



UN APERÇU DES VINS ROSÉS DANS LE MONDE Actualité et avenir ?

- **Gilles MASSON** (1,2)
- **Nathalie POUZALGUES** (1)
- (1) Centre du Rosé,
- (2) Pôle National Rosé IFV



**Traduction Giuliano BONI
VINIDEA**

Tipologie di vini rosati nel mondo

- Dal 2004 al 2010, più di 4000 vini Rosé provenienti da più di 30 paesi
- Raccolta di dati
 - Colore
 - Misure enologiche
 - Bottiglie, tappi...

⇒ Forte identità regionale





LA COLLECTION ETUDIÉE

Année	Nombre d'échantillons	Pays représentés	% effervescents
2004	556	19	7
2005	634	27	8
2006	664	21	11
2007	649	19	9,5
2008	787	25	12
2010	829	25	12
2012	967	26	14



PREMIER APERÇU DE LA DIVERSITÉ : le degré alcoolique

Pays	Degré °
Angleterre	11,68
Canada	11,78
Rép. Tchèque	11,80
Uruguay	11,80
Allemagne	12,05
Slovaquie	12,12
Autriche	12,20
Tunisie	12,25
Luxembourg	12,25
Israël	12,37
Portugal	12,37
Etats-Unis	12,47
Rép. de Macédoine	12,58
Hongrie	12,61
Italie	12,65
Japon	12,66
Afrique du Sud	12,67
Serbie	12,71
Croatie	12,77
Mexique	12,84
France	12,85
Australie	12,90
Nouvelle Zélande	12,96
Suisse	12,97
Bulgarie	13,05
Bolivie	13,06
Grèce	13,09
Turquie	13,09
Chypre	13,12
Slovénie	13,13
Espagne	13,18
Maroc	13,23
Roumanie	13,23
Liban	13,52
Chili	13,70
Moldavie	15,03
Total général	12,82

Pays	Degré °
Angleterre	11,68
Canada	11,78
Rép. Tchèque	11,80
Uruguay	11,80
Allemagne	12,05
Slovaquie	12,12
Autriche	12,20
Tunisie	12,25
Luxembourg	12,25
Israël	12,37
Portugal	12,37
Etats-Unis	12,47
Macédoine	12,58
Hongrie	12,61
Italie	12,65
Japon	12,66
Afrique du Sud	12,67
Serbie	12,71

Pays	Degré °
Croatie	12,77
Mexique	12,84
France	12,85
Australie	12,90
Nouvelle Zélande	12,96
Suisse	12,97
Bulgarie	13,05
Bolivie	13,06
Grèce	13,09
Turquie	13,09
Chypre	13,12
Slovénie	13,13
Espagne	13,18
Maroc	13,23
Roumanie	13,23
Liban	13,52
Chili	13,70
Moldavie	15,03
Total général	12,82

LE DEGRÉ DES VINS ROSÉS

dans quelques pays

Pays	Degré
Allemagne	12,05
Autriche	12,20
Portugal	12,37
Italie	12,65
France	12,85
Suisse	12,97
Grèce	13,09
Espagne	13,18
Total général	12,85

Moyenne de 5 années
de 2004 à 2012

Stabilité

2004 : 12,82 % vol.

2012 : 12,83 % vol.

LES « SUCRES » DES VINS ROSÉS dans quelques pays

Pays	Sucres
Suisse	2,6
France	2,8
Grèce	3,2
Autriche	3,8
Italie	4,1
Espagne	5,8
Portugal	8,6
Allemagne	13,7
Total général	3,3

Mais augmentation des
Rosés Demi Secs
dans quelques pays comme la
République Tchèque, Slovaquie,
Slovénie et Autriche



Stabilité



2004 : 3,6 g/l

2012 : 3,6 g/l

L'ACIDITÉ DES VINS ROSÉS

dans quelques pays

Pays	pH
Autriche	3,22
Espagne	3,27
Portugal	3,27
Italie	3,30
Grèce	3,30
France	3,35
Allemagne	3,50
Suisse	3,64
Total général	3,35



Stabilité

2004 : 3,38 g/l

2012 : 3,35 g/l

PREMIER CONSTAT : DES TYPICITÉS VARIÉES ET MAÎTRISÉES

- Impact du terroir et notamment du climat
- Régularité et maîtrise de la vinification
- Equilibres gustatifs différents selon l'origine

INTERÊT DE COMPLÉTER LES CONNAISSANCES sur
les arômes,
les minéraux,
les polyphénols
... et la couleur

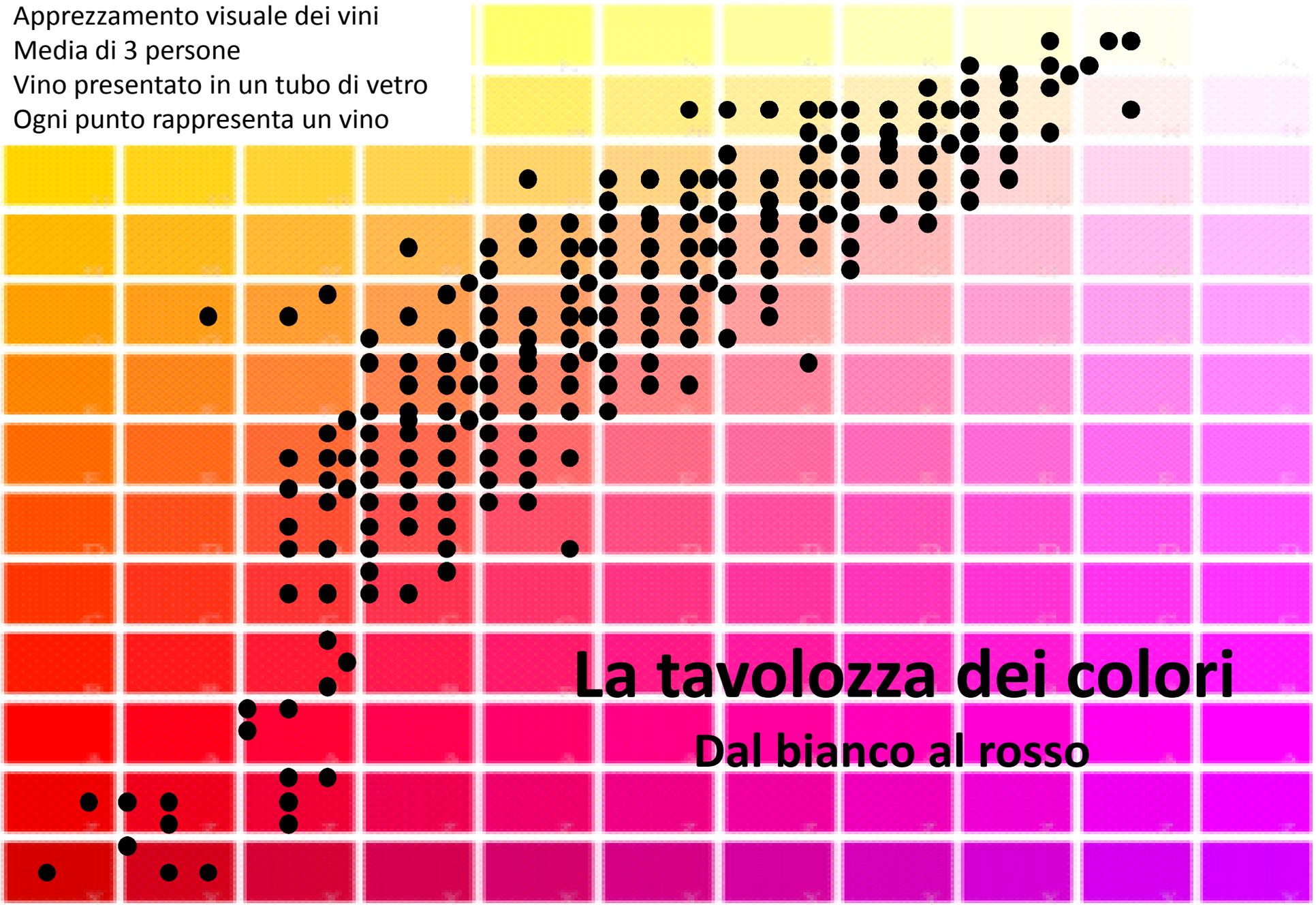
Vini rosati nel mondo

Una diversità importante



Posizione dei vini sulla tavolozza

Apprezzamento visuale dei vini
Media di 3 persone
Vino presentato in un tubo di vetro
Ogni punto rappresenta un vino



