ICV PROVENCE

Apporter de l'information pour **favoriser les discussions**

Avec son panel annuel de dégustation, l'ICV Provence vient éclairer différents enjeux et perspectives. Cette année, la sixième édition de l'exercice s'est concentrée sur les rosés effervescents.

DR

31 rosés effervescents sont passés au crible de la dégustation.

Le 12 décembre, au golf de Barbaroux, à Brignoles, le compte-rendu de la dégustation organisée en mars dernier s'est fait en petit comité. Laurence Hugou, directrice de l'ICV Provence, a relevé la difficulté de mobiliser sur le sujet de la bulle. *"Peu de vignerons varois produisent du rosé effervescent. Ceux qui en font externalisent, et n'ont donc pas la maîtrise du process"*, explique-t-elle. Le travail réalisé par l'ICV est ainsi *"d'autant plus intéressant, pour aller de l'avant collectivement"*, souligne la responsable de l'ICV.

Car c'est bien là l'objectif du panel de dégustation, initié par l'ICV Provence voilà maintenant six ans : partager de l'information, et réfléchir ensemble à différentes perspectives. L'exercice s'appuie sur la dégustation comparative de vins, par un jury de professionnels et un jury d'amateurs. Il permet de décortiquer profils aromatiques et process de vinification. Il a déjà, par le passé, été conduit trois fois sur rosé, une fois sur rouge et une fois sur blanc. *"Cette dégustation permet de voir les produits qui plaisent. Cela permet aussi de discuter des moyens à mettre en œuvre pour monter en gamme. Le panel permet ainsi d'animer la filière régionale, de créer du lien, et favorise les échanges entre les acteurs"*, rappelle Florent Touzet, consultant de l'ICV.

Des enseignements à partager

Conduite en 2014, 2015 et 2018 sur rosés tranquilles, l'expérience montre des évolutions nettes. *"On se rend compte que le style des vins rosés a évolué en quatre ans. On a observé un éclaircissement de la couleur, les profils amyliques simples ont disparu, on a plus de complexité sur les thiols, et les assemblages font des vins plus fins et plus pointus. Les résultats mettent aussi en évidence la montée en puissance de la question de l'acidification, le développement de l'inertage à tous les stades, et des teneurs plus riche en CO_2, ce qui est assez flatteur pour les vins"*, commente l'œnologue consultant de l'ICV Provence.

Conservés pendant neuf mois à une température de 18°C, et à l'abri de la lumière, les vins ont également fait l'objet d'un suivi dans le temps. Des mesures d'indicateurs chromamétriques et organoleptiques, réalisées sur les 51 vins de l'édition 2018, tendent à démontrer plusieurs tendances. D'abord, explique Laurence Santiago, *"les vins qui conservent le mieux leurs arômes ont majoritairement des profils thiolés, ce qui confirme les résultats des panels 2014 et 2015"*. Pour ce qui concerne la couleur, *"l'évolution du jaune est, d'une part, globalement plus importante que celle du rouge, ce qui montre l'enjeu sur la stabilité du jaune"*, poursuit l'œnologue consultante du groupe ICV. D'autre part, les fortes évolutions de jaune ne sont pas en lien avec un manque de SO_2 libre, d'après les travaux du centre œnologique, près de 70 % des échantillons restant bien couverts après neuf mois. *"On voit les efforts de la filière sur la réduction des sulfites, avec 63 % des vins qui affichent moins de 100 mg/l de SO_2 total"*, relève aussi Laurence Santiago. Pour les équipes de l'ICV, les évolutions de la couleur viennent souligner la nécessité de suivi pendant l'élevage. *"La chromamétrie apporte des éléments objectifs. À partir de cette information, on peut toujours recoller si nécessaire avant la mise"*, explique Laurence Santiago. Pour le centre œnologique, le développement d'un test prédictif stimulant le vieillissement serait un axe de progrès intéressant, afin d'évaluer l'évolution des vins.

La bulle au banc d'essai

Pour cette édition 2019, 31 rosés effervescents du Var, des Bouches-du-Rhône, du Sud Vaucluse et des Alpes-de-Haute-Provence, ont été proposés à la dégustation, en mars dernier. *"Un exercice original pour des jurés habitués aux vins tranquilles"*, souligne Florent Touzet. Les cinq vins les mieux notés par les deux jurys montrent plusieurs caractéristiques communes, à commencer par une qualité d'effervescence visible à l'œil, une richesse aromatique au nez, une bouche peu sucrée et une acidité moyenne. Parmi ce top 5, les différentes méthodes d'élaboration (traditionnelle, en cuve close et provençale) sont représentées. *"Au niveau de la couleur, on peut voir des nuances orangées, auxquelles les gens semblent moins sensibles qu'ils ne le sont sur les rosés de Provence tranquilles"*, remarque par ailleurs Florent Touzet.

Complément de gamme, la bulle provençale, non autorisée par les cahiers des charges des AOC de Provence, progresse sensiblement en IGP, mais reste néanmoins une production confidentielle. Le sujet intéresse pourtant, le Centre du Rosé ayant mené différents travaux depuis 20 ans. La méthode d'élaboration dite provençale, qui permet d'ajouter du moût plutôt que du sucre, a notamment été développée pour coller à l'identité des rosés de la région. *"La Provence a des avantages : la maturité du raisin pour avoir du fruit, le pressurage direct pour l'acidité en même temps qu'un élevage sur lie, qui apporte de la complexité. On a, en Provence, des atouts pour faire de beaux produits effervescents. Mais les volumes restent actuellement trop faibles pour pouvoir revendiquer cette production auprès de l'Inao"*, résume, pour conclure, Nathalie Pouzalgues du Centre du Rosé. ■

GABRIELLE LANTES