

# Rosé & Recherche

Les nouvelles du Centre du Rosé



Semestriel #01 | Décembre 2020



Je suis très heureux d'ouvrir avec vous ce premier numéro du nouveau journal du Centre du Rosé : « **Rosé<sup>SR</sup>Recherche** ».

Après quelques années de pause, « Rosé.com » fait peau neuve avec une présentation plus agréable et un contenu organisé pour être lu aisément.

La communication des travaux du Centre du Rosé, en lien avec nos partenaires, reste une priorité à travers ce journal, notre site de plus en plus visité, les webinaires qui sont venus remplacer temporairement les conférences et désormais les réseaux sociaux.

La formation est aussi un outil d'appropriation de l'innovation que nous allons développer.

Notre programme de R&D large et ambitieux, qui épouse les aspirations de la filière Rosé et de la Provence en particulier, nécessite un outil de recherche adapté.

Le projet de construction du nouveau Centre avance. Le bâtiment et ses équipements spécifiques permettront des travaux de haut niveau. Ce nouveau Centre du Rosé, au service de tous les acteurs de la filière Provence, aura pour principal objectif l'excellence de ses vins, mais également de gagner le pari de l'adaptation au changement climatique, de l'agroécologie et de l'évolution des attentes des consommateurs.

**Bernard Angelras**

Président du Centre du Rosé



*L'arôme fruité du vin rosé laisse penser qu'il est sucré alors qu'il ne l'est pas.*

*Pendant des millénaires, la seule source de sucre de l'humanité a été le fruit : il est donc naturel que notre cerveau confonde sucré et fruité.*

Gilles Masson



D'après des travaux d'analyse sensorielle sur les arômes des vins Rosés réalisés par Nathalie Pouzalgues depuis 2010.

#### CONTACTS

Gilles Masson  
| gilles.masson@vignevin.com

Nathalie Pouzalgues  
| npouzalgues@centredurose.fr

#### ÉDITEUR

LE CENTRE DU ROSÉ

#### DIRECTEUR DE LA PUBLICATION

Bernard Angelras

#### COORDINATION

LES INTUITIVES : Sylvie Boczkowski  
37 Boulevard Edmond Ducros, 30400 Villeneuve-lès-Avignon

#### CRÉDITS PHOTOGRAPHIQUES

Centre du Rosé, Hervé Hôte

#### RÉDACTION :

Sylvie Boczkowski, Matthias Bougreau, Aurélie Camponovo, Aurélie Chevallier, Constance Cuntly, Véronique Festino, Gilles Masson, Stéphane Miroufe, Nathalie Pouzalgues, Clémence Salou

#### CONCEPTION ET RÉALISATION

LYONEL LIGER : Lyonel Liger & Sabine Laugier

#### IMPRESSION

Imprimé en France / Tirage : 1 000 exemplaires

#### CONTACT

LE CENTRE DU ROSÉ :  
70 Avenue du Président Wilson, 83550 Vidauban  
+33 4 94 99 74 20  
accueil@centredurose.fr | www.centredurose.fr

## 04 | Les résumés\*

RÉSUMÉ #01

« INDICATEURS QUALITÉ DU RAISIN » : ÉTUDIER LA VENDANGE EN AMONT POUR MIEUX ADAPTER LES ROSÉS AU MARCHÉ

Constance Cunty

## 05 | RÉSUMÉ #02

OPTIMISATION DE L'ATELIER DE PRESSURAGE POUR UN ROSÉ DE QUALITÉ

Matthias Bougreau

## 07 | RÉSUMÉ #03

QUOI DE NEUF SUR LA TYPICITÉ DES VINS ROSÉS DE PROVENCE ?

Nathalie Pouzalgues

## 09 | RÉSUMÉ #04

DOSSIER SÉCURITÉ : PHTALATES

Aurélie Camponovo

## 10 | Les news

LES NOUVELLES DU CENTRE DU ROSÉ



Les quatre articles résumés et présentés dans ce journal sont disponibles avec de plus amples informations et de détails techniques sur le site : [www.centredurose.fr](http://www.centredurose.fr) dans l'onglet **Publications**.

### ● Les premiers litres de vins Rosés issus des nouvelles variétés résistantes EDGARR

Les variétés étudiées sont toutes résistantes aux maladies mildiou et oïdium. Elles sont issues du croisement de variétés donneuses de résistance avec deux cépages qualitatifs et emblématiques de la région sud pour la production de Rosé, inscrits au catalogue : Rolle B et Cinsault N.

**L'utilisation de telles variétés permettrait de réduire d'environ 80 % le recours aux produits phytosanitaires.** Cependant, seules certaines d'entre elles conviendront aux professionnels provençaux en termes de qualité, de rendement et d'adaptation au changement climatique. Pour cela, des observations viticoles et œnologiques menées par le Centre du Rosé et l'IFV sont nécessaires pour sélectionner les meilleurs candidats.

- **Dans un premier temps**, sur ces 127 variétés issues du programme EDGARR\*, 42 d'entre elles ont été **surgreffées** dès 2018 à Brignoles, au Domaine de Ramatuelle.