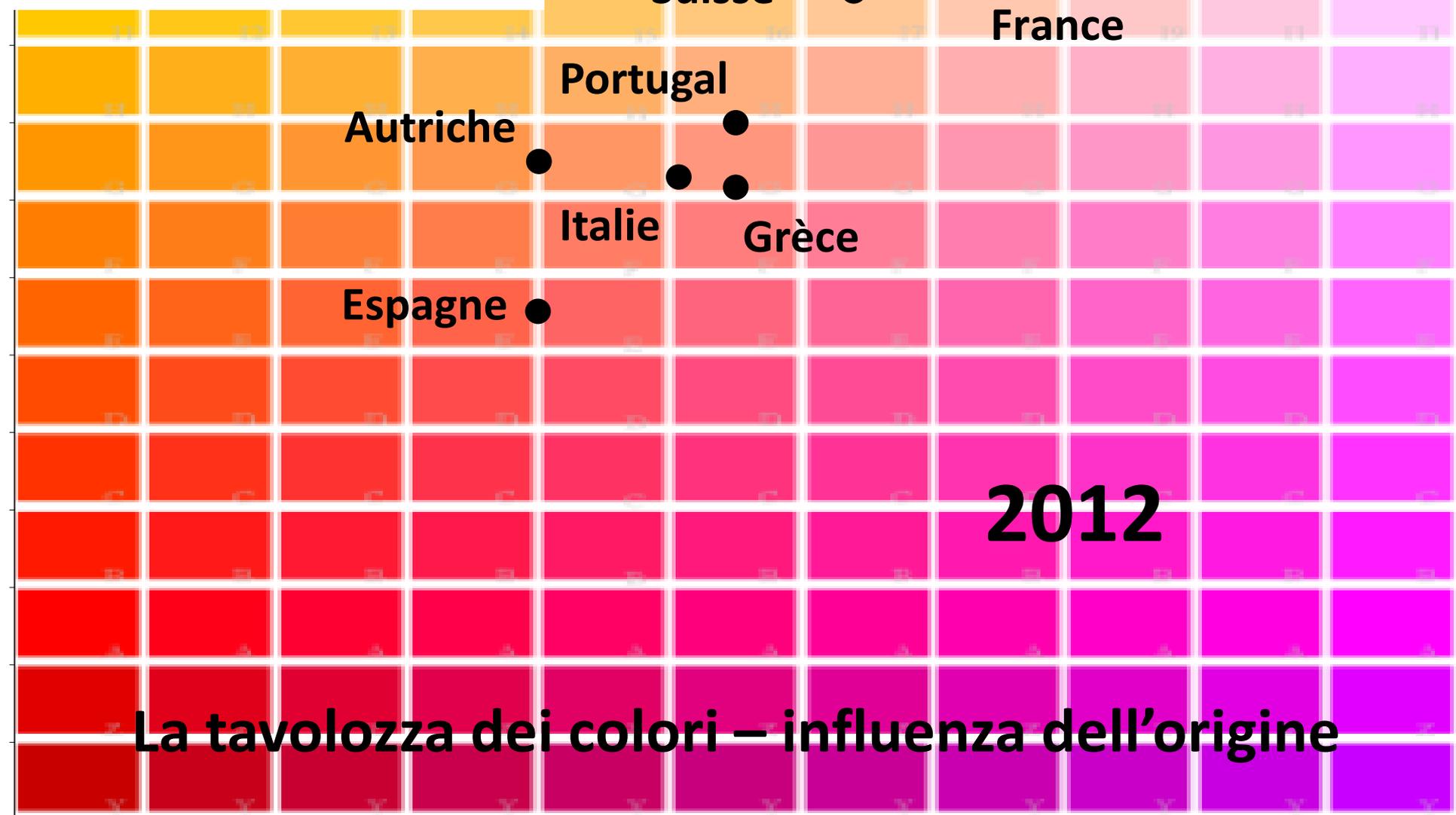
La tavolozza dei colori
Dal bianco al rosso

Media dei vini per Paese (più rappresentativi)

