

Rosé & Recherche

Les nouvelles du Centre du Rosé





La période de pandémie mondiale que nous venons de connaître, n'a pas altéré notre immense détermination à œuvrer pour le vin Rosé de Provence, dont l'expertise et la qualité doivent continuer à faire de lui le leader mondial dans cette couleur.

Nous nous sommes adaptés : plus de réunions, ni de dégustation, ni de conférences les uns avec les autres... mais le fil de nos études et recherches scientifiques a été maintenu et sublimé grâce aux visio conférences, aux webinaires, au télétravail et à de nombreux appels pour échanger encore et toujours avec vous.

Un seul objectif nous a animé : hisser encore plus haut notre exigence pour la filière vins de Provence.

Il en résulte un programme de recherche enrichi et diversifié qui s'est modifié à vitesse grand V du cep à la bouteille, notamment pour aider techniquement la vigne à moins subir les épisodes de gel répétés, comme ce Printemps.

Au fil des pages qui suivent, vous pourrez concrètement connaître où en sont les études sur les cépages ou sur l'expression aromatique du Rosé et vivre avec nous, notre actualité qui est d'abord la vôtre !

Le Centre du Rosé a le goût de la recherche au cœur.

Nous sommes à votre écoute.

Bernard Angelras

Président du Centre du Rosé



Désormais, l'ensemble des programmes d'innovation variétale sont dirigés vers la transition écologique et l'adaptation au changement climatique. La répétition des épisodes de gel de printemps nous oriente vers des variétés à débourrement tardif. Ces cépages sélectionnés devront également respectés la qualité et la typicité des vins régionaux.

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, Green Bee Event

RÉDACTION :

Sylvie Boczkowski, Matthias Bougreau, Aurélie Camponovo, Aurélie Chevallier, Constance Cuntly, Véronique Festino, 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 | Les résumés*

RÉSUMÉ #01

LA (R)ÉVOLUTION DES CÉPAGES ?

Nathalie Pouzalgues, Constance Cunty

06 | RÉSUMÉ #02

LES DEUX NOUVEAUX CÉPAGES DE L'APPELLATION CÔTES DE PROVENCE : ROUSSELI ET CALADOC

Juliet Girard, Nicolas Garcia, Constance Cunty, Nathalie Pouzalgues

08 | RÉSUMÉ #03

DEUX LEVIERS TECHNIQUES POUR L'EXPRESSION AROMATIQUE DES VINS ROSÉS

Matthias Bougreau, Nathalie Pouzalgues

10 | RÉSUMÉ #04

LES VINS ROSÉS CHANGENT-ILS ?

Gilles Masson, Nathalie Pouzalgues, Aurélie Chevallier

12 | Les news

LES NOUVELLES DU CENTRE DU ROSÉ

12 | OBSERVATOIRE DES CÉPAGES EN RÉGION SUD :

adaptation au changement climatique et résistances aux principales maladies de la vigne (O'CÉSAR)

Aurélie Camponovo

12 | Adaptation au CHANGEMENT CLIMATIQUE en viticulture méditerranéenne

Constance Cunty

13 | Le NOUVEAU NUANCIER des vins rosés

Stéphane Miroufe, Aurélie Chevallier

13 | La Provence se regroupe autour des VINS ROSÉS SANS SULFITES

Matthias Bougreau

13 | CASDAR PigRosé : un projet haut en couleur

Cécile Leborgne

14 | NOTRE NUANCIER fait sa déco

Aurélie Chevallier, Stéphane Miroufe

15 | Ensemble CONTRE LA COVID-19 !

Clémence Salou

15 | Transports et RSE

Véronique Festino, Aurélie Camponovo

15 | Les RÉSEAUX SOCIAUX : mieux partager les nouvelles en temps réel

Véronique Festino



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



#01 | LA (R)ÉVOLUTION DES CÉPAGES ?

Dans ce premier article qui annonce « une série cépages », Le Centre du Rosé et ses partenaires² proposent de recenser les différentes initiatives prises en matière de cépages dans la région provençale afin de bien comprendre où nous en sommes aujourd'hui.

● Nathalie Pouzalgues et Constance Cuntly

À l'heure actuelle, dans le monde, en Europe, en France et en Provence, nous vivons une véritable évolution en matière de cépages qui s'apparente à une Révolution tellement la dynamique insufflée par les acteurs professionnels de la filière viti-vinicole s'accélère !

En effet, la réduction des produits phytosanitaires, l'adaptation au changement climatique ainsi que le maintien de la qualité et de la typicité des vins de Provence aux goûts des consommateurs représentent des enjeux majeurs pour les vignerons de cette région. Face à l'urgence de réponses à ces défis, l'une des voies élégante, efficace, durable consiste

à bien choisir ces cépages. Cet article propose de recenser les différentes initiatives prises en matière de cépages dans la région provençale et de suivre les différents stades d'évolution de l'encépagement.

Les cépages ou variétés¹ cités et classés dans cet article présentent un intérêt immédiat ou futur. Leurs études menées ou en cours permettent d'initier depuis 2003, par le centre du Rosé et ses partenaires², la constitution d'une banque de données analytiques et organoleptiques unique afin d'objectiver les propriétés œnologiques de chaque cépage vinifié de façon standardisé au Centre du Rosé.

LES CÉPAGES INTÉGRÉS OU EN COURS D'INTRODUCTION DANS DES CAHIERS DES CHARGES IGP ET AOP DE LA RÉGION PROVENÇALE ① (Figure 1)

- 1 cépage autochtone (*Vitis vinifera*) ① :

Rousseli Rs

Faisant suite à plusieurs années de prospection de la chambre d'agriculture du Var et de 5 ans d'expérimentation réalisés par le Centre du Rosé, le cépage Rousseli Rs (synonyme Roussanne Rs du Var ou Rosé du Var Rs) est en cours d'introduction dans le **cahier des charges de l'appellation Côtes de Provence** au titre de cépage accessoire. La multiplication des plants de ce cépage est en cours et ces derniers seront disponibles en pépinière en 2023 et pour les vignerons en 2025-2026 (pour en savoir plus page 6 de ce numéro).