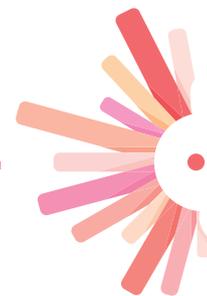
Sur cette parcelle, cinq pieds de vignes par génotypes ont pu être surgreffés. Les premières observations viticoles de 2019 et 2020 ont été complétées cette année par des micro-vinifications de 1 à 2 litres sur les 20 variétés les plus productives.

Les quelques litres de cette vingtaine de génotypes seront prochainement analysés et dégustés par l'équipe du Centre du Rosé.

- **Dans un second temps**, une véritable plantation des 127 variétés résistantes sera réalisée, suivie d'un programme d'observation et de recherche pour sélectionner les meilleurs candidats qui pourraient devenir les cépages emblématiques de demain.

Nathalie Pouzalgues  
| [npouzalgues@centredurose.fr](mailto:npouzalgues@centredurose.fr)

\* Exploitation de la sélection génomique afin d'accélérer la création de variétés résistantes et qualitatives pour la filière viticole Rosé (projet CASDAR 2014).



## #01 | « INDICATEURS QUALITÉ DU RAISIN » : ÉTUDIER LA VENDANGE EN AMONT POUR MIEUX ADAPTER LES ROSÉS AU MARCHÉ

De 2017 à 2019, un projet intitulé « Indicateurs Qualité du Raisin » a été mené au Centre du Rosé, afin d'identifier les indicateurs pertinents de qualité des raisins en amont de la vendange et étudier leurs impacts sur le profil des vins finis.

Forts de leur réputation et profitant d'un marché en forte croissance, les vins de Provence ont fait le choix de la qualité pour rester compétitifs dans un environnement de plus en plus concurrentiel. Le projet Indicateurs Qualité Raisins mené par l'IFV et le Centre du Rosé entre 2017 et 2019 s'est inscrit dans cette démarche d'amélioration continue de la qualité.

Il avait pour objectif de fournir une meilleure connaissance de la matière première et des outils pour connaître à l'avance la qualité de la vendange et envisager une segmentation qualitative des parcelles de vigne.

L'étude s'appuie sur deux réseaux de parcelles au sein du vignoble Provençal.

Pour que le dispositif soit assez représentatif du bassin viticole de la Provence, deux cépages principaux sont étudiés : le Grenache N et le Cinsault N.

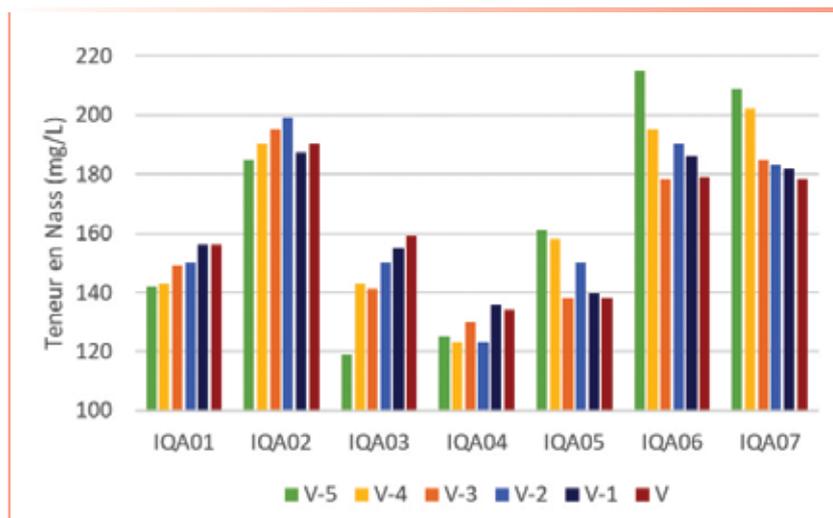
Afin de prendre en compte la variabilité des parcelles dans l'analyse, des indicateurs physiologiques et de maturité ont été mesurés et mis en relation avec le profil des vins.

### MÉTHODE MISE EN PLACE

Pour faire ressortir les indicateurs viticoles les plus pertinents, une démarche ascendante a été mise en place. De ce fait, une analyse des données issues des dégustations a d'abord été réalisée afin de regrouper les parcelles en

différentes classes, puis l'application de tests statistiques a permis de mettre en évidence les indicateurs raisins pertinents. De plus, des prédictions ont également été faites en 2019 afin de valider ou invalider les modèles mis en place.





● **Figure 1**  
Teneur en azote assimilable au cours de la maturité, en moyenne sur 3 ans.  
V = point vendange,  
V-1 = une semaine avant la récolte,  
V-2 = deux semaines avant la récolte,  
V-3 = trois semaines avant la récolte,  
V-4 = quatre semaines avant la récolte,  
V-5 = cinq semaines avant la récolte.

