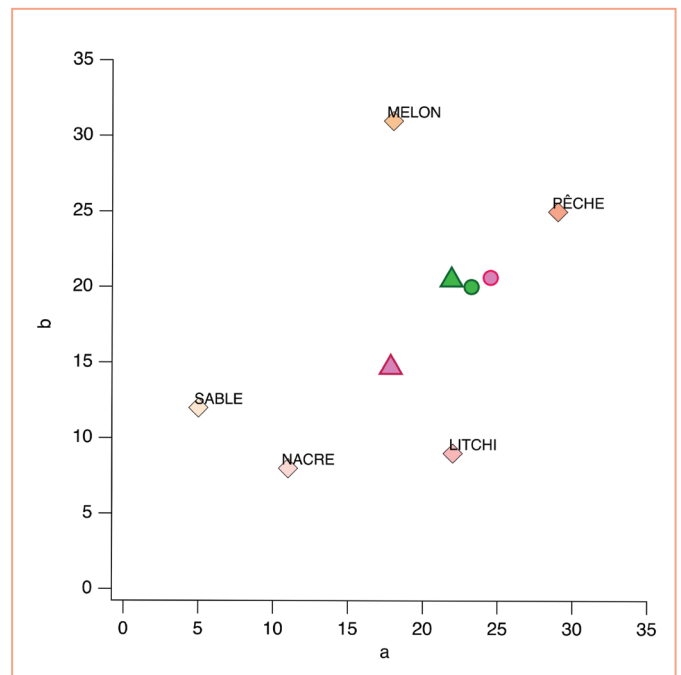
En utilisant notre nouveau nuancier de 96 couleurs, les représentations des couleurs des vins Rosés ont été étudiées chez de jeunes adultes relativement inexpérimentés en matière d'évaluation des vins et chez des professionnels respectivement à Bordeaux et dans la région provençale. Au total, 64 novices d'une moyenne d'âge de 20 ans et 64 experts d'une moyenne d'âge de 40 ans ont été interrogés entre novembre 2022 et avril 2023.

Dans leur tâche du choix des couleurs, les participants devaient indiquer dans le nuancier le meilleur exemplaire, puis leur couleur idéale pour un vin Rosé. Comme l'illustre la Figure 2, le meilleur exemplaire de couleur d'un vin Rosé pour des experts et des novices est similaire (respectivement, triangle vert et cercle vert). Comparée à celle des experts (triangle rose), la couleur idéale des novices (cercle rose), bien que d'une teinte similaire, possède une intensité colorée nettement plus élevée.

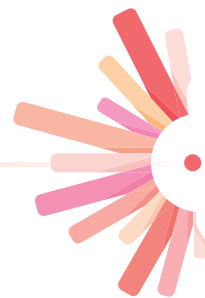
Couleur préférée des vins ROSÉS DE PROVENCE (Figure 3 en page 6)

Le même exercice a été répété pour les vins Rosés de Provence. Comparé à celui des experts (triangle vert), le meilleur exemplaire des novices (cercle vert) est statistiquement et significativement plus rouge et d'une intensité de couleur plus élevée. Comparée à celle des experts (triangle rose), la couleur préférée des novices (cercle rouge) a une intensité colorante statistiquement et significativement plus élevée, mais la tonalité est similaire.

Les différences individuelles liées à la connaissance, à l'appréciation et à la consommation du vin sont les principaux facteurs à l'origine des différences significatives dans le choix des couleurs entre les novices et les experts et même entre les novices « avertis » et les novices « moins avertis ».