- 1 cépage métis (*Vitis vinifera* x *Vitis vinifera*) ① :

Caladoc N

Ce cépage issu d'un croisement de deux *Vitis vinifera* Grenache N x Cot N, obtenu par l'INRA dans les années 1960, est intégré au cahier des charges des Coteaux d'Aix-en-Provence

depuis 2019 **au titre de cépage accessoire** et se trouve en cours d'introduction dans celui des Côtes de Provence au même titre. Il peut être planté dès la campagne 2021-2022 (pour en savoir plus page 7 de ce numéro).

- 10 variétés « résistantes » aux maladies cryptogamiques (*Vitis vinifera* x autre variété que *Vitis vinifera*) ① :

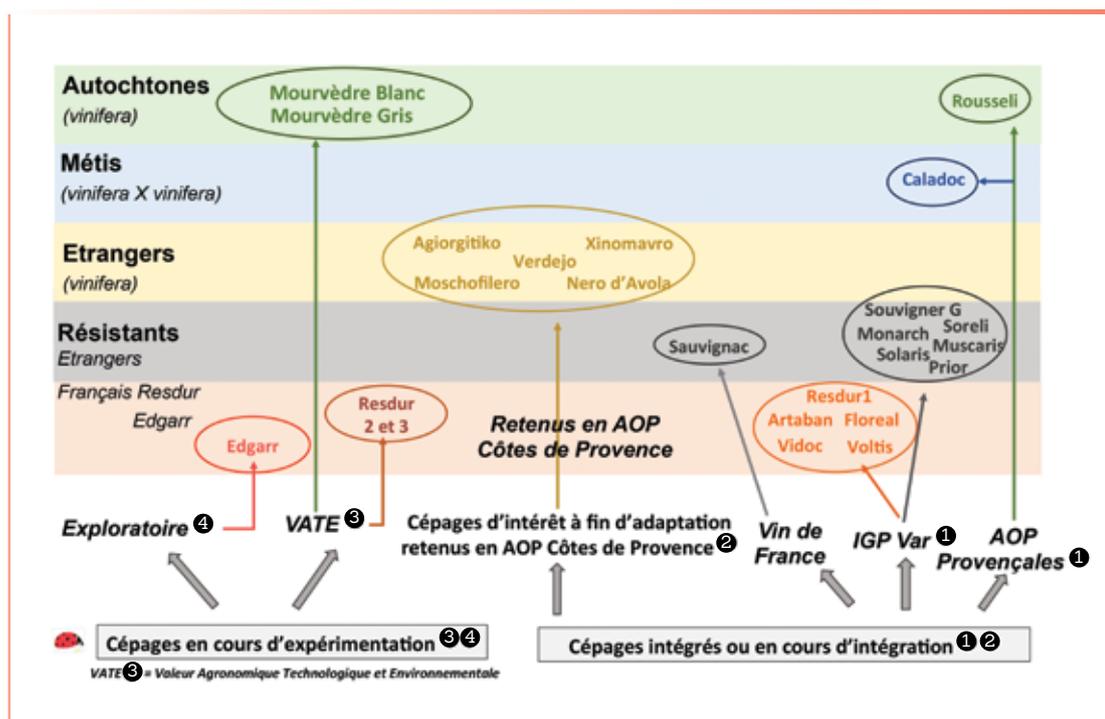
6 variétés d'origines étrangères : **Monarch N, Muscaris B, Prior N, Solaris B, Soreli B, Souvignier Gris** et 4 variétés d'origines françaises polygéniques possédant 2 gènes de résistances à l'oïdium et au mildiou dites à résistance durable de génération 1 (Resdur1) : **Artaban N, Floreal B, Vidoc N, Voltis B** ont été retenus dans le cahier des charges de l'organisme de gestion des Vins à Indication Géographique de Provenance du Var.

Elles peuvent être plantées dès à présent en IGP Var.

LES CÉPAGES D'INTÉRÊT À FIN D'ADAPTATION EN AOP CÔTES DE PROVENCE ② (Figure 1)

- 5 cépages *Vitis vinifera* d'origines étrangères ont été retenus par l'AOP Côtes De Provence dont 3 grecs : **Agiorgitiko N, Moschofilero Rs, Xinomavro N**, un italien, le **Calabrese N** (ou Néro d'Avola N) et un espagnol, le **Verdero B**. Ils ont été sélectionnés pour leur tolérance à la sécheresse

et leurs propriétés œnologiques intéressantes. Ils peuvent être plantés dans cette AOP **à titre expérimental** pour les 10 prochaines années, suivis ou non d'une inscription définitive.



● **Figure 1**
Schéma récapitulatif de l'évolution actuelle des cépages en Provence jusqu'à l'intégration récente dans des cahiers des charges AOP ou IGP de la création variétale.

LES CÉPAGES OU VARIÉTÉS EN COURS D'EXPÉRIMENTATION AU STADE VATE³ (Figure 1)

- 2 cépages autochtones (*Vitis viniifera*) suivis par la chambre d'agriculture du Var sur 3 parcelles en terroir provençal et vinifiés par le Centre du Rosé depuis 2018 : **Mourvèdre Blanc et Mourvèdre Gris**.

- 8 variétés à résistance durable d'origine française issues du programme national INRAE-IFV de deuxième génération (**Resdur2**) arrivent en fin d'expérimentation VATE³ à la chambre d'agriculture du Gard. **2 à 3 d'entre elles, les plus prometteuses** au niveau agronomique et organoleptique seront présentées au Comité Technique Permanent de la Sélection (CTPS) en décembre 2021 pour être ensuite multipliées en 2022 et déployées dans les différentes régions françaises les années suivantes. Les

Resdur2 possèdent 2 gènes de résistances à l'oïdium et au mildiou et 1 facteur de résistance au blackrot.

- **12 variétés à résistance durable d'origine française** issues du programme national INRAE-IFV de troisième génération (**Resdur3**) arrivent en production en 2022 à la chambre d'agriculture du Vaucluse et seront vinifiées en Rosé à Vidauban pendant 3 ans pour évaluer leurs aptitudes œnologiques tandis que la chambre d'agriculture du Vaucluse suivra leurs aptitudes agronomiques.

Ces dernières présentent 3 gènes de résistances à l'oïdium et au mildiou, offrent le facteur de résistance au blackrot et une diversité d'époques de maturité.