Il colore del vino cambia in funzione dell'origine geografica

Più chiari: vigneti settentrionali

Più scuri: vigneti meridionali



Italien

Allemagne

Suisse

France

Portugal

Autriche

Italie

Grèce

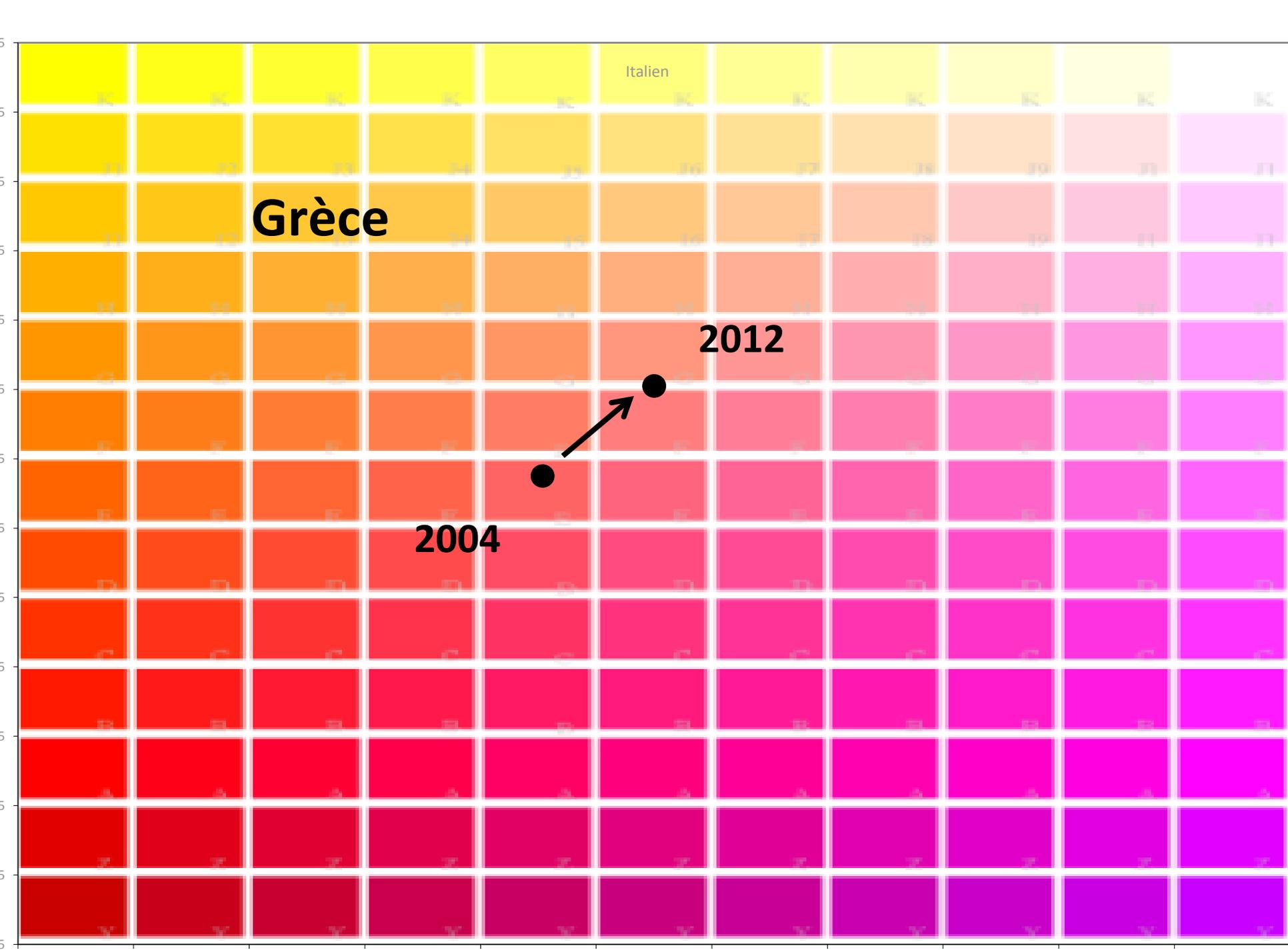
Espagne

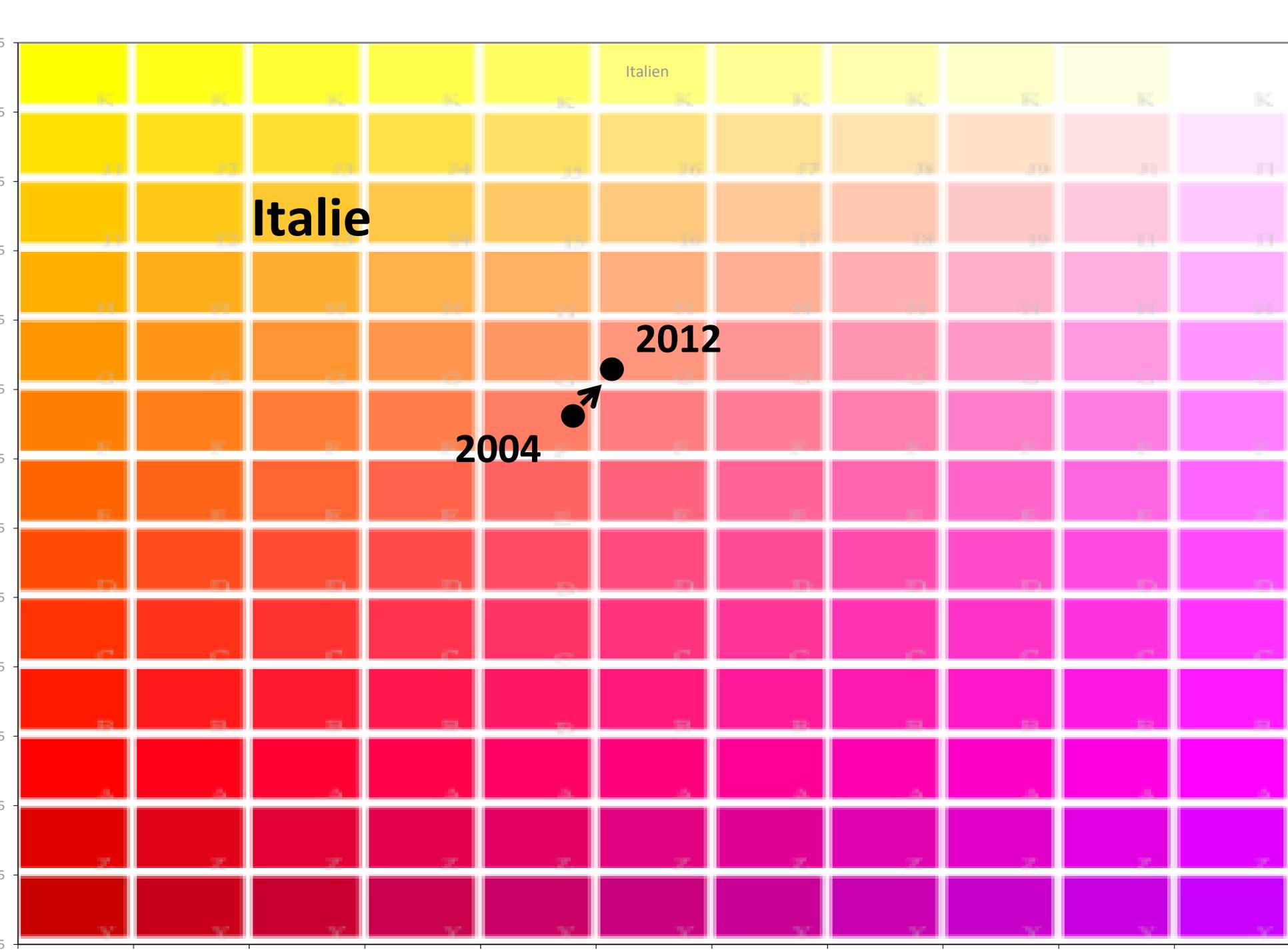
2012

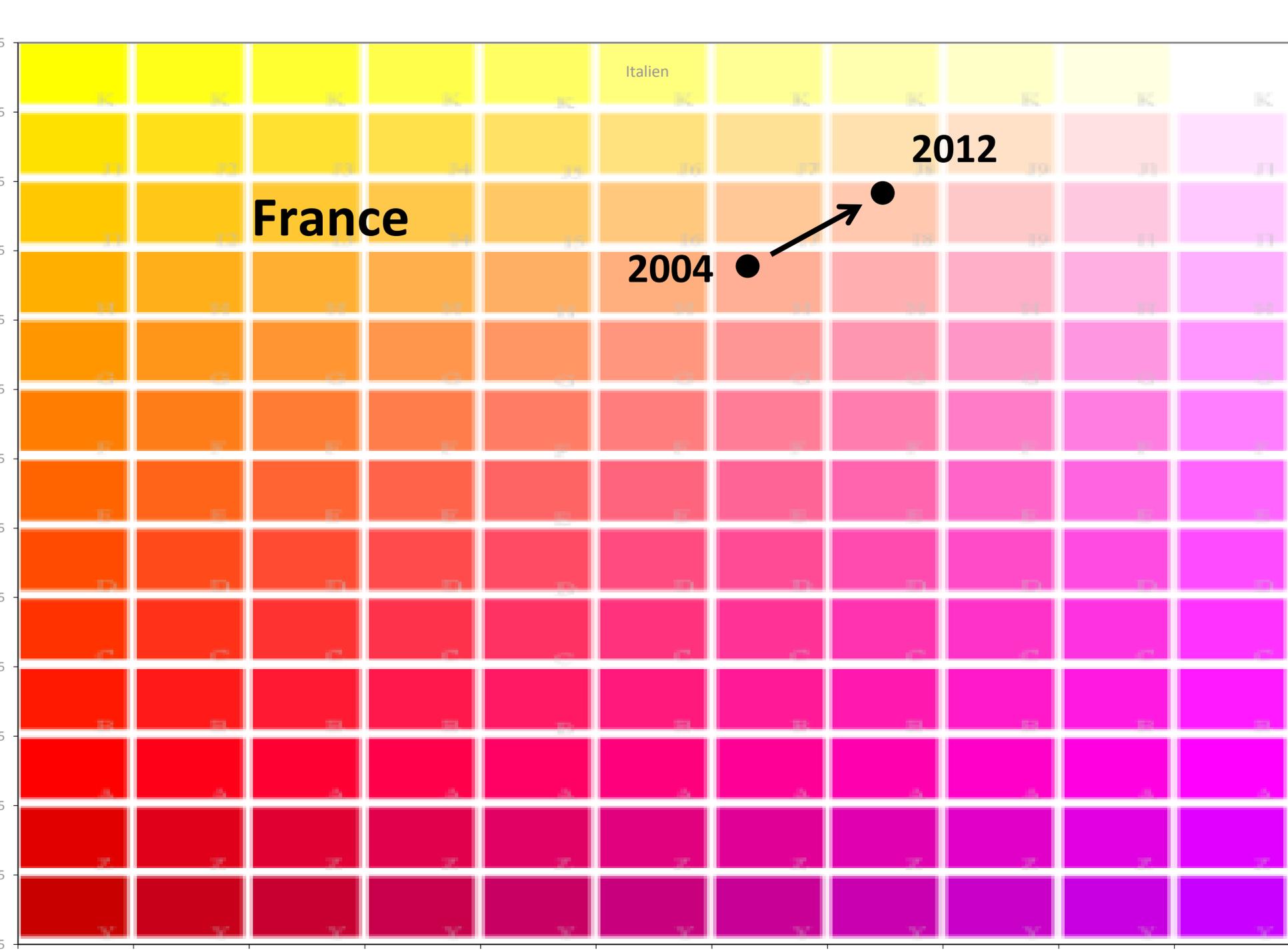
La tavolozza dei colori – influenza dell'origine