• **Figure 2**
Positionnement dans l'espace CIE L*a*b* des échantillons moyens de couleur sélectionnés par les novices (●) et les experts (▲) pour leur meilleur exemplaire (●▲) et leur couleur idéale (●▲) pour un vin Rosé en général et positionnement dans ce même espace de 5 couleurs du nuancier (composé de colorants et de gel élastomère) du Centre du Rosé (◆)

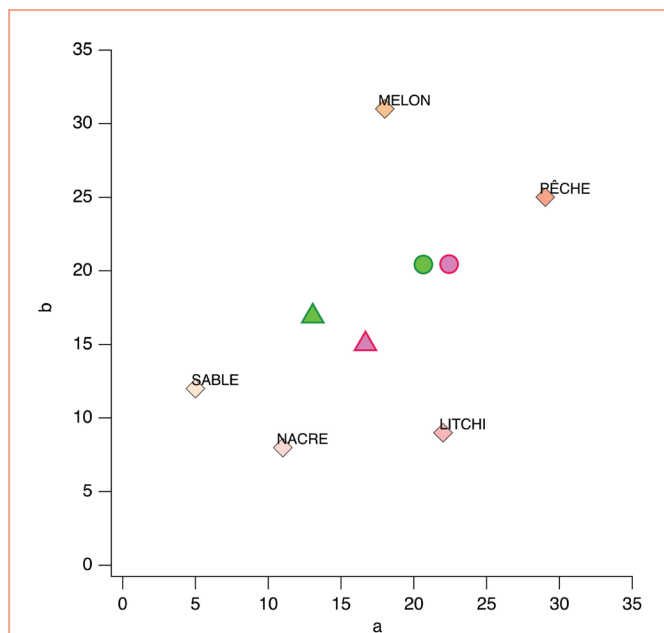


#01 | Suite de la page 05
**COMPARAISON DES PRÉFÉRENCES DE COULEUR ENTRE NOVICES ET EXPERTS :
 APPLICATION AUX VINS ROSÉS DE PROVENCE**

Dans l'ensemble, les résultats suggèrent que les facteurs cognitifs, y compris les associations multisensorielles apprises, semblent être déterminants dans les représentations et les préférences des novices et des experts en matière de couleur de vin.

L'approche colorimétrique mise en œuvre dans la présente étude, en tant que preuve de concept, indique que le système de couleurs naturelles NCS est adapté à l'élaboration d'un nuancier standard et universel pour le vin.

De plus, la spécification des couleurs du CIELAB, approuvée par l'OIV, permet d'unifier la couleur du vin dans ses caractéristiques physiques et perceptuelles.



• **Figure 3**
 Positionnement dans l'espace CIE L*a*b* des échantillons moyens de couleur sélectionnés par les novices (●●) et les experts (▲▲) pour leur meilleur exemplaire (●▲) et leur couleur idéale (●▲) pour un vin Rosé de Provence et positionnement dans ce même espace de 5 couleurs du nuancier (composé de colorants et de gel élastomère) du Centre du Rosé (◆)

Ces résultats ont fait l'objet de présentations à des conférences internationales :

- **Rosé de Provence colour choice in young adults Conference:** 15th Congress of the International Colour Association 2023, Chiang Rai, Thailand
- **Comparison of color preferences between novices and experts: application to Provence Rosés wines.** 45th World Congress of Vine and Wine, October 2024, Dijon, France



Avec nos remerciements pour le soutien financier de la Région Sud, Vitibanque, réseaux d'affaires de la Caisse d'Épargne et du Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence et pour leurs participations à l'expérimentation aux étudiants de Kedge Business School Bordeaux et aux professionnels du vin provençaux.

#02 | EVA : UNE PARCELLE UNIQUE ET INNOVANTE EN PROVENCE POUR UNE AGRICULTURE PLUS ÉCOLOGIQUE

Premiers résultats de la parcelle EVA - Millésime 2024

Des températures de plus en plus hautes, des réserves d'eau qui diminuent... autant de paramètres induits par le dérèglement climatique qui, progressivement, viennent impacter le terroir provençal.