LES CÉPAGES EN COURS D'EXPÉRIMENTATION AU STADE 2 OU STADE EXPLORATOIRE (Figure 1)

127 variétés¹ candidates à résistance durable d'origines françaises issues du programme régional dont les parents Cinsaut N ou Rolle B sont croisés avec des variétés à résistance durables, ont été plantées en Provence ce printemps. Elles seront observées pendant 3 ans afin d'en retenir une

vingtaine pour être plantées en parcelle VATE. À la suite de ce suivi agronomique et œnologique, la liste sera réduite à 2 ou 3 variétés qui, nous l'espérons, seront les futurs Cinsaut et Rolle résistant aux maladies, supportant la sécheresse et pourquoi pas les gels de printemps...

(1) Les cépages sont nommés variétés lorsque ces derniers ne sont pas issus à 100 % du « genre et de l'espèce » *Vitis viniifera*.

(2) Les partenaires du Centre du Rosé dans l'étude sur les cépages regroupent l'Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV), les chambres d'agriculture du Var, des Bouches du Rhône, du Vaucluse, les Organismes De Gestion provençales dont le Syndicat des Vignerons du Var, le Syndicat des Vins Côtes de Provence, des Côteaux Varois en Provence et des Côteaux d'Aix-en-Provence ainsi que le syndicat des pépiniéristes.

(3) Le stade VATE qui signifie Valeur Agronomique, Technologique et Environnementale est l'étape ultime d'expérimentation d'un cépage avant l'introduction définitive de celui-ci dans le catalogue français. Cette dernière étape est très stricte et répond à des règles précises comme l'obligation de planter les cépages sur 2 parcelles aux conditions pédoclimatiques complémentaires et de réaliser le suivi sur une période de 5 récoltes





CONCLUSION ET PERSPECTIVES

Ce foisonnement de résultats sur les cépages obtenus depuis la vigne jusqu'à la bouteille grâce à l'effort de tous les partenaires² provençaux sera canalisé dans un lieu unique, **une banque de données numérique de cépages innovants,**

nommée : observatoires des cépages en région sud (acronyme O'CÉSAR).

Cette « bible numérique de cépages » sera mise à disposition de l'ensemble des acteurs de la filière provençale.

#02 | LES DEUX NOUVEAUX CÉPAGES DE L'APPELLATION CÔTES DE PROVENCE : ROUSSELI ET CALADOC

Au travers de 5 années d'étude menées par les Côtes de Provence et ses partenaires, le Centre du Rosé et la chambre d'agriculture du Var, les cépages Caladoc et Rousseli sont en passe d'être intégrés dans le cahier des charges de cette appellation pour répondre à 3 enjeux majeurs, le changement climatique, la réduction des intrants et la préservation de la biodiversité de l'encépagement et de la typicité.

● Juliet Girard, Nicolas Garcia, Constance Cunty et Nathalie Pouzalgues

Actuellement, les enjeux liés au changement climatique et à la réduction des intrants imposent aux vignerons de s'interroger sur leur encépagement.

Sur demande du président de l'appellation Côtes de Provence, Eric Pastorino, un projet d'intégration de deux nouveaux cépages Rousseli Rs et Caladoc N dans le cahier des charges de l'appellation a vu le jour en 2016, après approbation du protocole d'étude par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO). Le projet, qui arrive à terme, aura duré 5 ans.

Ainsi, l'introduction de ces deux cépages dans le cahier des charges des Côtes de Provence a pour objectif de **valoriser un territoire, de limiter l'érosion de la diversité de l'encépagement et d'exploiter les potentialités viticoles et œnologiques** de ces cépages en complément

de ceux actuels. De plus, leur choix repose aussi sur de nombreuses années de recherche du Centre du Rosé et de la Chambre d'Agriculture du Var.

8 parcelles d'études ont constitué le dispositif dont 4 parcelles de Rousseli Rs et 4 de Caladoc N, chacune disposant d'une parcelle de Grenache témoin attenante.

L'analyse des données montre que ces deux cépages sont adaptés à la production des Côtes de Provence et répondent bien aux problématiques actuelles.

Les vignerons des Côtes de Provence devraient pouvoir revendiquer les premières récoltes de Caladoc N et de Rousseli Rs, après validation du dossier par l'INAO, pour le **millésime 2022**, en tant que **cépages secondaires, dans la limite de 10 % de l'encépagement et les règles classiques d'assemblages.**

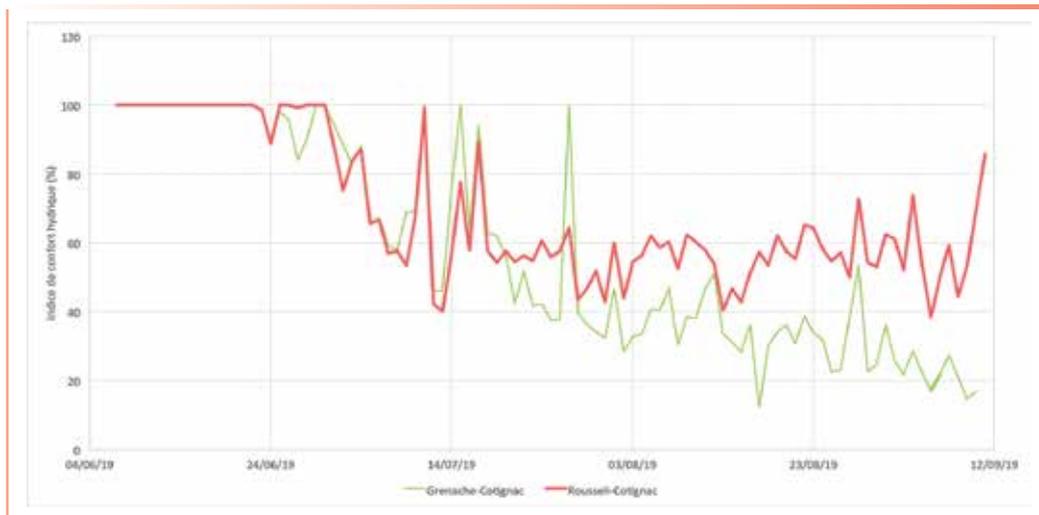
LE ROUSSELI RS, CÉPAGE VITIS VINIFERA PROVENÇAL PAR EXCELLENCE

● Ses aptitudes viticoles

Le Rousseli Rs (ex Rosé du Var), originaire de Provence, présente une phénologie plus tardive que le Grenache, avec une durée floraison-véraison plus longue que ce dernier. Il présente une bonne résistance au mildiou et à l'oïdium et une tolérance à la sécheresse. La *Figure 1* montre que le Rousseli Rs a un indice de confort hydrique supérieur au

Grenache N tout au long de la saison. Bien que les données indiquent que le Rousseli Rs transpire plus, il semble moins impacté par le stress hydrique que le Grenache N.