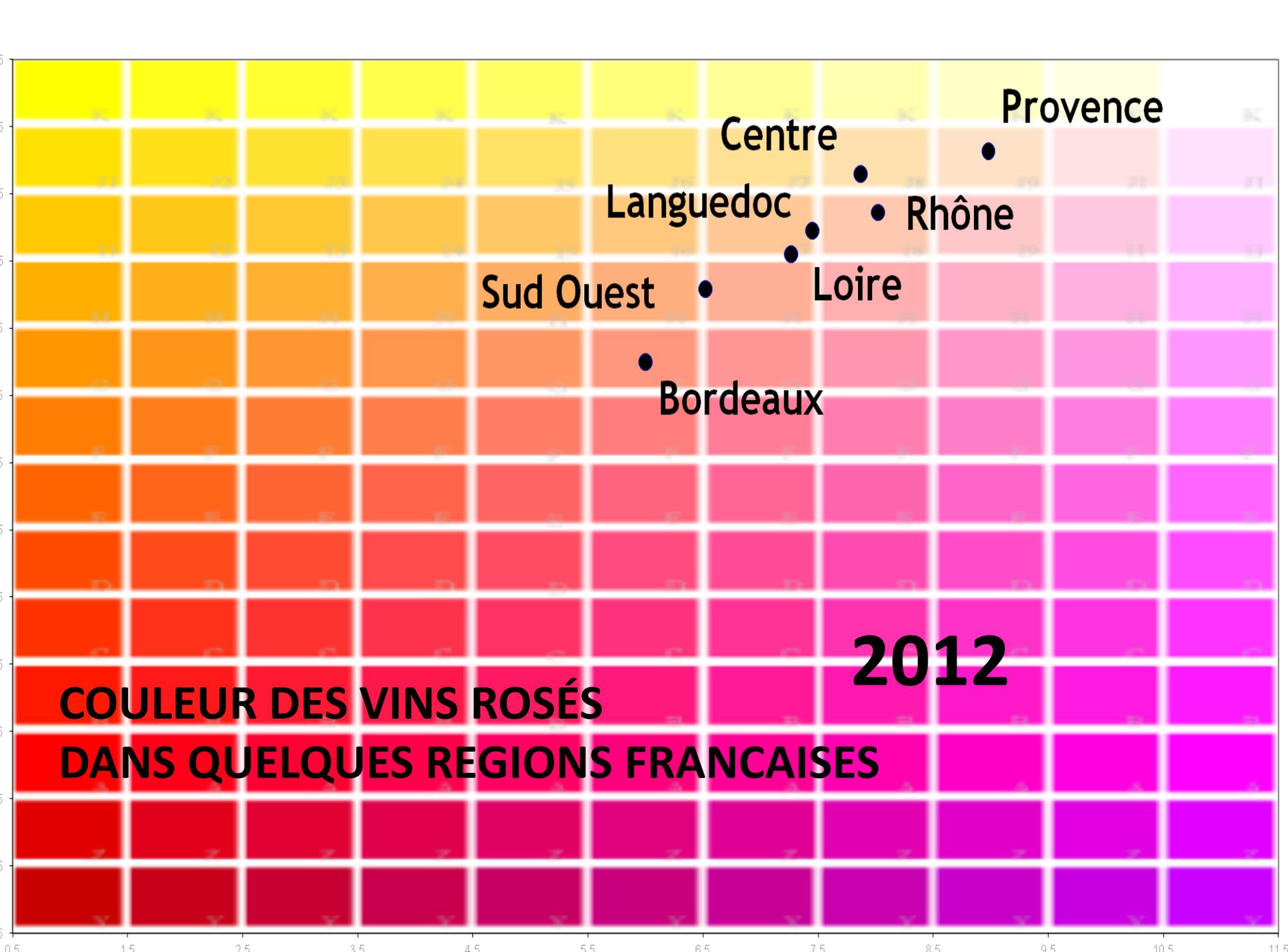
LES COULEURS DEVIENNENT PLUS PÂLES

Moyenne	Intensité colorante	Nuance
2004	0,80	1,16
2005	0,77	1,05
2006	0,79	1,08
2007	0,72	1,09
2010	0,61	1,26
2012	0,51	1,20