● Constance Cunty et Tyfaine Bouric

Afin de répondre au double enjeu de la transition agroécologique et du changement climatique, un dispositif d'évaluation de nouveaux cépages à typicité régionale a été implanté en 2021 sur une parcelle expérimentale à La Celle. Cette parcelle est mise à disposition et conduite par le Syndicat des Vignerons des Coteaux Varois en Provence.

Cette dernière comprend 127 variétés issues du croisement entre des cépages provençaux emblématiques (Rolle ou Cinsault) et des variétés résistantes aux maladies (mildiou et oïdium) qui résultent de la création variétale. Chaque variété est observée par le Centre du Rosé et l'Institut français de la vigne et du vin (IFV) sur deux placettes de 5 pieds. Des variétés classiques, résistantes aux maladies et des cépages potentiellement tolérants au changement climatique sont disséminés au sein du dispositif expérimental afin de servir de témoins. En 2024, le comportement agronomique, œnologique et sensoriel des différentes variétés a été étudié. Une photothèque permettant de visualiser la morphologie des feuilles et des grappes de chaque génotype a été réalisée.

QUELQUES CHIFFRES SUR LE SUIVI AU VIGNOBLE

Différents suivis au vignoble ont été effectués. En voici quelques chiffres pour le millésime 2024 :

- **Dynamique de croissance et suivi hydrique**

Le suivi des apex a été réalisé sur 3 dates de mesure avec 30 observations par placette : 25 000 observations d'apex ont donc eu lieu au cours de la saison.

- **Véraison**

Cette dernière s'est effectuée par la méthode de palpation des baies lors de 3 séries de mesure : 40 000 baies ont ainsi été palpées.

- **Maturité**

350 contrôles de maturité ont été réalisés sur la parcelle expérimentale, soit 35 000 baies prélevées.

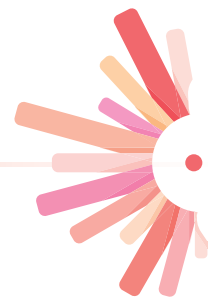
- **Rendement et vendange**

Environ la moitié des génotypes (60) a pu être récoltée et pesée afin d'évaluer le rendement par cep.



Diversité des baies entre les différents génotypes.

(Suite en page 08)



#02 | Suite de la page 07

EVA : UNE PARCELLE UNIQUE ET INNOVANTE EN PROVENCE POUR UNE AGRICULTURE PLUS ÉCOLOGIQUE - PREMIERS RÉSULTATS DE LA PARCELLE EVA - MILLÉSIME 2024

PREMIÈRES « DÉCA » VINIFICATIONS AU CENTRE DU ROSÉ

Au Centre du Rosé, l'échelle de vinification a été adaptée et optimisée pendant deux ans (2022-2023) à un volume de 15-20 kilos de raisins. Ce volume est adapté à la production des 10 pieds de vigne expérimentaux dont nous disposons pour chaque variété. Le millésime 2024 a donc été l'occasion de vinifier, de façon comparable et standardisée, 60 premiers génotypes issus de la parcelle, dont 4 témoins emblématiques de la Provence.

Deux à trois bouteilles par génotype vont donc être produites d'ici à la fin de l'année. Ce précieux nectar sera analysé et dégusté avec la plus grande délicatesse afin de découvrir et d'évaluer le potentiel sensoriel de chaque nouvelle variété.

Les premiers résultats nous permettent dès à présent de classer les variétés selon les critères observés et analysés (tolérance à la sécheresse, précocité, rendement, acidité, couleur des moûts...). En fonction des attentes de la filière, un système de pondération des différents critères peut être mis en place et adapté aux besoins propres de chaque territoire.



Vue de la parcelle EVA.



Utilisation du presseur Xpress pour le pressurage des raisins issus des génotypes.

#03 | L'ŒNOLOGIE FACE AU CHANGEMENT CLIMATIQUE EN PROVENCE

Dans les caves provençales, le changement climatique se manifeste notamment par une augmentation des taux d'alcool et du pH. Ces augmentations peuvent se répercuter aussi bien sur la stabilité des vins que sur leurs profils. Ainsi un certain nombre de solutions sont aujourd'hui travaillées pour répondre à ces problématiques.