## QUELQUES INDICATEURS VITICOLES PERTINENTS

Sur les trois années d'étude, différents indicateurs sont ressortis significativement différents entre les parcelles de Grenache. Ces derniers ne sont cependant pas les mêmes d'une année sur l'autre. En revanche, le dispositif mis en place aura permis de montrer que, sur Cinsault, la qualité de la vendange est dépendante d'une combinaison de plusieurs indicateurs : une teneur élevée d'acide malique, un nombre de grappes par pied compris entre 10 et 12, un pH et une teneur en azote assimilable à la récolte plus élevée. Cette teneur en azote assimilable variant très peu au cours des quatre semaines précédant la récolte, elle permettrait donc d'en faire un bon indicateur prédictif pour

la potentielle qualité aromatique finale du vin (*Figure 1*). Il faut ainsi trouver un bon compromis entre la fiabilité de la prédiction souhaitée et la précocité à laquelle nous désirons l'obtenir.

D'autre part, il est intéressant de noter que la plupart des indicateurs retenus comme significatifs sont physiologiques et donc directement liés aux facteurs climatiques. Cette observation nous rappelle le rôle fondamental des conditions pédoclimatiques et de l'effet millésime. La qualité d'une vendange n'est donc pas intrinsèque et figée à une parcelle. Elle résulte d'une combinaison complexe de facteurs. ● Constance Cauty

## #02 | OPTIMISATION DE L'ATELIER DE PRESSURAGE POUR UN ROSÉ DE QUALITÉ

L'étude de l'atelier de pressurage au Centre du Rosé ces dernières années a permis la mise en évidence de :

- > La nécessité de pressurages plus doux
- > Une gestion des ordres d'apports spécifiques aux cépages

### IMPORTANCE DU PRESSURAGE POUR LA VINIFICATION EN ROSÉ DE PROVENCE

Le pressurage est une étape fondamentale de l'élaboration du vin rosé. Son incidence sur les caractéristiques chromatiques et organoleptiques est déterminante. Les équipements utilisés et les conditions opératoires vont influencer un pressurage devant satisfaire différentes contraintes : durée

d'immobilisation de l'atelier, rendement en jus, respect de la vendange et qualité des jus, maîtrise de l'oxydation. L'enjeu est de trouver le meilleur compromis entre ces contraintes.





●●●/●●● L'appréciation visuelle de la couleur peut permettre de juger de la qualité du pressurage et ainsi décider du fractionnement. La couleur constituerait donc un indicateur pertinent d'évolution de la qualité des jus. Cependant, la présence de SO<sup>2</sup> libre masquant le rouge et la turbidité, rendent la visualisation délicate.

En fonction des cépages et des conditions d'alimentation du pressoir, la couleur des jus varie fortement. Il est donc nécessaire de raisonner en termes d'évolution des paramètres chromatiques au regard des volumes extraits.

## PROGRAMMATION DU CYCLE DE PRESSURAGE

Le choix de la programmation du cycle de pressurage doit se faire dans le but d'obtenir la plus grande quantité de jus proposant un rapport qualité aromatique / intensité colorante élevé. Le Centre du Rosé a étudié en particulier deux types de cycles : le cycle automatique à basse pression, avec rebêches régulières, et le cycle séquentiel avec montée en pression par paliers et moins de rebêches.

Sur les trois cépages étudiés (Grenache, Cinsault et Syrah) les rendements sont similaires et largement dépendants de l'efficacité de la phase d'égouttage. À rendements identiques, la trituration plus douce offerte par le cycle séquentiel conduit à des moûts à la turbidité, conductivité et IPT (Indice de Polyphénols Totaux) plus faibles.



- *Maîtriser l'extraction pour un jus de qualité tout en évitant l'oxydation : un point critique du processus de vinification du rosé en Provence.*