Il peut parfois être sensible à la pourriture grise mais semble peu atteint par les maladies du bois. Il est fertile, productif et parfois millerandé. Un seul clone est agréé, il s'agit du 1264.



• **Figure 1**
Indice de confort hydrique obtenu par mesure de capteurs de flux de sève sur le Grenache et le Rousseli sur la parcelle de Cotignac, année 2019

• **Ses aptitudes œnologiques**

Il présente des degrés alcooliques et des acidités faibles, une couleur très claire, des arômes légers sur les fruits jaunes et les confiseries.

En synthèse, le Rousseli Rs est un cépage autochtone rustique, productif, de couleur pâle avec un faible potentiel alcoolique adapté à l'élaboration de vins Rosés Côtes de Provence. Il complète en assemblage la palette de cépages actuels de cette appellation.

LE CALADOC N, CROISEMENT DE 2 VITIS VINIFERA, GRENACHE N X COT N

• **Ses caractéristiques agronomiques**

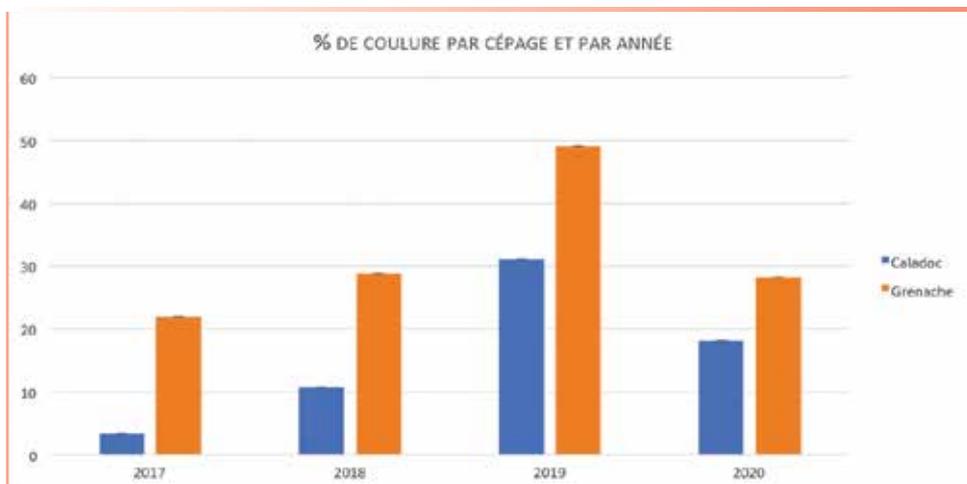
Le Caladoc N, descendant du Grenache N, a acquis des caractéristiques similaires à son parent. D'une phénologie et d'une fertilité identique, il est en revanche peu sensible à la coulure (**Figure 2**).

Il ne craint pas plus le mildiou, et semble être très peu sensible aux maladies du bois. C'est un producteur régulier, légèrement plus tolérant à la sécheresse que le Grenache. Le seul clone agréé est le 724.

• **Ses caractéristiques œnologiques**

En vinification en Rosé, il possède un indice de polyphénols totaux légèrement inférieur à celui du Grenache. Il apporte une pointe d'acidité et de la rondeur en assemblage. Elaboré en rouge, il offre des arômes de fruits rouges et noirs et de la sucrosité. En assemblage il est préféré au témoin.

En résumé, le Caladoc N est un cépage productif et polyvalent ; il possède acidité, couleur soutenue et tanins légers qui en font un très bon candidat à l'élaboration de vins rosés et rouges de qualité. Il préserve la typicité des vins rosés et rouges des Côtes de Provence.



• **Figure 2**
Pourcentage moyen de coulure par année de 2017 à 2020 des cépages Grenache témoin et Caladoc en AOP Côtes de Provence.



#03 | DEUX LEVIERS TECHNIQUES POUR L'EXPRESSION AROMATIQUE DES VINS ROSÉS

Une meilleure connaissance de la chimie aromatique permet de quantifier l'impact d'étapes de vinification répandues dans la région : la vendange de nuit et la stabulation à froid.

● Matthias Bougreau et Nathalie Pouzalgues

IMPORTANCE DES ARÔMES THIOLS DANS LA TYPICITÉ DES ROSÉS DE PROVENCE

Les composés aromatiques marqueurs du caractère fruité sont bien connus. Ainsi, les thiols variétaux, principalement le 3-sulfanylhexan-1-ol (3SH) et l'acétate de 3SH, contribuent particulièrement à l'expression aromatique des vins Rosés de Provence*. Ces thiols proviennent de différents précurseurs

contenus dans le raisin et se révèlent dans les vins par des notes d'agrumes et de fruits tropicaux appréciées du consommateur. Les mécanismes de transformation des précurseurs inodores en arômes «thiol» sont complexes et le taux de conversion est variable et souvent faible.

PRATIQUES ŒNOLOGIQUES ET LEURS EFFETS SUR LA COMPOSANTE AROMATIQUE THIOL

Les techniques de vinification des vins rosés de Provence évoluent pour maximiser la typicité des produits. Entre autres, deux pratiques sont répandues dans la région : la vendange de nuit et la stabulation à froid. La vendange de nuit a depuis longtemps été admise comme nécessaire pour favoriser les températures fraîches et donc une extraction

douce, principalement de la couleur. La stabulation à froid quant à elle favorise une meilleure expression aromatique fruitée. L'impact de ces techniques sur le taux de précurseurs et l'expression aromatique thiol doit permettre de mieux maîtriser un ensemble de pratiques pouvant par synergie ou antagonisme favoriser cette typicité.

