
« TERROIR ROSÉ » WINES, THE EXAMPLE FROM PROVENCE

Gilles Masson^{1,2}, Aurélie Chevallier¹, Ronan Symoneaux³, Brice Amato⁴, Mireille Conrath⁵ et Nathalie Pouzalgues¹

¹ Centre du Rosé, 70 avenue Wilson, 83550 Vidauban, France

² Institut français de la vigne et du vin, 3430 Route de l'Espiguette, 30240 Le Grau-du-Roi, France

³ USC 1422 GRAPPE, INRA, Ecole Supérieure d'Agricultures, Univ. Bretagne Loire, SFR 4207 QUASAV, 55 rue Rabelais 49100 Angers, France

⁴ Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence, La Maison des Vins, RN 7, CS 50002, 83460 Les Arcs sur Argens, France

⁵ Syndicat des Vins Côtes de Provence, La Maison des Vins, RN 7, CS 50002, 83460 Les Arcs sur Argens, France

Abstract. The production of Rosé wine is developing around the world. In terms of quantity, the volumes made are increasing. In terms of quantity, two apparently contradicting tendencies can be observed: a global trend converging towards a clear, dry model and, at the same time, a desire to differentiate different regions, based on terroir. Thanks to several analytical and sensorial databases which have been assembled over the last fifteen years, the Centre du Rosé provides an objective view of these emerging phenomena. The typicity of the Provence Rosé wines can be measured, both analytically and sensorially, and within the Provençal vineyard itself, the different vintages have some remarkable characteristics. In other French and European wine regions we examined typical rosé wines whose particularity has its origins in the terroir.

La consommation mondiale de vin Rosé est en progression sur le long terme et augmente de 20 % depuis 2002. Elle atteint 23,6 millions d'hectolitres en 2019 soit 10,5 % des volumes de vins tranquilles [1]. Les trois pays qui consomment le plus de vin rosé sont la France, les USA et l'Allemagne. La valorisation du vin Rosé est également en constante progression et croît de 29 % depuis 2015. Face à cette demande croissante, la production s'adapte. Sur le plan quantitatif, les trois pays leaders sont la France, l'Espagne et les USA suivis de l'Italie dont la part baisse sensiblement. Sur le plan qualitatif, il y a unanimité pour reconnaître les progrès considérables qui ont été faits dans l'ensemble des régions productrices. Des styles différents demeurent même si le « modèle provençal » fait école ...

1. Des Rosés de plus en plus clairs et de plus en plus secs

Grâce à un partenariat avec l'Union des Œnologues de France et les Vinalies Mondial du Rosé®, le Centre du Rosé observe depuis près de 20 ans la production mondiale de vin Rosé. Les analyses réalisées renseignent une base de données de 20 000 échantillons de vins Rosés issus de 40 pays différents [2].

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 SO₂ total. Les valeurs enregistrées sont constantes depuis 2009 et relativement basses : la moyenne, toutes années et origines confondues, est de 92 mg/l. Tout récemment on observe une tendance à la baisse de ces teneurs.

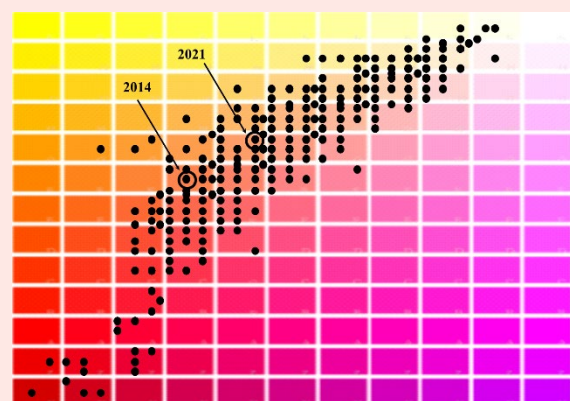


Figure 1. Diversité de couleur des Rosés du monde et évolution de la couleur moyenne entre 2014 et 2021

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 ».

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 témoignent les figures 1 et 2. 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. Cette tendance est confirmée en 2021.

