

La perspective Rosés « de Garde » en Provence

1° Etat des lieux

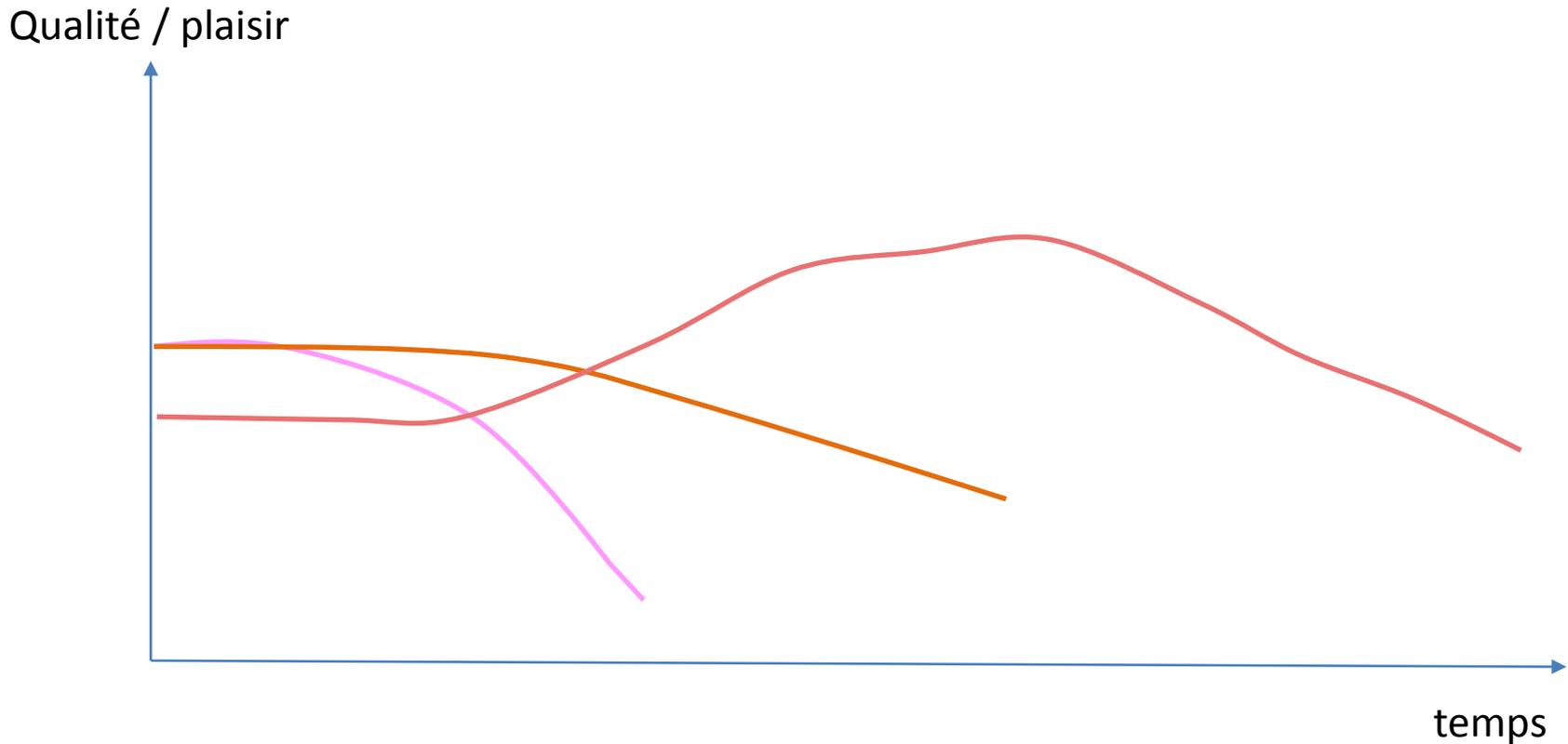
**Laure Cayla, Nathalie Pouzalgues,
Gilles Masson**

**IFV Pôle National Rosé
Centre du Rosé, Vidauban**



Un rosé qui se garde ?

- Durée de vie dans le temps
- Qualités / défauts – évolutions positives / négatives





Un rosé qui se garde, Pourquoi ?