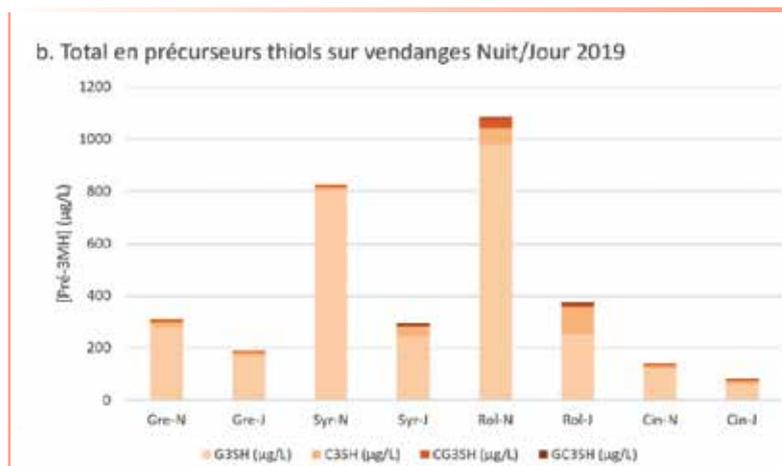
INCIDENCE DE L'HEURE DE VENDANGE

Des mesures répétées sur différents cépages et différents millésimes nous permettent de confirmer l'intérêt d'une vendange de nuit pour maximiser la concentration en précurseurs du 3SH dans les baies de raisins (Figure 1). En effet, le suivi sur 24h sur Grenache et Syrah révèle un rythme circadien des concentrations en précurseurs, avec un maximum nocturne et un minimum diurne. Des mesures

effectuées sur des parcelles de Grenache, Syrah, Rolle et Cinsault vendangées de nuit et de jour confirment ces résultats. En plus de l'effet bénéfique sur la diffusion de la couleur, favoriser une vendange de nuit peut donc permettre de bénéficier d'une matière première à fort potentiel aromatique thiol, un phénomène potentiellement dû aux rayonnements UV et aux différences de températures.



● **Figure 1a**
Évolution des précurseurs thiols au cours d'une journée. a. Les concentrations en précurseurs glutathion (G3SH) et cystéine (C3SH) mesurées sur 24h en 2017 sur Syrah et 2018 sur Grenache montrent un rythme d'évolution circadien.

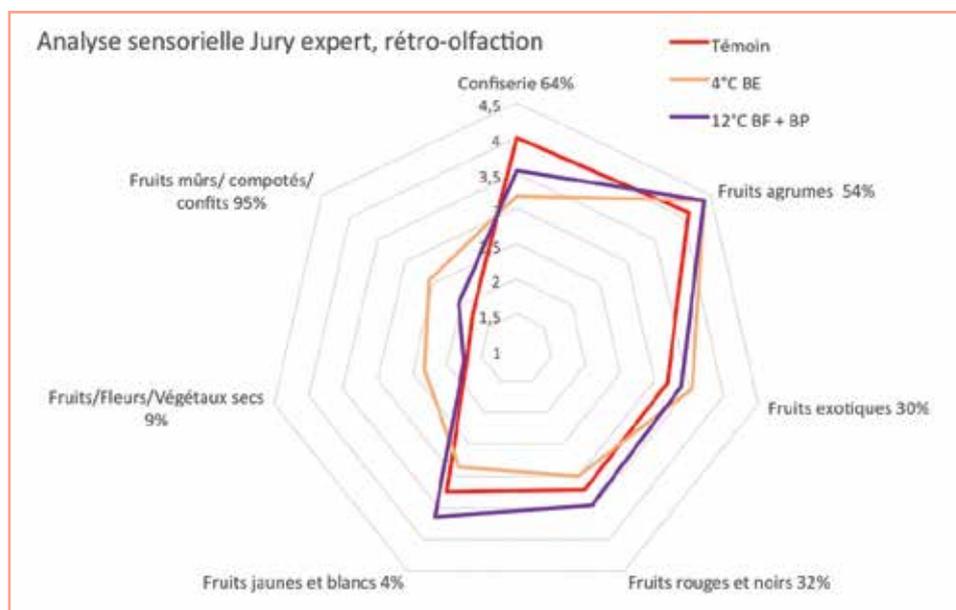


• **Figure 1b**
En 2019, les concentrations en précurseurs thiols totaux évaluées sur 4 cépages (Gre – Grenache ; Syr – Syrah ; Rol – Rolle ; Cin – Cinsault) sur des parcelles vendangées de nuit (-N) puis de jour (-J) confirment ces observations.

STABULATION À FROID : DES ENJEUX ORGANOLEPTIQUES MAIS AUSSI ÉCOLOGIQUES ET ÉCONOMIQUES

La qualité de la stabulation dépend de deux facteurs : la température et la qualité des bourbes. Nos essais comparant bourbes entières et bourbes fines montrent un net intérêt de la stabulation sur bourbes fines, apportant une meilleure harmonie aux vins fins, quand la présence de bourbes grossières entraîne des notes de réduction dépréciatives. La stabulation à 4°C est admise et répandue mais présente

un désavantage énergétique. Nous l'avons donc comparé à une stabulation à 12°C. Au-delà du risque microbologique et l'usage de bio-protection à 12°C, les premiers résultats organoleptiques sont encourageants (Figure 2). À 12°C, la stabulation sur bourbes fines présente également des taux de conversions de précurseurs thiols supérieurs.



• **Figure 2**
Analyse sensorielle en rétro-olfaction par un jury expert. Comparaison du Témoin en clarification directe (Rouge), de la stabulation 8 jours à 4°C sur bourbes entières (Orange) et de la stabulation 8 jours à 12°C sur bourbes fines avec bio-protection (violet). La stabulation à 4°C BE exacerbe les notes d'agrumes, fruits exotiques et végétales au détriment des notes de fruits jaunes/blancs, rouge/noirs et confiserie. En contrepartie, la stabulation à 12°C BF, en plus d'exacerber les notes d'agrumes et fruits exotiques, augmente les notes de fruits rouges et jaunes, diminue les notes végétales et restaure des notes de confiserie.