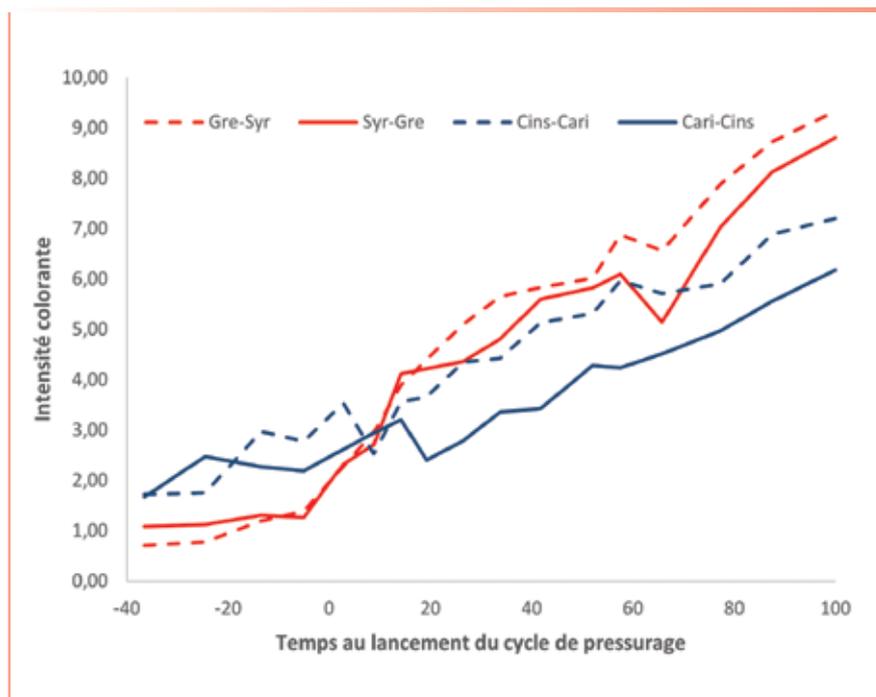
## ORDRE D'APPORT DES CÉPAGES

L'universalité du choix de cycle de pressurage peut être mise en question par la nature variée des cépages utilisés et leur ordre d'arrivée dans un même pressoir. Deux duos de cépage (faible / fort potentiel couleur) et ont été étudiés sur différents millésimes : Grenache / Syrah et Cinsault / Carignan. L'ordre d'apport des cépages n'affecte pas les rendements de pressurage. À cycle identique et rendements identiques, l'apport du cépage coloré en premier (Syrah ou Carignan) conduit à des moûts plus faibles en conductivité et IPT. D'autre part, la couleur semble peu affectée hormis

un jaune légèrement moins important et une intensité colorante supérieure lorsque le cépage peu coloré (Grenache ou Cinsault) est apporté en premier.

Ces observations sont à transférer à l'échelle d'une cave de production, dont les volumes importants amplifieraient les différences observées. En effet, les temps plus importants de remplissage du pressoir et de son égouttage, phase cruciale de l'extraction qualitative, maximisent les effets de macération et d'oxydation potentielle. ●

Matthias Bougreau



• **Figure 1**  
La comparaison de couples de cépages Grenache/Syrah (rouge) et Cinsault/Carignan (bleu) a mis en évidence l'intérêt de l'apport du cépage coloré en premier au pressoir pour l'obtention de moûts d'une intensité colorante plus faible, moins riche en polyphénols, à rendements identiques.

## #03 | QUOI DE NEUF SUR LA TYPICITÉ DES VINS ROSÉS DE PROVENCE ?

Une étude sur la typicité des vins Rosés de Provence a été menée au Centre du Rosé pour :

- > Évaluer la perception sensorielle que les professionnels provençaux ont de leurs vins
- > Préciser les caractéristiques d'arômes et de goûts qui complètent celles de leurs couleurs claires

Les vins Rosés de Provence sont, à l'heure actuelle, fortement copiés et leur couleur très claire imitée en France et dans le monde (selon les sources de l'observatoire mondial des vins Rosés fournies par le CIVP et le Centre du Rosé).

De ce fait, les vignerons de Provence souhaitent évaluer la typicité de leurs vins dans un échantillonnage de vins Rosés secs français et améliorer leurs connaissances sur leurs caractéristiques aromatiques et gustatives.

### LES POINTS CLÉS DE LA DÉMARCHÉ : MESURE D'EXEMPLARITÉ ROSÉS DE PROVENCE ET CHOIX DE L'ÉCHANTILLONNAGE

Une attention particulière est portée sur le choix des vins à la base de l'étude. Ils sont pris dans un échantillonnage de vins Rosés secs français représentatifs en typicité et en volume.

41 vins dont 6 vins rosés de l'AOP Bordeaux (BDX) et 7 vins de chacune des AOP suivantes : Côtes de Provence (PRO), Rosés de Loire (VDL), Languedoc (LAN), Tavel (RHO) et Bergerac (BGC) sont dégustés en verre noir puis en verre blanc par 41 professionnels provençaux.

Une des originalités de cette étude repose sur la question centrale posée aux acteurs provençaux qui est une approche globale de la typicité selon une mesure dite d'exemplarité.

Il est demandé sur une échelle de 0 à 10 de répondre à la question suivante pour chaque vin de l'étude : pensez-vous que ce vin, servi en verre noir est un bon exemple de vins Rosés de Provence ? Cette même question leur est posée à nouveau en verre blanc.