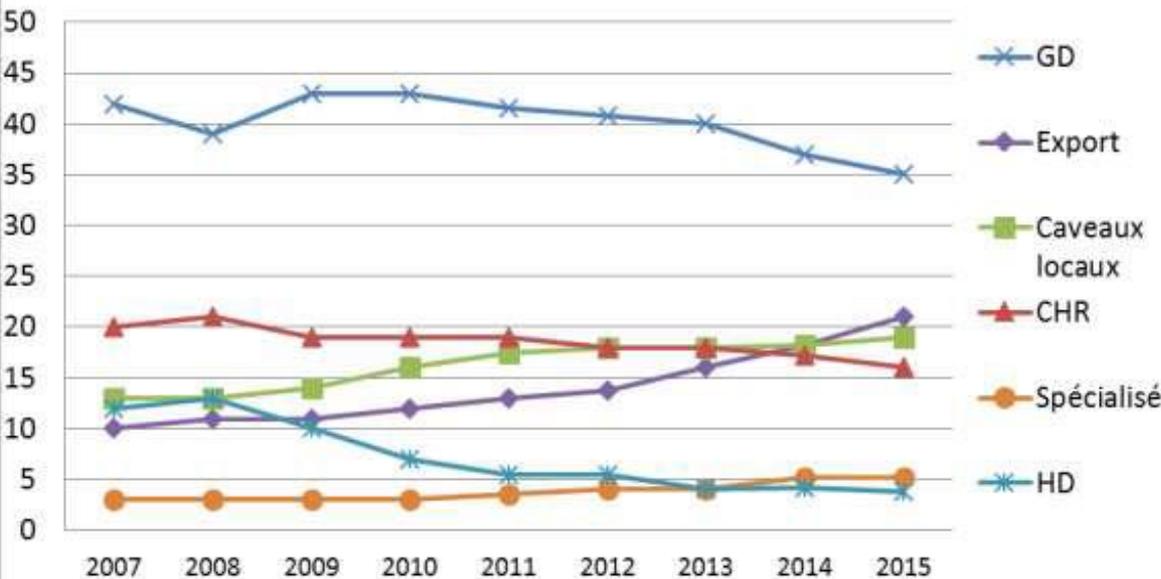
- Consolider le statut des vins Rosés de Provence
- Affirmer le leadership
- Montée en gamme des Rosés de Provence
- Diversifier la gamme

Baisse GD, HD Hausse export

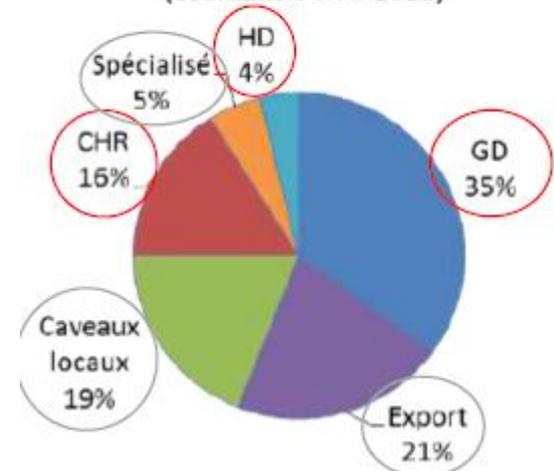


M. COUDERC

Evolution des parts de marchés volume des circuits de vente des vins de Provence (Estimations CIVP, %)



Répartition des circuits de distribution des Vins Rosés de Provence (estimation CIVP 2015)





Un rosé de garde, C'est quoi ?

- Qu'est ce que la garde ?
 - Un vin avec une capacité de vieillissement, qui dure dans le temps
 - Un vin commercialisé sur des millésimes antérieurs : 1 à 3 ans ou plus ?
 - Un produit avec des caractéristiques particulières

Gastronomie

Illustre

Notoriété



Complexe



Exceptionnel

Intellectuel

Millésimé

Grand vin

Exemplaire



Renommé

Vin de Bouche

Sérieux

Plaisir

Une découverte





1° - Focus groupe

Objectif : Définir la typologie des produits, caractéristiques sensorielles des vins, spécificités, perspectives

- **Rosé de Garde de Provence** – 18 juillet 2014 – Centre du Rosé – 10 participants

	NEZ	BOUCHE
actuellement	fruits jaunes, abricot, coing, orange , boisé ou pas boisé, complexe	long ample rond structuré mais élégant, densité sans vinosité
10 ans		garder finesse et elegance augmenter la complexité
10 ans	rester pale, dans la gamme des Provinces	rosé de repas mais moderne, réflexion sur ce qu'est un vin de garde pas de consensus sur la durée de vieillessement
actuellement	homogène et très claire nuance orangée	
	VUE	



2°- Description des vins Rosés de garde de Provence - méthode

- Mai 2015
- En collaboration avec les ODG, le CIVP, les œnologues conseils ...
- Producteurs identifiés pour produire des vins dans la gamme « de garde » : 1 ou 2 vins « de garde »
- Collecte de 18 vins, 3 de 2014, 11 de 2013, 2 de 2012 et 2 de millésimes antérieurs.
- Les 21 vins sont servis en ordre aléatoire et verre blanc en présence de 19 juges
- Dégustation en Profil + Exemplarité maintenant et potentiellement dans 3 ans
- Traitement statistique par ESA Grappe

