



24 mars 2022

# L'aventure continue !?

Gilles MASSON  
Nathalie POUZALGUES



Centre de Recherche et d'Expérimentation sur le Vin Rosé  
Institut Français de la Vigne et du Vin, Pôle National Rosé



LE BAROMÈTRE DES VINS ROSÉS

# LA CONSOMMATION DE VIN ROSÉ DANS LE MONDE

## ELLE EST EN CROISSANCE

En 5 ANS, la consommation de vin rosé dans le monde a progressé de 13 %



tandis que la consommation globale de vin (toutes couleurs) baissait de 2 %



## LA PART DU VIN ROSÉ

La part du vin rosé dans la consommation totale de vin tend ainsi à progresser



EN 2019

Plus d'une bouteille de vin consommée sur 10, à travers le monde, est une bouteille de rosé.

Depuis 2 ans la consommation semble se maintenir sur un palier.



LE BAROMÈTRE DES VINS ROSÉS

# LA PRODUCTION DE VIN ROSÉ DANS LE MONDE

## LES VOLUMES

**+1%**  
en 10 ans

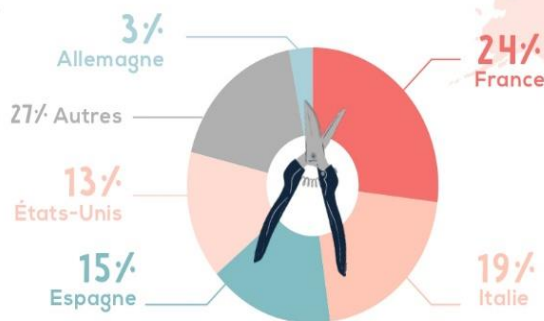


Mais la courbe alterne des périodes de HAUSSE et de BAISSÉ

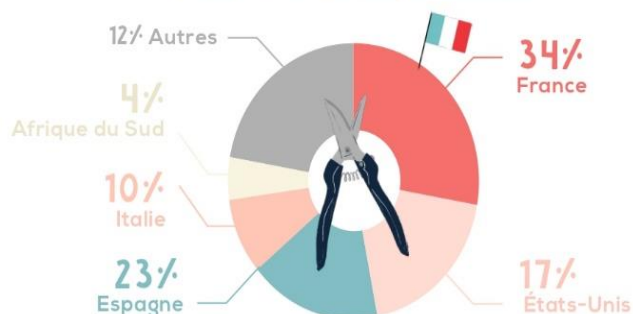


## LES PAYS PRODUCTEURS

En 2009, deux grands pays du vin, la France et l'Italie représentent LA MOITIÉ DE LA PRODUCTION :



DIX ANS PLUS TARD, la part de la France s'est renforcée tandis que celle de l'Italie régresse fortement



## UNE PRODUCTION QUI SE MONDIALISE

Parmi les nouveaux pays producteurs\*, leur production a progressé de plus de 50% en dix ans :