● Grégori Lanza, Centre du Rosé

SOLUTIONS BIOTECHNOLOGIQUES

Plus d'une dizaine de « levures climatiques » est aujourd'hui commercialisée dans l'idée d'atténuer les effets du changement climatique sur nos vins. Afin d'étudier leurs impacts sur les vins Rosés (Figure 1), un banc d'essai a été mis en place au Centre du Rosé lors de ces vendanges 2024. Des levures *Lachancea thermotolerans* acidifiantes ainsi que des *Saccharomyces* à faible rendement alcoolique ont pu être testées dans des conditions identiques. Les premiers résultats analytiques sont encourageants avec des diminutions d'alcool allant jusqu'à -0,5 % et des augmentations de l'acidité totale allant jusqu'à +1,4 g H₂SO₄/L.

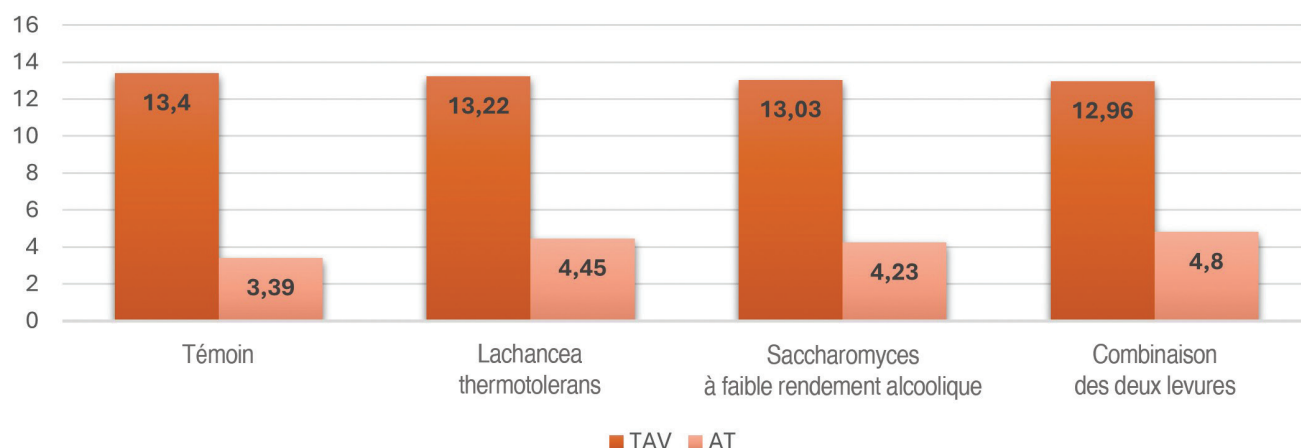
Des dégustations prévues en début d'année 2025 viendront compléter ces résultats.

SOLUTIONS PHYSIQUES DE DÉALCOOLISATION

Il existe aujourd'hui différents procédés physiques de déalcoolisation. Chacun présentant des avantages et des inconvénients. Dans cette démarche ayant pour but de contrer les effets du changement climatique, ces techniques pourront être sollicitées pour une simple correction du degré alcoolique (déalcoolisation jusqu'à 20 % de la teneur en alcool initiale et en restant au-dessus de 9°).

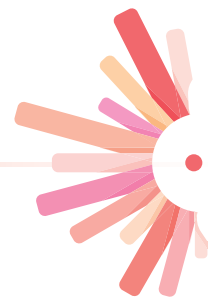
En tenant compte des objectifs de correction, de l'accessibilité des procédés en Provence ainsi que des caractéristiques de chaque technique, un traitement par osmose inverse couplée (à un contacteur membranaire ou à une distillation) apparaît comme le plus pertinent.