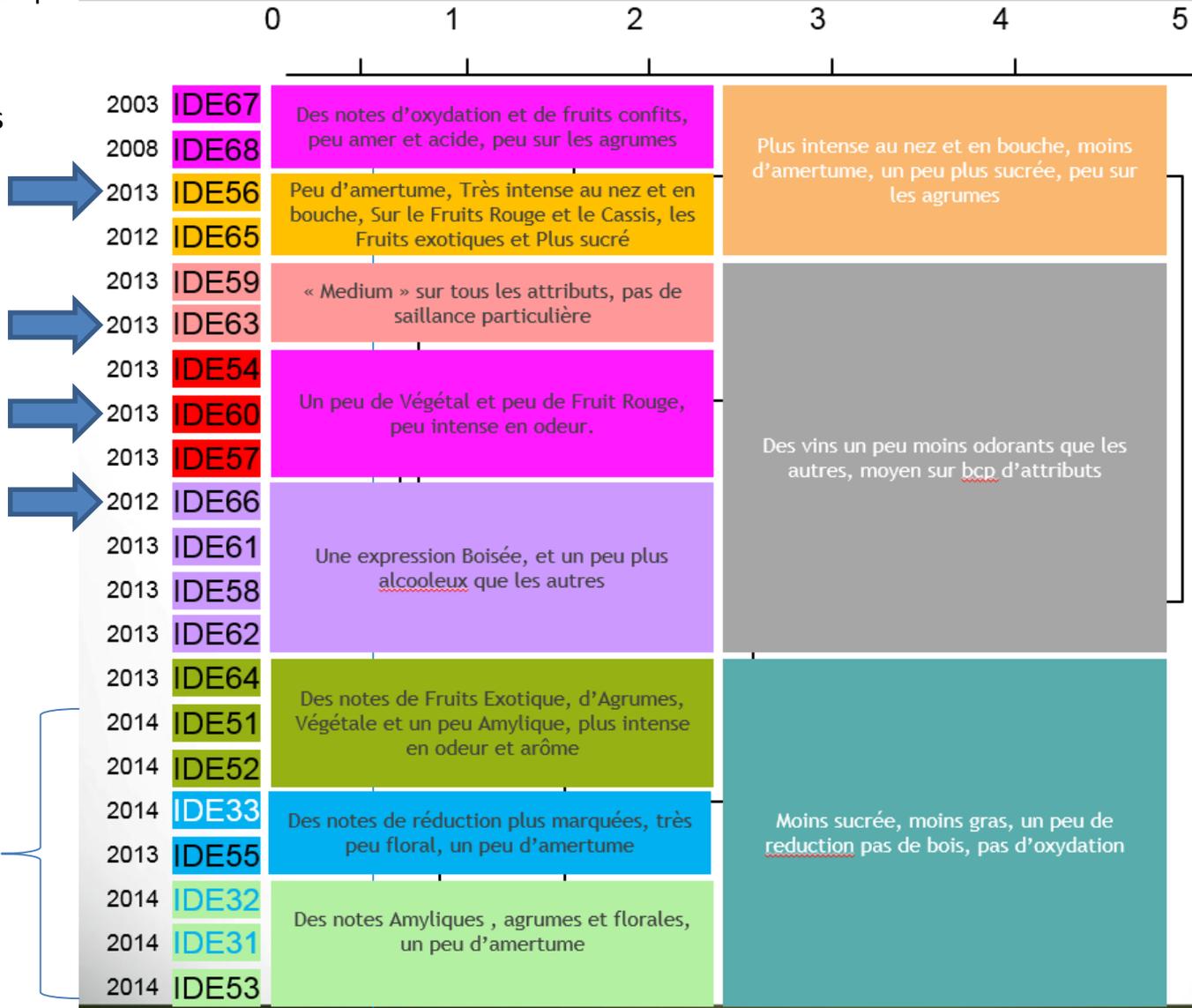


2°- Description des vins Rosés de garde de Provence - résultats

HCA(Classification Ascendante Hiérarchique) sur les 5 premières composantes de l'ACP pour identifier des groupes de produits ayant des caractéristiques communes



