# Panel ICV Provence 2019 : synthèse

## Les rosés effervescents

# Introduction

## Quelques définitions

**Vin mousseux (VM) : terme légal**, défini par l'annexe IV du règlement 479/2008 (VM, VMQ, VMQPRD AOP ou IGP)

**Vin effervescent : terme usuel**, vin qui présente un dégagement gazeux avec CO2 > 4 g/L à 20°C

- ✓ **Différentes méthodes d'élaboration :** traditionnelle, ancestrale, « provençale », cuve close….
- ✓ **Pression en bouteille : VM > 3 bars (CO2 > 4 g/L)**

  4 g de sucres génèrent environ 1 kg = 1 bar de pression

- ✓ **Dosage (sucres après ajout de la liqueur d'expédition) :**

# Julien STASSE - Directeur CMC Flassans

## Les différentes méthodes d'élaboration des vins effervescents

Des grandes différences selon :

1. La méthode d'élaboration du **vin de base**
2. La technique de prise de mousse
   - **Origine du sucre** (exogène ou du raisin)
   - **Contenant** pour prise mousse (bouteilles ou cuve)
   - **Durée d'élevage**
   - Méthode de **remuage/dégorgement/clarification**
   - **Dosage** final

GROUPE ICV
L'art & l'expertise du vin

# Panel ICV Provence 2019

## Les méthodes d'élaboration

| | Produits concernés | Vin de base | |
|---|---|---|---|
| | | Vinification classique "vin tranquille" | Pressurage grappes entières |
| 1 | Champagne | | Grappes entières transportées en caisses. Fractionnement précis des jus (pièce, cuvée, tailles, rebêches) |
| 2 | Crémants de France et du Luxembourg | | Pressurage grappes entières, fractionnement ± approximatif |
| 3 | Méthode dite traditionnelle | Avec process qualitatif | Rarement |
| 4 | Méthode provençale | Rosé classique 12-13 % vol. Acidité recherchée | |
| 5 | Méthode par transfert | Classique | |
| 6 | Méthode ancestrale (Limoux, Gaillac…) | Vin tranquille à 1/2 fermenté en cuve puis filtration et froid. 100 % du sucre provient du raisin (FA, prise mousse et restant) | |
| 7 | Méthode Dioise | 100 % du sucre provient du raisin (FA, prise mousse et restant) | |
| 8 | Méthode cuve close | Classique | |
| 9 | Méthode continue ou russe | Classique | |
| 10 | Méthode par gazéification | Classique | |

*Méthode représentée parmi les échantillons dégustés dans le panel*

GROUPE ICV
L'art & l'expertise du vin

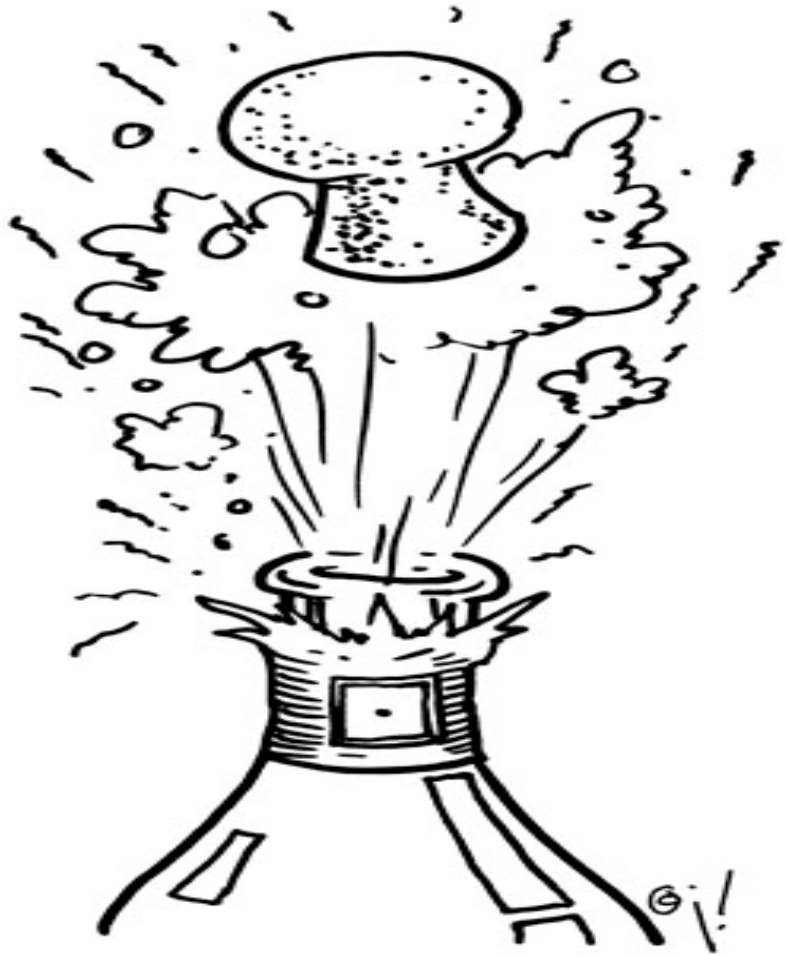
# Panel ICV Provence 2019

## Les méthodes d'élaboration

| | Produits concernés | Effervescence | | |
|---|---|---|---|---|
| | | Prise de mousse | Elevage | Opérations finales |
| 1 | Champagne | En bouteilles. +1,3 % vol | 15 mois en bouteilles | Remuage/dégorgement/dosage en bouteilles |
| 2 | Crémants de France et du Luxembourg | En bouteilles. +1,3 % vol | 9 mois en bouteilles | Remuage/dégorgement/dosage en bouteilles |
| 3 | Méthode dite traditionnelle | En bouteilles. +1,3 % vol | 9 mois en bouteilles | Remuage/dégorgement/dosage en bouteilles |
| 4 | Méthode provençale | En bouteilles avec moût congelé. Pas d'augmentation du TAV | En bouteilles | Remuage/dégorgement/dosage en bouteilles |
| 5 | Méthode par transfert | En bouteilles | En bouteilles | Pas remuage ni dégorgement mais siphonage vers une cuve sous pression, filtré sous pression et recondionné en btls avec tireuse isobarométrique |
| 6 | Méthode ancestrale (Limoux, Gaillac…) | En bouteilles sans sucre exogène (slt raisin) ni levain | En bouteilles | Réfrigération (arrêt FA)/remuage/dégorgement. Pas de dosage |
| 7 | Méthode Dioise | En bouteilles. Pas sucre exogène (raisin) + levain | | Pas remuage ni dégorgement. Siphonnage btls vers cuve sous pression = méthode ancestrale sécurisée par la méthode transfert |
| 8 | Méthode cuve close | En cuve sous pression en 10 jours à 20°C | | Réfrigération, filtration, tireuse isobarométrique. Pas de CO2 exogène |
| 9 | Méthode continue ou russe | Série de cuves avec levures fixées ("réacteurs"). Liqueur et levures exogènes | | Process industriel |
| 10 | Méthode par gazéification | CO2 exogène injecté avec un saturateur en continu dans vin à -2°C | | Conditionnement avec tireuse isobarométrique |

*Source : effervescents du monde / La Revue des Oenologues*

# Méthode traditionnelle



*Source : effervescents du monde / La Revue des Oenologues*

# Mise en bouteille

## Préparation à la mise :

vin de base
+ sucre (sous forme de liqueur)
4g/l donne 1 bar
+ levures sélectionnées
+ produits de remuage