Impact des levures climatiques sur le TAV et l'Acidité totale



● Figure 1 Impact des levures « climatiques » sur le TAV (Titre Alcoométrique Volumique % vol.) et l'AT (Acidité Totale g H₂SO₄/L) d'un vin Rosé

(Suite en page 10)



#03 | Suite de la page 09
**L'ŒNOLOGIE FACE AU CHANGEMENT
CLIMATIQUE EN PROVENCE**

Après avoir réalisé un benchmark des produits désalcoolisés aujourd'hui disponibles sur le marché, il apparaît nécessaire de poursuivre le développement de ces solutions sur vins Rosés. Bien que des travaux réalisés au Centre du Rosé dans les années 2000 aient déjà permis d'évaluer les performances de ces techniques, il sera nécessaire de réactualiser et d'approfondir ces résultats. Aussi, différents essais permettront d'aborder cette thématique « solution physique de désalcoolisation » en faisant varier les procédés, les matières premières et les intensités de traitement.

D'une part, l'objectif est d'apporter d'autres solutions aux professionnels pour atténuer les effets du changement climatique. D'autre part, ces essais donneront la possibilité d'acquérir des connaissances permettant aux vins de Provence de profiter de cette tendance émergente que représente le marché du no/low (sans alcool ou à faible teneur en alcool).

BILAN

Qu'il s'agisse de solutions biotechnologiques ou de solutions physiques, chaque technique présentera des avantages et des inconvénients qui lui seront propres. Engager des travaux sur ces différentes thématiques permettra d'apporter des réponses objectives aux problématiques liées à la perturbation des équilibres acides/alcool.

Ces programmes permettront l'acquisition de données relatives aux performances techniques, économiques et environnementales de ces solutions. Ce n'est qu'une fois ces paramètres maîtrisés qu'il sera possible d'exploiter le plein potentiel de ces procédés dans des itinéraires techniques adaptés.



*Mini cuves de micro-vinifications
dans la cave expérimentale du Centre du Rosé.*

● En automne, ça chauffe sur les APPELS À PROJET !

Le mois d'octobre, période de fin de vendanges traditionnellement intense, a été particulièrement chargé en 2024 sur le front de la recherche de financements.

En plus des sérateurs et des pressoirs, les neurones ont chauffé pour pouvoir soumettre plusieurs programmes d'études à différents financeurs.

Ainsi, les programmes **ADAM** (Accompagnement et Démonstration de l'Adaptation Multifactorielle au changement climatique en Provence) & **EVE** (Étude et Valorisation de l'Encépagement adapté au changement climatique en Provence) ont été proposés au guichet CASDAR FranceAgriMer.



Un programme sur la *Gestion de l'eau, HYDROSÉ*, et un sur les *Optimisations œnologiques de cépages innovants sélectionnés en région Sud, OPTICÉPAGES*, ont quant à eux été déposés sur le portail du fonds européen agricole FEADER.

**L'ENSEMBLE DE CES PROJETS REPRÉSENTENT
UN MONTANT GLOBAL DE SUBVENTIONS
DE PLUS DE 400 000 €.**

Nous croisons les ceps pour que ces sujets passionnants et hautement importants pour notre vignoble provençal soient lauréats !

Véronique Festino
| accueil@centredurose.fr

● Des GROUPES DE TRAVAIL dynamiques

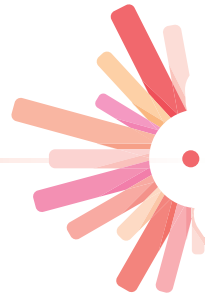
Depuis le début de l'année, les réunions statutaires s'enchaînent à un rythme soutenu : un bureau tous les mois, un conseil d'administration par trimestre et une assemblée générale par an. Ce travail de pilotage professionnel indispensable est doublé d'une dynamique de concertation scientifique et technique intense.