*Pouzalgues N., Dagan L., Guérin Schneider R., Masson G., 2012. Dernières recherches sur les arômes des Vins Rosés. Impact de quelques composés clés sur la perception aromatique d'un vin Rosé de Provence. Rosé.com n°18 : 9-12.



#04 | LES VINS ROSÉS CHANGENT-ILS ?

Même si la diversité des Rosés produits de par le monde reste grande, la tendance du vin clair, sec et parfumé se confirme. Grâce à son partenariat avec le « Mondial du Rosé® », le Centre du Rosé observe depuis près de 15 ans l'évolution des styles de vins en France et dans le Monde.

● Gilles Masson, Nathalie Pouzalgues et Aurélie Chevallier

UNE BANQUE DE DONNÉES UNIQUE AU MONDE

L'Union des Œnologues de France met aimablement à disposition du Centre du Rosé chaque année depuis 2004, une collection de vins Rosés français et étrangers. Les analyses de ces échantillons alimentent une base de données qui s'enrichit d'année en année.

Ces informations scientifiques et techniques sont complémentaires des informations économiques de production et de consommation de l'Observatoire Mondial du Rosé, géré par le Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence et France Agrimer.

Pour exemple, en 2019, plus de 1300 vins Rosés provenant de 27 pays ont été étudiés. 84,3 % sont issus du millésime 2018 et 8,5 % sont « non millésimés ».

La part de vins effervescents représente 11,9 % mais les résultats synthétisés ci-dessous portent uniquement sur les vins tranquilles. Le nombre d'échantillons est différent pour chaque pays et la France représente la moitié de l'effectif global. Cela rend délicat le traitement statistique des données mais permet, au regard du grand nombre de vins, des conclusions solides.



ALCOOL ET ACIDITÉ STABLES, SUCRES ET COULEUR EN BAISSÉ

Le degré d'alcool varie peu depuis 15 ans et la moyenne mondiale se situe aujourd'hui à 12,7 % vol. L'acidité est également stable d'année en année et montre une grande maîtrise du vigneron du Rosé qui, malgré les conditions météo différentes de chaque millésime, réussit à garantir une bonne régularité de sa production.

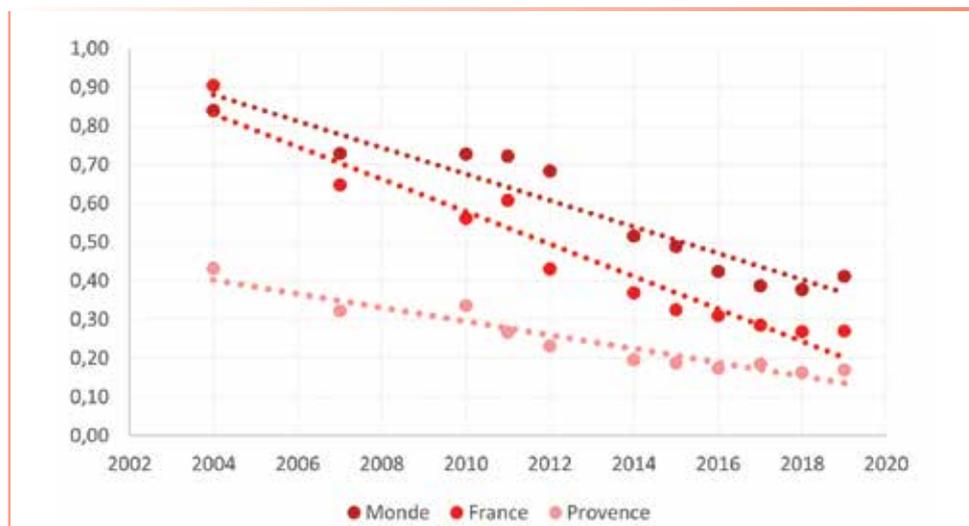
Pour cela, il a recours de façon très majoritaire au blocage de la fermentation malolactique, à l'addition d'acide tartrique et accessoirement d'autres acides.

Ce rapport alcool / acide, qui représente la colonne vertébrale du vin, est globalement stable dans les Rosés du Monde au cours des deux dernières décennies.

Les teneurs en sulfites sont également évaluées par la mesure du SO_2 total. Les valeurs enregistrées sont constantes depuis 2009 et relativement basses : la moyenne, toutes années et origines confondues, est de 93 mg/l.

Même s'il existe de fortes disparités d'une région à l'autre, la teneur en sucres a tendance à légèrement diminuer, les Rosés secs devenant plus secs encore et les vins « tendres » un peu moins sucrés.

Pourtant, la « gourmandise » des Rosés n'est pas altérée par cette baisse de douceur car elle est largement compensée par les arômes fruités qui se sont développés et qui apportent une « sucrosité sans sucres ».

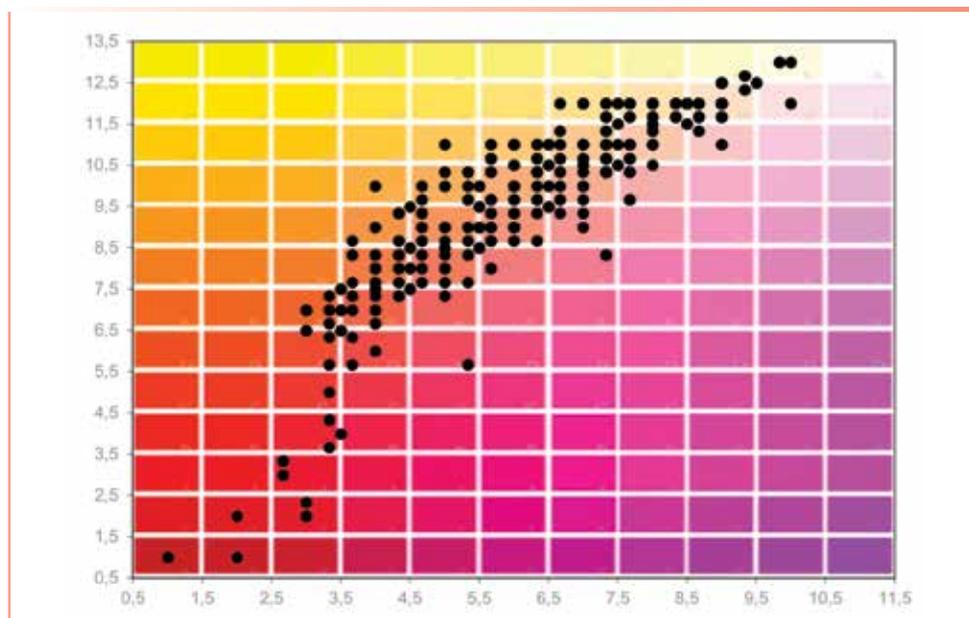


● *Figure 1*
Évolution de l'intensité colorante des vins Rosés du monde, de France et de Provence au cours des 15 dernières années.

