

Rosé & Recherche

Les nouvelles du Centre du Rosé

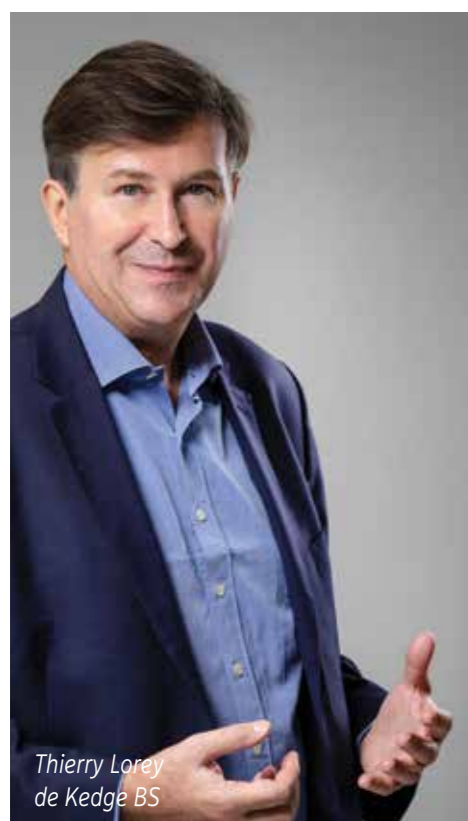




● Une CHAIRE DE RECHERCHE dédiée au vin Rosé de Provence

Le Centre du Rosé participe aux travaux scientifiques engagés dans le cadre de la première chaire de recherche sur les Vins Rosés. Elle vient d'être lancée grâce à l'association de KEDGE Business School, de l'Interprofession des Vins de Provence et de la Caisse d'Épargne Côte-d'Azur.

D'une durée de trois ans et basée sur des projets de recherche appliquée, la chaire offre un cadre structuré et probant pour répondre aux trois questions stratégiques posées par le CIVP sur le consommateur, la couleur et le prix.



Thierry Lorey
de Kedge BS

Au travers du prisme de la couleur « Rosé », la chaire Vins Rosés de Provence engage des travaux pluridisciplinaires définis autour de trois axes :

- **AXE 1 : UNE ÉTUDE DES CONSOMMATEURS** de vins rosés analysera leurs attentes et leurs perceptions de la couleur, et proposera une vision prospective sur les générations futures.
- **AXE 2 : UNE ÉTUDE SUR LA COLORIMÉTRIE**, en reliant mesures physiques et perceptions de la lumière, élaborera un nouveau référentiel de grande précision pour la caractérisation et la mesure de la couleur du vin rosé, en complément des outils existants.
- **AXE 3 : UNE ÉTUDE NEURO-ŒNOLOGIQUE** identifiera les zones du cerveau impliquées lors de la dégustation du vin rosé de Provence, en fonction du profil du dégustateur.

Les trois acteurs scientifiques sont :

- **KEDGE BS : Thierry LOREY**, docteur et HDR, enseignant-chercheur en marketing du vin, membre du centre d'excellence Food, Wine & Hospitality de KEDGE et titulaire de la chaire ;
- **Valérie BONNARDEL**, professeur au département de Psychologie, Université de Winchester, docteur et FHEA, membre du comité exécutif de l'Association Internationale de la Couleur.
- L'équipe du **Centre de recherche et d'expérimentation du Rosé** de Vidauban.

La chaire est financée par le **Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence**, la **Région Sud Provence Alpes Côte-d'Azur**, les **départements du Var** et des **Bouches-du-Rhône**, ainsi que par la **Caisse d'Épargne Côte-d'Azur**.

Gilles Masson
| gilles.masson@vignevin.com

● Les Réseaux Sociaux : mieux PARTAGER LES NOUVELLES en temps réel

Le groupe, constitué en interne, chargé des réseaux sociaux s'emploie régulièrement à vous faire part des actualités du Centre du Rosé :

- visites de terrain,
- formations,
- dégustations,
- essais...

Vous êtes de plus en plus nombreux à vous abonner et à suivre et à partager la vie du Centre.