## Mise en bouteille

Résultat = 6 bars de pression

Augmentation du TAV de 1.3% vol environ

*Source : effervescents du monde / La Revue des Oenologues*

# Remuage

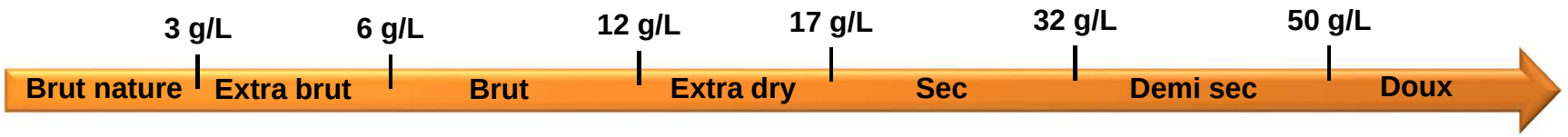
- Clarifier le vin par glissement du dépôt dans le goulot de la bouteille = mise sur « pointe » par rotations et inclinaisons successives

# Dégorgement

- Expulsion naturelle du dépôt sous l'action de la pression
- A la volée ou à la glace :
- Congélation du dépôt dans un bain à -25°C
    - Création d'un glaçon qui piège le dépôt
    - Le vin est alors clair et limpide

# Dosage

- Nous profitons de l'ouverture de la bouteille pour introduire une quantité de sucre précise, appelé liqueur de dosage ou liqueur d'expédition




  - Touche finale apportée sur le vin ou dernière correction possible
  - Choix importants différentes orientations
  - Différentes liqueurs possibles