Millésimes les plus anciens



Tree and suggested number of clusters

Hierarchical Clustering

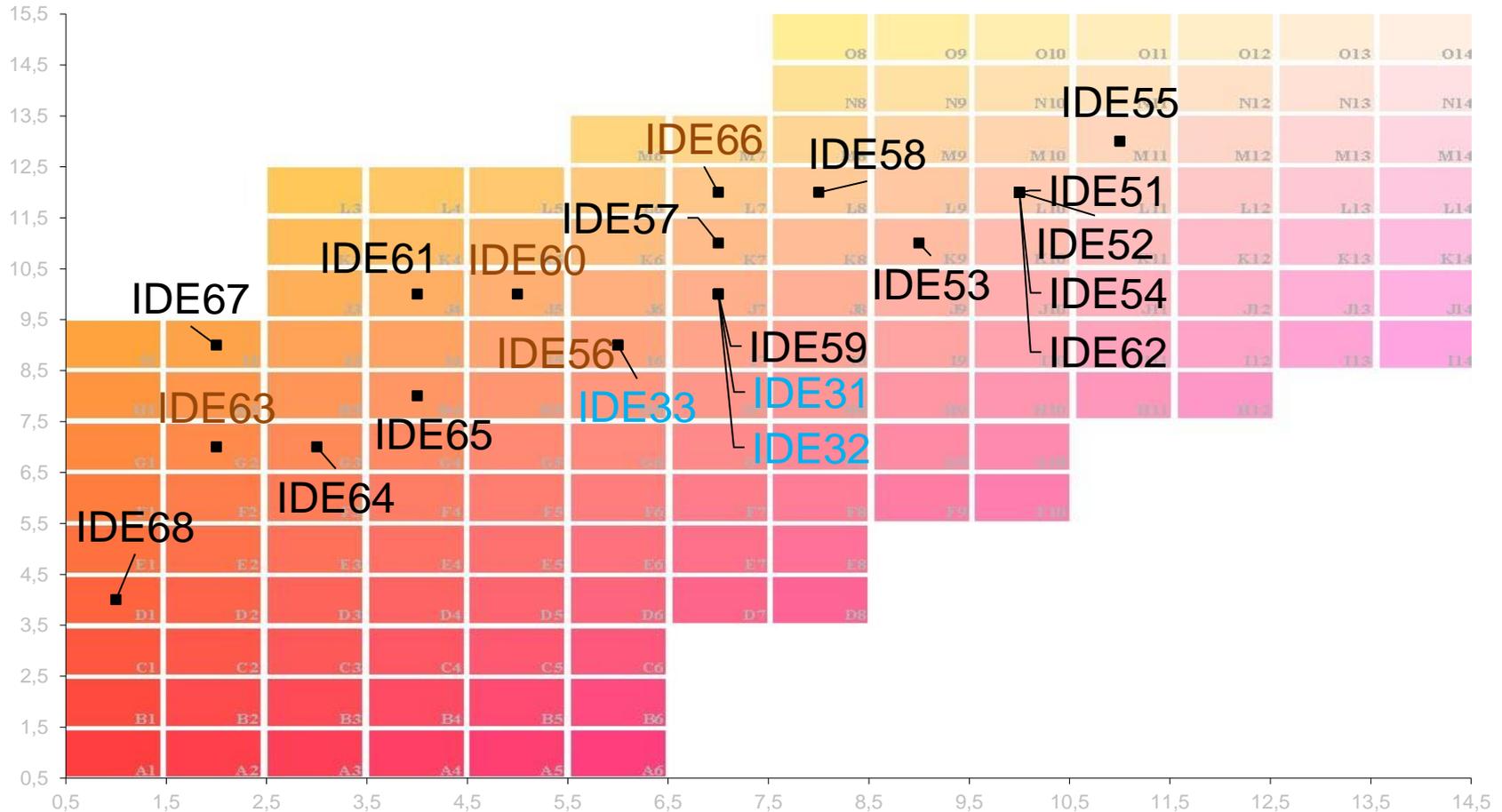
Millésime 2014

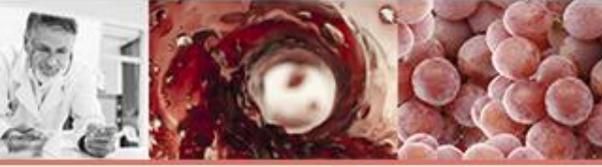
Analyse des groupes issus de plusieurs analyses complémentaires



2°- Description des vins Rosés de garde de Provence - résultats

- Positionnement sur le nuancier (norme PVC)





2°- Description des vins Rosés de garde de Provence - résultats

- Paramètres œnologiques

Millésime	Modalité	(g/L)	%	(g/L H ₂ SO ₄)	pH	(g/L)	(g/L)	(g/L H ₂ SO ₄)	(mg/L)	(mg/L)	(mg/L)
		Gluc	TAV	AT		TH ₂	MH ₂	AV	SO ₂ L	SO ₂ T	CO ₂
2013	IDE56	3,7	13,2	4,0	3,18	2,7	1,8	0,35	5	55	635
2013	IDE63	2,5	14,1	3,0	3,52	1,2	1,9	0,32	5	69	620
2013	IDE60	2,0	13,4	3,7	3,28	2,0	1,6	0,38	17	100	490
2012	IDE66	1,8	13,2	3,2	3,42	1,3	1,7	0,31	10	87	555
	min	0,3	12,2	2,7	3,07	1,1	0,1	0,14	<5	32	375
	moy	1,9	13,3	3,4	3,36	1,7	1,6	0,32	13	95	555
	max	3,9	14,1	4,2	3,68	2,9	2,9	0,53	24	147	760