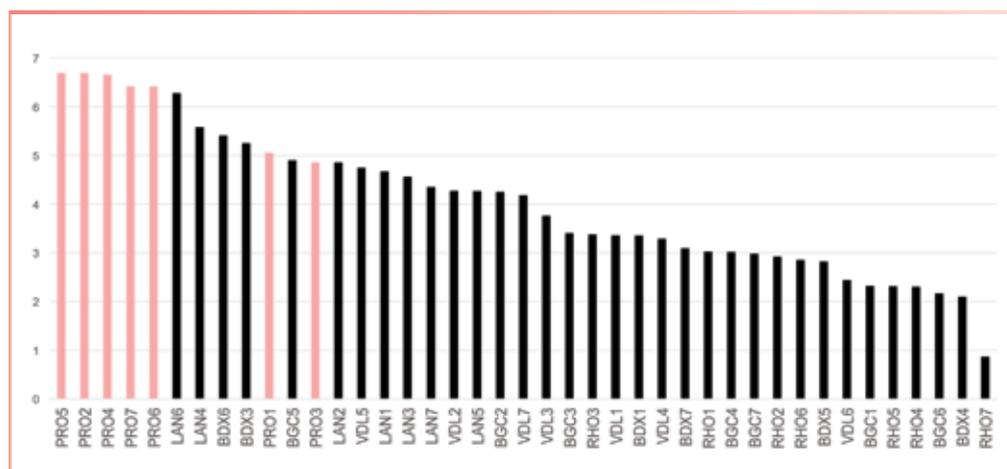


## UNE IMAGE FORTE PARTAGÉE PAR LES PROFESSIONNELS PROVENÇAUX SUR LA TYPICITÉ DE LEURS VINS

Dans l'échantillonnage des vins Rosés secs français servis à l'aveugle, les professionnels provençaux partagent une perception sensorielle commune de la typicité de leurs vins Rosés de Provence. Cinq sur sept des vins de Provence représentent les cinq meilleurs exemples de l'échantillonnage et les deux autres vins sont parmi les douze meilleurs exemples (Figure 1).

Cela montre que la typicité des Rosés de Provence repose sur d'autres critères sensoriels que leur simple couleur.

Le consensus entre les dégustateurs sur l'image des Rosés de Provence est élevé en verre noir et ce résultat se trouve renforcé en verre blanc.



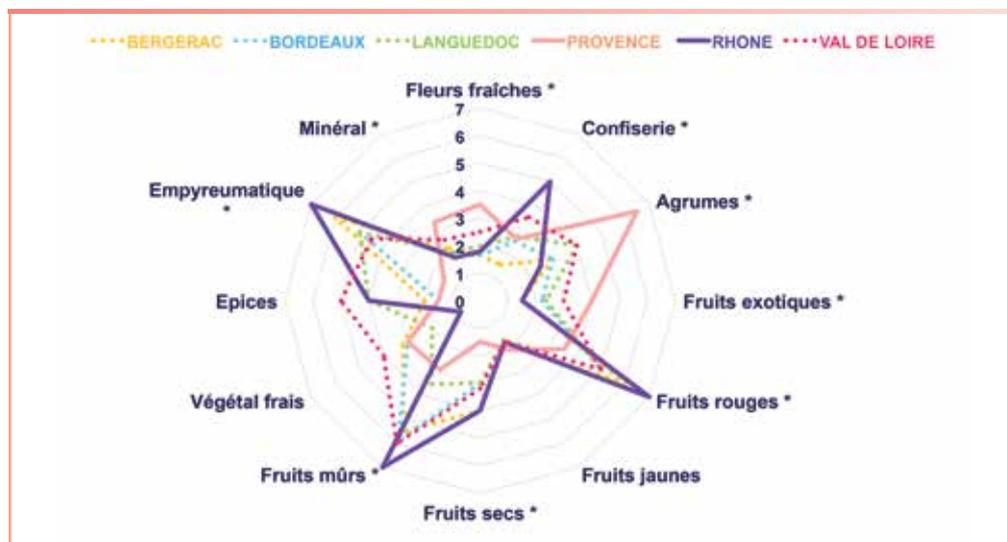
● **Figure 1**  
Moyennes des notes d'exemplarité en Verre Noir des quarante et un vins dégustés par les professionnels de Provence (PRO : Côtes de Provence, LAN : Languedoc, VDL : Loire, BDX : Bordeaux, BGC : Bergerac et RHO : Tavel).

## DES VINS ROSÉS DE PROVENCE CARACTERISÉS PAR DES ARÔMES ET GOÛTS SPÉCIFIQUES

Une description des vins par le jury expert du Centre du Rosé complète les évaluations sur la typicité des vins Rosés de Provence réalisée par les acteurs provençaux. D'après leur analyse, les vins les plus typiques de Provence, au nez et en bouche, développent des notes minérales, de fleurs fraîches, d'agrumes et de fruits tropicaux (Figure 2). Par ailleurs, l'analyse du vocabulaire libre des professionnels provençaux met

en évidence que les termes alcool, équilibre et finesse jouent un rôle dans leur décision de donner au vin une bonne note d'exemplarité Rosé de Provence.

Au-delà de la première lecture des résultats, différents groupes de Rosés de Provence, possédant des caractéristiques propres se dessinent. Cela motive l'étude des vins et des terroirs provençaux à une échelle plus fine. ● **Nathalie Pouzalgues**



● **Figure 2**  
Analyses olfactives par le jury expert du Centre du Rosé des vins Rosés de l'échantillonnage, regroupés par région (analyse de la variance suivie d'un test de Newman-Keuls au seuil de 5%. Les étoiles à droite des descripteurs olfactifs signifient qu'il existe des différences significatives entre les vins des différentes régions pour les descripteurs concernés).