**AFRIQUE DU SUD  
AUTRICHE  
CHILI  
HONGRIE  
MOLDAVIE  
NOUVELLE-ZÉLANDE  
ROUMANIE  
SUISSE**

**+50%**

\*évolution moyenne 2019/2009 supérieure à 50% et volume supérieur à 50 000 hl

PART DU VIN ROSÉ DANS LA PRODUCTION TOTALE DE VIN EN 2019



# « La belle histoire du vin Rosé »

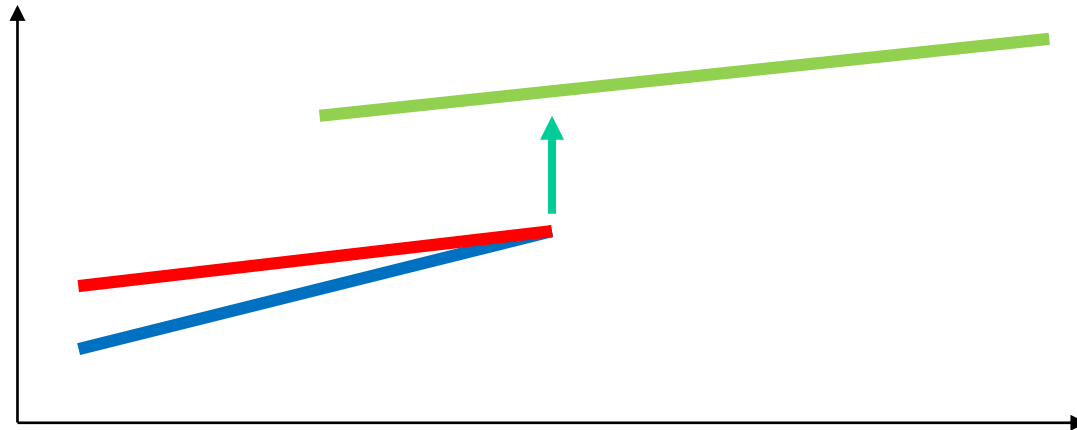
⊙ **Un intérêt du consommateur**  
pour ce vin, son style, son mode de consommation

**MARCHÉ**

⊙ **Des progrès qualitatifs**  
incontestables réalisés par les vignerons



**PRODUCTION**



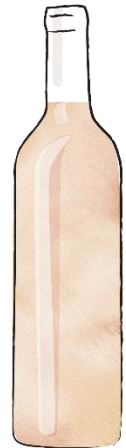
PRODUCTION



MARCHÉ

Le Rosé d'aujourd'hui  
clair, fin, frais et fruité  
sans doute une invention ...

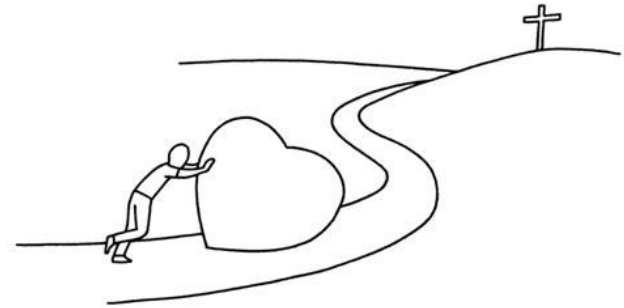
- Clair mais intense
- Fin mais présent
- Frais sans être acide
- Fruité et donc gourmand



VINS DE  
PROVENCE

*le Goût du Style*

# Comment en est-on arrivé là ?



# Où va-t-on ?

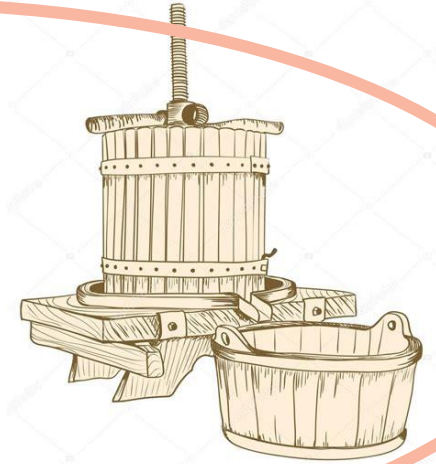


# L'évolution qualitative du vin Rosé

Communication



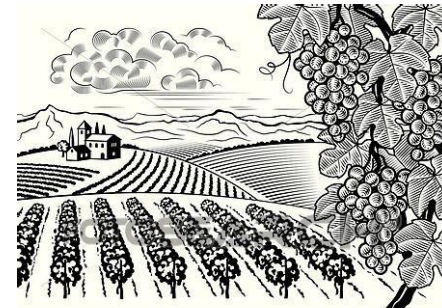
Vinification



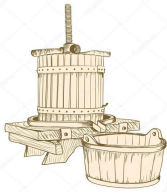
Viticulture



Terroir



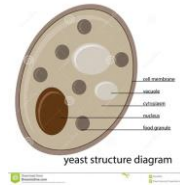
# Les principaux leviers de la qualité en cave