Une **Commission Technique** a été créée et s'est réunie deux fois au cours de l'année. Le **Conseil Scientifique**, composé de personnalités nationales, a été remanié et s'est retrouvé à Vidauban le 22 novembre. Une **Commission Œnologues** conseil a également été constituée et a tenu une première séance le 30 mai.



Enfin, trois Groupes de Travail ont été mis en place sur des sujets jugés prioritaires : la stabilité et l'élevage des vins Rosés, l'évolution de l'encépagement, la buvabilité et les styles des Rosés de Provence. Ces groupes composés de vignerons et de techniciens motivés étudient les protocoles et les résultats des ingénieurs du Centre du Rosé.

Gilles Masson
| gilles.masson@vignevin.com



● **VENDANGES ET VINIFICATIONS EN CHIFFRES au Centre du Rosé : la plus petite cave de Provence... qui fait le plus grand nombre de cuvées !**



2024 est un bon millésime pour le Centre du Rosé.

Les vendanges s'étalent sur un mois et demi, du 19 août au 2 octobre. L'équipe des permanents est mobilisée et peut compter sur l'appui de 5 stagiaires.

230 VINS EXPÉRIMENTAUX SONT ÉLABORÉS, 180 À L'ÉCHELLE 100 KG ET 50 À L'ÉCHELLE 10 KG.

35 des 230 vins expérimentaux correspondent à des prestations de service, les autres sont dédiés à des projets.

Environ 2000 échantillons sont présentés à notre laboratoire qui engendrent plus de 40 000 mesures.

50 % des vinifications portent sur le sujet des cépages, 20 % sur les techniques culturales adaptées au changement climatique et 30 % sur l'œnologie. Les essais sur la parcelle expérimentale EVA, sur la désalcoolisation et l'élevage sur lies sont renforcés.

Gilles Masson
| gilles.masson@vignevin.com

● **« PORTER HAUT LES COULEURS DU ROSÉ » Le Centre du Rosé au congrès de l'OIV à Dijon**

L'équipe du Centre du Rosé était présente en force au congrès de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV) à Dijon du 14 au 18 octobre 2024.

Le président Jean-Jacques Bréban, le directeur Gilles Masson et Nathalie Pouzalgues ont pu présenter les travaux du Centre au travers de 5 posters scientifiques réalisés avec nos partenaires.

Les 5 sujets abordés dans ces posters concernaient :

- **la couleur** (Chaire Rosé),
- **les arômes** (thèse de Charlotte RICHARD),
- **les cépages** (projet DECADE),
- **la signature minérale** (M&Wine),
- **les rosés du monde** (partenariat Mondial du Rosé).



La participation aux nombreuses conférences a permis de s'informer aussi des dernières avancées de la recherche internationale au service de la filière vin.

Des contacts et des partenariats ont pu être établis à l'occasion de cet événement exceptionnel qui célébrait le centenaire de l'Organisation internationale de la vigne et du vin.

Gilles Masson
| gilles.masson@vignevin.com

● **DECADE :
INNOVATION VARIÉTALE
dans les cahiers des charges**

L'objectif du projet DECADE est de favoriser l'adoption de variétés innovantes dans les cahiers des charges des indications géographiques.

Pour y parvenir, le projet DECADE prévoit la construction de 3 outils :

01.

Un outil d'aide à la décision

pour guider dans le choix des variétés à inscrire dans les cahiers des charges.

02.

Une œnothèque

pour le recensement des vins expérimentaux issus de nouvelles variétés vinifiées.

03.

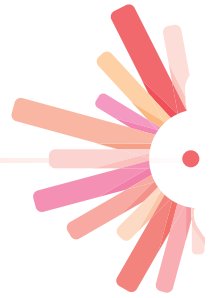
Un outil de saisie

inspiré de l'outil O'CÉSAR développé en Région Sud qui est à destination des organismes de défense et de gestion pour :

- recenser les données concernant les nouvelles variétés ;
- aider les AOP dans la gestion des conventions.

