Au plus près du terrain, le centre viticole et œnologique de Provence de l'ICV s'attache à répondre aux enjeux et aux attentes au bénéfice de tous les rosés régionaux.

La matinée technique de l'ICV Provence, le 2 juillet, a été l'occasion de déguster des rosés de garde et des vins en biodynamie.

GL

ICV PROVENCE

Des outils et des compétences au service de la filière provençale

Après avoir dû annuler sa présentation du millésime et repousser l'inauguration de ses nouveaux locaux par trois fois (lire **encadré**), c'est avec beaucoup de plaisir que l'équipe de l'ICV Provence a accueilli les participants venus à Brignoles, le 2 juillet, assister à sa traditionnelle matinée technique. *"Nos entreprises sont soumises à diverses incertitudes, on l'a vu avec le Covid, la taxe Trump et le gel. Il faut donc rester mobilisé et nous tenons à apporter de l'information, qu'elle soit technique ou réglementaire, pour accompagner les vignerons et vigneronnes de Provence"*, introduit Laurence Hugou, directrice du centre viticole et œnologique de Provence.

Les rosés et la garde

Parmi les divers sujets abordés, l'ICV Provence s'est notamment posé la question de ce que devient le vin rosé sur une année. L'institut a donc consacré son panel 2021 à la thématique des rosés et de la garde. Avec le risque d'augmentation des stocks lié au contexte commercial – et alors que les profils dominants en Provence sont frais et fruités, de type 'primeur' –, l'équipe a voulu s'intéresser à des rosés d'un an ou plus, qui représentent aujourd'hui un petit marché de niche. *"Que proposent les producteurs sur ce segment ? Existe-t-il un profil spécifique ? Quels itinéraires techniques et quels moyens permettent d'obtenir les rosés les plus appréciés au bout d'un an ?"* : voilà les questions auxquelles le Panel ICV Provence 2021 s'est attaché à répondre.

Dans ce but, 31 vins de domaines et caves coopératives ont fait l'objet d'une dégustation à l'aveugle, par un jury de professionnels de 19 personnes et un jury amateur comptant 16 participants. Le panel se compose essentiellement de vins du millésime 2019, positionnés sur le segment vins de garde et vendus entre 8,50 € et 40 €. Deux vins challengers de l'AOP Tavel ont également été ajoutés.

À la moyenne des notes des deux jurys, le top 12 des vins préférés à l'issue des dégustations compte cinq vins communs aux deux jurys et aucun des deux challengers. Trois vins préférés par les amateurs ne l'ont pas été par les professionnels et, inversement, quatre vins du top 12 établi par les professionnels ne figurent pas à celui des amateurs.

Pour ce qui est de la couleur, les vins les plus foncés n'ont, d'autre part, pas été retenus, malgré des nuances plus vives. Une couleur plus soutenue n'apparaît ainsi pas comme un gage de préférence après un an de garde. Concernant le profil des vins, huit de ceux figurant au top 12 de la moyenne des deux jurys sont issus de sélections parcellaires, et ont fait l'objet d'un travail sur bourbes. Les profils agrumes et fruits blancs sont dominants, et la fraîcheur est préférée au gras. Les jurés ont également privilégié une intensité de boisé faible, même si parfois plus présent. Et les pH des vins qui ont le plus séduit sont plutôt bas. *"Les challengers de Tavel sont peut-être apparus trop atypiques pour des jurés provençaux. Il semble que le profil 'Provence' reste préféré à un profil de garde, qui n'est pas une spécialité provençale"*, observe, en résumé, Florian Touzet, œnologue consultant de l'CV Provence.

