

# La vie du Centre

## Nouvelles études

Le programme d'expérimentation du Centre du Rosé est rediscuté chaque année auprès des différentes instances professionnelles et techniques.

Certaines thématiques arrivent à termes et feront d'ailleurs l'objet de communications dans les mois à venir ; d'autres ont débuté avec cette campagne.



✓ **l'utilisation du bois** dans la vinification en rosé, encore marginale mais en nette recrudescence, apporte une note particulière aux vins rosés. L'ICV de Brignoles suit cet essai à la cave de La Roque. L'objectif est d'apporter des références aux vinificateurs qui se lancent dans ce type de vinification et d'élevage.

✓ un travail sur **la connaissance des polyphénols**, animé par le Syndicat des Côtes de Provence, en collaboration avec les laboratoires compétents est engagé. Il devrait permettre de caractériser les polyphénols présents dans les vins rosés et leur évolution au cours de la conservation. Cet essai porte dans un premier temps sur le cépage Grenache.

✓ l'action sur **la gestion des assemblages** connaît un nouveau souffle sous l'impulsion du Syndicat des Côtes de Provence. Cette étude vise en particulier à mettre en évidence les effets d'un assemblage précoce avec le Rolle. Des cépages secondaires seront à l'étude à partir de 2005.

✓ des connaissances intéressantes sur **l'arôme des vins rosés** ont été acquises grâce à l'accueil d'une élève ingénieur au printemps 2004; ce travail sera poursuivi en 2005.

Contact : Gilles Masson,  
Directeur du Centre de Recherche  
et d'Expérimentation du Vin Rosé

## Cycle de formation

Deux modules sont proposés en mars et avril

### ✓ Vinification des Vins Rosés : bases techniques :

Pour un public de vignerons et vinificateurs débutants, aide caviste, caviste. Le vendredi 25 mars, le statut des vins rosés, les cépages et terroirs provençaux seront abordés. Le vendredi 8 avril, 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 rosés.

### ✓ Œnologie des Vins Rosés : acquisition récentes

A destination de vignerons et vinificateurs confirmés, œnologues. 3 journées, les vendredi 1er avril (statut du vin rosé), 15 avril (du raisin au moult) et 29 avril 2005 (vinification des vins rosés) pour présenter les derniers résultats du Centre du Rosé.

Information et inscription :  
Chambre d'Agriculture du Var,  
Service Formation, 727, av A. Décugis, 83400 HYERES  
TEL : 04 94 12 32 82 Fax : 04 94 12 32 80

## Nuancier Liquide

Au printemps dernier, 50 prototypes du nuancier liquide ont été confiés à des professionnels de la région provençale. Il ressort de cette étude que le nuancier est un outil adapté pour parler du vin et l'expliquer au client du caveau ainsi que pour identifier la production par rapport à une référence. Entre professionnels, il permet d'avoir un discours technique mais aussi de faire des comparaisons pluriannuelles autour de références colorimétriques. Les noms associés à chaque couleur sont dans quelques cas à revoir. En parallèle, les tests drastiques de conservation à la lumière, à la chaleur et en présence d'oxygène ont montré le manque de stabilité de certaines références. Aussi, de nouvelles formulations sont à l'étude. Le projet, soutenu par le Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence et la Région PACA, devrait trouver une issue dans les mois à venir.

Contact : Gilles Masson, Directeur du Centre de Recherche  
et d'Expérimentation du Vin Rosé

