

Nouveaux projets 2008

En 2008, l'accent est mis sur trois programmes ambitieux.

□ L'évolution du style de vin rose en phase avec **les nouvelles attentes du marché**. Des tests consommateurs sont mis en place en liaison avec le CIVP, le Syndicat des Côtes de Provence et la Chambre d'Agriculture du Var. Plusieurs itinéraires techniques pour élaborer ces produits, incluant les nouvelles technologies, sont étudiés en partenariat avec l'IFV (Institut Français de la Vigne et du Vin) et l'INRA.

□ Le **pilotage de l'irrigation** dans le but d'élaborer des roses de qualité de Grenache et Cinsault. Cette action est réalisée en collaboration avec la Chambre d'Agriculture du Var et plus largement les différents acteurs des régions PACA et Languedoc Roussillon.

□ La reconnaissance d'un **vin Rose effervescent de Provence** produit en méthode traditionnelle. Ce dossier s'organise autour de 3 composantes avec un pilotage partagé : technique (Centre du Rose), macroéconomie et marketing (CIVP) et microéconomie (Chambre d'Agriculture)

Retrouver toutes les informations sur les activités du Centre de Recherche et d'Expérimentation sur le Vin Rose sur son site centredurose.fr

Informatisation de la salle de dégustation

Les dégustations ont débuté le 22 janvier 2008 avec une nouveauté : **les postes de dégustation sont informatisés**. Les tablettes mises à disposition de chaque juge sont conviviales et offrent une grande souplesse d'utilisation. À l'aide d'un stylet le dégustateur note sur une échelle continue et peut à tout moment revenir sur un descripteur ou un échantillon précédent.

Le traitement des données est instantané et permet une présentation des résultats dès la fin de la séance de dégustation.

Cet investissement de 27 000 euros est co-financé par le Conseil Régional PACA et Viniflor.

D'autres utilisations sont envisagées.

Ce système mobile a également été employé pour les panels de consommateurs interrogés au Salon de l'Agriculture.

Les dégustations des essais ont lieu tous les mardis de 10h à 12h30 au Centre du Rose. Tous les dégustateurs sont les bienvenus et peuvent s'inscrire sur centredurose.fr, rubrique actualités puis dégustations.



Deux modules de formation organisés à Vidauban en 2008



□ Le 1^{er} niveau, **Elaboration des Vins Roses**, s'adresse à un public de vignerons et vinificateurs débutants, aide caviste, caviste. Le mercredi 12 mars, les aspects histoire, économie et identité des vins roses seront abordés. La typicité Provence avec les cépages et terroirs provençaux sera caractérisée. Le mercredi 26 mars, la journée permettra sur la base des résultats du Centre de faire le point sur la maturité des raisins, les premières étapes de la vinification, les fermentations et l'élevage des vins roses.



□ Le 2^{ème} niveau, **Oenologie des Vins Roses** : **acquisitions récentes** est à destination de vignerons et vinificateurs confirmés, œnologues. 3 journées sont proposées basées sur les derniers résultats du Centre du Rose, les mercredis 3 avril (les opérations préfermentaires), 14 mai (les intrants en œnologie) et 3 juin (les arômes des Vins Roses). Les 3 parties sont indépendantes et permettent un choix «à la carte».



Information et inscription : Chambre d'Agriculture du Var.

Service Formation Tél : 04 94 12 32 82 Fax : 04 94 12 32 80 centredurose.fr

L'avis des consommateurs

Comme cela a été initié en 2007, des tests consommateurs seront mis en place à l'occasion de manifestations grand public et professionnelles : Salon de l'Agriculture (Paris), Salon Bacchus (Toulon), London Wine Fair (Londres), Vignades (Hyères)... Ces tests produits permettent de confirmer les orientations retenues en expérimentations. Les contextes d'achat et de consommation seront pris en compte, cette année dans le cadre d'un partenariat avec le Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence. Le mur du rose, réalisé le soutien de Groupama, sera exposé dans certains de ces salons.





