

Panel ICV Provence 2021 Les Rosés et la garde

Florent TOUZET, consultant oenologue ICV Provence Avec l'appui technique de Laurence SANTIAGO et Gisèle ELICHIRY

Matinée technique 2 juillet 2021



Contexte du panel ICV Provence 2021:

- Contexte commercial plus difficile pour le Rosé avec un risque d'augmentation des stocks et un doute sur la tenue des vins
- Les profils dominants en Provence sont fruités frais, type
 « primeurs »
- Rosés « de garde » = millésime N 1, éventuellement N 2
- Rosés de garde = marché de niche







Les Questions 2021

- Que proposent les producteurs sur le segment « Rosé de garde » ?
- Existe-t-il un profil spécifique « Rosé de garde » ou s'agit-il de Rosés qui se conserveraient mieux ?
- Quels sont les itinéraires techniques qui permettent d'obtenir les Rosés les plus appréciés au bout d'un an?
- Quels moyens les producteurs doivent-ils engager en priorité pour élaborer ces vins ?







Le contenu 2021

- Dégustation à l'aveugle par un jury professionnel (19 participants) et un jury amateur (16 participants)
- 31 vins commerciaux issus de domaines et coopératives
- Vins positionnés sur le segment des « vins de garde » (> 1 an)
- Vendus 8,5 à 40 €, moyenne 19 € (Top 12)
- Millésime 2019 (un échantillon de 2018)
- 2 vins « challenger » (AOP Tavel) dégustés par tous les jurys



Panel ICV Provence

Fiche de dégustation

Echantillon n°				_																
			Ir	Insuffisant			Moyen		1	Bon		Très bon			1/6	Excellent				
Œil - aspect																				
Nez : qualité aromatique																				
Equilibre en bouche ¹																				
Impression générale / 20	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Arômes dominants ² : ☐ Agrumes ☐ Fleurs ☐ Fruits blancs ☐ Fruits rouges ☐ Végétaux ☐ Confiture/fruits confits ☐ Boisé ☐ Epices ☐ Autres (précisez ci-dessous) Saveurs: ☐ Gras/Onctueux ☐ Frais ☐ Tannique ☐ Puissant/Concentré ☐ Amer/Agressif																				
Précisions, autres ressenti	s:																			
Idée d'accord met / vin :																				











100 101 102 103 104 105 106 107 108 109 110 111 200 201 202 205 206 207 208 209 210 211 300 301 302 305 306 307 308 309 310

	Professionnels	Amateurs			
Note moyenne	12,1	13,2			
Ecart type	2,4	2,3			







Les 12 vins préférés par les 2 jurys

ı	Jury professionnel				Jury amateur	Moyenne des deux jurys			
			Moy			Moy			Moy
Rang	N° vin	Cave	Pro		Cave	Ama	N° vin	Cave	Pro+Ama
1	211	Pimayon, Domaine Saint Jean	15,57	806	Baumes, La Roque	15,00	305	Quintescence, Château Henri Bonnaud	14,83
2	305	Quintescence, Château Henri Bonnaud	15,33	800	Grande Garde, Mas de Cadenet	14,67	307	C3P, Coop de Pignans	14,42
3	110	Rose des bois, Domaine des Diables	14,67	801	C3P, Coop de Pignans	14,67	211	Pimayon, Domaine Saint Jean	14,12
4	307	C3P, Coop de Pignans	14,17	500	Collection du Château, Château de Beaupré	14,33	301	Les Clans, Château d'Esclans	13,92
5	301	Les Clans, Château d'Esclans	13,83	505	Château de Selle, Domaines OTT	14,33	110	Rose des bois, Domaine des Diables	13,83
6	210	Les coquelicots, Château Duvivier	13,29	600	Légende rosé, Estandon	14,33	310	Baumes, La Roque	13,67
7	102	Réserve, Domaine La Blaque	13,17	707	Quintescence, Château Henri Bonnaud	14,33	100	Terre des Anges, Château Paradis	13,58
8	105	Terrasses Sarrazines, Louerion	13,17	400	Terre des Anges, Château Paradis	14,25	306	Grande Garde, Mas de Cadenet	13,58
9	309	Auguste Bastide, Vignerons Petra Viridis	13,00	401	Nadia, Domaine Terre de Mistral	14,25	101	Nadia, Domaine Terre de Mistral	13,54
10	100	Terre des Anges, Château Paradis	12,92	507	Les grands Carmes de Simone, Château Simone	14,00	111	Château de Selle, Domaines OTT	13,25
11	101	Nadia, Domaine Terre de Mistral	12,83	705	Les Clans, Château d'Esclans	14,00	302	Ultimum, vignoble de Saint Tropez	13,08
12	106	Oris, Marrenon	12,67	706	Ultimum, vignoble de saint tropez	14,00	105	Terrasses Sarrazines, Louerion	12,96