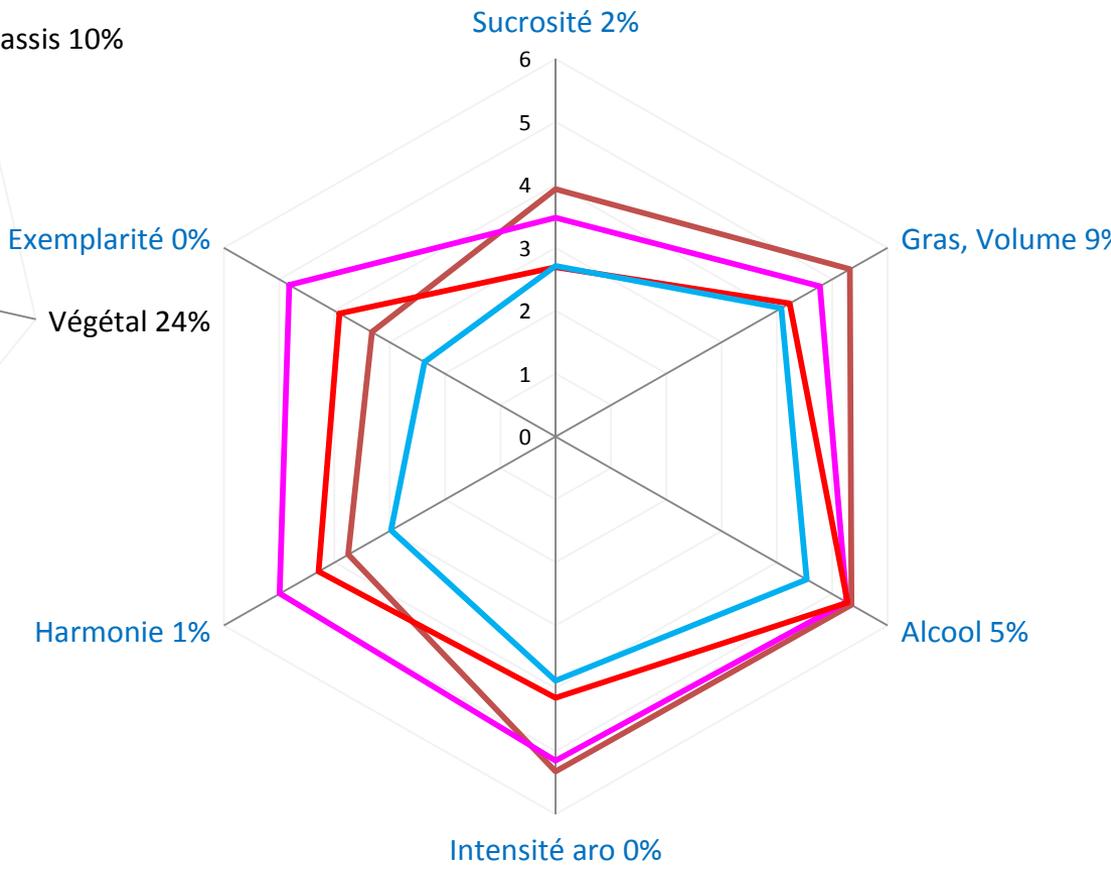
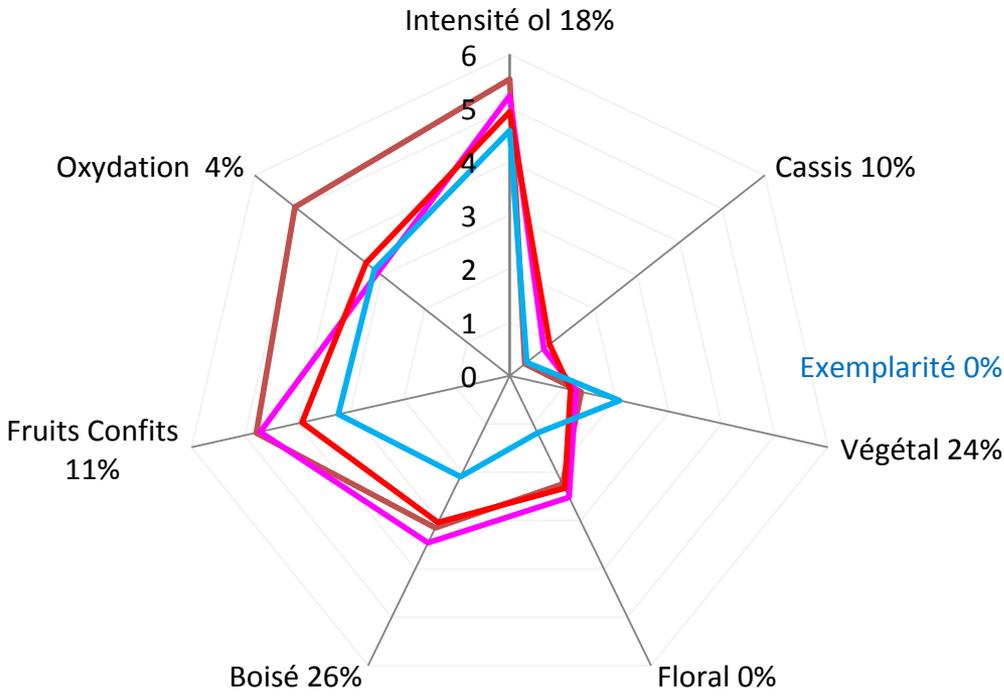
Quelques FML faites, certains vins non couvert en SO₂, les autres paramètres dans la norme