# Méthode provençale ou rurale

**Alcool potentiel = de 9 à 13%vol**

80 à 90% du volume

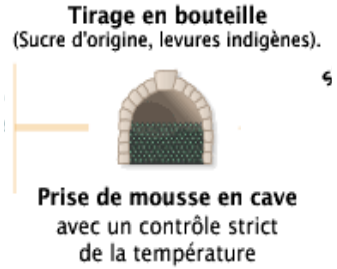
FA totale

Stabilisation

10 à 20% du volume

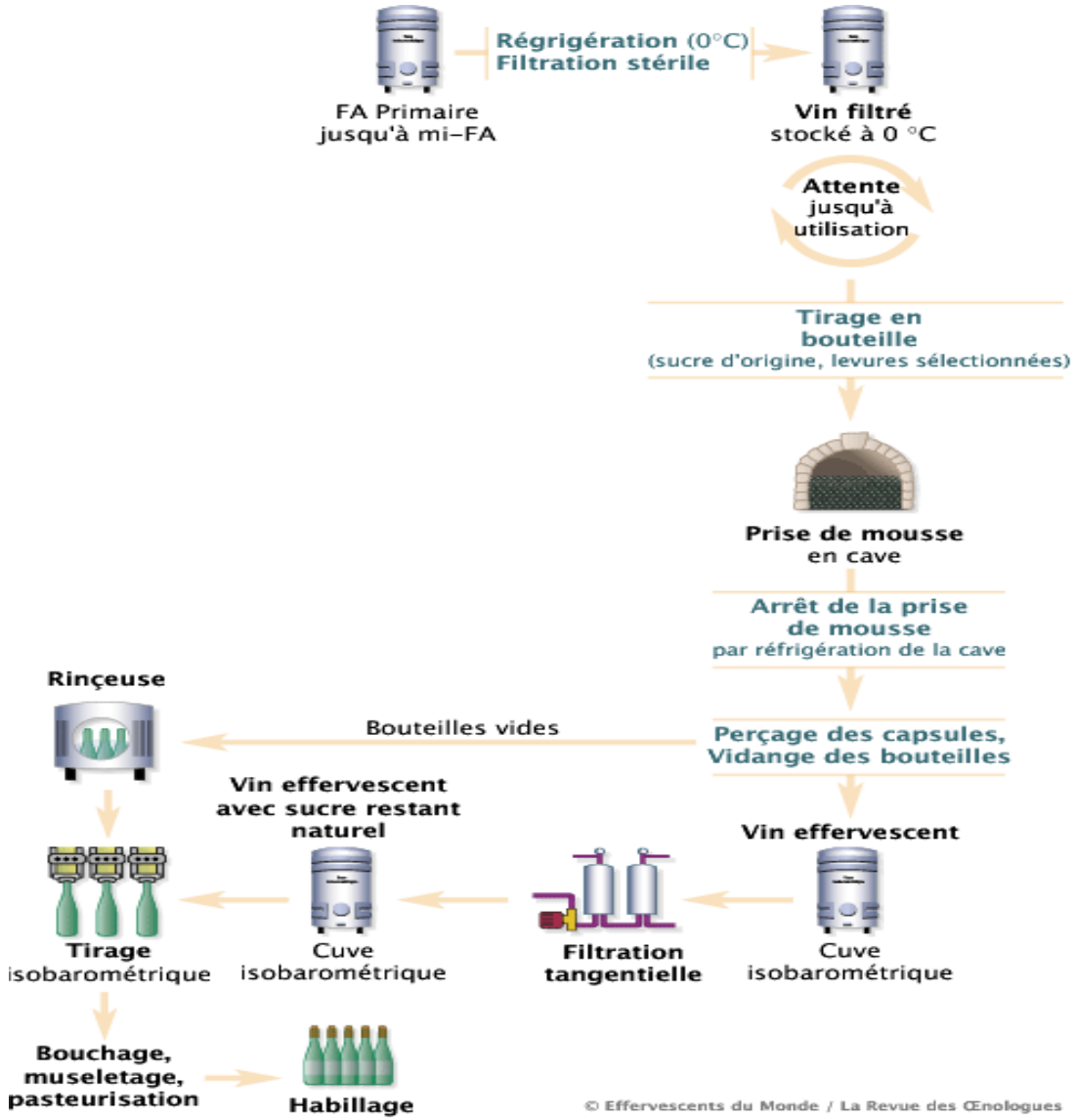
Mutage en mout SO2 + froid + filtration

Mixtion

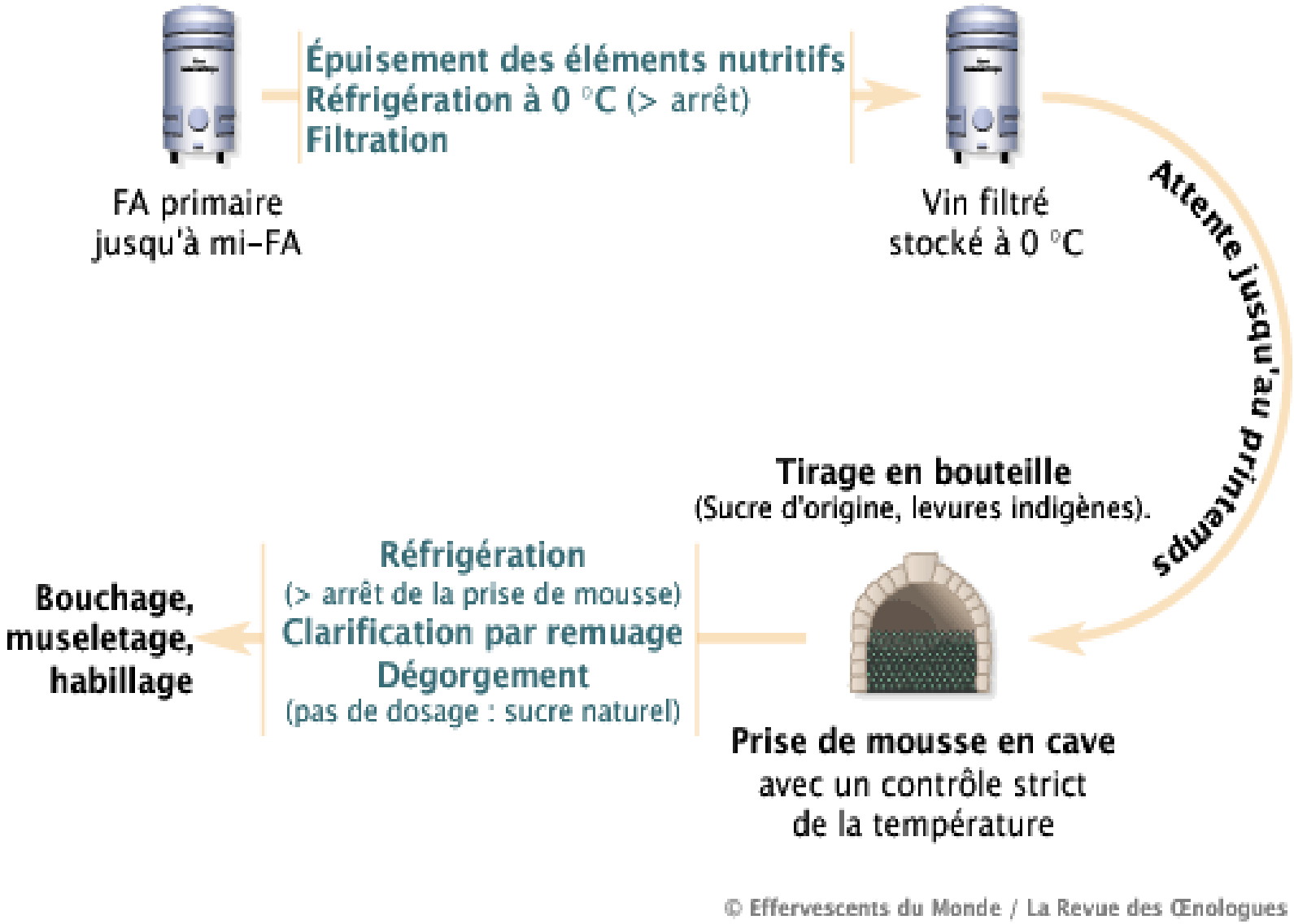



© Effervescents du Monde / La Revue des Œnologues

# Méthode Transfert

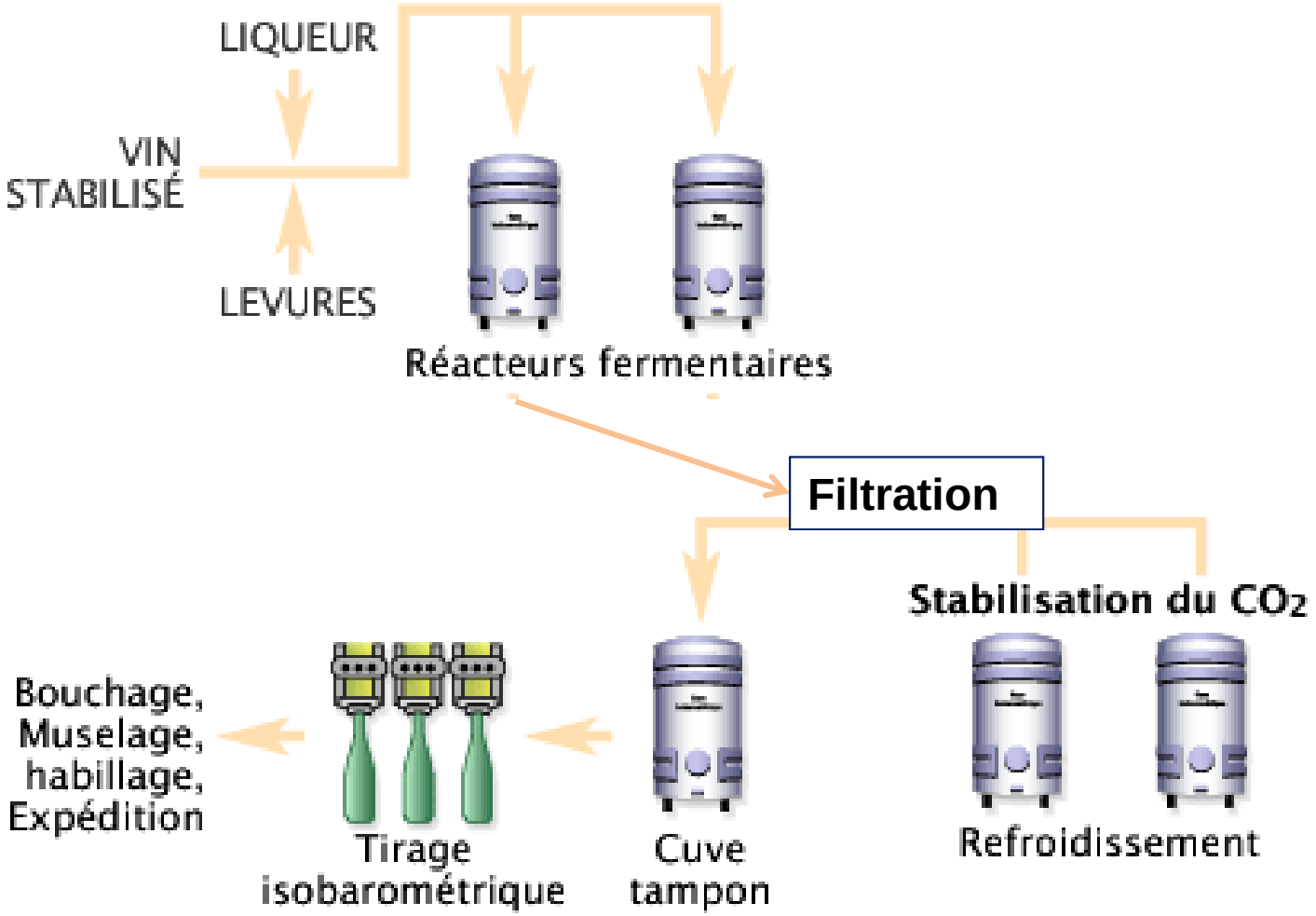


# Méthode ancestrale (et Asti)




© Effervescents du Monde / La Revue des Œnologues

# Méthode Charmat (cuve close)



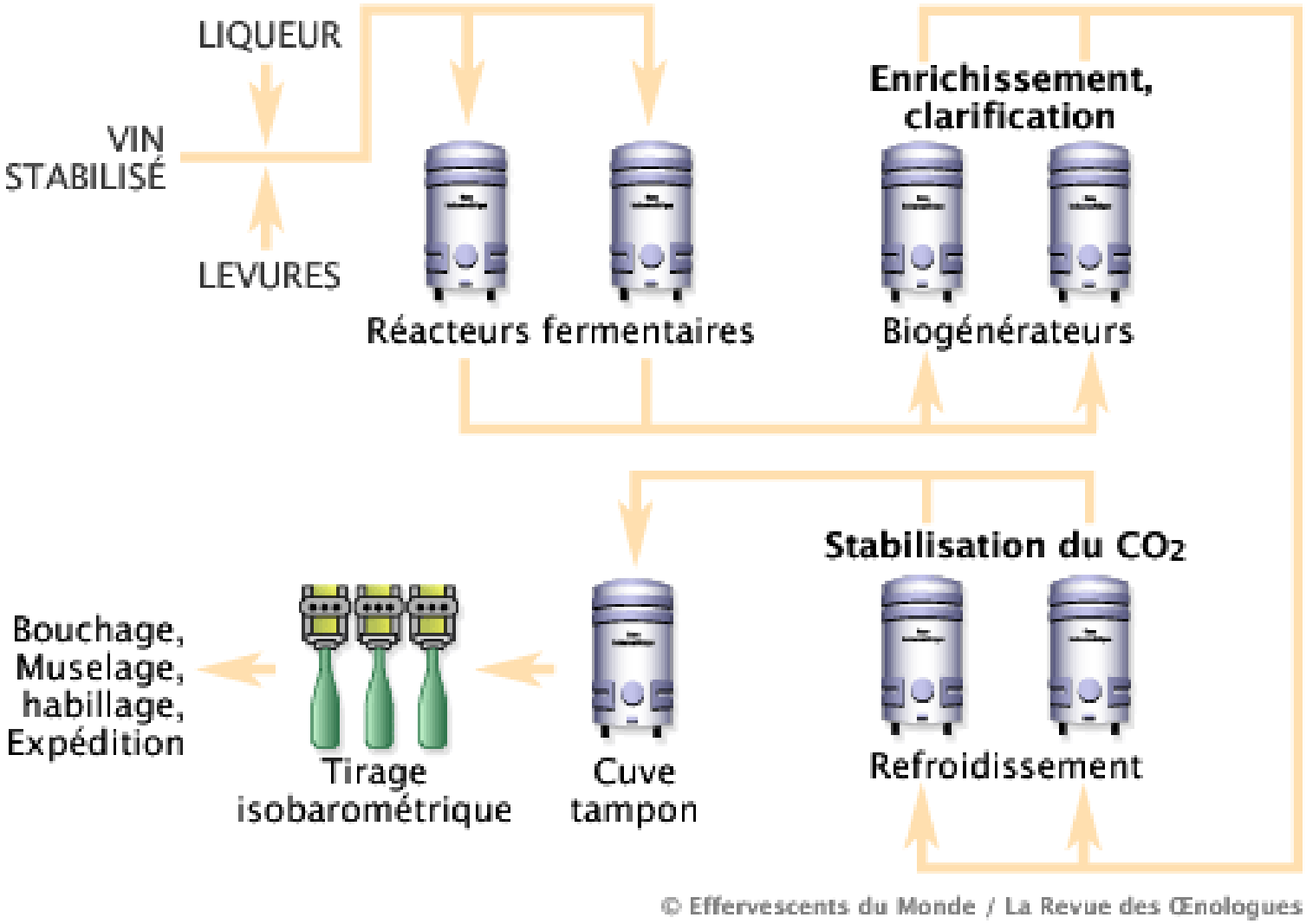

© Effervescents du Monde / La Revue des Œnologues

# Méthode Charmat (cuve close)

Cuves horizontales

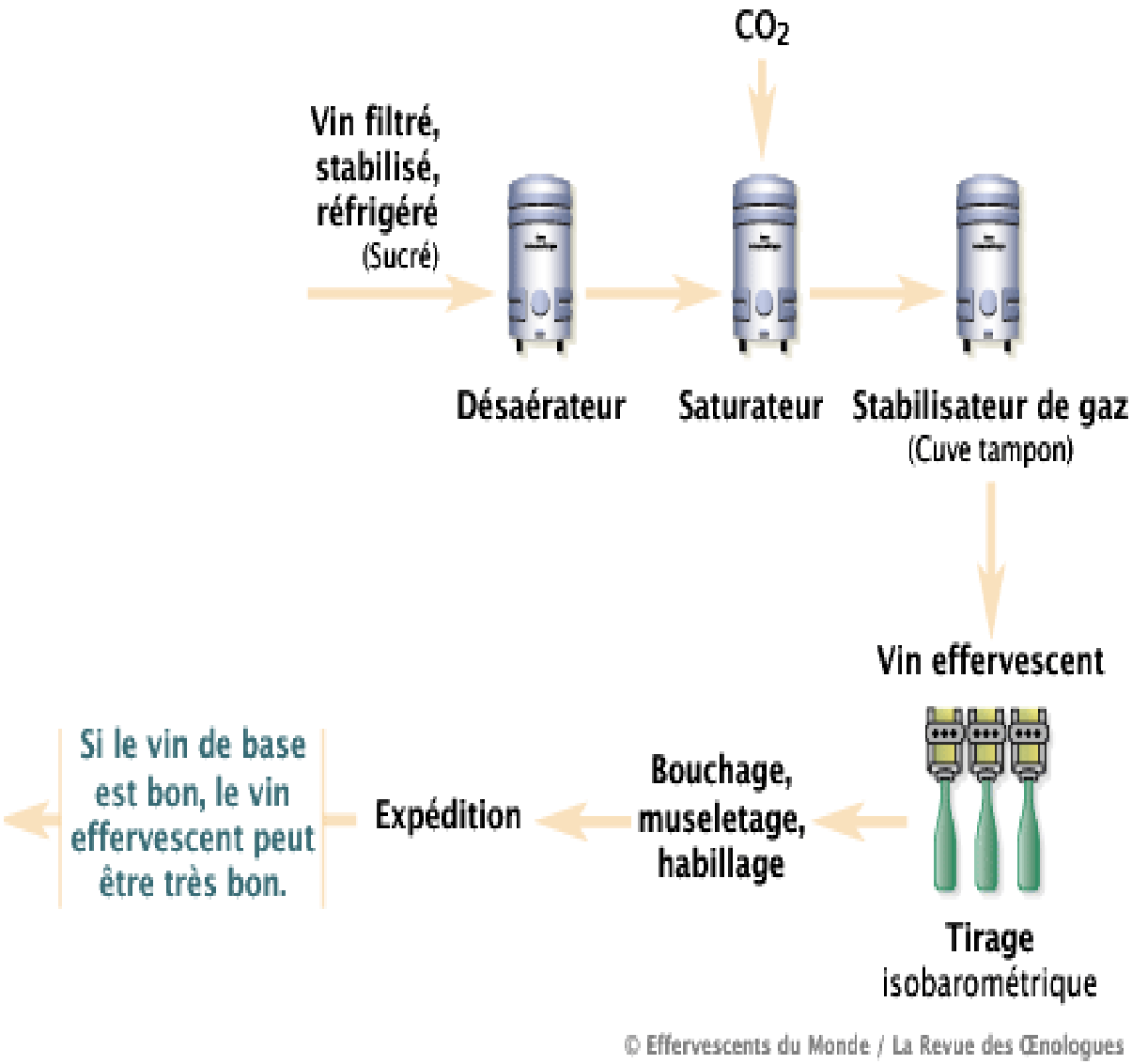
Cuves verticales

# Méthode continue




© Effervescents du Monde / La Revue des Œnologues

# Méthode par gazéification



Panel ICV Provence 2019

# Les rosés Mousseux de Provence

**Que proposent les caves en rosé effervescent ?**

**Les profils appréciés par les techniciens sont-ils aussi ceux préférés par les consommateurs ?**

**Quels sont les méthodes utilisées pour obtenir les meilleurs profils ?**

Préparation du Panel

# Constitution du panel

- Rosés effervescents : des caves et acteurs de la filière du secteur Provence (dépt 13 / 83 / Sud 84 / 04)
- Pré-requis : le vin de base est produit à la propriété (caves) ou la propre marque pour les prestataires et unions
- 30 vins proposés et 2 références choisies (Crémants)
- Prix de vente TTC : échelle très large
  - de 5,90 € à 50 € la Bouteille
  - en lien avec la méthode d'élaboration
    cuve close < l0 €, méth. «provençale» > 10 €
- 22 jurés Professionnels (4 jurys) - 7 ou 8 vins
- 20 jurés Amateurs (6 jurys) - 5 ou 6 vins