Récolter juste  
Macérer peu



Les levures



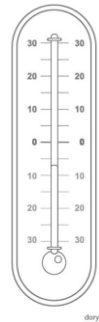
Fermenter sûr



Le froid



Apporter froid  
Fermenter froid  
Conserver froid



L'oxygène





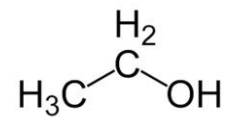
# Les nouveaux enjeux en cave



Récolter juste



→ Produire léger

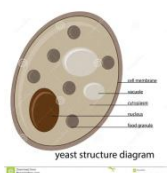


Macérer peu



→ Produire Rosé

Les levures



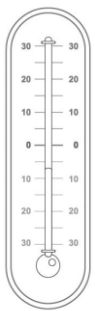
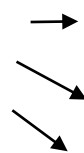
Fermenter sûr



Fermenter «nature»



Le froid



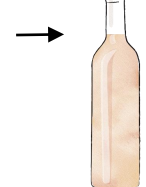
Apporter froid

Fermenter froid

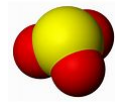
Conserver froid



L'oxygène



E221



Protéger ~~SO<sub>2</sub>~~

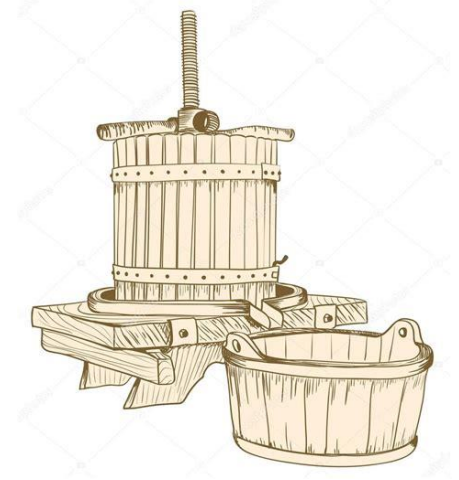


# L'évolution qualitative du vin Rosé

Communication



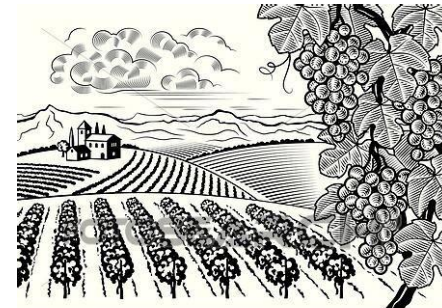
