



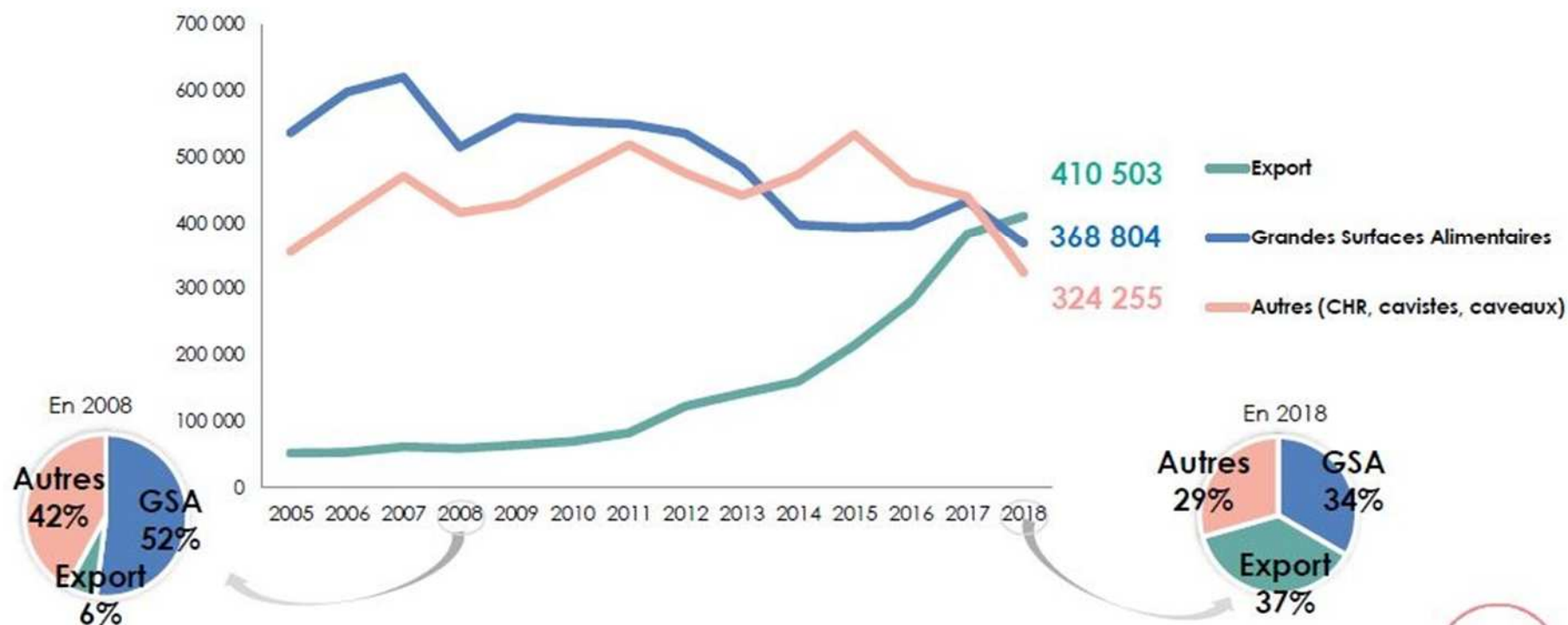
Qualification des ateliers clés « rosés »

Matinée technique

Arnaud MORAND - Groupe ICV

Evolution des circuits de commercialisation des Vins de Provence Rosés

Evolution des commercialisation des vins de Provence rosés par circuits de distribution



Envolé des prix et montée en gamme

Prix moyens des CP Rosés sur 13 ans

- **2005: 80€/hl**
 - Rosés amyliques chimiques souvent colorés et oxydatifs. Marché GD national.
- **2006-2010: 100 à 150€/hl**
 - Profils amyliques fruits rouges nets, moins de couleur, plus gras.
- **2011-2016: 160 à 230€/h**
 - Profils fruits blancs agrumes, très pâles. Début de l'export.
- **2017: 250 à 280€/hl**
 - Forte montée en gamme. Vins très pâles, aromatiques et ronds. Croissance forte de l'export.
- **2018: 340 à 360€/hl**
 - Nécessité de qualité sur 100% des volumes. Export dépasse la GD.