# Panel ICV Provence 2019

## Les jurés professionnels

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| GAILLOT | Manon | VALDEZE | Cave coopérative | Production vin de base |
| LE DIABAT | Morgane | VALDEZE | Cave coopérative | Production raisins pour vins de base |
| BIERSTEKER | Josie | AU FIL DES SENS | Formateur analyse sensorielle | Formation |
| VIVET | Charles | MARRENON VIGNOBLES EN LUBERON | Négoce | Sélection vins |
| STASSE | Julien | CMC | Gérant | Prestation effervescents |
| DAGUISI | Philippe | JAILLANCE | Cave coopérative | Production effervescents |
| GAZZANO | Romain | CHÂTEAU D'ESCLANS | Négoce | Production vin de base |
| GRAOUI | Choukri | UNION DES ŒNOLOGUES | Syndicat professionnel | Conseil |
| HUGUENIN | Catherine | ESTANDON VIGNERONS | Négoce | Sélection vins |
| LAUGIER | Remy | DOMAINE DE TRIENNES | Cave particulière | Production vin de base |
| LONGEFAY | Nathalie | CABINET D AGRONOMIE PROVENCALE | Conseil en œnologie | Conseil |
| MOREAU | Denis | ICV | Conseil en œnologie | Conseil |
| VALADE | Michel | CIVC | Retraité | Directeur vins |
| PERRIN | Didier | PERENNE | Autre profession | Prestation effervescents |
| NEU | Jean Claude | CHÂTEAU ESCLANS | Négoce | Production effervescents |
| MARTINEZ | Fabien | CHÂTEAU ESCLANS | Négoce | Production vin de base |
| MAILLIARD | Bruno | GRANDS DOMAINES DU LITTORAL | Négoce | Production vin de base |
| LAPONCHE | Alizée | CHÂTEAU ESCLANS | Négoce | Production vin de base |
| LORENZON | Fabien | DOMAINE DE SOUVIOU | Cave particulière | Production effervescents |
| HERVOIR | Martin | CHÂTEAU DES CHABERTS | Cave particulière | Production effervescents |
| BRUN | Olivier | CHÂTEAU DE BRIGUE | Producteur | Production effervescents |