## #04 | DOSSIER SÉCURITÉ : PHTALATES

**La Provence a contribué de 2012 à 2017 aux expérimentations du groupe national phtalates et à la rédaction de recommandations pour détecter et maîtriser ces composés dans les vins.**

Les phtalates et le bisphénol A sont des constituants des matériaux en plastique que l'on rencontre dans les matériels de cave comme certaines cuves ou les tuyaux. De nombreux autres matériels sont constitués de matière plastique ou comprennent des parties en plastique susceptibles de contenir ces molécules et d'en transférer au vin. Un plastique contenant des phtalates ne génère pas nécessairement de contaminations. Cependant, lorsque le matériau vieillit ou si les conditions de fabrication ou d'application ne sont pas optimales, des phénomènes de relargage conséquents peuvent apparaître.

Durant chacune des cinq années d'expérimentation pilotées par l'IFV et soutenues par FranceAgrimer, huit interprofessions dont le CIVP ont collaboré en bâtissant ensemble des protocoles répartis dans différents lieux en fonction des matériels disponibles. Les résultats ont ensuite été mis en commun pour produire un cahier itinéraire disponible sur le site de l'IFV : <https://www.vignevin.com/publications/cahiers-itineraires/>

La plupart des expérimentations ont été réalisées en conditions de productions. Parmi les matériaux cités, les revêtements époxydiques utilisés dans les cuves béton ou acier font l'objet d'un focus. En effet, elles sont susceptibles de relarguer, entre autres du DBP (di-n-butyl phtalate), principal

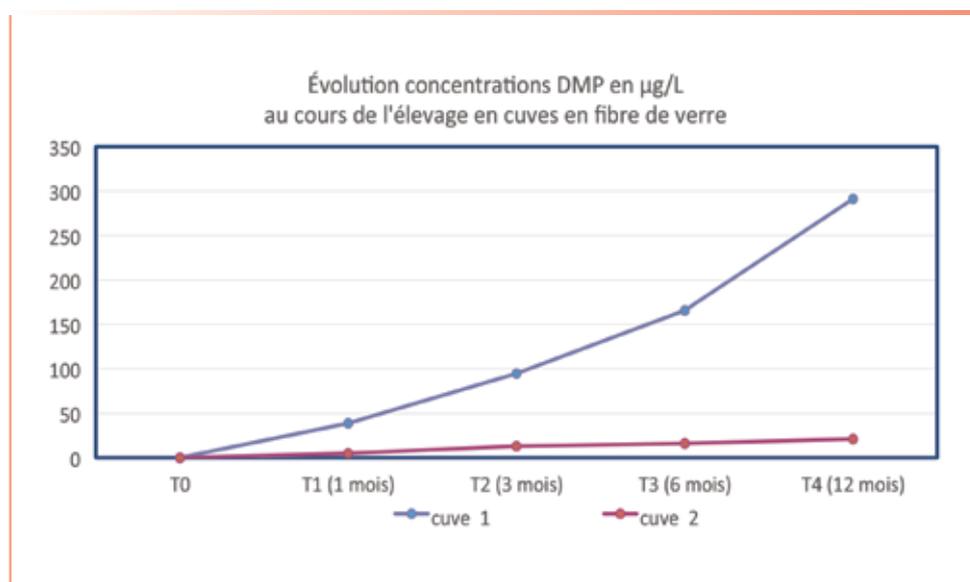
phtalate dont les teneurs peuvent être problématiques dans la filière viticole.

On constate dans un grand nombre d'essais réalisés, un fort impact du revêtement époxydique sur la migration de DBP. Toutefois, celle-ci n'est pas systématique et dépend de plusieurs facteurs : âge des revêtements des cuves, composition du revêtement (avec / sans phtalates), conditions d'application (température, hygrométrie, mélange durcisseur-base, à chaud / à froid), niveau d'intégrité des cuves, durées de stockage... Le document contient également des rappels réglementaires, des précisions sur les conditions d'analyse ainsi que des outils d'aide au diagnostic.

Pour mémoire, la LMS (Limite de Migration Spécifique) est spécifique au matériau ; son dépassement dans un vin témoigne de la mise en contact du vin avec des matériaux non conformes. Un dépassement de LMS pour un composé doit amener le producteur à réaliser une analyse de risque dans sa cave pour déterminer quels sont les matériaux problématiques. Le vin peut toutefois être commercialisé.

En revanche, la DJA (Dose journalière admissible) est relative à la santé du consommateur et son dépassement dans un vin conduit à l'interdiction de commercialiser. ●

Aurélien Camponovo



● **Figure 1**  
Outil pratique synthétisant la conduite à tenir pour les différentes molécules selon que la teneur du vin dépasse ou non la limite de migration spécifique (LMS) ou la Dose Journalière Admissible (DJA).



## ● Le Centre du Rosé s'engage dans sa RSE

Le Centre du Rosé s'engage dans la démarche RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises), qui est un processus d'amélioration continue des pratiques du développement durable par les entreprises.