La couleur des vins Rosés, mesurée par leur intensité colorante, a quasiment été divisée par 3 en 15 ans dans l'ensemble des régions et pays étudiés comme en témoigne la *Figure 1*. Le style Provence, sa couleur pâle et son succès auprès des consommateurs semble avoir « fait école » et les vinificateurs se sont appliqués à maîtriser la couleur de leurs vins. Pour la première fois en 2019, cette baisse marque une pause. Ces valeurs seront observées attentivement à la

reprise des analyses en 2021 après une année d'interruption liée à la crise sanitaire Covid.

Pour la couleur comme pour les autres paramètres, il paraît souhaitable que la grande richesse des vins Rosés représentés dans le monde perdure. Les notions d'identité et de typicité sont sans doute les gages d'un avenir réussi pour poursuivre la « belle aventure du vin Rosé » (*Figure 2*).



● *Figure 2*
Représentation sous forme de points des échantillons sur le nuancier de couleur des vins rosés en 2019.



● **OBSERVATOIRE DES CÉPAGES EN RÉGION SUD : Adaptation au changement climatique et Résistances aux principales maladies de la vigne (O'CÉSAR)**



O'César a démarré en début 2021, pour **informer en temps réel les vignerons sur les performances des variétés résistantes et climatiques** plantées en Provence sur les parcelles de production. En arrière-plan : **une base de données alimentée par les techniciens, couplée à une plateforme de communication.**

Le projet, animé par le Centre du Rosé, est mené en partenariat avec l'IFV, les Chambres d'Agriculture du Var, des Bouches du Rhône et du Vaucluse ainsi que les Syndicats des Côtes de Provence et des Vignerons du Var.

Il est financé à 80% par le Fonds Européen Agricole de Développement Rural.

Aurélie Camponovo
| aurelie.camponovo@vignevin.com

● **Adaptation au CHANGEMENT CLIMATIQUE en viticulture méditerranéenne**

Face à l'élévation des températures, à une baisse drastique des précipitations en été et à une augmentation du nombre de phénomènes climatiques extrêmes, l'Institut Français de la Vigne et du Vin, le Centre du Rosé, les Chambres d'Agriculture du Var et du Vaucluse et le GRAB, mènent depuis 2020 un projet pour trouver des alternatives à long terme à l'irrigation et étudier les pratiques culturales innovantes pour répondre aux enjeux du changement climatique.

Comment ?

- Moduler la charge en raisin
- Réduire la pression climatique via différents ombrages de la végétation (filets, arbres, vigne elle-même)
- Étudier l'impact de la brumisation.

Ce programme est co-financé par la Région Sud et l'Agence de l'Eau et dure jusqu'en 2023.

Constance Cunty
| constance.cunty@vignevin.com





● Le NOUVEAU NUANCIER des Vins Rosés

L'observation de la couleur tient ainsi une place fondamentale dans la dégustation des vins rosés tant leur gamme de couleurs est variée.

Il y a 15 ans, un premier nuancier référençant 9 couleurs a vu le jour. Fin 2019, le Centre du a peaufiné son nuancier en créant de nouvelles couleurs plus adaptées.

Ce nouveau « Coffret nuanciers » des vins Rosés de Provence 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.

Ce coffret peut contenir jusqu'à 4 des 13 principales nuances, le choix des 4 couleurs se faisant par l'utilisateur. La magnétisation des coffrets permet une mise en scène des différentes nuances de rosés grâce à la mobilité des boîtes entre elles.

Stéphane Miroufe | stephane.miroufe@vignevin.com
Aurélien Chevallier | achevallier@centredurose.fr

● La Provence se regroupe autour des VINS ROSÉS SANS SULFITES

L'institut Français de la Vigne et du Vin a lancé cette année un programme National pluriannuel « Vins sans Sulfites » financé par France AgriMer.

Forte de son savoir et ses traditions, la Provence se voit confier la tâche de la vinification sans sulfites des vins rosés. Un groupe de travail comprenant des vigneron, œnologues et chercheurs de la région est créé pour y réfléchir. Il se réunira pour partager expériences, désirs et inquiétudes, et forger des itinéraires de vinifications sans sulfites permettant aux vins rosés de Provence de garder leurs atouts majeurs : une somptueuse couleur claire et une fraîcheur aromatique fruitée intense.

Matthias Bougreau
| matthias.bougreau@vignevin.com

● CASDAR PigRosé : un projet haut en couleur

La couleur est l'élément phare du positionnement marketing des vins rosés. Le projet PigRosé vise à comprendre les mécanismes responsables de l'évolution de la couleur lors de la vinification et de la conservation.

Cécile Leborgne, doctorante du Centre du Rosé, travaille sur la couleur des vins rosés à l'UMR SPO (INRAE, Univ Montpellier, Institut Agro, Montpellier).

Le traitement des données acquises sur 270 rosés du monde a révélé une grande diversité de couleurs liée à des compositions en pigments différentes.

Ces résultats seront présentés par Cécile, lors de « l'International Conference on Polyphenols 2021 » (ICP 2021) qui se déroulera en visioconférence du 13 au 15 Juillet 2021.