Effervescents
evian

GROUPE ICV
L'art & l'expertise du vin

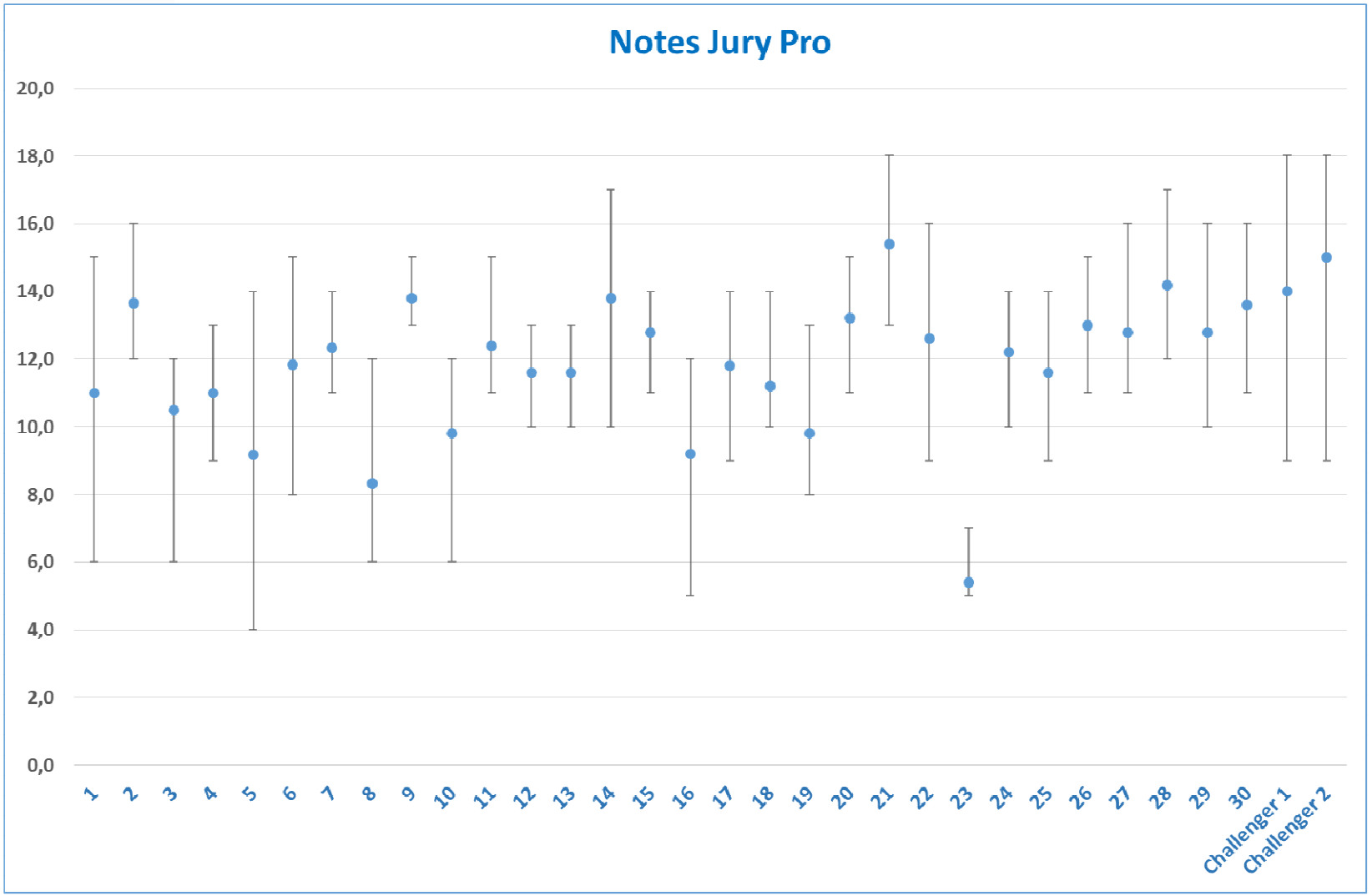
# Panel ICV Provence 2019

## Les jurés amateurs

| | | | |
|---|---|---|---|
| < 35 ans | MASSON | Paul | Etudiant |
| de 35 à 55 ans | ROUSSEL | David | Entrepreneur en maçonnerie |
| de 35 à 55 ans | PERRICHET | Sandrine | Assistante de direction |
| de 35 à 55 ans | ROVEGNO | Olivier | Assistant de service formation |
| de 35 à 55 ans | MAUCHE | Nicolas | Dirigeant en Restauration rapide |
| de 35 à 55 ans | DOUDON | Claudine | Entrepreneur en maçonnerie |
| de 35 à 55 ans | BESSON | Annick | Assistante administrative |
| de 35 à 55 ans | DE RENTY | Kilien | Dirigeant d'entreprise |
| de 35 à 55 ans | DOKI - THONON | Miguelle | Responsable projet médical |
| de 35 à 55 ans | AUTHIER | Christelle | Exploitante agricole |
| de 35 à 55 ans | PHILIPPE | Pascale | Représentant de commerce |
| de 35 à 55 ans | FULACHIER | Aurélie | Directrice de la Mission Locale |
| de 35 à 55 ans | LEMORVAN | Yann | Responsable logistique |
| de 35 à 55 ans | CLAUSSEN | Frédérik | Auto entrepreneur Tourisme |
| de 35 à 55 ans | BOURBON | Thierry | Expert comptable |
| de 35 à 55 ans | JAILLET | Stéphanie | Technicienne de laboratoire |
| > 55 ans | CRAVERO | Christiane | Retraité Ass. Dentaire |
| > 55 ans | GILLOT | Philippe | Retraité Peugeot |
| > 55 ans | BIERSTEKER | Ronald | Comptable |
| > 55 ans | STUYVENBERG | Josée | Gérante de société |