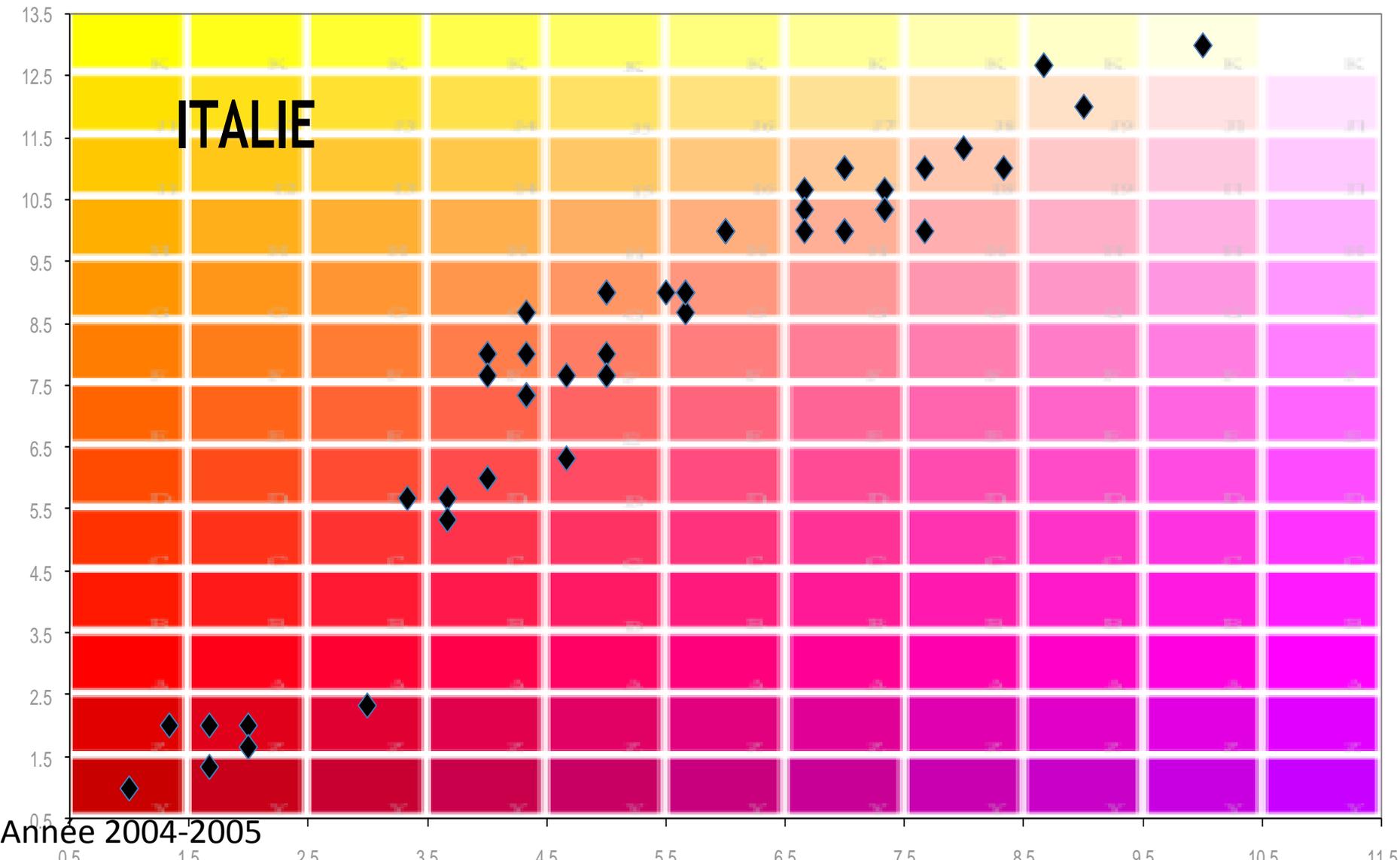
COULEUR DES VINS ROSÉS

DANS QUELQUES REGIONS FRANCAISES

2012

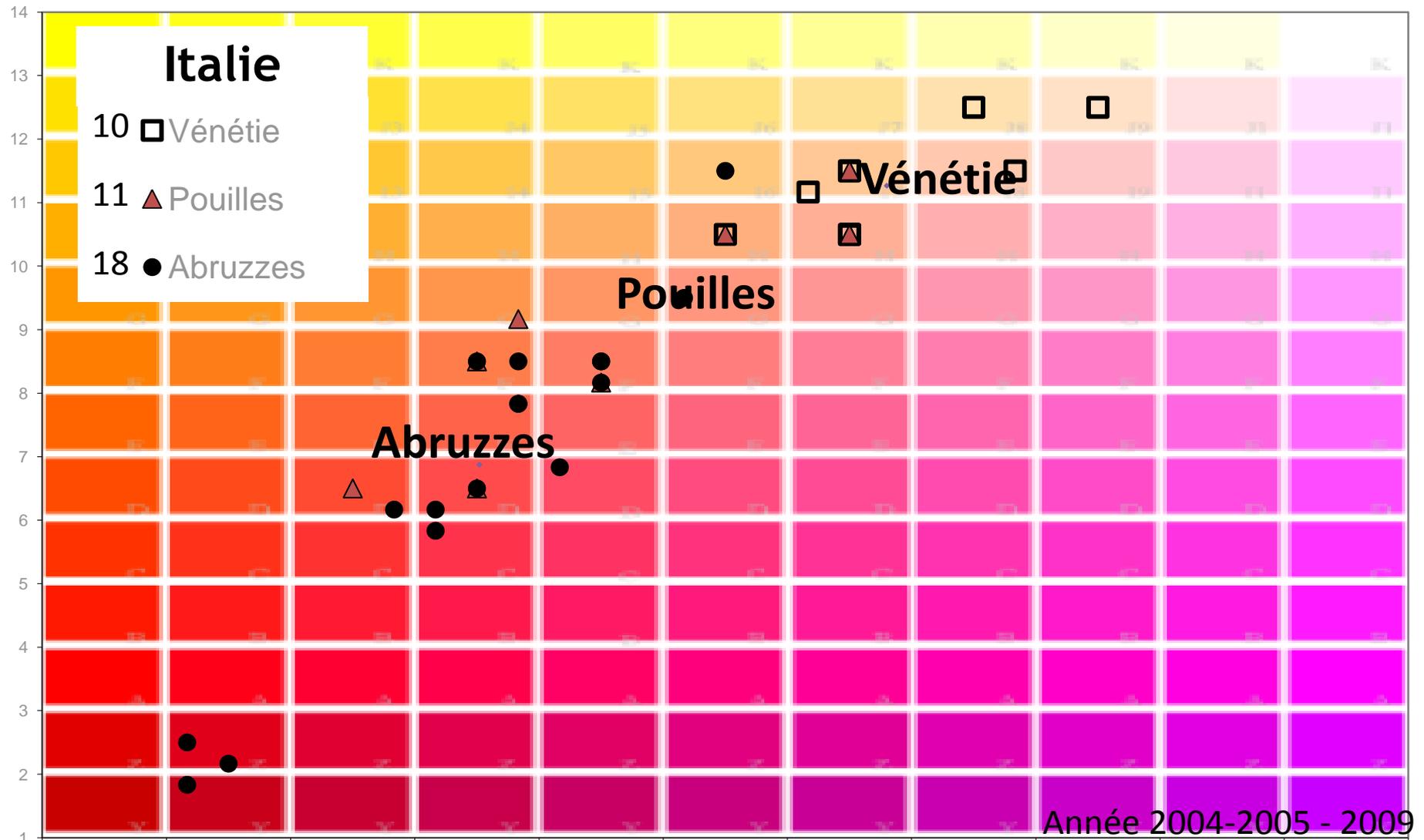
Tipologie di vini Rosati nel Mondo

I vini Italiani: variazioni importanti

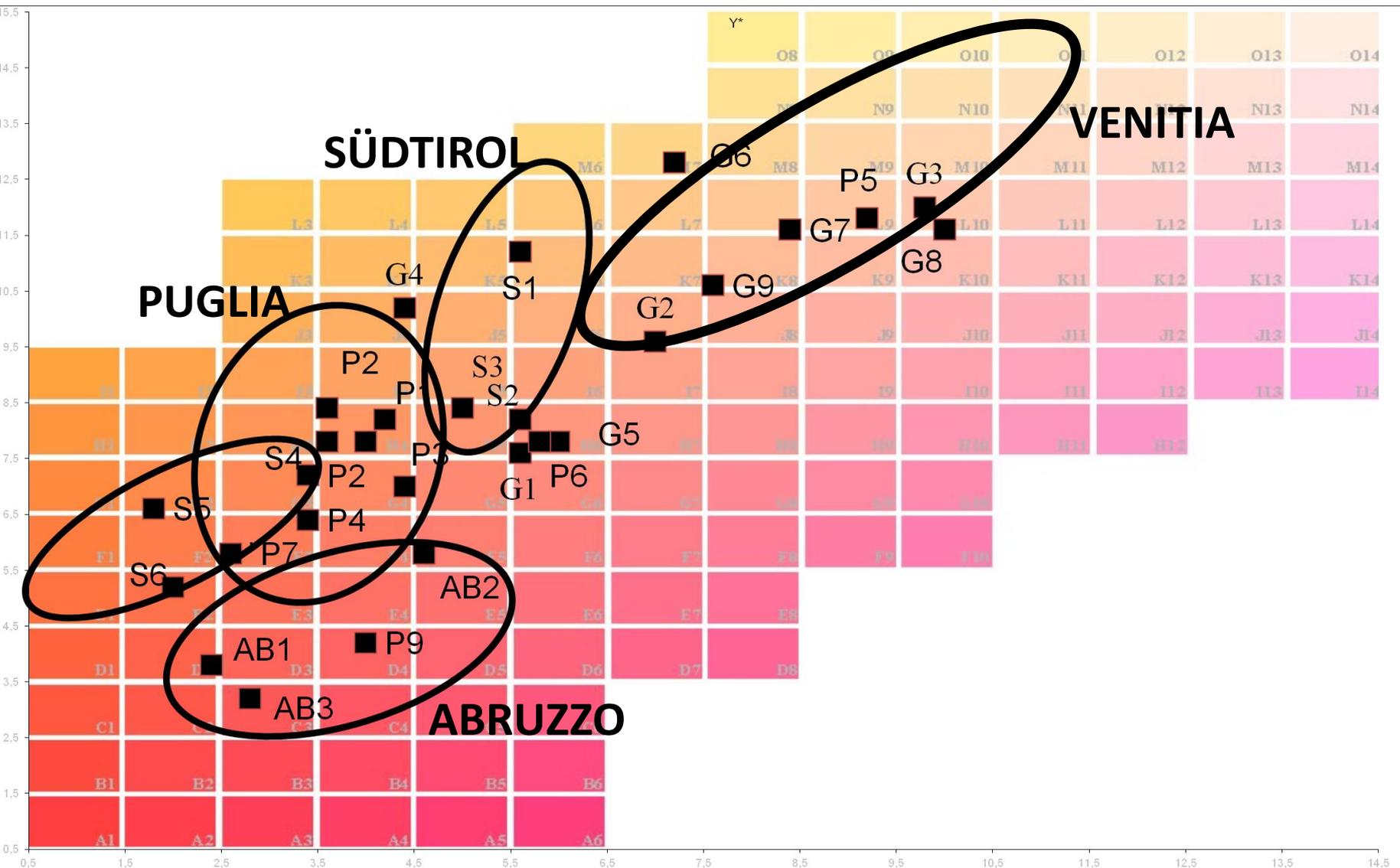


Tipologie di vini Rosati nel Mondo

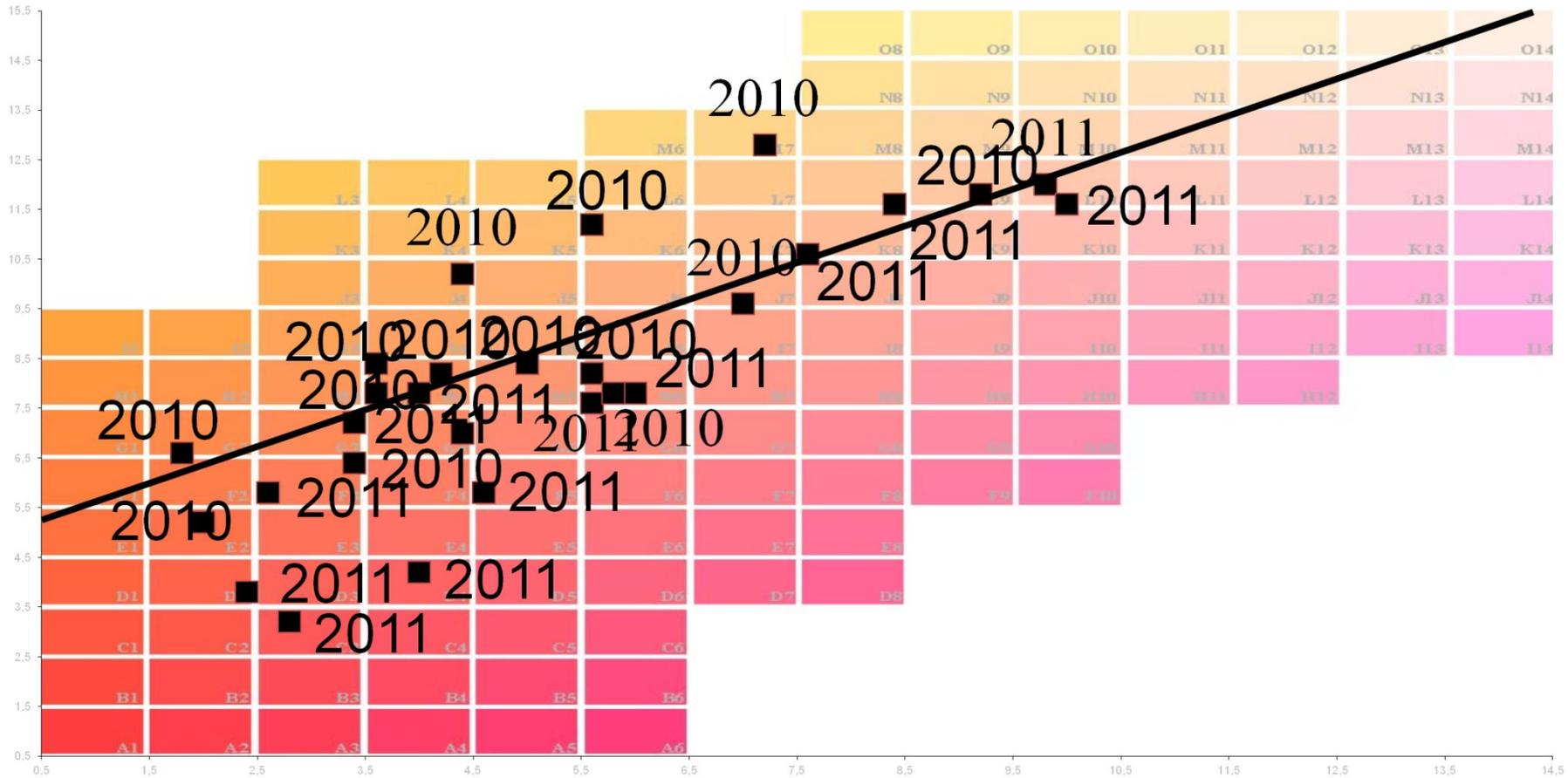
I vini Italiani – tipicità per regione?



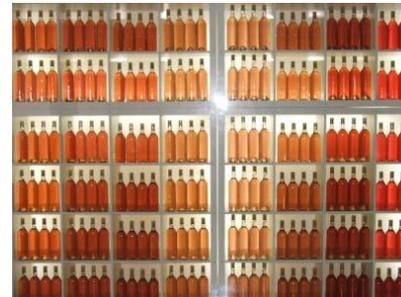
I vini Italiani – tipicità per regione?



Y*



NUANCIERS DE COULEUR DES VINS ROSÉS



LE VIN ROSÉ

◎ Les raisons de son succès

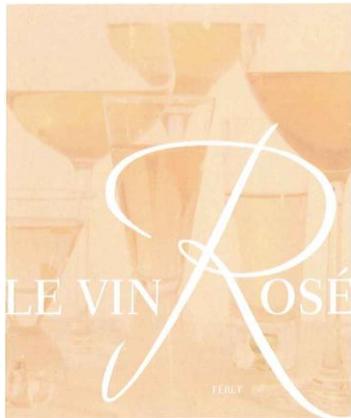
- sa position par rapport au vin rouge
(vin concentré, « fort », un peu intellectuel...)
- les valeurs de la couleur Rose
(affection, décalage...)
- les changements sociétaux (plaisir immédiat...)