Cécile Leborgne
| cecile.leborgne@vignevin.com



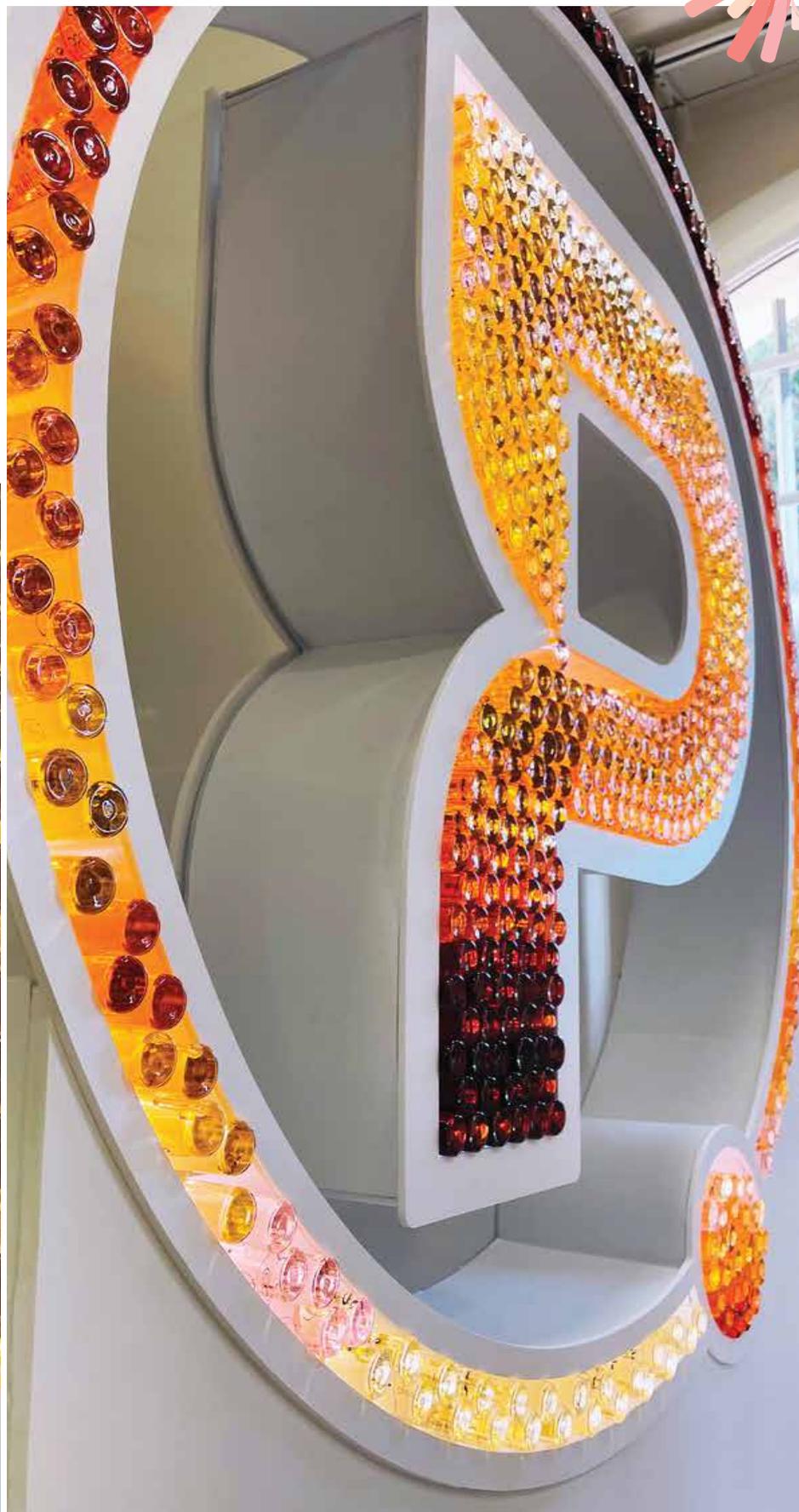
● NOTRE NUANCIER fait sa déco

Le Centre du Rosé a composé un nuancier avec 1200 tubes recyclés qui ont été récupérés d'événementiels du CIVP, pour habiller une structure en forme de P. Cette structure est exposée dans le hall de l'interprofession.

Création en partenariat avec Green Bee Event Upcycling / Cannes

Aurélie Chevallier
| achevallier@centredurose.fr

Stéphane Miroufe
| stephane.miroufe@vignevin.com



● Ensemble CONTRE LA COVID-19 !

Le Centre du Rosé maintient son activité d'évaluation sensorielle des vins Rosés en garantissant la sécurité de tous.

Des conditions spécifiques de dégustation ont été mises en œuvre avec des précautions supplémentaires, en conformité avec les recommandations et exigences réglementaires.

Les dégustations des juges Experts et Professionnels ont lieu en petits groupes à deux créneaux horaires afin de garantir une distance de plus de 2 mètres autour de chaque dégustateur.

La salle est aérée et les cabines et tablettes de dégustation, nettoyées et désinfectées après chaque utilisation.

L'animateur est équipé d'un masque et se tient à distance sauf pour apporter les vins aux dégustateurs.

Les séances de dégustation de Jury Expert ont lieu les jeudis et celles du Jury Professionnel, les mardis jusqu'à juillet 2021.

Clémence Salou
| csalou@centredurose.fr



Expériences analytiques autour du fruit par le Jury expert.

● Transports et RSE

Dans le cadre de sa démarche RSE, le Centre du Rosé a entrepris de comptabiliser les kilomètres parcourus par l'ensemble de ses agents, lors de leurs déplacements personnels et professionnels, en prenant en compte leurs différents modes de transports.

Pour être plus respectueux de l'environnement, nous souhaitons faire l'analyse de notre empreinte carbone afin de mettre en place des protocoles internes qui ont pour objectif la réduction de nos émissions de gaz à effet de serre.

Véronique Festino
| accueil@centredurose.fr

Aurélié Camponovo
| aurelie.camponovo@vignevin.com

● Les RÉSEAUX SOCIAUX : mieux partager les nouvelles en temps réel

Le groupe, constitué en interne, chargé des réseaux sociaux s'emploie régulièrement à vous faire part des actualités du Centre du Rosé : visites terrain, formations, dégustations, essais...

Vous êtes de plus en plus nombreux à vous abonner et à suivre et à partager la vie du Centre. Merci à tous pour votre fidélité !

Véronique Festino | accueil@centredurose.fr

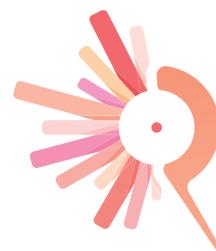
Retrouvez-nous sur :





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