Merci à tous pour votre fidélité !

RETROUVEZ-NOUS SUR :



Véronique Festino
| accueil@centredurose.fr



● Un Rosé d'ARTABAN et VIDOC dégusté par le Ministre de l'Agriculture

Mardi 30 novembre 2021 au SITEVI, Le Ministre de l'Agriculture, Julien Denormandie, a dégusté sur le stand de l'IFV, les essais d'assemblage des cépages résistants Artaban et Vidoc. Ils ont été commentés par Gilles Masson, Directeur du Centre du Rosé, dont les recherches sont à l'origine de la valorisation de ces nouveaux cépages en Rosé et de leur assemblage optimum.



Constitué de 40 % d'Artaban et 60 % de Vidoc, cet assemblage prometteur, fruité, équilibré et long en bouche, avait déjà été remarqué par tous les participants à la soirée d'anniversaire des 20 ans du Centre du Rosé en Novembre 2019.

Ce moment symbolique vient couronner tout un travail collectif réalisé par le Centre du Rosé et ses partenaires de l'IFV et des chambres d'agriculture sur l'évolution de l'encépagement et l'innovation variétale. Ces résultats sont utilisés par les différents ODG de la région provençale, particulièrement dynamiques dans ce domaine, pour faire évoluer leur cahier des charges.

Gilles Masson
| gilles.masson@vignevin.com

● Une THÈSE SUR LES ARÔMES avec l'Institut de chimie de Nice vient d'être lancée

L'objectif de ce travail scientifique est de mettre en évidence les composés aromatiques caractéristiques des vins Rosés de Provence et de mesurer l'impact de différents facteurs sur ces arômes : terroir, pratiques culturales, vinifications, conservation...

Si la couleur et l'équilibre gustatif sont des critères très importants pour le consommateur, **la qualité et la finesse aromatique sont sans doute des éléments déterminants du succès des vins Rosés.**

L'enjeu pour le Centre du Rosé est de permettre aux vins de Provence de conserver son leadership dans ce domaine et de tendre vers l'excellence en matière d'expression aromatique. Nous souhaitons la bienvenue à notre jeune doctorante **Charlotte Richard** qui sera placée à l'Université Côte d'Azur sous la responsabilité des chercheurs de l'Institut de chimie de Nice. Cette thèse est soutenue financièrement par la Région Sud grâce au dispositif « *Emploi Jeunes Doctorants 2021* ».

Merci à la Région et à l'association « **Recherche et Avenir** » qui, grâce au dispositif RUE* a facilité la mise en relation des acteurs de ce projet original et innovant.

Gilles Masson
| gilles.masson@vignevin.com

*Rapprochement Laboratoires/Universités - Entreprises



Charlotte Richard,
Doctorante en Chimie

● ENVIPROV et le CENTRE DU ROSÉ, lauréat de l'appel à projet « Plan de Relance »

EnViProv est le premier dossier relevant de la filière viticole à bénéficier du soutien du plan « France Relance », sur le volet « structuration des filières ».

Il est organisé en trois axes : l'analyse du cycle de vie, l'accompagnement à la certification environnementale et l'accompagnement du vignoble à la mise en œuvre de pratiques vertueuses.

Sur ce dernier point, le Centre du Rosé prévoit d'acquérir des équipements et capteurs susceptibles de limiter les impacts environnementaux.

À titre d'exemple, un ensemble de 40 cuves de mini vinifications thermorégulées individuellement sera acheté pour différentes études. Ces cuves équipées de capteurs permettront de tester des vinifications économes en frigories.

Ce projet a pour objectif de soutenir la transition écologique portée par toute la filière provençale. Le CIVP, chef de file, rassemble autour de lui le Syndicat des Vins Côtes de Provence, la Chambre d'Agriculture du Var, le Centre du Rosé, l'IFV et le Cluster Provence Rosé.

Ce projet représente un budget de 700 000 € dont 50% sera financé par l'état via France Agrimer.

Gilles Masson
| gilles.masson@vignevin.com