

ÉDITO

La « Newsletter » du Centre du Rosé fait « peau neuve » avec une nouvelle présentation en cohérence avec notre revue **Rosé.com** et notre site **centredurose.fr**.

Ces différents supports de communication sont destinés à vous informer de nos travaux avec un niveau de détail différent. Cette page informatique, volontairement condensée, vous permet d'approfondir certains sujets par un jeu de « liens » vers d'autres contenus plus complets.

« Côté technique », une campagne d'expérimentation bien remplie (250 mini vinifications autour de 12 thématiques majeures) et une page importante qui s'ouvre avec la programmation 2014-2020.

Christian Prade,
Président du Centre du Rosé



Eglantine Chauffour, ingénieur-œnologue de l'Agro Montpellier a rejoint l'équipe en août dernier pour un an. Elle est salariée de l'IFV et a plus particulièrement en charge le programme Vin Bio.



Embauchée par le Centre du Rosé après plusieurs missions, **Aurélie Chevallier** s'emploie à l'analyse des 4500 échantillons annuels.

 **RÉAGISSEZ !**

 Les coordonnées
du Centre du Rosé

AVEC LE SOUTIEN DE :



CES JOURS-CI AU CENTRE



LES CÉPAGES EN PROVENCE

Le Centre du Rosé, l'IFV et la Chambre d'Agriculture du Var ont organisé le 17 janvier dernier une matinée d'informations sur l'encépagement de la Provence, les spécificités pour les vins Rosés et la sélection de nouvelles variétés. Soutenue par le l'Europe, le Conseil Régional PACA, le Conseil Général du Var, France Agrimer et le CIVP, cette manifestation a accueilli plus de 100 professionnels et s'est clôturée par une table ronde où les vignerons ont pu exprimer leurs besoins.



**Retrouvez la synthèse
des interventions**



Accédez aux vidéos

DE NOUVEAUX PROGRAMMES EN 2013

Les études du Centre du Rosé visent à mieux connaître et faire reconnaître ce vin. Au-delà des études traditionnelles sur les pratiques culturales (gestion du stress hydrique, exposition des grappes, apport d'azote foliaire, maturation) et sur la vinification (cépages, auxiliaires, oxygène, conservation), la typicité des vins de Provence sera évaluée au travers de la diversité des terroirs provençaux en comparaison avec les Rosés du monde.



**Programme
expérimental 2013**

LE CENTRE MODE D'EMPLOI

LES ADHÉRENTS DU CENTRE DU ROSÉ

Outil de recherche à destination des professionnels, le Centre du Rosé est dirigé par 31 professionnels. Regroupés en 2 collèges (membres fondateurs et utilisateurs), les représentants des 17 organismes adhérents décident des orientations techniques, votent le budget ou valident les communications ... au travers de l'assemblée générale annuelle, d'un conseil d'administration et d'un bureau présidé par Christian Prade. N'hésitez pas à faire part de vos besoins.



**Composition du conseil
d'administration**

LES RÉSULTATS DU CENTRE



COLLAGE DES VINS : BANCS D'ESSAI

La réglementation évolue : depuis la campagne 2012, les élaborateurs de vin biologique doivent s'affranchir de la PVPP et le risque allergène doit être étiqueté dans le cas de résidus de caséine. Des préparations commerciales exemptes de caséine et PVPP sont donc testées sur des moûts et vins Rosés dont la couleur nécessite une correction : les colles végétales présentent des efficacités comparables aux PVPP et caséine.



**Retrouvez
le compte-rendu complet**

ELABORATION DES VINS ROSÉS : DIFFÉRENTS ITINÉRAIRES POUR RÉPONDRE AUX MARCHÉS

Le profil sensoriel d'un vin peut être défini par son équilibre en bouche, son expression aromatique et sa couleur. La qualité des vins Rosés est dépendante de facteurs naturels (terroir, cépage) et humains (maîtrise technique, savoir faire). Les conditions d'élaboration influencent plus ou moins la qualité et permettent aux praticiens d'ajuster le profil sensoriel à leurs objectifs de marché.



**Communication
à paraître dans RFOE**

LES R.D.V DU CENTRE



RENCONTRES INTERNATIONALES DU ROSÉ : MARDI 23 ET MERCREDI 24 AVRIL À MARSEILLE



En savoir plus

DÉGUSTATION DES ESSAIS

Comme chaque année nous vous attendons nombreux le mardi à 10h00 au Centre du Rosé pour déguster nos vins expérimentaux et discuter des protocoles.



Vous pouvez vous inscrire