Tyfaine BOURIC
| tbouric@centredurose.fr





● MAÎTRISE ÉNERGÉTIQUE : impact de la température de consigne en fermentation

Depuis 2023, des vinifications en cuves thermostabilisées sont réalisées grâce au nouvel équipement du Centre du Rosé.

Ces cuves sont équipées de capteurs permettant d'évaluer la consommation énergétique. Ces derniers ont livré des premiers résultats avec la comparaison de deux vinifications conduites à des températures de 18 °C et 14 °C.

La diminution de la température de consigne de 4 °C a multiplié la consommation énergétique par 6 dans nos conditions expérimentales. Cette augmentation est liée au maintien d'une température plus froide pendant une durée de fermentation plus longue.

● Un procédé original de désalcoolisation : LESS ALCO

Cette campagne 2024 a permis au Centre du Rosé d'engager une collaboration avec l'entreprise W Platform.

Cette dernière travaille sur l'élaboration d'un nouveau procédé de désalcoolisation en cours de fermentation alcoolique. Le système LESS ALCO vise à corriger la teneur en alcool tout en maintenant les qualités organoleptiques du vin. Le processus permet de récupérer le CO₂ fermentaire, d'en retirer l'alcool et de le réinjecter pour qu'il continue d'emporter l'alcool en circuit fermé. Cette technique de stripping innovante est conçue pour fonctionner exclusivement avec le CO₂ produit lors de la fermentation. Afin de tester cette nouvelle technique sur du Rosé, des essais ont été réalisés au Centre du Rosé lors de ces vendanges 2024.

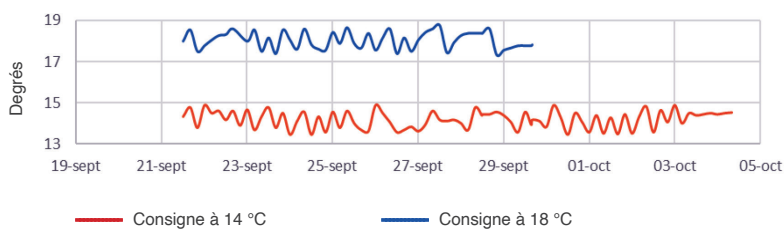
Différentes matières premières ont pu être testées et feront l'objet d'analyses et de dégustations de manière à évaluer les performances du procédé. L'entreprise W Platform travaille sur différentes solutions impliquant le CO₂. Une présentation de ces solutions aura lieu au Centre du Rosé courant 2025.

Gilles Masson
| gilles.masson@vignevin.com

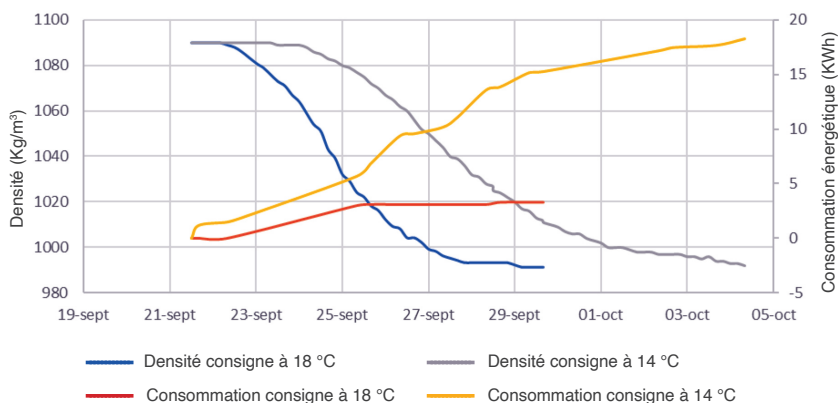
Grégori Lanza
| glanza@centredurose.fr



Températures mesurées dans les cuves



Cinétiques fermentaires et de consommation énergétique



Sans remettre en question l'utilisation du froid dans les caves, qui a constitué une grande avancée dans la maîtrise qualitative des vins Rosés, ce type de résultats doit sensibiliser à la juste utilisation des frigories sur les différents ateliers de vinification.

