

UN SYSTÈME CULTURAL DE LA VIGNE DÉDIÉ AU VIN ROSÉ : VITI ROSÉ

Date de mise à jour : 29/07/2021

3430 route de l'Espiguette 30240 LE GRAU DU ROI



Identification du projet

Porteur de projet
IFV

Responsable du projet
Gilles MASSON

3430 route de l'Espiguette 30240 LE GRAU DU ROI

gilles.masson@vignevin.com

06 15 50 29 21

Site du projet
<https://centredurose.fr/>

Localisation géographique

Régional
Provence-Alpes-Côte d'Azur
Principale zone géographique (GO PEI)
FR824 - Bouches-du-Rhône

Autre(s) zone(s) géographique(s) (GO PEI)
FR825 - Var
FR826 - Vaucluse

Programme de développement rural
Provence-Alpes-Côte d'Azur

Fonds
FEADER

Mesure
Mesures 16.1 / 16.2 - Emergence et/ou
réalisation de projets d'un groupe
opérationnel PEI-AGRI

Thèmes
Agriculture
Coopération, recherche et innovation
Economie

Thème PEI
Climat et changement climatique
Gestion de l'eau
Gestion de la fertilisation et des nutriments
Pratique agricole
Qualité des aliments / transformation et
nutrition
Système de production agricole

Statut
En cours

Début du projet
01/03/2018

Fin du projet
28/02/2022

Coût total
523 381,00€

Description du projet

Contexte et objectif

Il est admis que la Provence est le Vignoble spécialiste du vin rosé ; elle est la 1ère région en France productrice de vins rosés AOC avec 35% de la production nationale et fournit 5,6 % des volumes de rosés du monde. L'établissement du système de conduite des vignes dédiées au vin rosé s'est faite en parallèle de l'augmentation de ces volumes de vin. En cela il n'est souvent qu'une adaptation du système cultural utilisé pour mener les vignes dédiées à la production de vin rouge ou de vin blanc. Or, depuis que le Rosé est devenu un vin « à part entière », depuis qu'il n'est plus produit

« par défaut » et qu'il est soumis à une vinification spécifique, il apparaît que la qualité du raisin tient une place déterminante dans son processus d'élaboration. Le type de viticulture est donc important et la conduite de la vigne diffère en fonction du vin produit (blanc, rouge ou rosé). Des modes de conduite diversifiés et adaptés devraient permettre une segmentation des raisins et des vins susceptibles de répondre aux attentes variées du marché. Après des acquisitions faites sur les technologies de vinifications, la filière fait remonter la nécessité de s'intéresser à des problématiques en amont. Des études consacrées au terroir, aux cépages, à la gestion des intrants sont déjà menées. L'intégration de tous ces éléments en une étude consacrée aux systèmes de conduite est nécessaire dans le cadre de l'adaptation à un contexte changeant : la pression sociétale demandant une réduction des intrants, l'adaptation au changement climatique et à l'occurrence plus fréquente d'évènements climatiques exceptionnels (gel, sécheresse) dans un contexte économique tendu avec une concurrence accrue d'autres régions productrices de vins rosés.

L'objectif est de mieux comprendre les liens existants entre la composition du raisin et celle du vin. La modélisation du "raisin idéal" présidant à l'élaboration de différents profils de vins est également une demande forte du secteur viticole. Le large panel des leviers viticoles pouvant présider à former ce raisin sera scanné afin d'en tirer les éléments essentiels. Puis, l'élaboration d'itinéraires viticoles spécifiques pour le vin rosé via une approche système pourra permettre un saut qualitatif pour les viticulteurs de la région provençale. Un résultat qualitatif est attendu ainsi qu'un rendement supérieur.

Description du projet et de ses activités

Acquisition de données, expertise, bibliographie, interactions.

Découverte des liens forts entre la composition du raisin et celle du vin via une étude statistique approfondie.

Etude des relations causales entre les leviers viticoles et la qualité du raisin.

Développement et mise en œuvre de pratiques de gestion innovantes.

Application des leviers concernés sur les parcelles viticoles.