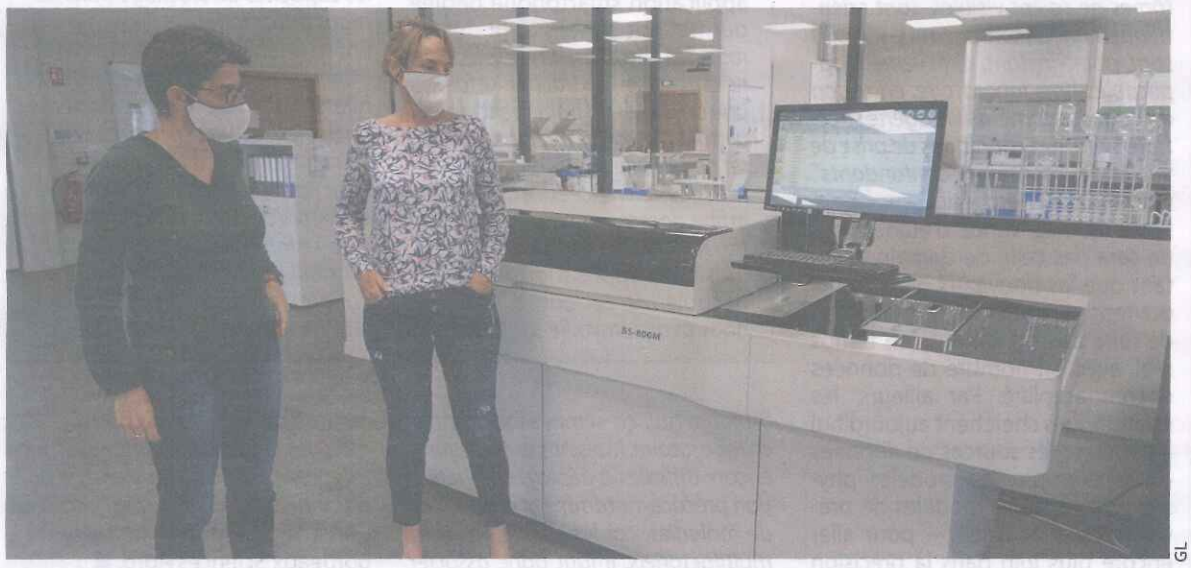
Vers une méthode d'évaluation des ateliers d'extraction des rosés 'Made in Provence'

Pour accompagner la montée en gamme des vins de Provence, l'ICV travaille par ailleurs sur la mise au point d'une méthode d'évaluation de la performance des ateliers d'extraction des jus de rosés. Dans cette perspective, l'institut s'est inspiré de l'expérience champenoise. *"En Champagne, nous avons mis en place une habilitation des ateliers de pressurage voilà déjà plus de 30 ans, pour améliorer un certain nombre de points en cave"*, explique Michel Valade, ancien responsable du service œnologie du Comité Champagne. Dès 1989, l'appellation a ainsi travaillé à l'établissement d'un cahier des charges d'agrément, intégré au décret de l'AOC en 1991. À partir de là, 650 centres ont été mis en conformité sur cinq ans. Le cahier des charges – qui a évolué au fil du temps, notamment par rapport à l'obligation de traitement des effluents – met en place deux niveaux d'agrément sur trois principaux éléments : le dimensionnement des outils, la performance (en particulier du matériel de pressurage et du dispositif de sulfitage), et l'hygiène, avec une obligation de moyens. En 30 ans, 6 000 visites ont été réalisées dans près de 2 000 centres de pressurage, dont 87 % disposaient en 2020 d'un agrément qualitatif et 13 % d'un agrément simple.

Pour Michel Valade, les points forts de la démarche sont incontestablement le gain qualitatif, la traçabilité et l'accompagnement des professionnels dans l'amélioration des pratiques. *"La formation est indispensable, sinon cela revient à donner une voiture de sport à quelqu'un qui n'a pas le permis. Il faut une bonne formation pour la bonne utilisation d'outils performants"*, insiste-t-il. Dans cet esprit d'accompagnement, l'ICV Provence souhaite pour sa part créer une démarche volontaire, afin d'identifier et valider les bonnes pratiques, accompagner les investissements et conserver une veille technique performante. *"L'idée est d'avoir un outil collectif spécifique à la Provence et à ses rosés, pour formaliser et asseoir notre savoir-faire"*, explique Arnaud Morand, œnologue consultant de l'ICV Provence.