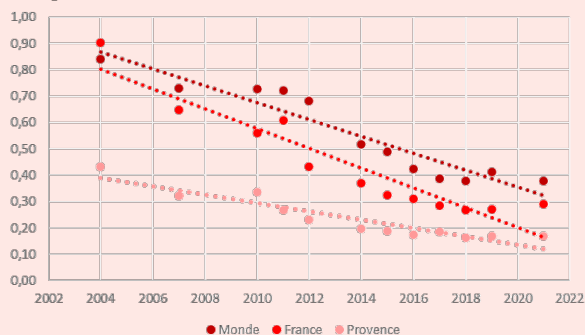


Figure 2 Evolution de l'intensité colorante des vins Rosés du monde, de France et de Provence au cours des 15 dernières années

2. La typicité des vins Rosés de Provence

Une expérimentation basée sur des méthodes complémentaires d'analyse sensorielle a pu être conduite sur 41 vins rosés secs représentatifs de 6 régions viticoles françaises dont les Côtes de Provence [3, 4]. Des mesures d'exemplarité par un panel de professionnels du vin ont été réalisées en parallèle d'une évaluation sensorielle par un panel d'experts formés.

Le test d'exemplarité conduit en verre noir montre que les professionnels provençaux partagent une perception sensorielle commune de la typicité de leurs vins rosés Côtes de Provence (tableau 1). L'accord entre les 41 dégustateurs évaluant 41 vins était élevé avec notamment une tendance à noter la typicité des vins de manière similaire. Cinq sur 7 des vins Côtes de Provence représentent les 5 meilleurs exemples de l'échantillonnage et les 2 autres vins sont parmi les 12 meilleurs exemples. Ce résultat prouve que la typicité des Rosés de

Provence repose sur d'autres critères sensoriels que leur simple couleur.

Une description des vins par le panel expert du Centre du rosé complète les évaluations sur la typicité réalisée par les acteurs provençaux. Les vins

Tableau 1 Analyse de la variance des 41 vins par région sur la note d'exemplarité vin Côtes de Provence en verre noir donnée par les 41 professionnels de Provence

(test de Fisher 5%)

Régions	Moyennes Exemplarité Verre Noir	Groupes				
PROVENCE	6,11	A				
LANGUEDOC	4,93		B			
VAL DE LOIRE	3,71			C		
BORDEAUX	3,66			C	D	
BERGERAC	3,28				D	
RHONE	2,51					E
Pvalue significative	1,4214E-84					

les plus typiques Côtes de Provence développent des notes minérales, de fleurs fraîches, d'agrumes et de fruits tropicaux au nez et en bouche. Par ailleurs, l'analyse du vocabulaire libre des professionnels met en évidence que les termes alcool, équilibre et finesse jouent un rôle dans leur décision de donner au vin une bonne note d'exemplarité rosé de Provence.

Au-delà de la première lecture des résultats, différents groupes de rosés Côtes de Provence, possédant des caractéristiques propres se dessinent. Cela motive la poursuite de l'étude des vins et des terroirs provençaux à une échelle plus fine.

Les « terroirs Côtes de Provence »

Consciente de la diversité et la richesse naturelle de ses terroirs, donnant naissance à des vins typés, la Provence viticole a organisé une partie de sa production en dénominations géographiques complémentaires : Côtes de Provence (CP) - Sainte Victoire, CP - Fréjus, CP - La Londe, CP - Pierrefeu, CP - Notre Dame des Anges. Des analyses physico-chimiques et sensorielles ont été réalisées sur les vins Rosés de ces différentes origines.

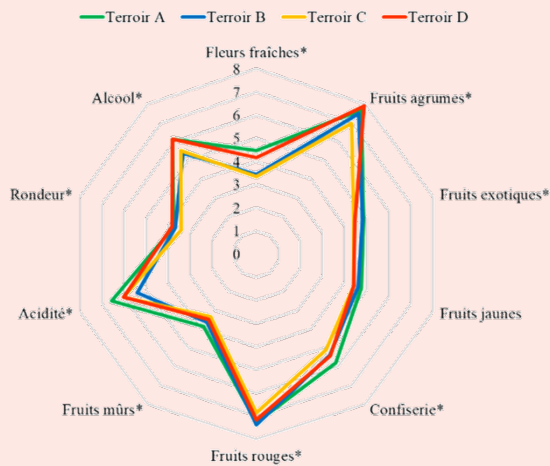


Figure 3 Caractéristiques des vins de 4 terroirs Côtes de Provence. 12 juges experts, verre noir, nez et bouche, Analyse de la variance juges vins régions, * test de Fisher significatif