- 5 vins sont communs aux deux jurys
- Pas de challenger parmi les 12 meilleurs quel que soit le jury
- 4 vins retenus par les professionnels ne figurent pas chez les amateurs
- 3 vins sélectionnés par les amateurs ne figurent pas chez les professionnels



Les challengers (TAVEL) ne sont pas préférés

	Jury professionnel				Jury amateur		Moyenne des deux jurys			
			Moy			Moy			Moy	
Rang	N° vin	Cave	Cave Pro		Cave	Ama	N° vin	Cave	Pro+Ama	
22	108	Collection du château, château de Beaupré	11,50	702	Clos de madame, Château Rasque	12,50	206	Tempier Rosé, Domaine Tempier	12,21	
23	202	Légende Rosé, Estandon	11,29	203	L'esprit de Roc Epine, Domaine Lafond	12,38	107	Calista, vignerons de Grambois	12,08	
24	107	Calista, vignerons de Grambois	11,17	700	Les coquelicots, Château Duvivier	12,33	308	Masson, Domaine Masson	11,92	
25	300	Clos de Madame, Château Rasque	10,83	402	Réserve, Domaine La Blaque	12,25	300	Clos de madame, Château Rasque	11,67	
26	103	L'esprit de Roc Epine, Domaine Lafond	10,00	106	Oris, Marrenon	12	205	Pradeaux rosé, château Pradeau	11,40	
27	104	Roc Epine, Domaine Lafond	9,79	602	Tempier Rosé, Domaine Tempier	12,00	103	L'esprit de Roc Epine, Domaine Lafond	11,19	
28	109	Clos Cibonne	9,33	308	Masson, Domaine Masson	12,00	201	Les grands carmes de simone, château simone	11,07	
29	200	L'exception, Château Thuerry	9,14	104	Roc Epine, Domaine Lafond	11,94	104	Roc Epine, Domaine Lafond	10,86	
30	205	Pradeaux rosé, Château Pradeau	9,14	200	L'exception, Château Thuerry	11,67	200	l'exception, château Thuerry	10,40	
31	201	Les grands Carmes de Simone, Château Simone	8,14	109	Clos Cibonne	11,00	109	Clos Cibonne	10,17	

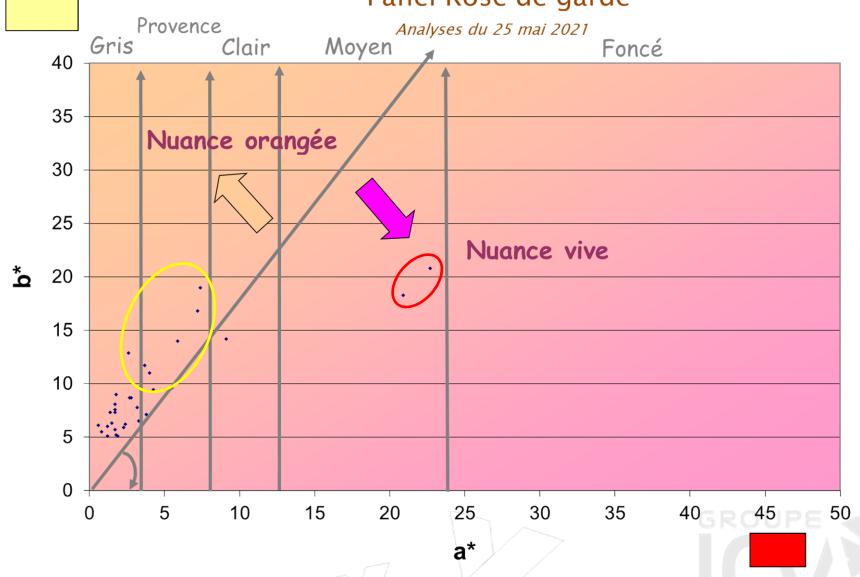
Ces challengers sont trop atypiques pour séduire les jurys de provençaux ?