TH₂, MH₂, pH sont les grandeurs qui participent le plus à l'ACP, qui dispersent le plus les vins



3°- Optimum de « garde » ?

- Verticale – 1 cas sur une référence commerciale



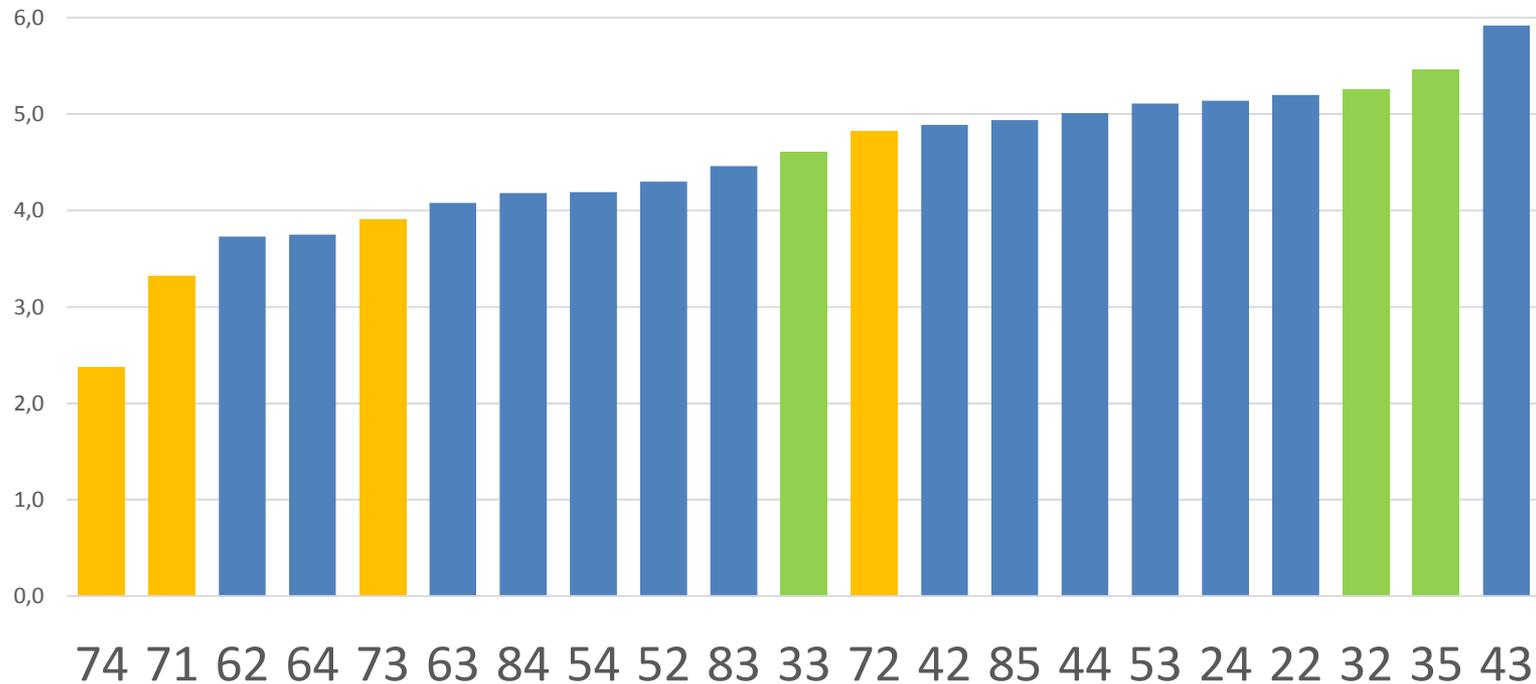
- 2011
- 2012
- 2013
- 2014



3°- Optimum de « garde » ?

