

Vers un Vin Rosé Effervescent en Provence

Gilles MASSON, directeur du Centre de Recherche et d'Expérimentation sur le Vin Rosé

Le succès des vins rosés et des vins effervescents se confirme sur les marchés. Logiquement, les ventes de vins rosés effervescents connaissent un "boom" sans précédent.

En spécialiste du vin Rosé, les provençaux ne doivent pas rester en dehors de cette dynamique porteuse.

La situation actuelle

Les vins effervescents ne sont pas une nouveauté en Provence. La production de "bulles" y est traditionnelle et atteint actuellement 6 millions de bouteilles. Elle est assurée par plus de quarante producteurs.

Chez nous comme ailleurs, les vins rosés effervescents augmentent leur part de marché et viennent couronner des efforts qualitatifs constants. Cette production concerne cependant des vins de table qui ne peuvent pas bénéficier de l'image porteuse du mot Provence. Par ailleurs, la mention "vin mousseux" semble pénaliser le développement et la reconnaissance de cette production.

Une enquête est actuellement réalisée par une stagiaire du Centre du Rosé, Audrey BACCINO, qui, avec l'appui du Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence (CIVP), tente d'établir précisément la quantité et la nature des effervescents élaborés en Provence.

Une étude pluridisciplinaire

Le nouveau bureau du Centre du Rosé, présidé par Alain COMBARD, a décidé de faire de ce dossier "effervescent" une priorité et a demandé aux techniciens de mettre sur pied une étude complète destinée à donner aux producteurs des informations et des arguments objectifs pour se lancer dans la production d'un vin rosé effervescent de Provence. Ce travail comprend trois parties.

La première, conduite par le CIVP, porte sur un plan commercial et marketing : préciser les attentes du marché, la nature et le prix du produit attendu. La deuxième partie est technique et doit définir le mode d'élaboration de ce vin en s'appuyant sur les pratiques existantes et sur une première étude réalisée il y a quelques années (1). Ce travail est mené par le Centre du Rosé, en collaboration avec le syndicat des Côtes de Provence et les autres syndicats d'appellation. Enfin, la troisième et dernière partie, pilotée par la Chambre d'Agriculture du Var, doit démontrer, grâce à une étude en coûts cibles, la viabilité économique du projet et la valeur ajoutée dégagée par le producteur pour cette catégorie de vin.


Un vin rosé effervescent de Provence

Le succès de cette démarche collective repose sur un triptyque : Rosé, Effervescent et Provence.

Tableau 1. Première version de cahier des charges de production d'un vin rosé effervescent de Provence. Ce projet est susceptible d'être amendé en fonction des observations de la campagne 2008.

| POINTS CRITIQUES | EXIGENCE | PRECONISATION |
|------------------------------|--|--|
| Aire de production | Aires des AOC provençales | |
| Rendement | 9500 Kg / Ha | |
| Affectation parcellaire | Oui | |
| Encépagement | Cépages communs aux AOC, au moins deux sans pourcentage | Grenache, Cinsaut, Syrah, Rolle |
| Richesse minimale en sucres | 170 g | |
| Degré minimal du vin de base | 10,3° | Inférieur à 11,5° |
| Récolte | Main ou machine | Faible distance parcelle / pressoir |
| Contenants | Caisses ou bennes | Bennes double fond |
| Pressurage | Tenue d'un cahier de pressurage et de conduite du pressoir | |
| Pesée du raisin | Oui | Pesée ou évaluation de la quantité de récolte |
| Intégrité de la baie | Eraflage et pas foulage | |
| Rendement de pressurage | 150 kg/hl | Autocontrôle et suivi de la pression Notation de la pression à la coupure |
| Pressurage | Séquentiel ou classique | |
| Prise de mousse | Méthode traditionnelle | |
| Conservation sur lattes | Supérieure ou égale à 9 mois | |
| Liqueur d'expédition | Brut, 8 à 12 g de sucres par litre | |

Note
De 1996 à 2000, une étude technique a été réalisée par différents partenaires du Centre du Rosé (Chambre d'Agriculture du Var, Syndicat des Côtes de Provence, Conseil Interprofessionnel, Les Vins Bréban, La Tête Noire, quelques producteurs...). Ce travail a notamment montré la faisabilité technique et la haute qualité des produits obtenus avec des raisins issus des aires Côtes de Provence, Coteaux d'Aix en Provence et Coteaux Varois en Provence, avec les cépages Grenache, Cinsaut et Syrah et les méthodes d'élaboration prévues par les décrets d'appellation "Crémants".



Rosé : le vin de base sera un vin rosé et ne fera pas l'objet, comme dans la plupart des cas existants d'effervescents rosés, d'un assemblage de vin blanc et de vin rouge.

Effervescent : le vin fera l'objet d'une deuxième fermentation, destinée à une prise de mousse qui, selon toute vraisemblance, se fera en bouteille, par méthode traditionnelle.

Provence : ce mot n'est pas utilisable aujourd'hui pour cette production dans la mesure où elle n'est pas revendiquée en AOC. Pour faire reconnaître cette catégorie de vin par l'INAO, la procédure est longue et doit reposer sur un volume de vin produit important et répondant

à un cahier des charges spécifique. Ce cahier des charges pourrait être celui des vins "Crémants..." mais il a été jugé contraignant et inadapté (2) à la région.

Un cahier des charges différents et adapté à la fois à la Provence et au vin rosé est proposé pour la campagne 2008 par le groupe de travail du Centre du Rosé (tableau 1).

On peut supposer que, plus cette démarche expérimentale rassemblera de producteurs et de volume et plus la reconnaissance de cette production par l'INAO sera rapide. Cette reconnaissance permettrait d'ouvrir des horizons nouveaux avec un argument de notoriété et d'image supplémentaire pour la Provence.

Note

Les conditions de production d'un vin "Crémants de..." prévoient notamment la récolte à la main en caissettes et excluent la machine à vendanger. On comprend la motivation des producteurs de vins blancs à partir de raisins rouges qui, par ces dispositions, souhaitent éviter le tâchage des moûts. Dans le cas des rosés, une légère prise de couleur préfermentaire n'est en aucun cas un problème qualitatif.

Par ailleurs, le séjour prolongé sur lattes des vins effervescents est adapté à des vins vifs dont on veut "arrondir" l'acidité grâce à un relargage de mannoprotéines. Il permet également de faire apparaître des arômes tertiaires dits "de vieillissement" sur des vins neutres au plan aromatique. Malgré une récolte en légère sous maturité, les terroirs et les cépages de Provence permettent d'élaborer des vins de base rosés peu acides et aromatiques. Ils conviennent naturellement à l'élaboration de vins effervescents dont la typicité sera axée sur une couleur rose tendre, sur la rondeur et sur le fruit.