LE VIN ROSÉ

◎ Les raisons de son succès

- l'émergence d'une culture du vin

Rosé : expliquer sans « prendre la tête »



un mode d'élaboration (définition, coupage),
un centre de recherche,
un concours de dégustation,
un premier livre,
une diversité...



LE VIN ROSÉ

⊙ Les raisons de son succès

- les progrès qualitatifs:

la rencontre d'un terroir et d'un savoir-faire

LES PROGRES QUALITATIFS

⊙ **La rencontre d'un terroir et d'un savoir-faire**

- **Le Rosé, un vin de terroir**

- **La technicité nécessaire**

Effetto terroir marcato

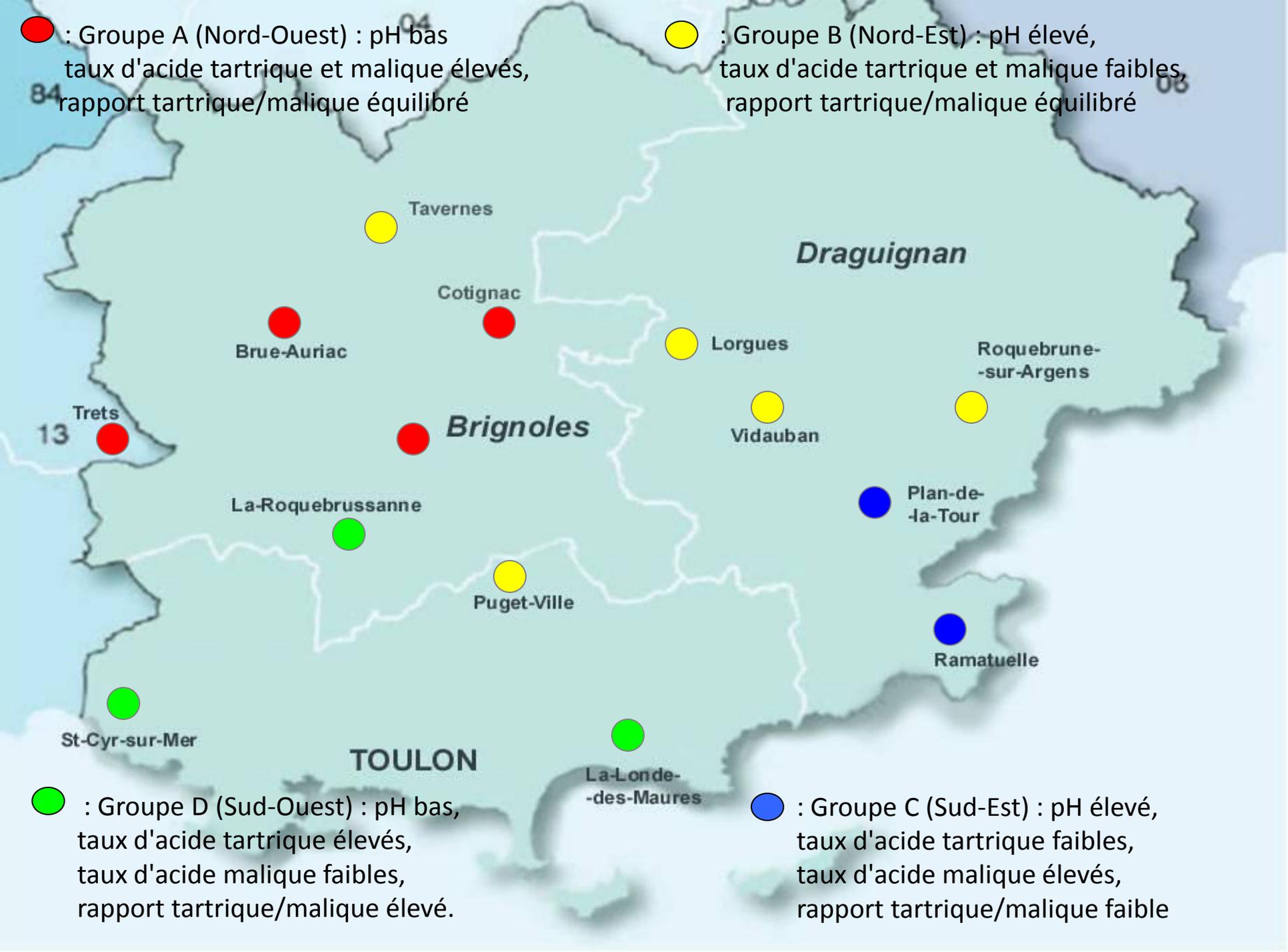
Differenza di temperatura giorno/notte

- intensità e tonalità del colore
- acidità, pH



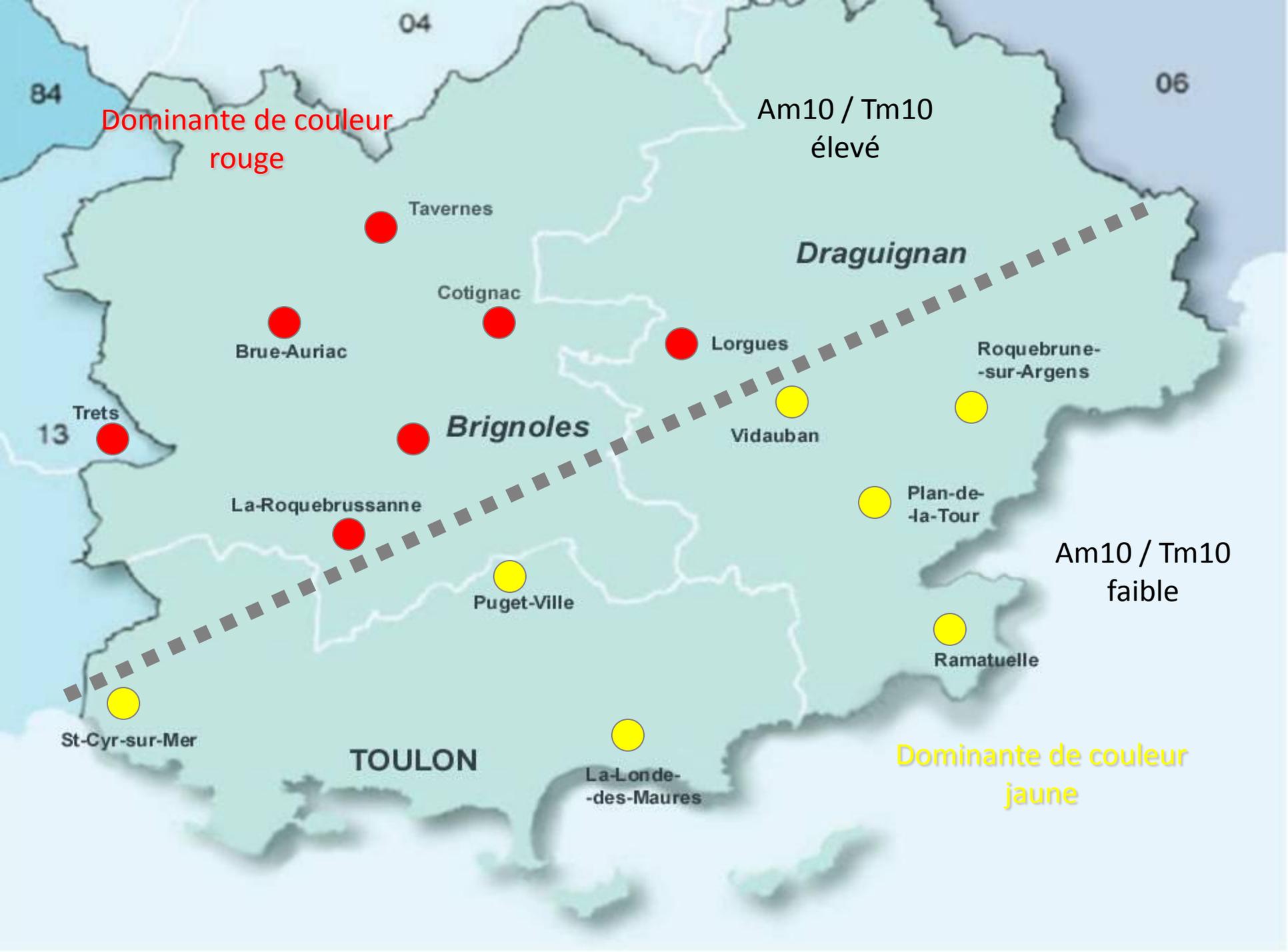
● : Groupe A (Nord-Ouest) : pH bas
taux d'acide tartrique et malique élevés,
rapport tartrique/malique équilibré

● : Groupe B (Nord-Est) : pH élevé,
taux d'acide tartrique et malique faibles,
rapport tartrique/malique équilibré



● : Groupe D (Sud-Ouest) : pH bas,
taux d'acide tartrique élevés,
taux d'acide malique faibles,
rapport tartrique/malique élevé.