- Sur 7 cas, comparaison des millésimes 2012-2013 et 2014
- Analyses des vins,
 - La quantité d'anthocyanes décolorables par les sulfites diminue avec le temps (réorganisation de la matière colorante)
 - Les vins du millésime 2014 présentent des teneurs plus importantes en SO₂ libre et ont une couleur moins jaune
 - Les vins du millésime 2012 ont des teneurs en acide malique plus importante
 - Identité forte / vigneron (ensemble des pratiques/terroirs/cépages ...), sur la teneur en sucres résiduels, le niveau d'acide tartrique, de SO₂ total, l'Indice des polyphénols totaux (IPT), la couleur rouge et la teinte du vin

• Exemplarité

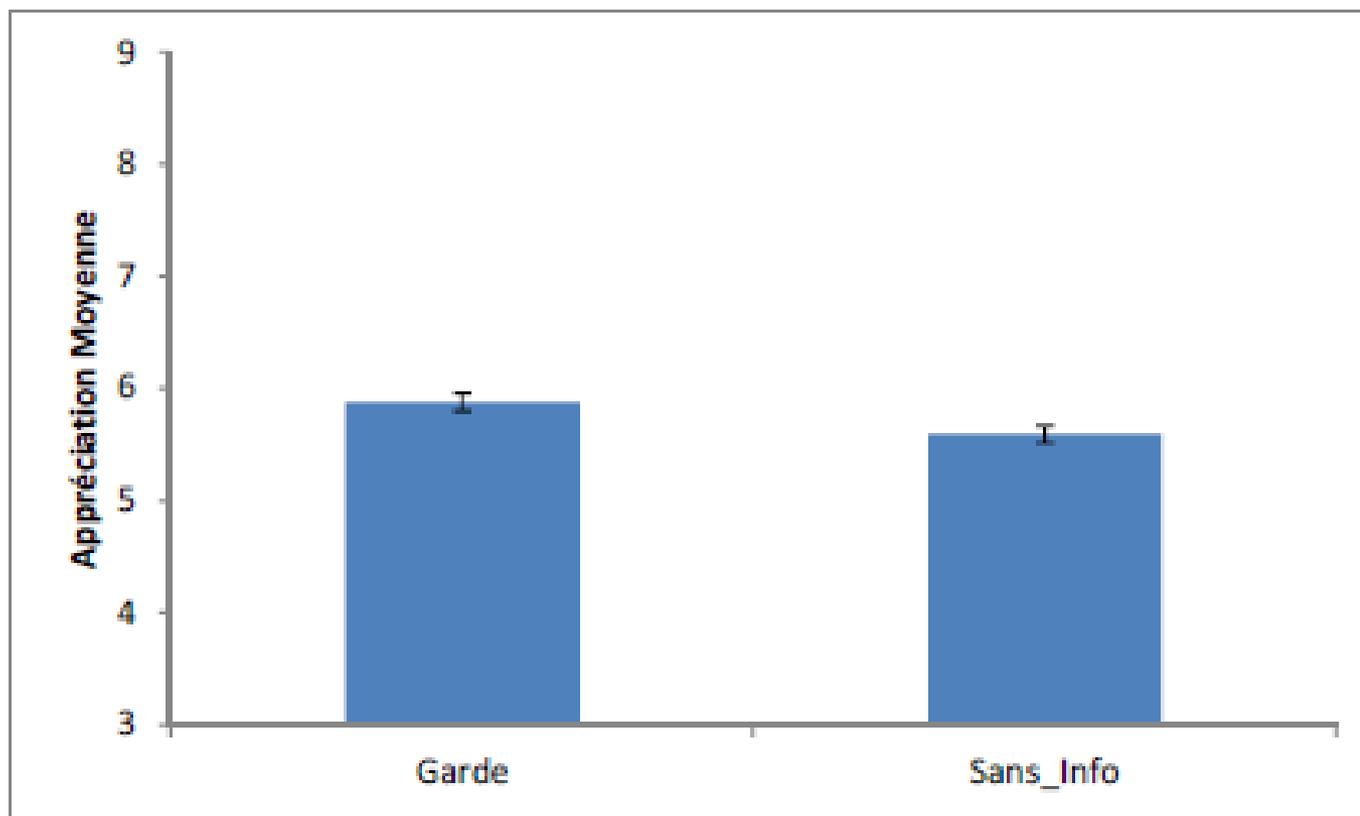


1°- Producteur
2°-Millésime



Le Rosé de « garde » : Un produit qui « s'accompagne »