Le profil « Rosés Provence » s'imposerait même sur le profil « garde » qui n'est pas une spécialité provençale ?





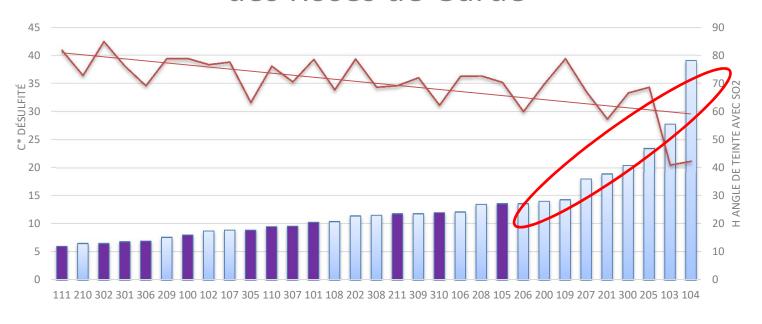








Potentiel couleur et nuance des Rosés de Garde

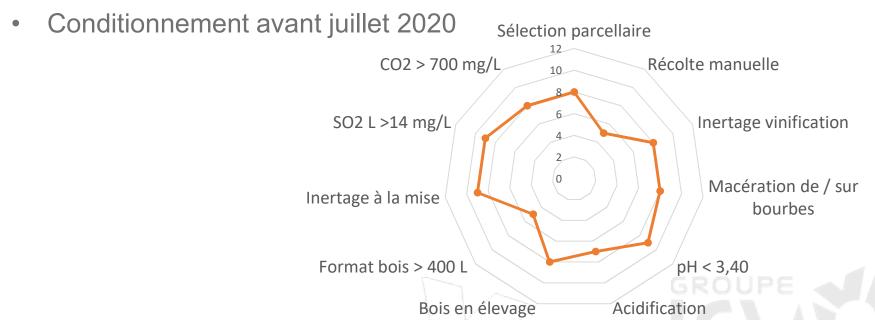


- Pas de vins retenus parmi les plus foncés malgré des nuances plus vives
- Une couleur plus soutenue n'est pas un gage de préférence après 1 an de garde!



Profil des vins qui séduisent le +

- Récolte mécanique mais la récolte manuelle est plus fréquente
- Profils agrumes & fruits blancs (dominants)
- Intensité du boisé le plus souvent faible, parfois plus présent
- La fraîcheur en bouche (plus souvent citée que le gras)
- Vins résultants de sélections parcellaires et d'assemblages





Des accords mets et vins à explorer...

- Apéritif aux fruits secs
- Salade exotique (agrumes, avocat...)
- Carpaccio de Saint Jacques
- Calamar grillé
- Gravlax de saumon
- Soupe de favouilles ou de poissons de roche
- Pissaladière (oignons, sardines, anchois…)
- Poisson de rivière
- Ceviche de dorade aux agrumes
- Sushi
- Souris d'agneau
- Viande blanche / Poulet crémeux abricot
- Poulet au curry
- Butter chicken noix de cajou
- Cuisine indienne masala
- Fromage
- Dessert chocolat, tarte amandine poire, salade de fruit du verger, tartelette abricot pistache et crème anglaise









MERCI POUR VOTRE ATTENTION

Florent TOUZET
ICV PROVENCE
ftouzet@icv.fr