

Centre de Recherche et d'Expérimentation sur le Vin Rosé : le fer de lance de la viticulture provençale

Gilles MASSON, directeur

A Vidauban, dans le département du Var, un pôle de compétences et de références sur le vin rosé unique au monde a vu le jour au printemps 1999. Un projet ambitieux et fédérateur qui illustre le dynamisme de la filière viticole provençale.

Le contexte

Avec près de 900.000 hl de vins rosés en appellation (AOC) et quelques 350.000 hl en vin de pays dans le seul département du Var, le vignoble provençal occupe une position incontestée de leader en France, pour la production de vins rosés. Cette spécificité provençale se retrouve dans la forte proportion de vins rosés produite dans la région : jusqu'à 85 % pour l'appellation Côtes de Provence !

Le cas particulier du vin rosé

Les vinificateurs sont unanimes : le rosé est le vin le plus difficile à élaborer ! Cet exercice nécessite en effet une parfaite connaissance de son terroir, de sa matière première et de ses objectifs de production. De plus, l'élaboration d'un vin rosé de qualité requiert une très grande technicité. Ainsi, de nombreuses questions spécifiques au vin rosé demeurent sans réponse dans le vignoble provençal et dans les autres régions viticoles.

De façon plus générale, à chaque occasion qui lui sera donnée, le Centre du Rosé s'attachera à renforcer le statut du vin rosé, vin qui souffre encore trop d'un déficit d'image auprès du grand public. Démontrer son lien au terroir, clarifier son procédé d'élaboration, valider son identité analytique, inventer son vocabulaire de dégustation... autant de preuves objectives pour accroître la notoriété du vin rosé.

Les programmes de recherche

Les travaux expérimentaux concernent l'ensemble des activités de la filière, du sol viticole jusqu'aux linéaires des grandes surfaces.

Une étude des principaux terroirs viticoles provençaux permettra de mesurer l'influence des facteurs naturels que sont le sol et le climat sur l'originalité des vins rosés. Différentes dates de récolte seront également comparées sur les principaux cépages régionaux : Grenache, Cinsaut, Syrah et Mourvèdre.

Plusieurs expérimentations porteront directement sur la maîtrise des vinifications : l'incidence des températures et des durées de macérations, l'effet protecteur de différentes variantes de sulfitage, la comparaison de différentes levures, les intérêts de l'élevage sur lies fines...

Enfin, un effort tout particulier sera fait pour caractériser plus précisément les vins rosés de la région provençale : composition analytique fine, profils sensoriels, modes d'élaboration...

Les partenaires professionnels et financiers

Si la Chambre d'Agriculture du Var s'est clairement positionnée comme maître d'œuvre et coordinateur, le Centre du Rosé rassemble les principaux acteurs de la viticulture provençale : Syndicats des Vins des Côtes de Provence, des Coteaux d'Aix-en-Provence, des Coteaux Varois, de Bandol, de Cassis, de Palette, de Bellet, des Baux de Provence, Syndicat des Vignerons du Var, Comité Interprofessionnel des Vins Côtes de Provence, Centre Technique Interprofessionnel de la Vigne et du Vin (ITV), fédérations des vignerons indépendants et des caves coopératives, groupements de producteurs.

Depuis janvier 2003, l'association (loi 1901) a été véritablement activée et bénéficie d'un budget propre de 525 K€. Son président est actuellement Alain BACCINO, vigneron des Côtes de Provence en cave particulière et a un mandat de la Chambre d'Agriculture du Var.

Les partenaires financiers du Contrat de Plan ont contribué à l'investissement initial (Conseil Général du Var, Conseil Régional et ONIVins) et participent au fonctionnement du Centre du Rosé ainsi que le COVAR, l'ANDA et le Crédit Agricole.

Les partenaires scientifiques et techniques

Le noyau dur opérationnel est représenté par une équipe de 7 personnes, techniciens, œnologues et ingénieurs, dont une partie est employée directement par l'association, l'autre partie du personnel correspondant à des mises à disposition des principaux partenaires.

Cette équipe s'entoure des conseils d'un Groupe Technique Permanent qui se réunit régulièrement pour orienter les programmes et discuter les résultats. Ce groupe de 25 personnes rassemble les techniciens et œnologues du vignoble provençal (Chambre d'Agriculture, Syndicats d'Appellation d'Origine, Institut coopératif du Vin, Institut technique du Vin, Fédérations, Groupements de Producteurs, INAO, œnologues indépendants...)

Enfin au plan scientifique, les travaux du Centre du Rosé sont suivis et évalués par un Conseil scientifique composé de huit experts de renom et présidé par Claude FLANZY.