● : Groupe C (Sud-Est) : pH élevé,
taux d'acide tartrique faibles,
taux d'acide malique élevés,
rapport tartrique/malique faible



Dominante de couleur rouge

Am10 / Tm10 élevé

Draguignan

Brignoles

TOULON

Dominante de couleur jaune

Am10 / Tm10 faible

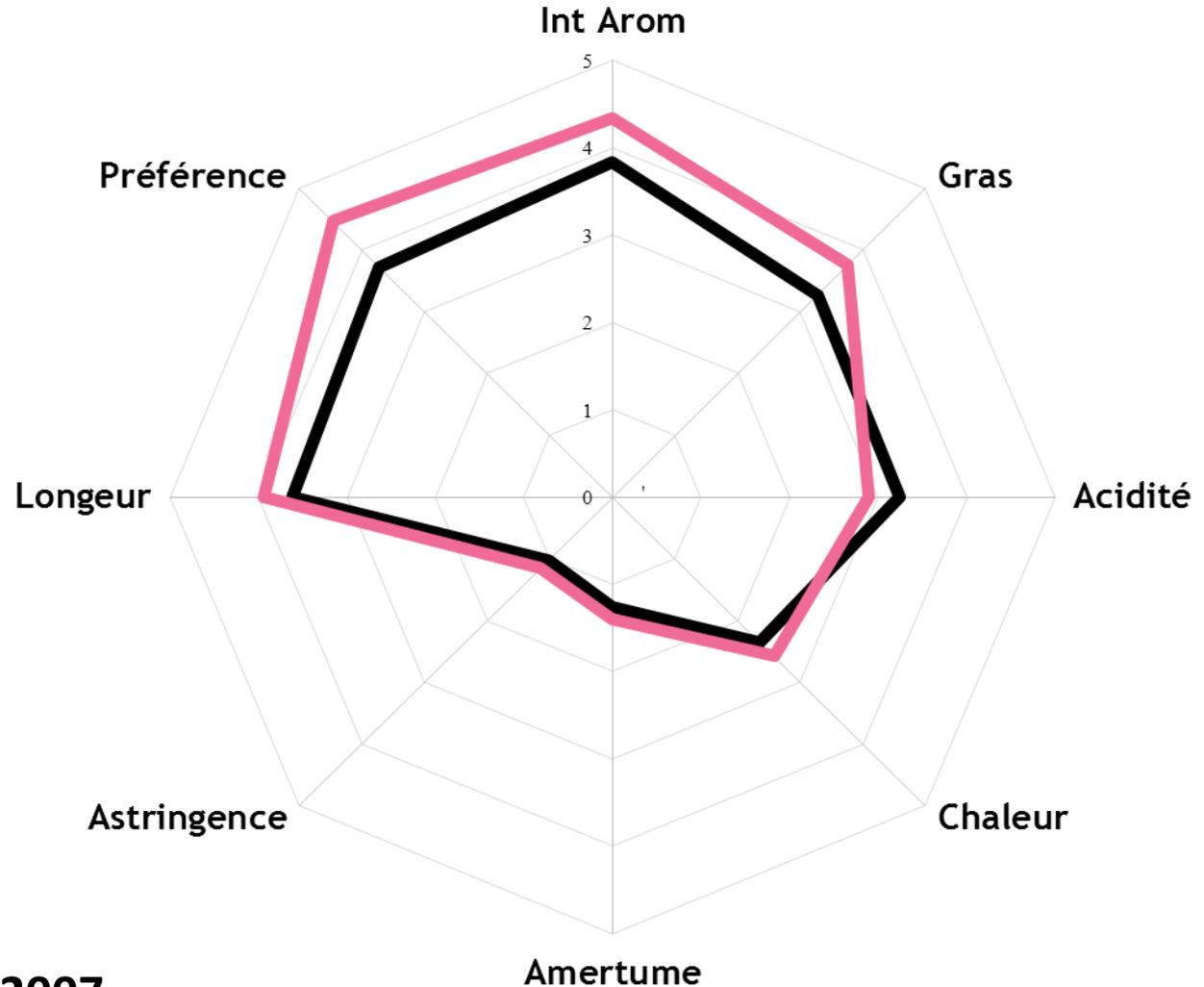
LE ROSÉ, UN VIN DE SAVOIR-FAIRE

- ⦿ **Les progrès microbiologiques**
- ⦿ **La maîtrise des températures**
- ⦿ **La gestion de l'oxygène**
- ⦿ **La science de l'élevage**

Du froid en fermentation, mais pas trop...

