

L'avenir d'un vin Rosé effervescent de Provence élaboré par méthode traditionnelle

Vu par Jean-Jacques BREBAN, élaborateur, négociant et président du CIVP et Alain COMBARD, vigneron et président du Centre du Rosé.

De 1995 à 2001, la filière viticole provençale a lancé une étude de faisabilité d'un Crémant de Provence grâce à un groupe de travail pluridisciplinaire*.

L'étude de marche et l'expérimentation technique ont montré l'intérêt et la qualité des produits obtenus selon les règles de production des décrets «Crémant de...».

Le dossier s'est «essouffé» pour des raisons administratives et économiques.

Depuis, la conjoncture viticole a quelque peu évolué et la filière provençale se remobilise autour de ce projet porteur.

Alain COMBARD analyse le changement de contexte : **«On est dans un monde où les bulles se vendent de manière extra ordinaire. Il faut observer la progression des Champagnes, des vins mousseux et des Crémants...»**.

De son côté, Jean-Jacques BREBAN constate **«qu'aujourd'hui les effervescents sont tous à la hausse en quantité et en valorisation ...»**.

Mais il n'y a pas que les bulles ; les deux autres mots clés de ce dossier sont «Rose» et «Provence». Ainsi, Alain COMBARD résume **«on a une chance exceptionnelle, c'est d'être les leaders dans le domaine du vin Rosé et d'avoir un mot porteur qui est le mot Provence»**.

Jean-Jacques BREBAN insiste sur ce point : **«le Rosé, on le sent, a le vent en poupe, qu'il soit champenois, crémant ou autre. Il nous semble qu'une région comme la nôtre, où le rosé est la première production, doit s'intéresser à un effervescent Rosé de Provence»**.

Du point de vue économique, le vigneron estime **«qu'une certaine partie de notre production peut être valorisée de façon non négligeable et meilleure en faisant de nos vins tranquilles en partie des Crémants de Provence»**.

L'élaborateur considère lui, que **«les critères de**

production sont bien connus et qu'il n'y aura aucun problème sur le plan technique. Il faut convaincre certains producteurs de rentrer dans la démarche. S'ils n'ont pas d'équipement pour faire des vins de base «Crémant», il faut prévoir la possibilité d'acheter des raisins et les traiter dans un centre de pressurage qui sera agréé par la suite».

Concernant la méthode de travail, le président du Centre du Rose veut tirer les enseignements des démarches passées : **«On met en place à l'heure actuelle une commission gérée par le Centre du Rosé, qui comprend l'INAO, les syndicats de producteurs, le Conseil Interprofessionnel, la Chambre d'Agriculture, pour définir les grands axes et arriver à concrétiser ce projet. Dans un premier temps, nous allons faire la proposition à tous les syndicats de producteurs de la Provence.**

Il y aura deux actes principaux : un premier acte avec une étude de marché et des essais d'élaboration qui va durer à peu près trois ans, et un deuxième acte qui devrait voir la reconnaissance par l'INAO de ce Crémant de Provence. On part pour un cycle peut-être assez long de 5 ans mais on pense que le jeu en vaut la chandelle. En tout cas, on a tous décidé d'aller dans ce sens là».

Devant la durée possible de cette phase de mise au point, Jean-Jacques BREBAN se montre déterminé : **«ce qu'il faut c'est démarrer ; il y a déjà un travail qui a été fait dix ans en arrière. Je crois qu'il faut reprendre ce travail, parce que certes certaines choses ont évolué, mais les bases sont là. Dans deux ans, le produit élaboré ne se vendra pas sous le nom de Crémant puisqu'on aura pas l'autorisation mais il permettra de tester le marché d'une façon pratique en faisant des dégustations, aussi bien entre professionnels qu'avec la restauration, pour voir s'il y a une chance d'avoir une part du marché qui, plus tard, ne peut aller que grandissante»**. Dans le même esprit, Alain COM-



BARD pense «**proposer nos premiers produits sur le marché assez rapidement**, qui ne porteront pas bien entendu le nom de Crémant mais qui auront la qualité des Crémants et qui devraient être reconnus de manière significative par les consommateurs».

Et le président du CIVP de conclure : «pour ce produit, le marché français existe bien sûr, mais je pense qu'il y a un marché à l'exportation qu'il ne faut surtout pas oublier et qui est peut être le premier marché à viser».



* Groupe de travail composé du Centre du Rosé, de la Chambre d'Agriculture du Var, du Comité Interprofessionnel des Vins Côtes de Provence et des Syndicats AOC Côtes de Provence, Coteaux Varois en Provence et Coteaux d'Aix en Provence, des élaborateurs Les Vins Bréban et La Tête Noire.

Rendez-vous techniques

- ✓ Les 12^{èmes} **Rencontres Rhodaniennes** à Châteauneuf de Gardagne le jeudi 3 avril autour de 9 ateliers thématiques, www.institut-rhodanien.com
Rencontres Internationales du Rose : 27 Juin à Toulon
- ✓ La 12^{èmes} édition des **Entretiens Viti-Vinicoles Rhône-Méditerranée** se déroulera le mardi 27 mai 2008 sur le site du Pont du Gard et portera sur la thématique «Rendement, Qualité, Compétitivité», contact : christine.cazalet@itvfrance.com Tel : 04.66.20.67.00.
- ✓ Table ronde sur le thème des nouvelles techniques membranaires par Michel MOUTOUNET au Centre du Rose, le vendredi 11 avril à 9h, réservée aux œnologues-conseils des laboratoires indépendants du Sud Est (ALOISE) et de l'Institut Coopératif du Vin (ICV Provence)

Nos partenaires 2007-2008

Le Centre du Rose remercie vivement les partenaires œnologues, courtiers, négociants, vigneron et structures qui s'investissent dans la réalisation des expérimentations et mettent à disposition des parcelles, des raisins, des moûts ou des vins.

- ✓ Aux caves coopératives de Brue Auriac, Flassans, la Roquebrussane, la Vidaubanaise, Montfort, Pourcieux, Pourrière, Rousset
- ✓ Aux Châteaux Beaupre, Cavalier, d'Astros, Rasque, Rouet, Vaucouleurs, Vaudois
- ✓ Aux Domaines de Clarette, Font Frey, La Grande Pallière, des Myrtes, Ramatuelle, la Roquette, La Rose des Vents, St Andre de Figuière, Ste Beatrice, Ste Croix, Trienne
- ✓ A Messieurs Caranta de la cave coopérative de Puget Ville, Colin et Daziano de la cave coopérative la Vidaubanaise, Isnard de la cave coopérative de Flassans, Olivier de la cave coopérative du Plan de La Tour, Peltier de la cave coopérative de la Motte et le Cercle des Vignerons de Provence.