

## EDITO

Le Centre du Rosé doit faire face à une recrudescence de demandes de renseignements ou d'interventions concernant l'élaboration du Rosé. Les membres fondateurs peuvent se réjouir : la Provence, berceau du vin Rosé est partout reconnue comme l'exemple incontesté de cette production.

Le Centre avec l'appui de ses partenaires continue ses travaux en intégrant de nouvelles préoccupations et en restant à l'écoute des besoins des vignerons. Ainsi, pour être au plus près des producteurs, l'équipe de Vidauban organise cette année cinq « mini-soirées du Rosé » réparties dans le vignoble provençal. Ces rencontres entre techniciens et vignerons ont connu un grand succès en 2010 et 2011. Gageons qu'il en sera de même cette année !

Christian PRADE  
Président du Centre du Rosé

### La vie du Centre

Thomas Rospars avait en charge les dossiers d'expérimentation en viticulture au sein de la Chambre d'Agriculture et du Centre du Rosé. Il a accepté de nouvelles fonctions auprès de l'Institut Supérieur de la Vigne et du Vin à Bordeaux. Clémence Boutfol prend sa suite. Ingénieur de l'École supérieure d'Agronomie de Nancy, Clémence a fait ses premières armes à la CA13 sur l'optimisation des traitements phyto.



### Réagissez

Avec le soutien de  
 Groupama

[les coordonnées  
du Centre du Rosé](#)

# Les pages Rosés du Centre

N°3



Ces jours-ci  
au Centre

## Règlement européen Vin biologique



Cette réglementation peut présenter quelques contraintes pour la vinification en Rosé. Aussi depuis 2009, le Centre du Rosé met en place des expérimentations sur les sulfites (interdiction du métabisulfite de potassium et réduction du niveau final en SO<sub>2</sub> total), la nutrition azotée des levures (interdiction du sulfate d'ammonium), les LSA d'origine Bio et les collages (interdiction de la PVPP). La Chambre d'Agriculture du Var et les groupements de producteurs, proposent des cycles d'information où le Centre du Rosé exposera ses premiers résultats.

[s'inscrire aux journées d'informations proposées par la CA83](#)

Un outil en ligne est à votre disposition pour connaître les pratiques œnologiques et leur application dans les principaux cahiers des charges français ou internationaux

[grille d'évaluation des pratiques œnologiques](#)

## Impact sensoriel des composés volatils sur les vins Rosés

Les seuils de perception des principaux composés responsables de l'arôme des vins Rosés Provençaux (esters, diméthylsulfure, β-damascénone, thiols variétaux, furanéol) sont évalués sur un vin Rosé désaromatisé en laboratoire. L'étude est complexe dans la mesure où les odeurs des différentes molécules interagissent. L'arôme d'un composé peut également changer en fonction de sa concentration. L'odeur de pamplemousse semble d'autant plus nette que la teneur en 3MH est forte, alors qu'une concentration élevée en acétate de 3MH confère des odeurs de buis au vin. Des quantités importantes de ces deux composés orientent l'arôme vers des notes de fruit de la passion. Malgré sa complexité, ce travail est important à l'heure où les vins Rosés sont reconnus pour leurs arômes intenses et agréables. Les techniques de culture et de vinification doivent permettre de produire des vins en adéquation avec l'attente des consommateurs.

Étude menée en collaboration avec Nyséos



Les résultats  
du Centre

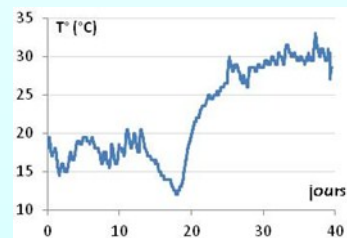
## Conservation des Vins Rosés

Le Pôle Rosé de l'IFV basé à Vidauban est chef de file d'un programme national sur la conservation des vins Rosés soutenu par FranceAgrimer pour un budget global de 370 000 € pour 2011/2012. L'enveloppe allouée au Centre du Rosé (27% du budget total) permet de mettre en place des études sur les conditions d'élevage et de stockage en bouteille et en BIB®.

### Rôle prédominant de la température sur l'évolution de la qualité du vin Rosé

❖ Le stockage des vins en vrac ou après conditionnement à basse température (4°C comparé à 12 et 20°C) garantit le maintien de leur fraîcheur aromatique.

❖ La température est suivie au cours de l'expédition de palettes de vin vers les îles Vierges Britanniques (Antilles) entre le 10 juin 2011 (départ cave) et le 20 juillet (réception de la marchandise). Les vins sont exposés à des variations de température. Nous sommes en train de quantifier leur incidence sur la qualité et l'évolution du vin.



Les producteurs de Provence sont sollicités pour mettre en place des expérimentations [merci de vous faire connaître si vous êtes volontaires](#)



## Les Rdv du Centre les Mini-Soirées sont de retour

L'édition 2011 a accueilli de nombreuses personnes sur les 3 Mini-Soirées proposées à Cuers, Puylobier et au Muy. Retrouvez la synthèse des exposés rédigée par Pascale Porte d'En Pays Varois.

[Mini-Soirées 2011](#)

L'édition 2012 est organisée autour de 5 dates en juin: le 12 à la Croix Valmer, le 14 au Castellet, le 19 à Aix, le 20 à Puget-Ville et le 26 à Ollières. Détails du programme et inscriptions disponibles sur :

[www.centredurose.fr](http://www.centredurose.fr)