Vinification



Viticulture



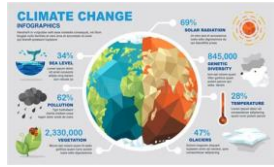
Terroir





Le Centre  
du Rosé  
le goût de la recherche

# Les principaux leviers au vignoble



## Mode de culture

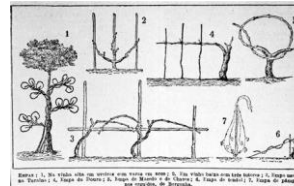
### Eau



### Azote



### Canopée



### Mycophyto

## Cépages



## Cépages résistants, adaptés, d'ailleurs, d'hier, de demain...

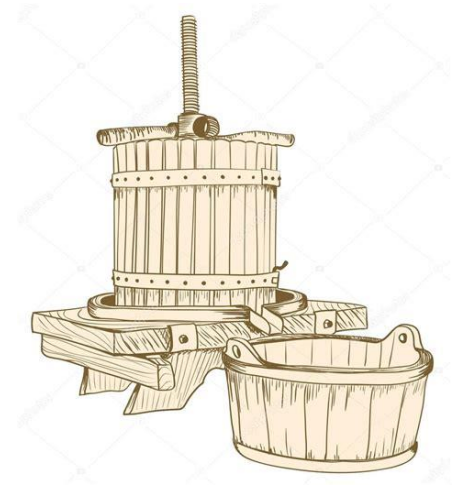


# L'évolution qualitative du vin Rosé

Communication



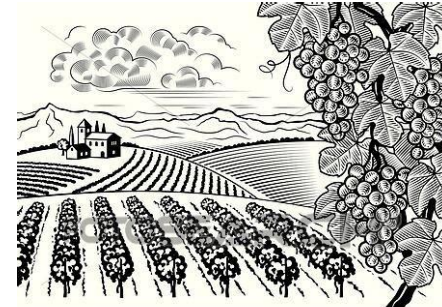
Vinification



Viticulture



Terroir

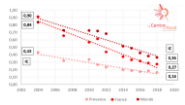
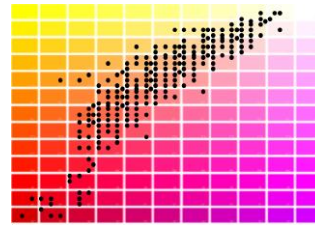
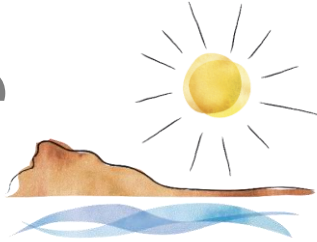


k43047658 www.fotosearch.com

# Terroir, origine, typicité ...



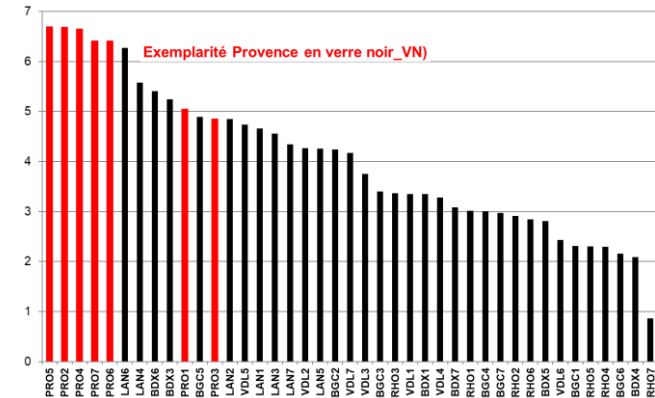
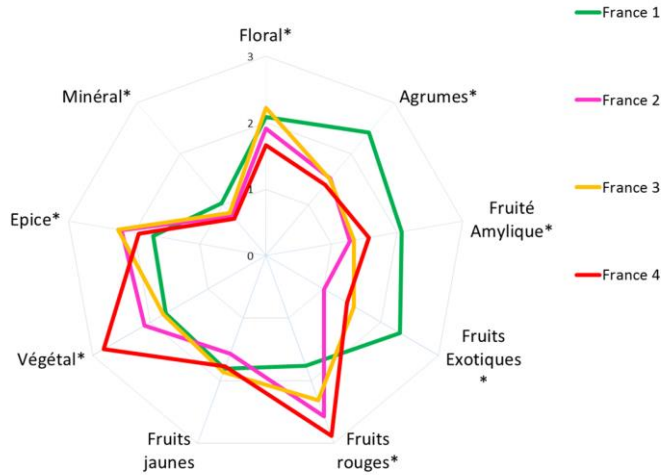
## Diversité