Le Centre travaille sur son plan d'actions 2021 organisé autour de sept questions centrales : gouvernance, droits de l'homme, relations et conditions de travail, environnement, bonnes pratiques des affaires, questions relatives aux consommateurs et engagement sociétal.

La question environnementale, prioritaire a déjà fait l'objet d'actions concrètes :

- le recyclage (bouchons, effluents vinicoles, déchets de laboratoire, ...)
- le bilan sur la consommation d'eau, d'électricité et d'énergie fossile.

Une initiative « bien-être au travail » a vu le jour cet été : la création d'un potager participatif avec les neuf salariés du site de Vidauban.

La planification et la mise en œuvre sont alignées sur le calendrier de l'Institut Français de la Vigne et du Vin qui a impulsé la démarche en région dans tous ses pôles.

Aurélie Camponovo  
| aurelie.camponovo@vignevin.com

## ● L'anniversaire de l'anniversaire Il y a un an... Le Centre du Rosé a eu 20 ans



Déjà un an passé depuis cette belle soirée anniversaire ! Le Centre du Rosé a eu 20 ans en 2019 et l'a dignement fêté le 6 novembre **2019** au château Saint Julien à La Celle.

Les partenaires, les vigneron, les salariés étaient réunis pour écouter les discours qui ont retracé le chemin de ce Centre **unique au monde** et évoqué tous les résultats apportés à la filière Rosé en deux décennies.

Les neuf études les plus importantes ont pu être présentées de façon didactique **sur des grands panneaux retraçant un cheminement**. Des dégustations ont permis de découvrir l'évolution du vin Rosé au fil du temps jusqu'à se projeter sur le vin Rosé du futur.

Cette soirée a donné l'occasion à l'équipe du Centre de présenter son **nouveau nuancier** composé des 13 principales couleurs rencontrées dans le monde du Rosé.

Gilles Masson  
| gilles.masson@vignevin.com

## ● Le jury expert se relance

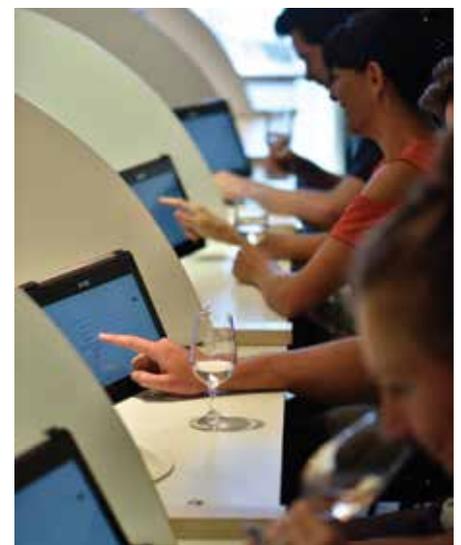
Le Centre du Rosé a créé un **outil unique au monde** : un jury expert 100 % dédié au vin Rosé.

Ce groupe de 15 personnes, non professionnelles et extérieures au milieu du vin, est entraîné 1h45 par semaine sur les senteurs, les arômes et les saveurs des vins et déguste les expérimentations réalisées au Centre du Rosé. Un recrutement est lancé chaque année pour remplacer quelques juges.

Les aptitudes sensorielles des nouveaux candidats ont été testées début novembre : ils ont dû reconnaître des senteurs, identifier des arômes et des saveurs et s'exprimer en décrivant quelques vins.

A l'issue de ces séances, seuls les meilleurs candidats ont été sélectionnés pour intégrer le groupe qui s'entraîne tous les jeudis au Centre du Rosé, de 10h à 11h45 du 3/12 au 1/02, pour une dégustation des expérimentations du 11/02 au 15/07/2021.

Clémence Salou  
| csalou@centredurose.fr



● **Acquisition d'un nouvel automate d'analyse au laboratoire : Winescan de FOSS**

Au printemps dernier, le laboratoire du Centre du Rosé s'est doté d'un nouvel automate d'analyse : Winescan de FOSS.

La nouvelle campagne d'expérimentation 2020 fut ainsi facilitée par cet outil performant et moderne garantissant des résultats d'analyses fiables et rapides.

La technique de dosage basée sur la méthode d'infrarouge à transformation de Fourier, permet l'analyse de plus de vingt paramètres œnologiques en même temps dont l'éthanol, les sucres, les acides organiques, le dioxyde de soufre libre et total, ... à chaque étape de la vinification (analyse de moût, de moût en fermentation et de vins finis).

Tous ces résultats alimentent une base de données unique en son genre sur les vins Rosés de Provence, de France et du Monde faisant l'objet de traitements statistiques innovants.

Aurélien Chevallier  
| [achevallier@centredurose.fr](mailto:achevallier@centredurose.fr)

● **Le Centre du Rosé, un expert en formation**

**Formation conservation des vins rosés en partenariat avec la Chambre d'Agriculture du Var**

Le Centre du Rosé propose une formation dédiée aux bonnes pratiques de conservation des vins rosés, thématique d'actualité depuis début 2020 en raison des conditions sanitaires mondiales. En effet, les vins actuellement conservés chez les producteurs doivent être protégés pour qu'ils conservent leur typicité et leur fraîcheur.

