



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

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

● Constance Cuntzy

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

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

MÉTHODOLOGIE MISE EN PLACE

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

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

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

Deux grandes actions ont ainsi été mises en place :

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

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

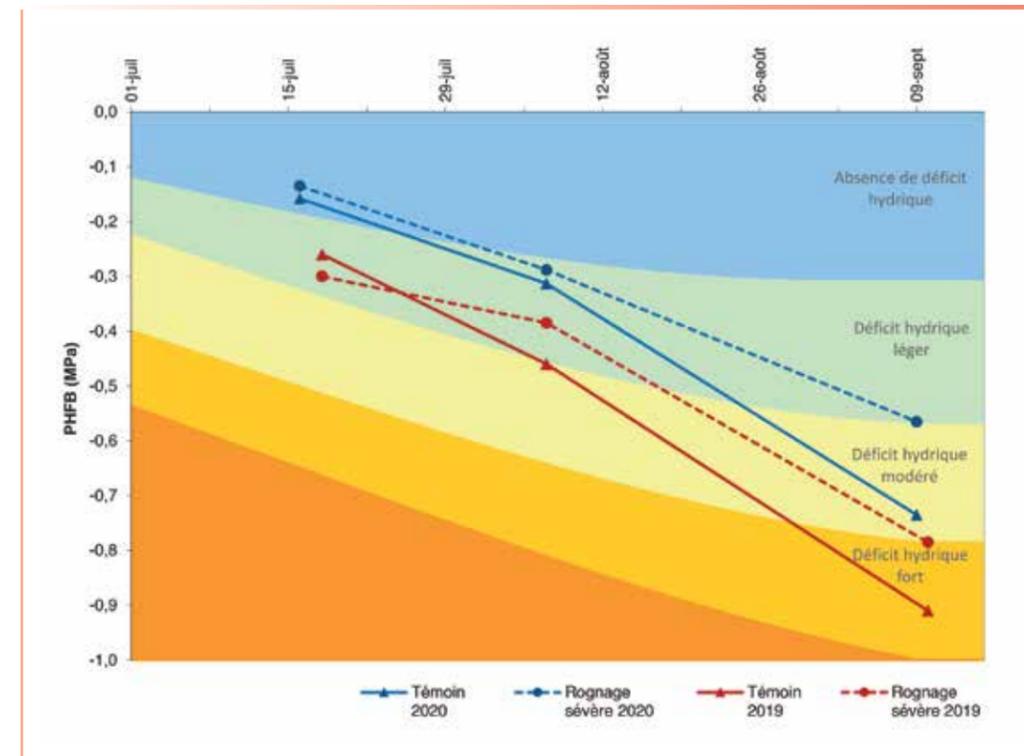
RÉDUCTION TARDIVE DE LA SURFACE FOLIAIRE SUR GRENACHE : QUELS EFFETS SUR LA CONTRAINTE HYDRIQUE, LA DATE DE RÉCOLTE ET LE GOÛT DES VINS ?

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

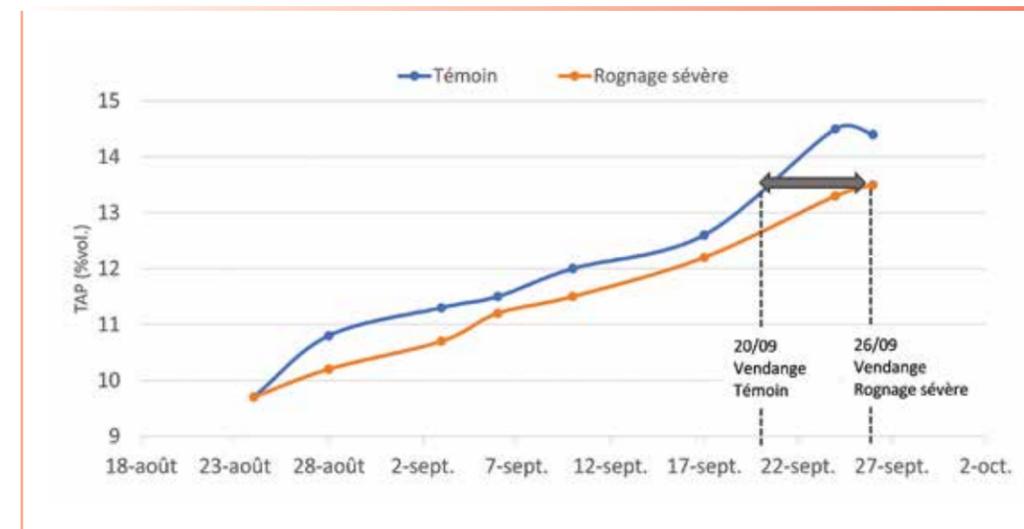
Dans nos conditions d'essais, la contrainte hydrique (évaluée par potentiel hydrique foliaire de base) a été impactée par le rognage sévère en 2019 et 2020 (Figure 1). Cette technique a permis de maintenir la vigne dans un état hydrique plus favorable pour la production d'un vin rosé en gagnant, dans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

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

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



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



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

NOTES

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

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

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

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