Auréli Camponovo
| aurelie.camponovo@vignevin.com

● La SIGNATURE MINÉRALE des vins Rosés

L'objectif principal de cette étude, en collaboration avec la start-up M&Wine, est d'analyser les profils minéraux de 1 691 échantillons de vins Rosés issus de compétitions internationales, afin d'examiner la relation entre ces éléments minéraux et l'origine géographique des vins.

L'étude démontre que ces profils minéraux, véritables empreintes digitales, permettent d'authentifier l'origine des rosés et de garantir leur traçabilité.

Grâce à des modèles d'intelligence artificielle, ces données minérales peuvent être utilisées pour identifier l'origine géographique et prédire certaines caractéristiques œnologiques des vins. Cette méthodologie permet également de mieux comprendre l'influence des terroirs sur le produit final.

Ce travail a fait l'objet d'un poster scientifique au 45^e congrès de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV) à Dijon en octobre 2024.

Aurélié Chevallier
| achevallier@centredurose.fr



● PORTRAIT MÉTIER : Stéphane Miroufe, responsable de la cave expérimentale

Au cœur du Centre de Recherche et d'Expérimentation sur le vin Rosé, cet expert a pour rôle de couvrir l'ensemble des étapes nécessaires à l'élaboration des vins Rosés expérimentaux, de la réception des vendanges et leur vinification jusqu'à la mise en bouteilles.

Chaque phase de ce processus est guidée par des programmes de recherche spécifiques, minutieusement élaborés pour approfondir notre compréhension des procédés de vinification et optimiser la qualité des vins Rosés. Stéphane a un métier qui est original puisque nos vinifications sont menées à l'échelle pilote, en petits volumes souvent voisins de 100 L. Ce cadre particulier impose des défis techniques et méthodologiques exigeants avec des ajustements permanents.

- Une précision absolue : à l'échelle pilote, chaque geste compte, car la moindre variation peut altérer le résultat final ainsi que la qualité des vins. Cela exige une rigueur exceptionnelle dans la mise en œuvre des protocoles de vinification rosé.
- Des équipements non conventionnels : les machines et les outils utilisés sont des prototypes, souvent développés spécifiquement pour les besoins expérimentaux du Centre : du pressoir en passant par la cuverie thermorégulée jusqu'à la filtration et la chaîne de mise en bouteilles. Leur manipulation demande une expertise technique et une grande capacité d'adaptation.

Après les vinifications et en collaboration avec l'équipe scientifique, Stéphane participe à l'élaboration des protocoles expérimentaux adaptés à chaque objectif d'étude : qu'il s'agisse de développer un nouvel outil de vinification, d'optimiser la couleur et les arômes ou d'affiner la structure des vins par exemple... Sa mission principale est de trouver le juste équilibre entre les savoir-faire séculaires de la filière et l'innovation technique en expérimentant de nouveaux procédés.

CHAQUE MILLÉSIME EST UNE OPPORTUNITÉ D'ÉLARGIR LA CONNAISSANCE SUR LE VIN ROSÉ.

Grâce à ces recherches, nous contribuons à enrichir la connaissance sur les vins Rosés : d'une part, en apportant aux professionnels des études qui, à leur tour, leur permettront d'offrir aux consommateurs des produits d'une qualité toujours plus élevée et, d'autre part, en dévoilant les multiples facettes de ce vin emblématique.

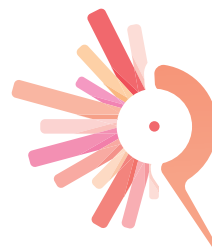
Stéphane Miroufe
| stephane.miroufe@vignevin.com





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