## Typicité



## Profil sensoriel

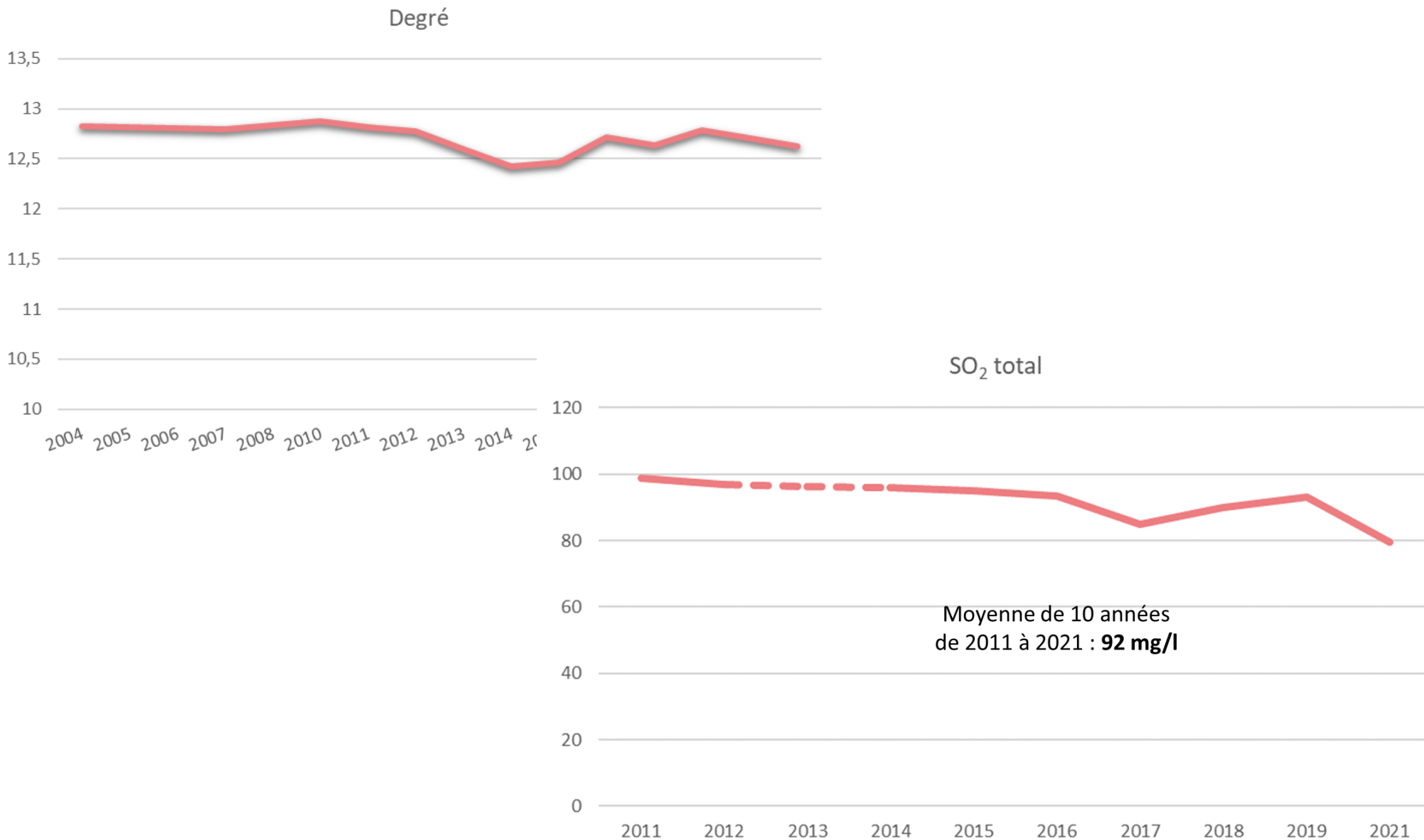


## Test d'exemplarité

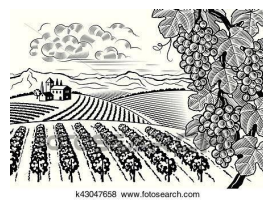
# Evolution de l'intensité colorante des vins Rosés dans le Monde, en France, en Provence



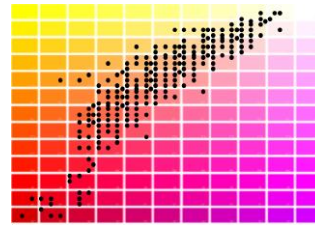
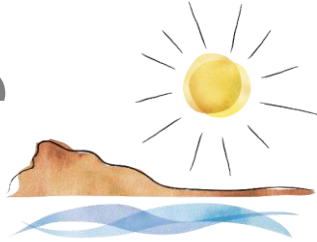
# Evolution du degré et du SO<sub>2</sub>T des vins Rosés dans le Monde, en France, en Provence