Malgré une proximité forte de ces vins dans leur encépagement, leur mode d'élaboration, leur composition et leurs caractéristiques organoleptiques [5], les dégustateurs ont pu mettre en évidence des différences sensorielles fines (figure 3). Ces résultats confirment l'hypothèse d'une typicité conférée aux vins Rosés par leur terroir d'origine.

Le « facteur humain » dans la notion de terroir

Sur deux des cinq terroirs Côtes de Provence précédemment cités, une investigation complémentaire a été conduite sur l'importance du facteur humain et de son rôle dans la révélation du potentiel du terroir. Des enquêtes ont été conduites pendant deux ans auprès des vignerons pour comprendre les règles de décision de leurs pratiques viticoles et vinicoles. Un questionnaire semi-directif a permis de recueillir 3 niveaux d'information : la réalisation ou non des pratiques, leur mise en œuvre, les règles de décision et les décisions associées.

Les résultats mettent en évidence des pratiques viticoles et vinicoles discriminantes entre les deux terroirs [6], que ce soit dans leur réalisation, effective ou non, ou dans leur mise en œuvre. Les motivations des producteurs peuvent être regroupées en 12 catégories (organisationnelles, techniques, physiologiques, climatiques, pédologiques, qualitatives,...). Les terroirs peuvent être différenciés en fonction des catégories décisionnelles les plus importantes.

Ces résultats d'enquête, en synergie avec les données pédoclimatiques, devraient permettre d'expliquer les différentes typicités observées. Ils apportent un éclairage sur l'intégration des vignerons dans leur environnement viticole, à l'interface entre le milieu et le produit qui en est issu.

3. D'autres dynamiques « Rosés et terroirs » dans le monde

Les connaissances autour du vin Rosé et le savoir-faire dans son élaboration se sont étoffés au cours des 20 dernières années. La maîtrise technique a permis de faire progresser de façon significative la qualité de ces vins. Cette technicité, dont l'épicentre est probablement la Provence, diffuse dans le monde et pourrait conduire à une certaine ressemblance entre les vins. Heureusement, à l'instar de la Provence, de plus en plus de régions productrices, en France, en Italie, en Espagne, en Hongrie, en Moldavie ... produisent et revendiquent des vins Rosés particuliers, typiques de leur terroir d'origine. Des études ont d'ores et déjà été engagées sur la typicité de ces vins dans la DOC Valtènesi en Lombardie (Italie) et dans l'AOP Rosé de Loire (Vallée de la Loire, France). Plusieurs manifestations sur ce thème ont également été organisées dans les DOCG Pouilles et Abruzzes (Italie), dans les DOC Navarre et Cigales (Espagne) ainsi qu'en Moldavie.

Cette tendance semble se confirmer dans les régions viticoles du monde.

Références

1. B. Amato et N. Brochart. *Observatoire Mondial du Rosé, données 2019* (2021).
2. G. Masson, N. Pouzalgues et A Chevallier, *Revue Française d'œnologie*, **306**, 12 (2021)
3. C. Coulon-Leroy, N. Pouzalgues, L. Cayla, R. Symoneaux, G. Masson. *OENO One*, **52**, 4, 317-331 (2018).
4. N. Pouzalgues. *Rosé et Recherche*, **1**, 8 (2021)
5. Cahier des charges AOC Côtes de Provence arrêté du 22 décembre 2021, JORF du 29 décembre 2021
6. N. Pouzalgues, V. Wilhem, R-M. Bethuel, A. Morel d'Arleux, A. Perrin, C. Coulon-Leroy, G. Masson. Poster *12^{ème} Congrès International sur le terroir*, Saragosse (2018).

Remerciement pour son soutien financier au Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence et à l'Union des Œnologues de France pour la mise à disposition gracieuse des échantillons.