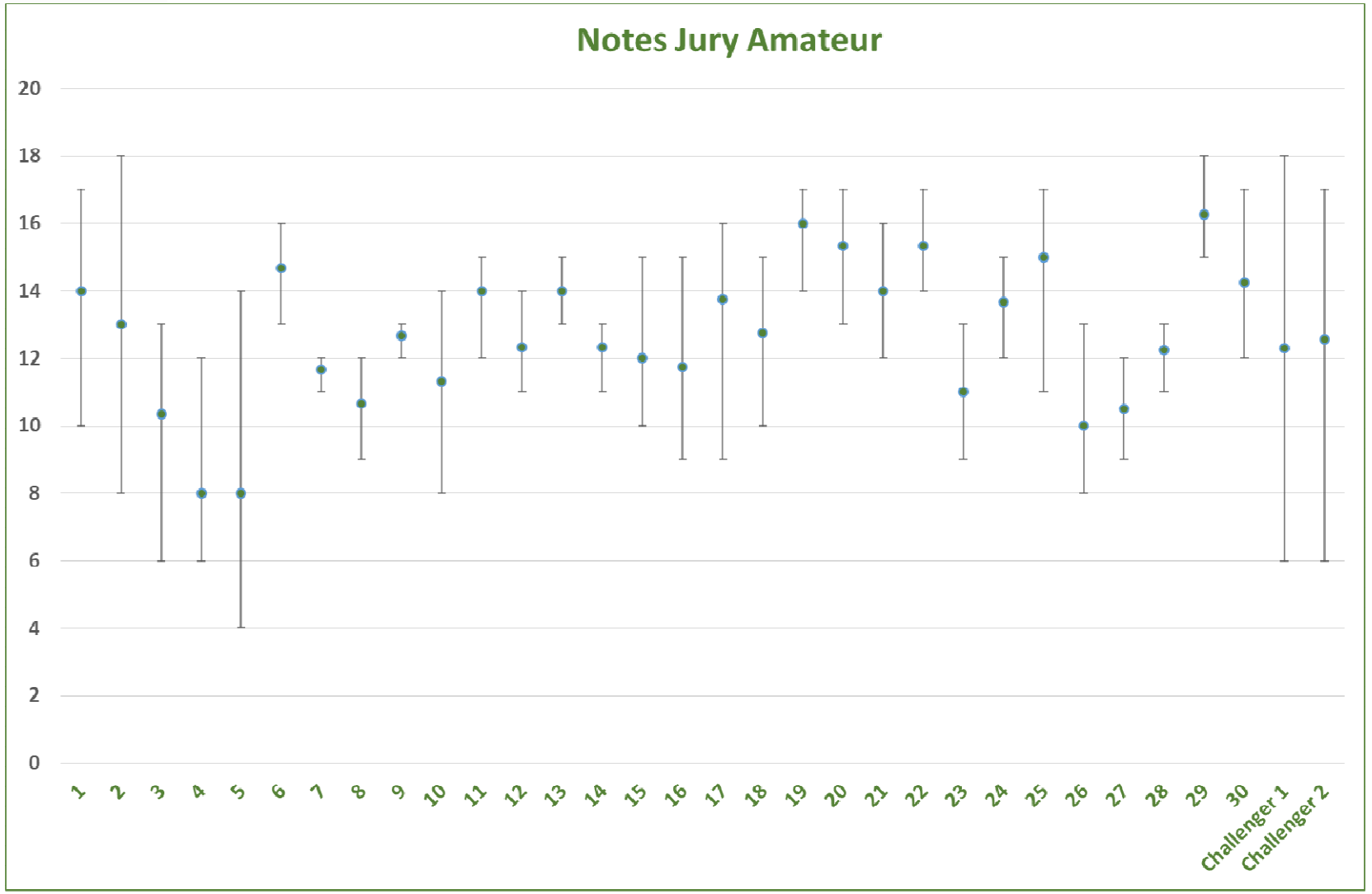
JURY AMATEUR
-1-
Effervescents
100 à 106
JURY AMATEUR
-2-
Effervescents
200 à 206

# Notation des jurés PRO




**La moyenne des notes PRO est 11,9 avec souvent une forte dispersion, un écart type moyen de 2,0.**

# Notation des jurés AMATEURS




**La moyenne des notes AMATEUR est 12,7 avec parfois une forte dispersion, un écart type moyen de 2,3.**

# Les vins préférés

| | Jury professionnel | | | Jury amateur | | | Moyenne des deux jurys | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Rang | N° vin | Cave | Moy Pro | N° vin | Cave | Moy Ama | N° vin | Cave | Moy Pro+Ama |
| 1 | 21 | St André de Figuière | 15,4 | 29 | Rivarose | 16,3 | 21 | St André de Figuière | 14,7 |
| 2 | Challe | Sieur d'arques | 15,0 | 19 | Leoube | 16,0 | 29 | Rivarose | 14,5 |
| 3 | 28 | Nestuby | 14,2 | 20 | Berne | 15,3 | 20 | Berne | 14,3 |
| 4 | Challe | Bestheim | 14,0 | 22 | Peirecedes | 15,3 | 22 | Peirecedes | 14,0 |
| 5 | 9 | Marrenon | 13,8 | 25 | Brigue | 15,0 | 30 | Breban | 13,9 |
| 6 | 14 | Rousset | 13,8 | 6 | Venise Provençale | 14,7 | Challe | Sieur d'arques | 13,8 |
| 7 | 2 | Valdeze | 13,7 | 30 | Breban | 14,3 | 2 | Valdeze | 13,3 |
| 8 | 30 | Breban | 13,6 | 1 | Vidauban | 14,0 | 25 | Brigue | 13,3 |
| 9 | 20 | Berne | 13,2 | 11 | Collobrières | 14,0 | 6 | Venise Provençale | 13,3 |
| 10 | 26 | St Hilaire | 13,0 | 13 | Pertuis | 14,0 | Challe | Bestheim | 13,2 |
| 11 | 15 | Flayosc | 12,8 | 21 | St André de Figuière | 14,0 | 9 | Marrenon | 13,2 |
| 12 | 27 | La Blaque | 12,8 | 17 | Fouque | 13,8 | 28 | Nestuby | 13,2 |
| 13 | 29 | Rivarose | 12,8 | 24 | Ramatuelle | 13,7 | 11 | Collobrières | 13,2 |
| 14 | 22 | Peirecedes | 12,6 | 2 | Valdeze | 13,0 | 14 | | 13,1 |
| 15 | 11 | Collobrières | 12,4 | 18 | Olivette | 12,8 | 24 | | 12,9 |
| 16 | 7 | | 12,3 | 9 | Marrenon | 12,7 | 19 | | 12,9 |
| 17 | 24 | | 12,2 | Challe | Sieur d'arques | 12,6 | 13 | | 12,8 |
| 18 | 6 | | 11,8 | 12 | St Maximin | 12,3 | 17 | | 12,8 |
| 19 | 17 | | 11,8 | 14 | Rousset | 12,3 | 1 | | 12,5 |
| 20 | 12 | | 11,6 | Challe | Bestheim | 12,3 | 15 | | 12,4 |
| 21 | 13 | | 11,6 | 28 | | 12,3 | 7 | | 12,0 |
| 22 | 25 | | 11,6 | 15 | | 12,0 | 18 | | 12,0 |
| 23 | 18 | | 11,2 | 16 | | 11,8 | 12 | | 12,0 |
| 24 | 1 | | 11,0 | 7 | | 11,7 | 27 | | 11,7 |
| 25 | 4 | | 11,0 | 10 | | 11,3 | 26 | | 11,5 |
| 26 | 3 | | 10,5 | 23 | | 11,0 | 10 | | 10,6 |
| 27 | 10 | | 9,8 | 8 | | 10,7 | 16 | | 10,5 |
| 28 | 19 | | 9,8 | 27 | | 10,5 | 3 | | 10,4 |
| 29 | 16 | | 9,2 | 3 | | 10,3 | 4 | | 9,5 |
| 30 | 5 | | 9,2 | 26 | | 10,0 | 8 | | 9,5 |
| 31 | 8 | | 8,3 | 4 | | 8,0 | 5 | | 8,6 |
| 32 | 23 | | 5,4 | 5 | | 8,0 | 23 | | 8,2 |

**Au final des vins préférés : 4 font consensus, les 2 challengers sont sélectionnés uniquement par les Pro.**

# Les 5 vins les mieux notés

## Appréciation des jurés PRO

Tous ont :

- des bulles petites et « fines », un cordon en général continu,
- une richesse aromatique au nez,
- une bouche peu sucrée, une acidité moyenne+, une longueur moyenne+. Un rosé demi-sec de cépage Muscat de Hambourg.