LA MAITRISE DES TEMPERATURES

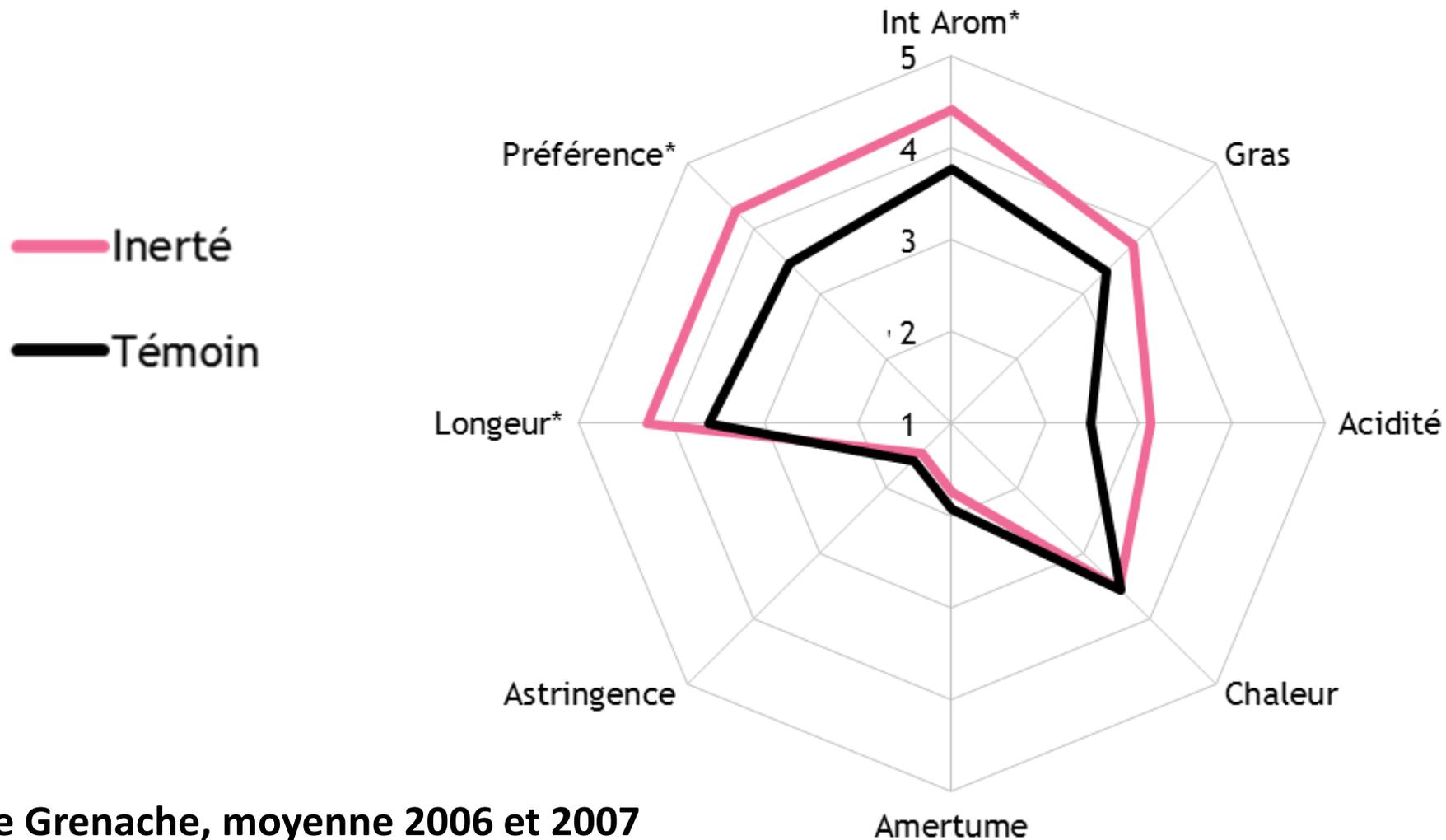
— T° basse
— T° haute



Cépage Cinsaut / Grenache, 2007

Se protéger de l'oxygène, oui sur certains cépages

LA GESTION DE L'OXYGENE

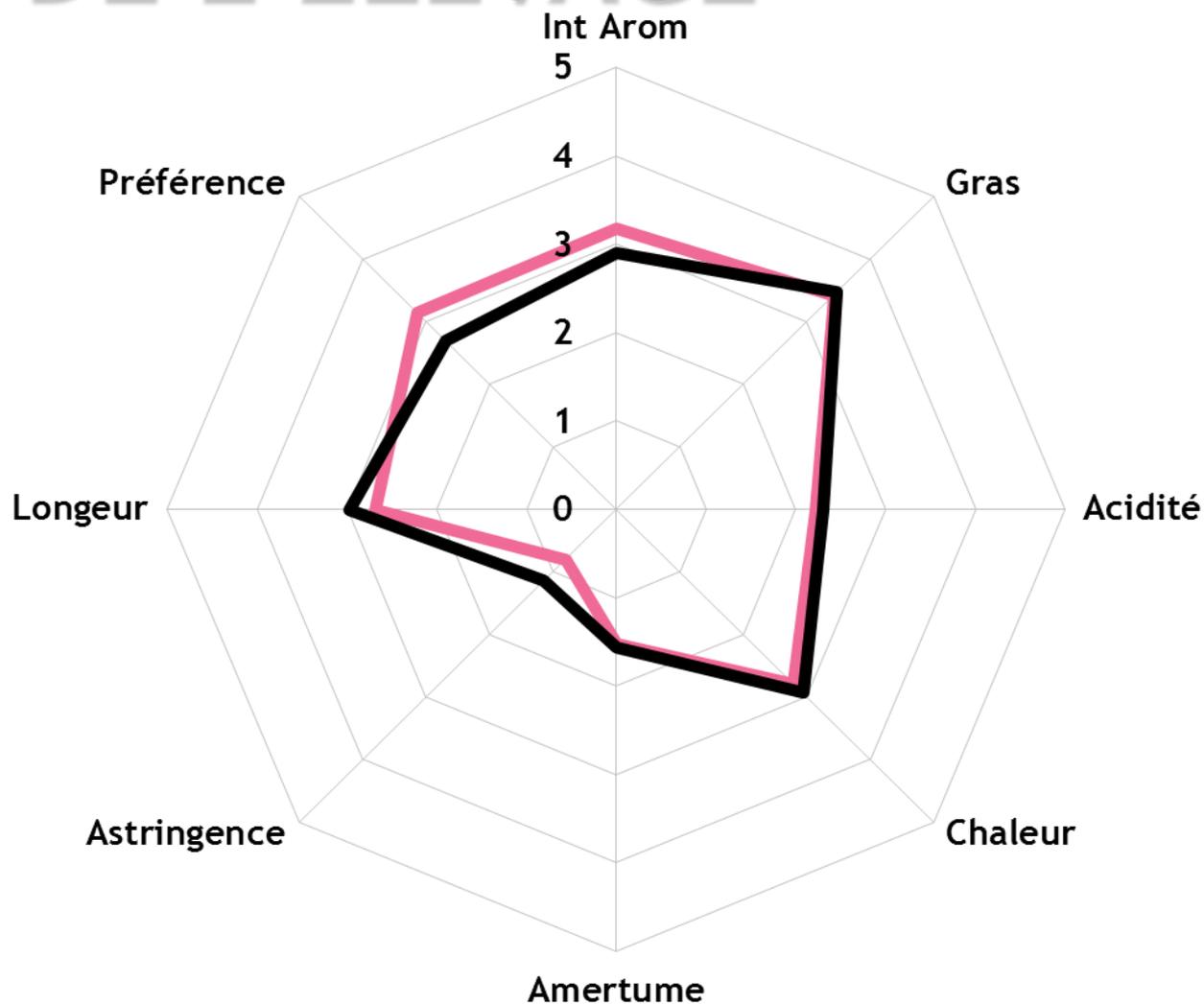


Cépage Grenache, moyenne 2006 et 2007

Du froid en conservation, sans modération !

LA SCIENCE DE L'ELEVAGE

- Intérieur cave
- Extérieur cave



Assemblage conservé
en cuve 3 mois, été 2009

L'AVENIR DU VIN ROSÉ ?

- Le « toujours plus » aromatique ?
- Les « bulles » ?
- Des Rosés plus colorés ?
- Des Rosés qui se conservent ?
- Le « bio », le « naturel » ?
- Le terroir, la « typicité » ?
- ...

L'AVENIR DU VIN ROSÉ ?

**La rencontre d'un terroir et
d'un savoir-faire...**



**... et une forte
typicité régionale**

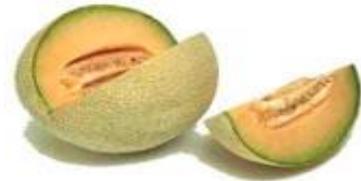
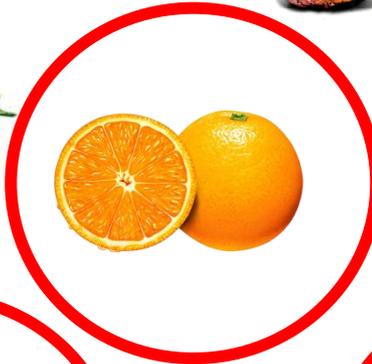
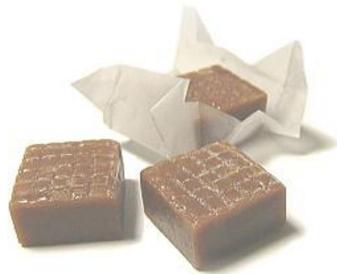
ETUDES EN COURS SUR QUELQUES ROSÉS ITALIENS ?

Chiaretto Valténési

AROMES
Amande
Ananas
Banane
Caramel
Cerise
Citron
Fraise
Framboise
Grillé
Melon
Orange
Pêche
Poivre
Réglisse
Vanille

Rosé Puglia

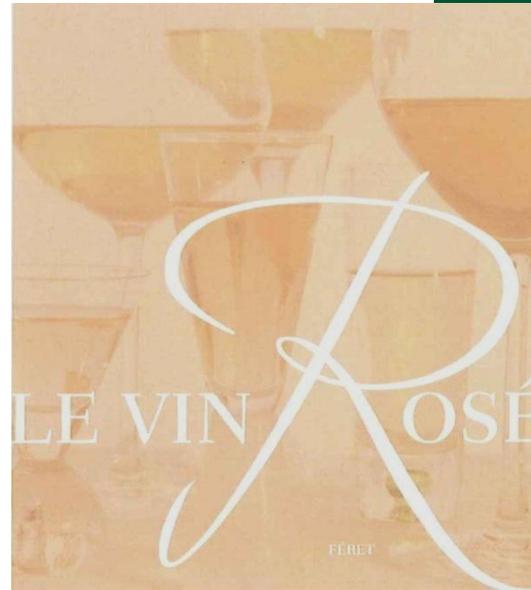
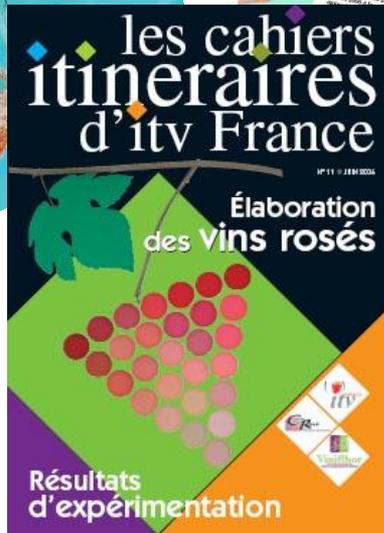
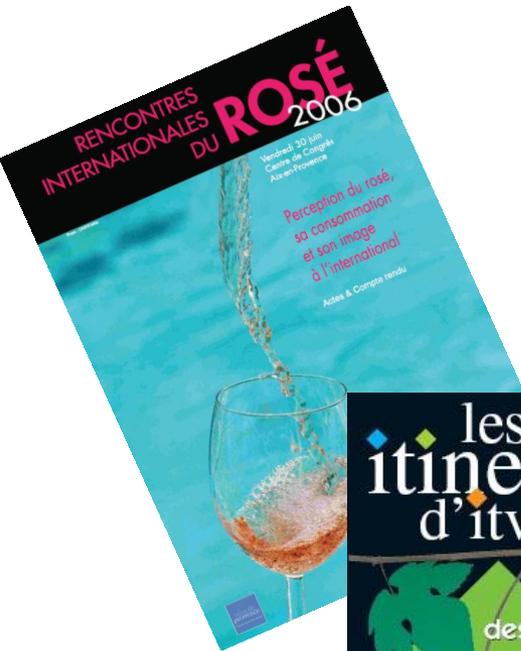
Typicité aromatique



Per ulteriori informazioni

centredurose.fr

vignevin.com



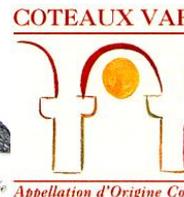
Grazie per l'attenzione



In collaborazione con

Laure CAYLA, Aurélie CAMPONOVO, Véronique FESTINO, Virginie CESARI,
Aurélie CHEVALIER, Stéphane MIROUFFE

France AgriMer, Conseil Régional PACA et
Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence



Syndicat des Vins Cotes de Provence *Appellation d'Origine Contrôlée* *Appellation d'Origine Contrôlée*

Palette



Massis