Cette formation de 7 heures est prévue à Vidauban en janvier 2021.

Matthias Bougreau | [matthias.bougreau@vignevin.com](mailto:matthias.bougreau@vignevin.com)

**Formation vinification et élevage à l'Ecole Supérieure d'Agriculture d'Angers (ESA)**

Elle a été dispensée pour la première fois en distanciel, le 17 novembre, aux étudiants en 4<sup>ème</sup> année d'ingénieur majeure Vigne et Vin.

L'objectif est d'apporter des connaissances scientifiques et techniques sur l'élaboration des vins Rosés à des futurs ingénieurs en agriculture, spécialisés en viticulture et œnologie. Ils pourront poser leurs questions par clavardage.

Une étroite collaboration existe entre l'ESA et le Centre du Rosé depuis 2003. Elle permet au Centre du Rosé d'accueillir en stage de recherche, certains de ces futurs ingénieurs, mais aussi de réaliser avec les enseignants chercheurs de cette école des projets de recherche innovants sur **l'analyse sensorielle adaptée** aux vins Rosés.

Nathalie Pouzalgues | [npouzalgues@centredurose.fr](mailto:npouzalgues@centredurose.fr)

**Formation vinification à l'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin à Bordeaux (ISVV)**

Les trois et quatre décembre derniers ont eu lieu trois demi-journées d'enseignement de quatre heures sur les différents aspects de la vinification en rosé, les pratiques viticultrices, les techniques et précautions de vinifications, et les particularités sensorielles des vins rosés.

Dispensée en français et anglais, elle inclut un enseignement théorique de trois heures et une dégustation d'une heure axée sur la typicité des différents rosés français.

Matthias Bougreau | [matthias.bougreau@vignevin.com](mailto:matthias.bougreau@vignevin.com)

● **250 mini vinifications réalisées au Centre du Rosé en 2020 : début des mises en bouteilles avec la nouvelle chaîne de conditionnement GAI**

L'objectif des soutirages est double :

- Préparer les vins à la mise en bouteille en supprimant le résidu de levure issu de la fermentation pour éviter l'apparition de mauvais goûts et d'odeurs.
- Déguster l'ensemble des vins pour avoir une première idée organoleptique de notre campagne d'expérimentation 2020.

Les mises en bouteilles génèrent environ 5 000 bouteilles, destinées aux analyses en laboratoire, à différentes dégustations et à la présentation de nos résultats.

- Dans un premier temps, les vins sont clarifiés dans un module de filtration pouvant aller de 0,40 µm à 3 µm.

- Dans un second temps, ils sont mis en bouteille par l'intermédiaire d'une chaîne de conditionnement **développée spécifiquement** avec l'entreprise GAI, pour répondre à **nos contraintes d'échelle pilote**, tout en garantissant un embouteillage le plus optimum possible, sous vide puis sous gaz inerte.

Stéphane Miroufe  
| [stephane.miroufe@vignevin.com](mailto:stephane.miroufe@vignevin.com)



## ● Le projet Mycovigne en partenariat avec la start-up Mycophyto\*, le Crédit Agricole et le Château Sainte Roseline

La **mycorhization** de la vigne (symbioses champignons-racines de la vigne) peut être une solution permettant de produire mieux et plus, tout en préservant nos ressources et nous adaptant au changement climatique.

Ce projet de quatre ans a pour but de valider l'utilisation d'inocula personnalisés, spécifiquement sélectionnés sur le terroir du Château Sainte Roseline et d'étudier les impacts agronomiques et la qualité des vins Rosés produits.

\* Mycophyto développe des solutions microbiologiques personnalisées pour l'agriculture et détient des savoir-faire, procédés et technologies de production de champignons mycorhiziens arbusculaires indigènes

Constance Cunty | [constance.cunty@vignevin.com](mailto:constance.cunty@vignevin.com)

## ● Les Réseaux Sociaux : mieux partager les nouvelles en temps réel

Visites terrain, formations, dégustations, essais...  
retrouvez-nous sur :

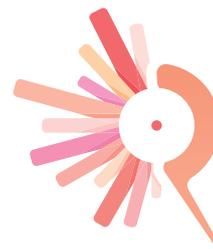


Le groupe en interne constitué autour des réseaux sociaux, centralisé par Véronique Festino, travaille sous l'œil bienveillant de deux spécialistes en communication : Régis Cailleau, Responsable communication de l'IFV et Sylvie Boczowski, Agence Les Intuitives.

Véronique Festino | [accueil@centredurose.fr](mailto:accueil@centredurose.fr)



**LE CENTRE DU ROSÉ**  
70 Avenue du Président Wilson, 83550 Vidauban  
+33 4 94 99 74 20  
[accueil@centredurose.fr](mailto:accueil@centredurose.fr)  
[www.centredurose.fr](http://www.centredurose.fr)



**Le Centre**  
du Rosé  
le goût de la recherche