Les «Rencontres Internationales du Rose» se définissent avant tout comme le rendez-vous mondial des professionnels du rose. Ces Rencontres s'adressent en priorité aux professionnels régionaux, nationaux et internationaux, mais touchent également les prescripteurs et le grand public, en particulier à travers la presse pour laquelle cette manifestation est importante.

Ce colloque réunit des intervenants de haut niveau : chercheurs, universitaires, journalistes et professionnels du monde du vin, de nationalité française et étrangère de renommée internationale, ce qui confère à cet événement un positionnement international. Durant cette journée, les intervenants présentent les résultats de leurs recherches ou expérience sur une thématique autour des

vins roses, différente tous les 2 ans mais constituant un ensemble cohérent sur trois éditions.

En 2004, pour sa première édition, le thème traité a été très technique, axé sur différents domaines tels que la viticulture, l'œnologie, l'économie ou encore l'histoire.

Pour 2006, les Rencontres Internationales du Rose ont élargi le débat, en traitant les thèmes de la perception du rose, de sa consommation et de son image.

En 2008, tel le dernier acte d'une trilogie, les Rencontres Internationales du Rose auront pour thème : le rose, de sa conception marketing à la stratégie commerciale, reste-t-il un produit du terroir ou devient-il un produit marketé ?

Les Rencontres Internationales du Rosé 2008 se tiendront à Toulon, le Vendredi 27 Juin.

Sélection d'un verre à dégustation spécial vin rosé

En 2007 le Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence a souhaité déterminer quelles seraient les caractéristiques techniques d'un verre exprimant au mieux les qualités du rose, tant à l'œil, qu'au nez ou en bouche. Le rose est en effet un vin délicat, à l'élaboration comme à la dégustation, et il convenait d'explorer d'une manière rationnelle les possibilités d'un tel verre.

Le travail de sélection

Dix verres à vins, de formes différentes, fournis par la société Arc International / MIKASA ont été testés par les jurys professionnels et expert du Centre du Rose. Un vin rose AOC Côtes de Provence 2006 de couleur pâle et de belle expression aromatique a été utilisé pour cette étude.

Ces deux jurys de dégustateurs ont dû classer ces verres de 1 à 10 non pas sur l'esthétique du verre mais sur la mise en valeur du vin rose qu'il permettait et notamment sur 3 points particuliers :

- Un critère visuel : quel est le verre qui met le mieux en valeur la couleur du vin rose dégusté : brillance, éclat, nuance, teinte...
- Un critère olfactif : quel est le verre qui exprime au mieux et permet de bien identifier les arômes du vin rose : développement aromatique au repos et après agitation du vin...
- Un critère ergonomique : quel est le verre qui est le plus adapté à la dégustation : facilité de prise en main, de portée à la bouche...

Les premiers résultats, identiques pour les deux jurys, orientent la sélection vers le verre **Open up sweet**. Ce verre a été présenté sur UN JOUR EN PROVENCE, rendez-vous annuel des vins de Provence à Paris.



A lire



Cinétique fermentaire et expression aromatique des vins rosés : intérêt d'une souche de levure et d'un bio-activateur à base d'écorce de levure
d'après Mustapha NEDJMA, Walter MULINAZZI (Spindal-AEB Group) et Gilles MASSON (Centre du Rose)

Revue des œnologues n°124 juillet 2007 page 33-36

Cette publication fait état des résultats obtenus avec la souche FERMOL® PB 2033 en minivinifications au Centre du Rose sur plusieurs millésimes. Cette souche confirme ses bonnes aptitudes fermentaires et conduit à des vins roses pâles, à acidité volatile faible et au caractère fruité intense par rapport aux autres souches testées dans ces études. Ces travaux mettent également en évidence l'intérêt d'un bio-activateur de fermentation à base d'écorces de levures FERMOPLUS® INTEGRATEUR notamment lorsqu'il est employé en synergie avec la souche PB 2033 ; il permet de diminuer la durée de fermentation et d'augmenter l'expression aromatique des vins roses.