Les infrastructures

La bastide provençale rénovée pour accueillir le Centre du Rosé, de par son histoire viticole est un lieu propice au développement de l'œnologie moderne. L'investissement de plus de 1,85 M d'euros pour l'achat, la restauration et l'équipement du bâtiment a permis de créer un outil adapté et performant.



Les employés de la structure se sont installés en avril 1999 dans plus de 300 m² de bureaux, ont accès à une bibliothèque spécialisée et font vivre les trois grands pôles d'activité du Centre :

- Une cave de vinification à l'échelle pilote,
- Un laboratoire d'analyses performant,
- Une salle d'analyse sensorielle.

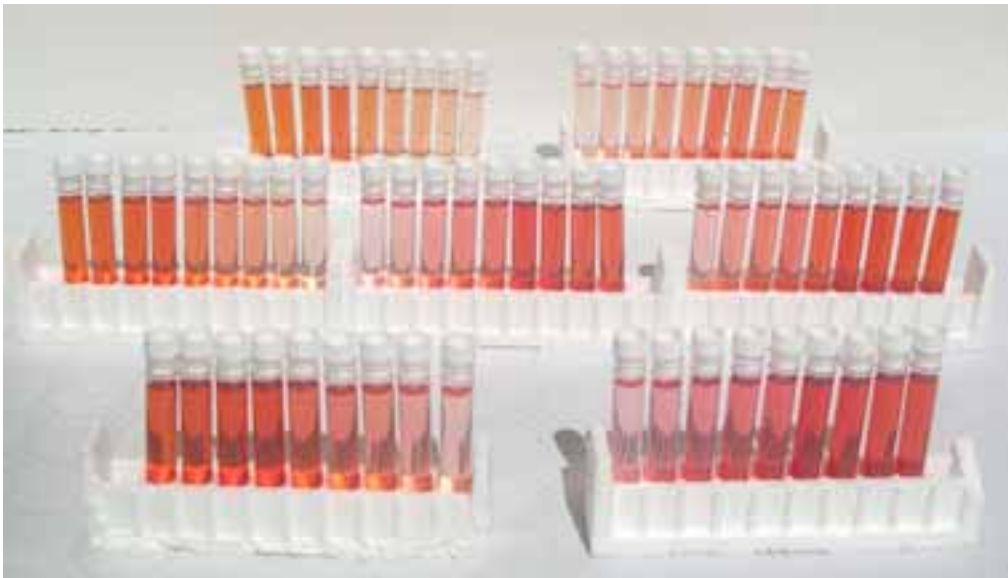
La cave expérimentale

Il s'agit bel et bien d'une « maison de poupée de la vinification » dans laquelle tous les équipements sont miniaturisés : éraflour-fouloir, pressoir, filtre, cuves...L'échelle de travail est environ 100 fois inférieure aux unités de vinification conventionnelles. Elle permet de reproduire fidèlement les opérations « grands volumes » et de standardiser de façon rigoureuse la procédure de vinification.

Chaque année, la cave du Centre du Rosé donne naissance à plus de 200 vins rosés correspondants aux différentes études.

Les laboratoires d'analyses

Les laboratoires sont répartis sur deux étages et sont équipés de tout le matériel généraliste nécessaire à leur bon fonctionnement : étuve, réfrigérateur, congélateur, machine à laver, centrifugeuse, hotte ventilée, balances de précision, verrerie variée...



Au rez-de-chaussée, le **laboratoire d'analyses œnologiques** est doté de trois appareils spécialisés permettant de mesurer les paramètres classiquement suivis au cours des vinifications : degré alcoolique, sucres, acidité volatile, anhydride sulfureux, acidité...

Le **laboratoire d'analyses fines**, situé au premier étage du bâtiment, a pour vocation l'étude de la couleur et des arômes des vins rosés. Ces mesures spécifiques sont réalisées à l'aide d'un spectrophotomètre et d'un chromatographe en phase gazeuse.

La salle de dégustation

Dans le domaine de l'œnologie, l'analyse sensorielle demeure incontournable. Les appareils les plus sophistiqués n'atteignent que rarement la sensibilité de l'œil, du nez et de la bouche du dégustateur.

La table centrale est divisée en postes individuels et permet d'accueillir un jury de 15 personnes. Les 3 tablettes d'appoint équipées de deux postes chacune portent à 21 places la capacité totale de la salle de dégustation.

Un effort permanent de diffusion des résultats

Le Centre de Recherche et d'Expérimentation sur le Vin Rosé diffuse un bulletin bi-annuel d'information « *Rosé.com* » et organise chaque année un colloque scientifique et technique « *les Soirées du Rosé* ». Les techniciens du Centre rédige également des articles dans la presse spécialisée et participe à différentes journées techniques régionales et nationales. Des sessions de formation sont également mises en place pour faire profiter aux vignerons et aux vinificateurs des dernières avancées de la recherche sur le vin rosé.