Initié en 2018 pour répondre à la volonté de montée en gamme de la filière, le projet doit ainsi répondre aux principaux enjeux techniques en matière de rosé, à savoir : réduire la trituration, maîtriser les macérations, la couleur, les oxydations, les arômes. L'année 2020 a permis de créer une première grille d'audit et de réaliser des tests sur le terrain. L'objectif, pour 2021, est de travailler collectivement à la structuration de l'initiative, afin de proposer une seconde grille d'évaluation plus aboutie. Des tests seront aussi menés et une commission de validation créée pour faire vivre l'outil. En parallèle, des documents d'aide de lecture et de compréhension ainsi qu'un cahier des charges seront mis en place, de sorte que les professionnels puissent s'approprier la méthode. *"Il ne s'agit pas de certification, ni d'obligation, mais d'une démarche volontaire de progrès et d'amélioration"*, défend Laurence Hugou. *"Nous sommes là pour accompagner les opérateurs, et participer activement à la dynamique de montée en gamme"*, conclut la responsable du centre viticole et œnologique de Provence. ■

Gabrielle Lantes



Les nouveaux locaux ont permis à l'ICV Provence d'investir dans du matériel performant.

GL

Confort et qualité de travail optimisés pour une activité accrue

Pour faire face à l'augmentation de son activité et améliorer la qualité de ses services, l'ICV Provence a quitté, l'an dernier, le centre-ville de Brignoles où, faute de place, le centre était en surchauffe. Choix a été fait de réaliser une nouvelle construction sur un terrain en sa possession sur la commune, quartier Saint-Jean, depuis 1991. *"Il avait été acheté dans un but expérimental. On y produisait du raisin que l'on apportait à la cave coopérative de Brignoles. En tant qu'union de coopératives, nous avons eu la possibilité d'y construire un bâtiment, et avons obtenu le permis en toute légalité et sans aucun problème"*, précise Laurence Hugou.

Les travaux, engagés en mai 2019, se sont achevés à l'été 2020, et les équipes ont pu emménager en juillet, avant les vendanges. Sur 1 600 m², les locaux disposent, au rez-de-chaussée, de bureaux, d'un vaste laboratoire, d'un espace de stockage, d'une salle de formation, d'une salle de dégustation, d'une salle d'assemblage, de deux salles de réunion, dont une équipée en visio. L'étage est destiné à la location pour les partenaires agricoles de l'ICV, qui accueille déjà la Fédération départementale des caves coopératives du Var, la Chambre d'agriculture et la FDSEA 83. *"L'idée est d'avoir un espace ouvert à l'échange et à la convivialité, et qui correspond à nos maîtres-mots : innovation et tradition"*, apprécie Laurence Hugou. L'investissement, de 2,9 millions d'euros, a été porté par le groupe ICV sans subvention.

Fort de ce nouvel espace, le laboratoire a pu être équipé d'un appareil d'analyse séquentielle hautement performant. En extérieur, des cuves servent au recyclage des échantillons valorisés en distillerie. Une attention particulière est aussi portée au tri et au recyclage du verre et du papier, en partenariat avec le Sived. *"Nous travaillons dans un souci de réactivité, de souplesse et de précision. Ce nouveau bâtiment nous permet de développer notre activité de collecte et d'analyses d'échantillons, mais aussi nos métiers de conseil à la vigne et en cave, avec un service viticole et un service œnologique très dynamiques"*, souligne la directrice de l'ICV Provence, qui s'appuie sur une équipe permanente de 22 personnes. Le centre intervient auprès de plus 500 clients dans le Var, les Bouches-du-Rhône, les Alpes-Maritimes, les Hautes-Alpes, les Alpes-de-Haute-Provence et la partie sud du Luberon, dans le Vaucluse. 140 000 échantillons sont ainsi traités chaque année.