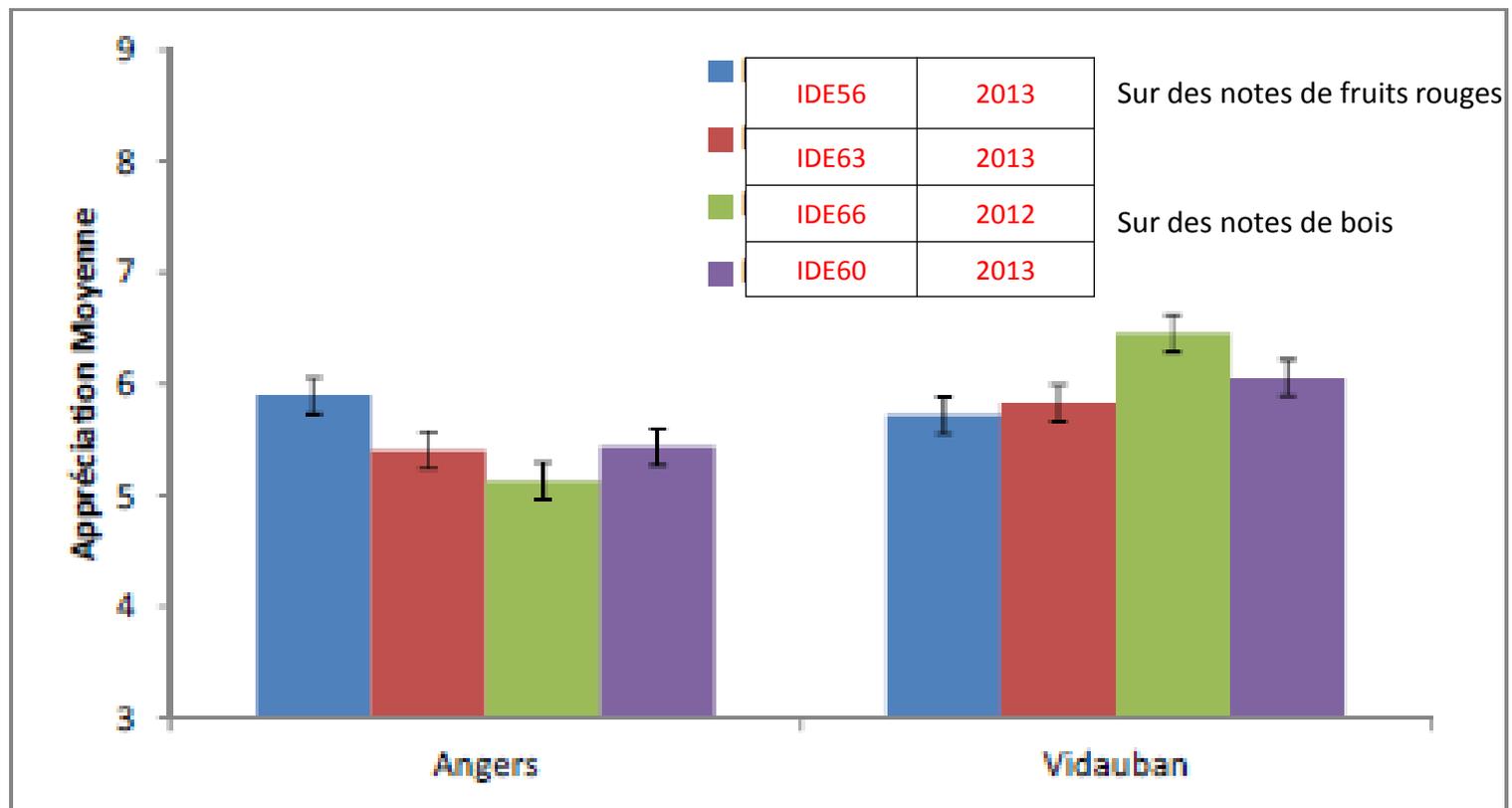
- Les idéotypes sont présentés à 160 consommateurs
- Globalement les vins sont davantage appréciés avec l'information « rosé de Provence de garde »





Des consommateurs aux goûts différents ?

- Comportement différent des groupes de consommateurs à Angers et dans le Var





Perspectives

- Description complémentaire des vins collectés en mai 2016
 - Identifier les points forts Rosé « de garde » / Rosé 2015
 - Panels professionnels / entraînés / consommateurs
- Développer le vocabulaire pour décrire ces produits
- Apporter des éléments techniques pour élaborer ces vins
 - Sélection parcellaire
 - Vinification adaptée
 - Savoir faire élevage : bois, lies ...
- Evaluer l'évolution dans le temps, l'optimum



Mardi 28 juin Château Grand Boise à Trets
Mercredi 29 juin Comptoir des vins de Flassans
À partir de 17h

merci de votre attention

Contacts

laure.cayla@vignevin.com
npouzalgues@centredurose.fr



Avec la participation financière