# Terroir, origine, typicité ...



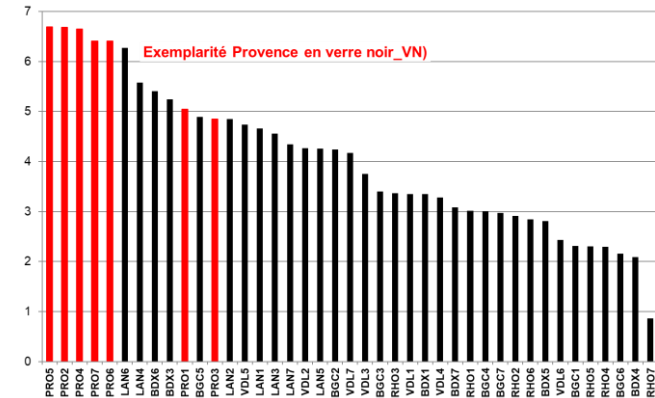
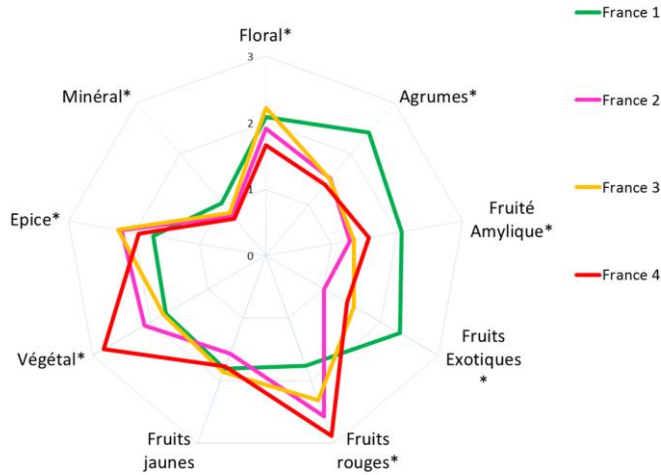
## Diversité



## Typicité

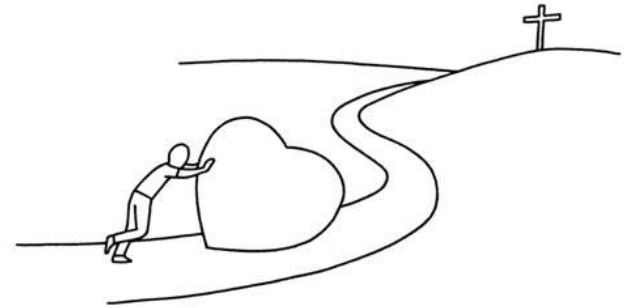


## Profil sensoriel



## Test d'exemplarité

# Comment en est-on arrivé là ?



# Où va-t-on ?

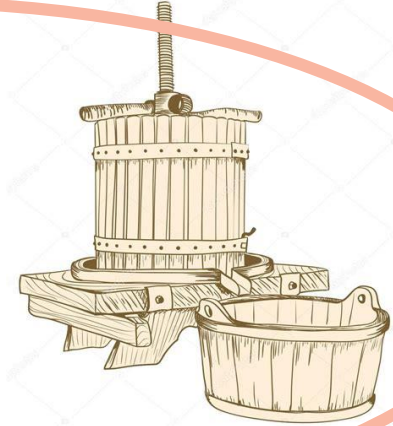


# L'évolution qualitative du vin Rosé

Communication



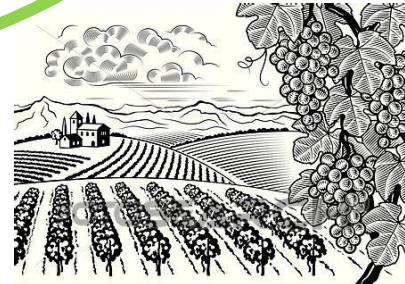
Vinification



Viticulture



Terroir



k43047658 www.fotosearch.com

# LES ENJEUX DE DEMAIN...

- **La transition agro-écologique**  
Produire Rosé et ... « vert »
- **Le changement climatique**  
S'adapter sans changer le goût
- **La qualité et la typicité**  
Produire bon et typique, rester « dans l'air du temps » ...

# Merci de votre attention



Le Centre  
du Rosé  
le goût de la recherche