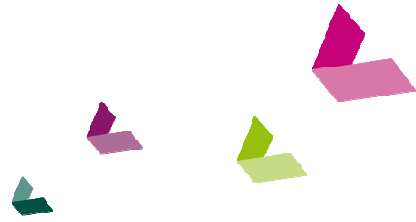
La montée en gamme et en prix conforte la réputation du savoir faire Provençal



Conduire son vignoble dans le style Provence

- **Produire des raisins spécifiques aux rosés de Provence**
 - Cépages, sélections, SFE/P, apports d'azote foliaire, gestion de l'eau, homogénéité des parcelles, niveau de maturité
 - Consultant viticole, technicien amont...

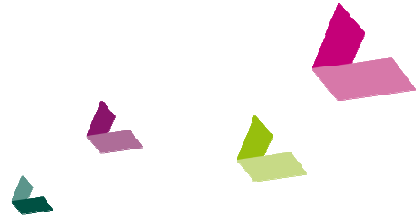




Récolter ses raisins

- **Récolter vite et frais pour éviter les macérations et oxydations**
 - Organiser les récoltes : Quotas journaliers, cépages, sélections, convocations, primes matinales, type de bennes...
 - Vendanges nocturnes (de 4 à 10 h max), températures de récolte...
 - Technicien amont, commission technique...

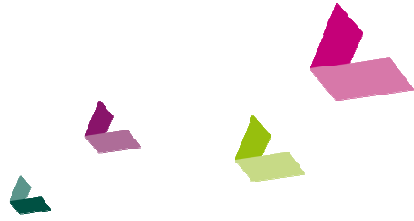




Réceptionner sa vendange

- **Rapidement et délicatement pour limiter les macérations et les oxydations**
 - Dimensionnement et performances des quais de réception: échangeur à vendange, capacité des conquets, érafloir, pompes à vendanges, sulfidoseur, pompes à enzyme, inertage...

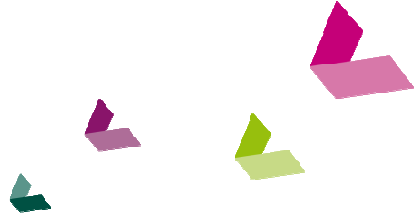




Extraire ses jus par Pressurage

- **Obtenir rapidement des jus qualitatifs peu colorés et non oxydés**
 - Remplissage, pilotage, fractionnement des jus...
 - Dimensionnement, performances, implantation des pressoirs: automatismes, débitmètres, détecteurs de niveau, inertage et protection des jus...
 - Opérateurs qualifiés pour observer et mesurer...



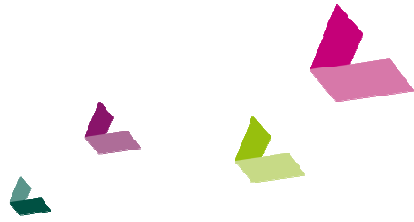


Vinifier et élever ses vins rosés

➤ **Elaborer des rosés haut de gamme et savoir les conserver**

- Clarifier : Refroidissement des jus, Macération jus, débourbage, inertage, filtration...
- Maitrise des FA, maitrise des profils : Procès, thermorégulation, mise au propre...
- Elevage et conservation: Cuverie, inertage, froid, type de pompe...





Synthèse: Les 5 axes de maitrise

1. Conduire son vignoble dans le style Provence
2. Récolter ses raisins
3. Réceptionner sa vendange
4. Extraire ses jus par Pressurage
5. Vinifier et élever ses rosés

Une qualification des ateliers « clés » Rosés

Formaliser notre savoir faire par **une qualification spécifique « Rosé »**

- Sur 3 ateliers : Récolter, Réceptionner, Extraire
- Une démarche volontaire des entreprises pour :
 - Valider les bonnes pratiques
 - Accompagner les investissements
 - Faire reconnaître l'excellence des rosés de Provence et notre savoir faire
 - Conserver et performer une veille technologique Provençale
- Mise en place pour R2020

