

## Une équipe renforcée sur les sujets d'actualité



Le pôle de Vidauban accueille des étudiants en stage.

De gauche à droite : Marvin BRUNOT, Myriam BOUABBAS, Stéphanie SOUQUET, Charline CROSIER, Sébastien COUTHURES, Emeline HALAIS, Oxana POPA.

Chaque année, le Centre du Rosé et la Chambre d'Agriculture du Var accueillent des étudiants en stage pour mener à bien certains dossiers. La cuvée 2008 fait preuve de beaucoup d'enthousiasme et d'efficacité.

Une équipe a été constituée sur le dossier contrainte hydrique : Stéphanie SOUQUET, étudiante à l'Ecole d'Ingénieur de Purpan et préparant le DNO à Toulouse étudie la question du pilotage qualitatif de l'irrigation adaptée aux Vins Rosés ; alors que Charline CROSIER, étudiante en Licence Sciences de la Vigne à Dijon, travaille sur le maintien des rendements et de la qualité. Elles seront prochainement

rejointes par Jean BUKALA, également de l'Ecole d'Ingénieur de Purpan. Ils sont encadrés par Emmanuel ROUCHAUD et Gilles MASSON.

Sébastien COUTHURES, futur ingénieur agronome ENESAD (Dijon), mène une réflexion sur la mise en œuvre d'un schéma plus stable de création de valeur basé sur des relations amont/aval. Franck FOURMENT et Thomas ROSPARS suivent ses travaux ainsi que ceux d'Emeline HALAIS, en 2<sup>ème</sup> année de DUT Génie Biologique option Agronomie qui a présenté le recoupement entre l'aire AOC Côtes de Provence et la servitude d'urbanisme Espaces Boisés Classés.

Marvin BRUNOT, en 2<sup>ème</sup> année de DUT de Chimie et Myriam BOUABBAS, en 1<sup>ère</sup> année de BTS Bioanalyse et Contrôle viennent en soutien de Virginie CESARI au laboratoire du Centre du Rosé, en particulier pour la création d'un nuancier de couleur des Vins Rosés.

Oxana POPA, étudiante en Master Professionnel Procédés fermentaires pour l'agro-alimentaire à l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin (Dijon), travaille sur la définition sensorielle de l'équilibre des Vins Rosés, encadrée par Nathalie POUZALGUES.

Nous recherchons encore un étudiant pour suivre les essais sur les intrants et les techniques membranaires à partir d'août 2008.

## Participez aux essais 2008

La cave expérimentale du Centre du Rosé donne entière satisfaction pour tester certaines étapes clés de la vinification en maîtrisant tous les autres paramètres. Toutefois, certaines études ne peuvent s'envisager qu'en grande masse, soit quand il s'agit d'équipement, soit pour comparer des itinéraires techniques. En 2008, nos techniciens iront donc dans vos chais pour poursuivre les essais de pressurage sous gaz inerte, acquérir des références sur la flottation et comparer 2 itinéraires techniques en tenant compte des facteurs environnements et coût de production. Par contre **nous recherchons encore des sites d'accueil pour des essais industriels de désalcoolisation et d'acidification.** Si vous êtes concernés par des degrés alco-



liques trop élevés ou des pH trop forts, vous pouvez nous aider. Les traitements sont réalisés dans votre cave, sur vin soutiré, par un prestataire de service. Une déclaration d'expérimentation préalable doit être adressée à la DGCCRF, pour le traitement de volumes significatifs.

Le Centre du Rosé se charge de ces démarches. Le vin dont les paramètres œnologiques ont été modifiés, ne peut pas à l'heure actuelle sortir de France. Le cas du traitement d'un vin AOC reste encore en suspens.

**Si vous êtes intéressé, contacter Laure CAYLA au 04.94.99.74.09**

[laure.cayla@itvfrance.com](mailto:laure.cayla@itvfrance.com)

centre

du

vie

La

## Table ronde au Centre du Rosé

Le Centre du Rosé a organisé une table ronde pour les œnologues conseil du vignoble provençal sur le thème : « les applications des techniques membranaires en œnologie ». Cette matinée de conférence-débat s'est déroulée à Vidauban le 11 avril 2008 en présence de 20 œnologues de l'Institut Coopératif du Vin et de l'Association des Laboratoires Indépendants du Sud-Est (ALOÏSE). L'auditoire a pu bénéficier des dernières connaissances théoriques et pratiques sur ces nouveaux procédés « révolutionnaires » présentés par Michel MOUTOUNET. Actuellement directeur de recherches à l'INRA et directeur de l'Institut des Hautes Etudes de la Vigne et du Vin de Montpellier, Michel MOUTOUNET travaille depuis plus de 20 ans sur les techniques à membranes.