Résultats du projet et recommandations

Principe : réduction tardive de la surface foliaire, effet sur la date de récolte et goût des vins. Mise en place d'un effeuillage "à trous" et d'un rognage sévère. Les résultats montrent une maturité décalée d'une semaine pour les modalités effeuillées et rognées par comparaison au témoin. Le potentiel hydrique varie de légèrement à moyennement plus contraint mais dans les plages de contrainte optimale pour la production de rosé. En termes d'acidité, le pH est similaire pour chacune des modalités mais moins d'acides titrables sont présents pour les modalités effeuillées et rognées. La distribution des baies en fonction de la densité montre une hétérogénéité assez importante sur les trois modalités : effet parcelle, rendement important. Les

modalités rognage et le témoin présentent un profil platikurtique. La modalité effeuillage présente une asymétrie à gauche. En termes d'hétérogénéité de l'acidité : l'effeuillage présente des différences d'AT et de pH importantes entre les baies non mûres et mûres. La modalité rognage sévère est globalement moins acide que le témoin mais n'a pas d'effet sur l'hétérogénéité.

Principe : observation de l'effet de système de taille sur la qualité des vins. Témoin (taille en espalier), taille en lyre et taille minimale. Les résultats nous montrent une précocité de la lyre en termes de phénologie. La distribution des baies en fonction de la densité est similaire selon les modalités. Le poids des baies est en revanche affecté : pour la taille minimale, les baies sont sensiblement plus petites et la couleur rouge assez intense. Les modalités de taille (lyre et minimale) présentent une teneur en acide tartrique supérieure au témoin et une teneur en acide malique inférieure.

Principe : comparaison d'un effet croisé pulvérisation foliaire d'azote avec le couvert végétal. Les résultats montrent un léger décalage de maturité retrouvé dans la distribution des baies mais pas de différences d'hétérogénéité entre les deux modalités. Les paramètres oenologiques ne sont pas différents. Seule la couleur rouge est plus intense pour un niveau d'azote bas (85mg/L de Nass dans le moût). Des résultats concernant la dégustation des vins issus de ces modalités sont en attentes (dégustation avril-juin) et permettront par la suite d'émettre d'éventuelles recommandations pratiques vis à vis des modalités testées.

Partenariat

Noms des partenaires	Pays concernés	Programme de développement rural	Type de partenaire
IFV 3430 route de l'Espiguette 30240 LE GRAU DU ROI gilles.masson@vignevin.com 06 15 50 29 21		Provence-Alpes-Côte d'Azur	Institut de recherche
INRA UMRs System, Lepse, AGAP 2 place Viala, Batiment 27 raphael.metral@supagro.fr 06 52 79 87 82		Provence-Alpes-Côte d'Azur	Institut de recherche
Chambre d'Agriculture du Var (CA83) 11 rue Pierre Clément - CS40203 - 83006 DRAGUIGNAN marine.balue@var.chambreagri.fr 06 82 34 71 52		Provence-Alpes-Côte d'Azur	Conseiller
Chambre d'Agriculture des Bouches du Rhône (CA13) 22, avenue Henri Pontier - 13626 AIX EN PROVENCE d.richy@bouches-du-rhone.chambagri.fr 06 30 51 44 02		Provence-Alpes-Côte d'Azur	Conseiller
Chambre d'Agriculture du Vaucluse (CA84) 97, chemin des Meinajaries - 84912 - AVIGNON silvere.deveze@vaucluse.chambagri.fr		Provence-Alpes-Côte d'Azur	Conseiller

04 90 11 46 33
Centre du Rosé des partenaires
70, avenue du Président Wilson - 83550
VIDAUBAN
gilles.masson@vignevin.com
06 15 50 29 21

Viticulteurs membres de la commission technique ODG Côtes de Provence

Maison des vins - route Nationale 7 - 83 640
LES ARCS SUR ARGENS
n.garcia@odg-cotesdeprovence.com
04 94 99 50 00

Pays concernés	Programme de développement rural	Type de partenaire
	Provence-Alpes-Côte d'Azur	Institut de recherche
	Provence-Alpes-Côte d'Azur	Conseiller

Informations supplémentaires

- **Rubriques :**

FEADER en France

Partenariat européen pour l'innovation

- **Année**

2018