EFFERVESCENCE

| | Bulles petites | Mousse persiste | Mousse abondante | Mousse faible | Cordon continu | Cordon absent |
|---|---|---|---|---|---|---|
| St André de Figuière | 5 | 1 | 1 | 3 | 3 | 2 |
| Rivarose | 3 | 1 | 1 | 2 | 2 | 1 |
| Château de Berne | 5 | 1 | 1 | 3 | 3 | 2 |
| Peirecedes | 5 | 2 | 2 | 1 | 4 | 1 |
| Breban | 4 | 2 | 2 | 1 | 4 | 1 |

*Nombre de dégustateurs ayant mentionné la caractéristique indiquée*

# Les 5 vins les mieux notés

| | NEZ | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Agrume | Fruits rouges | Fruits bl/j | Fruits exot | Floral | Fruits secs | Empy reu | Epicé |
| St André de Figuière | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 1 |
| Rivarose | 4 | 0 | | 4 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| Château de Berne | 1 | 2 | 3 | 1 | 3 | 0 | 0 | 0 |
| Peirecedes | 3 | 2 | 1 | 2 | 3 | 0 | 0 | 0 |
| Breban | 2 | 2 | 0 | 1 | 0 | 2 | 2 | 2 |

*Nombre de dégustateurs ayant mentionné la caractéristique indiquée*

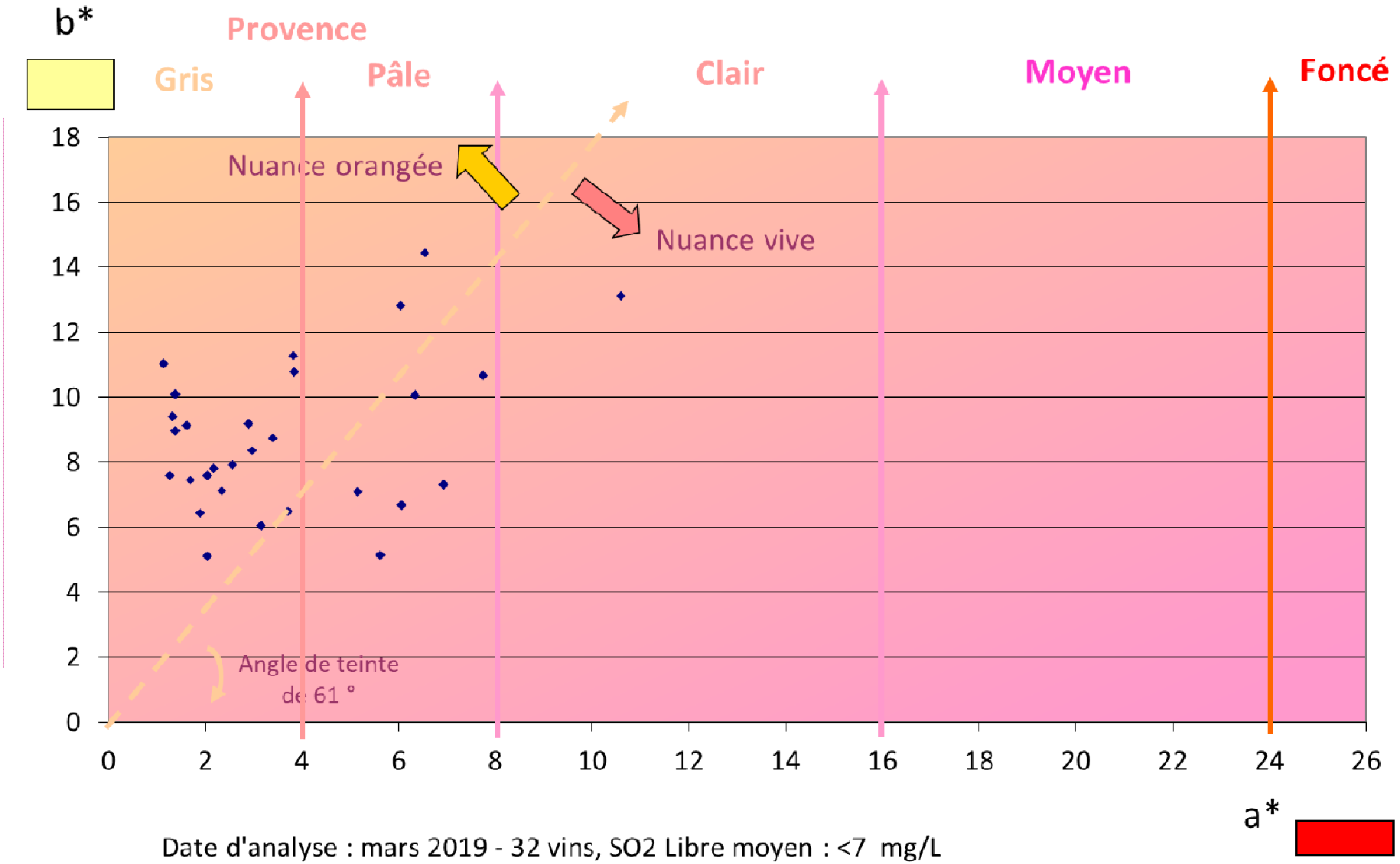
**2 vins riches complexes, 2 vins fruité floral, 1 vin « thiolé » intense.**

| | BOUCHE | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Sucrosité faible | Sucrosité moy. | Sucrosité import. | Acidité faible | Acidité moy. | Acidité import. | Longueur courte | Longueur moy. | Longueur import. |
| St André de Figuière | 3 | 2 | 0 | 0 | 3 | 2 | 0 | 1 | 4 |
| Rivarose | 0 | 3 | 1 | 3 | 1 | 0 | 1 | 0 | 3 |
| Château de Berne | 1 | 3 | 0 | 1 | 3 | 1 | 1 | 4 | 1 |
| Peirecedes | 3 | 2 | 0 | 1 | 4 | 1 | 2 | 3 | 1 |
| Breban | 0 | 4 | 1 | 1 | 4 | 0 | 1 | 2 | 2 |