Ces procédés aux noms barbares de microfiltration tangentielle, osmose inverse et ultrafiltration et autre électrodialyse... sont pour certains autorisés par la réglementation pour le traitement des vins, d'autres en cours d'agrément par les autorités compétentes. Ils trouvent des applications pour la filtration, la stabilisation microbiologique ou tartrique, la désalcoolisation ou l'acidification des vins. Pour les techniques de filtration tangentielle et d'électrodialyse, procédés actuellement autorisés, l'intervenant a détaillé les caractéristiques des membranes leur performance et les conditions optimales de leur utilisation.

La désalcoolisation et l'acidification, non encore autorisées, sont étudiées par le Centre du Rosé, pour se préparer, en raison du réchauffement climatique annoncé, à corriger des vins de plus en plus riches en alcool et de moins en moins acides.



La matinée s'est achevée par une dégustation d'un vin rosé obtenu par ces procédés innovants puis par un repas convivial en présence du président du Centre du Rosé Alain COMBARD. Le thème de la prochaine table ronde est à l'étude pour 2009.

**Alors, avis aux vignerons, cavistes et autres utilisateurs potentiels de ces procédés membranaires qui ouvrent des horizons insoupçonnés : parlez en à votre œnologue conseil.**

## Publications récentes de l'Institut Français de la Vigne et du Vin



### Production intégrée de raisins - De la conception à l'application : état des pratiques et voies d'amélioration - n° 17, mars 2008

Ce document présente la démarche de conversion à la production intégrée de raisin tentée sur un réseau d'exploitations viticoles en Aquitaine et dans les Charentes. Il fait ressortir - après six années d'observations - une nette évolution des pratiques mais aussi les freins rencontrés par les viticulteurs. Pour chaque volet technique : plantation, conduite, fertilisation, entretien des sols, protection intégrée, pulvérisation, produits phytosanitaires et leurs effluents, préservation de l'environnement... le groupe de travail a fait le point sur la faisabilité des principaux engagements de la production intégrée. Les acquis et les difficultés rencontrées sont détaillés et soumis à la réflexion d'experts extérieurs pour envisager des solutions d'avenir adaptées. Enfin, ce document aborde les aspects économiques liés à cette démarche, les composantes sociologiques impliquées dans son appropriation par les producteurs et le rôle essentiel des techniciens conseillers.



### Maîtrise des fermentations spontanées et dirigées - n° 18, mai 2008

Le choix des levures puis leur maîtrise au cours de la fermentation alcoolique sont des étapes cruciales dans l'articulation des processus de vinification. Une grande majorité des opérateurs utilisent désormais les levures sélectionnées pour sécuriser les fermentations et marquer le vin sur des critères spécifiques recherchés par le consommateur (arômes agréables, acidité moindre...). Cependant, une frange grandissante de professionnels - pour des raisons culturelles ou médiatiques - fait le choix de fermentations spontanées. Le vinificateur doit - dans tous les cas - maîtriser de manière fiable les conditions de développement des flores levuriennes, afin qu'elles puissent durablement exprimer leurs potentialités au cours de la fermentation alcoolique. Ce document se propose de donner des réponses concrètes aux attentes des vinificateurs, non seulement sur le choix du levurage, mais également sur toute la logistique que cela implique, tant en amont qu'en aval, pour la réussite de l'implantation des levures dans les moûts de raisin, en s'appuyant sur des résultats d'essais réalisés par l'IFV.

Prix unitaire : 10 euros TTC. Pour tous renseignements et commande Mme C. Diouy IFV Epernay Tél : 03.26.51.50.90 - Fax : 03.26.51.50.89 mail : caroline.diouy@vignevin.com - site : itvfrance.com

Retrouver également sur [itvfrance.com/publications/documents\\_consultables/autres](http://itvfrance.com/publications/documents_consultables/autres) la dernière fiche technique *Fertilisation de la vigne, sur l'azote en viticulture*, les actes des 12ème *Entretiens Viti-Vinicoles Rhône-Méditerranée* qui se sont tenus le 27 mai dernier sur le thème de *compétitivité et marchés*. Les conférences abordent trois aspects différents : caractérisation des marchés, conduite du vignoble et itinéraire de vinification.