*Nombre de dégustateurs ayant mentionné la caractéristique indiquée*

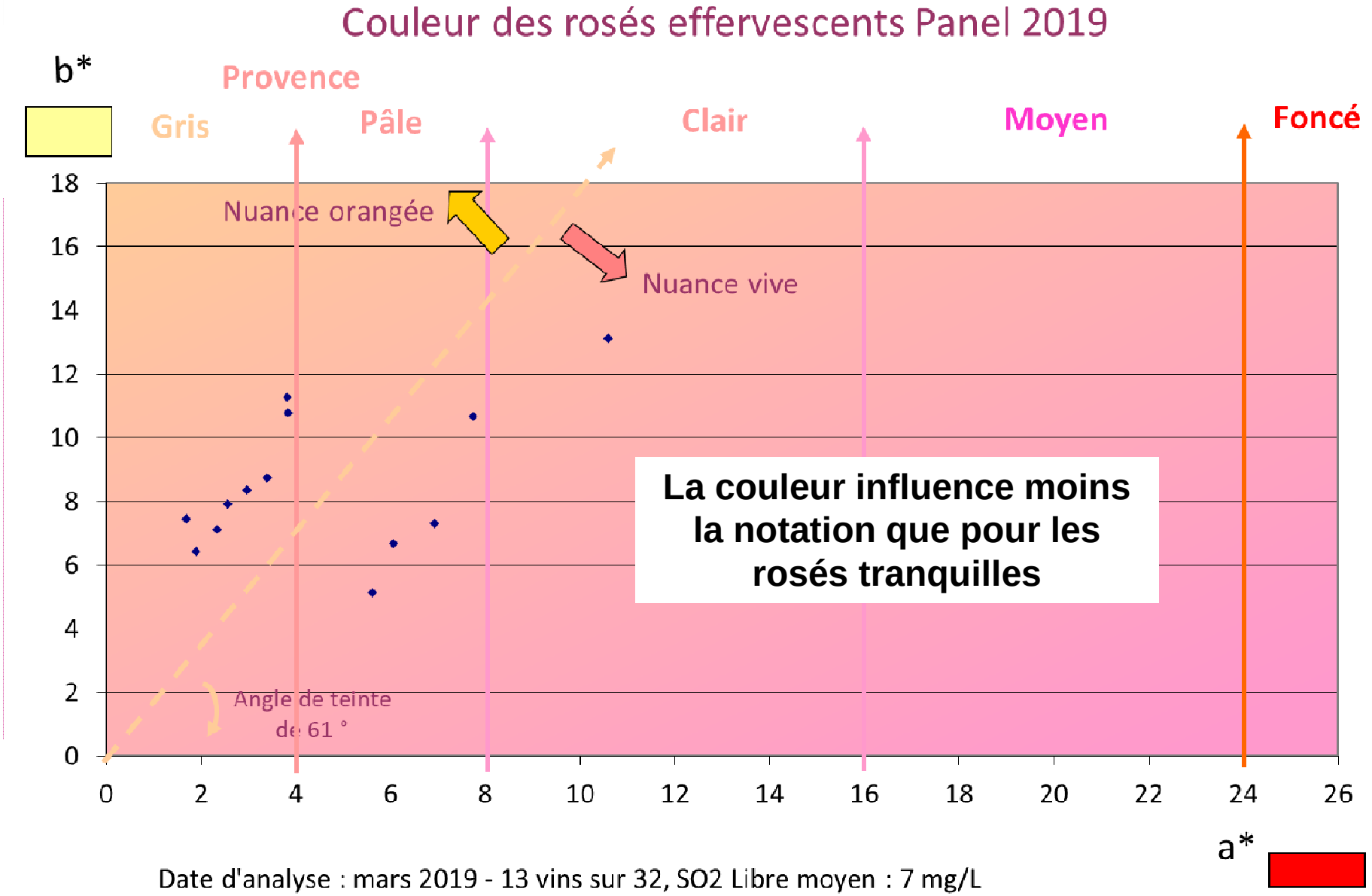
# Panel ICV Provence 2019

## Couleur des rosés effervescents Panel 2019




Date d'analyse : mars 2019 - 32 vins, SO2 Libre moyen : <7 mg/L

# Les vins préférés



# Profil technique des 5 vins préférés

| *N° VINS* | *21* | *29* | *20* | *22* | *30* |
|---|---|---|---|---|---|
| SITE | **St André de Figuiere** | **Rivarose** | **Berne** | **Peirecedes** | **Breban** |
| NOM | Atmosphère | Rivarose Brut | Sparkling rosé wine | Les elixirs des Peirecedes Cristaux de Mars | Mimi Gde Réserve Brut rosé |
| CEPAGES | Syr/Cins/Gre | Syr/Cins | Gre/Cinsaut | Syr/Cins/Gre | Grenache |
| **METHODE** | **Provençale** | **Cuve close** | **Provençale** | **Provençale** | **Cuve close** |
| **DOSAGE** | **Extra brut** | **Brut** | **Brut nature** | **Extra brut** | **Brut** |
| **SUCRE** g/L | **4,9** | **8,5** | **2,5** | **2,9** | **9,5** |
| ELEVAGE sur lattes | 9 mois mini | / | 12 mois | 9 mois | Elevage en BT 3 mois |
| **CO2/surpression** | **3,7** | **2,8** | **6,1** | **5,6** | **4,7** |
| DEGRE %Vol. | 11,84 | 12,08 | 12,08 | 13,2 | 11,3 |
| **AT** g/L H2SO4 | **3,13** | **4,10** | **2,76** | **3,34** | **3,85** |
| **pH** | **3,34** | **3,36** | **3,42** | **3,35** | **3,17** |
| **Acide Malique** g/L | **<0,4** | **2,3** | **<0,3** | **1,8** | **1,6** |
| **Acide Lactique** g/L | **0,6** | <0,4 | **0,7** | <0,4 | <0,4 |
| SO2L mg/L | <7 | 16 | <7 | 13 | 8 |
| PRIX €/COL | 16,40 | 6,60 | 17,00 | 17,00 | 6,30 |

GROUPE ICV
L'art & l'expertise du vin

# Profil technique autres vins préférés

| *N° VINS* | *Challenger2* | *2* | *25* | *6* | *Challenger1* | *9* | *28* | *11* |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SITE | **Sieur d'arques** | **Valdeze** | **Brigue** | **Venise Provençale** | **Bestheim** | **Marrenon** | **Nestuby** | **Collobrières** |
| NOM | Crémant de Limoux | Pop Rosé | 1779 | Rosé | Crémant d'Alsace Gd Prestige | Cuvée M Brut rosé | La bulle de Nestuby | La Treille |
| CEPAGES | Char/Che/PinN | MuscatH | Syr/Rolle | Gre/Cou/Cins | Pinot Noir | Grenache | Gre/Cin/Rolle | Gre/Cins |
| **METHODE** | **Trad.** | **Cuve close** | **Provençale** | **Trad.** | **Trad.** | **Trad.** | **Provençale** | **Trad.** |
| **DOSAGE** | **Brut** | **Demi sec** | **Brut nature** | **Brut** | **Brut** | **Brut** | **Brut** | **Brut** |
| **SUCRE** g/L | **6,1** | **48,5** | **<0,8** | **3,7** | **6,9** | **5,8** | **4,7** | **6,6** |
| ELEVAGE sur lattes | 15 mois | / | 24 mois | ? | 24 mois | 24 mois | 14 mois | 9 mois |
| **CO2/surpression** | **4,8** | **3,3** | **5,6** | **4,5** | **5,2** | **4,6** | **5,0** | **4,0** |
| DEGRE %Vol. | 12,71 | 10,64 | 12,85 | 12,94 | 12,46 | 11,28 | 11,99 | 12,67 |
| **AT** g/L H2SO4 | **4,62** | **3,71** | **2,28** | **2,70** | **3,57** | **5,01** | **3,45** | **3,73** |
| **pH** | **3,1** | **3,44** | **3,81** | **3,56** | **3,16** | **2,88** | **3,38** | **3,36** |
| **Acide Malique** g/L | **3,0** | **2,6** | **0,4** | **0,5** | **<0,3** | **1,7** | **0,8** | **1,9** |
| **Acide Lactique** g/L | <0,4 | <0,4 | **1,2** | **0,9** | **1,6** | <0,4 | **0,8** | <0,4 |
| SO2L mg/L | 9 | 22 | 8 | 16 | <7 | <7 | <7 | <7 |
| PRIX €/COL | 12,00 | 5,90 | 100€/1.5L | 6,15 | 14,00 | 9,20 | 12,00 | 6,80 |

# Profil technique des 13 vins préférés

- Les 3 méthodes d'élaboration sont représentées **:** « provençale », cuve close, traditionnelle.
- Une diversité des vins de base (cépage pur ou vin d'assemblage)
- Des vins jeunes
- Durée d'élevage : plutôt courte
- Couleur non discriminante
- Très peu sucrés. Degrés faibles.
- Surpression CO2 : pas discriminante

- Equilibres acides : AT/pH très variables selon la méthode et le vin. Même pour les vins préférés, des remarques jurés sur le manque d'acidité.
- Un point technique : la gestion de la FML (souvent subie, d'après les infos reçues).

## Quels enseignements ?

- Exercice de **dégustation original pour des jurys plus habitués aux vins tranquilles**
  - température de service idéale plus délicate à maintenir
  - interactions verre – bulles
  - références individuelles plus variées
- Consensus autour de **vins de base jeunes**
- Pour les rosés préférés, les **3 méthodes d'élaboration sont représentées** avec la « provençale » en bonne place.
- Quelle serait l'**identité pour le rosé effervescent de Provence** ? Equilibres acides, profils sensoriels…

# Nathalie POUZALGUES – Centre du Rosé

## Etat des lieux du dossier « effervescents Provence »

# Discussion

# Dégustation libre