

Le Centre du rosé imagine la viticulture de demain

L'arrivée de 25 cuves connectées propulse le Centre de recherche et d'expérimentation sur le vin rosé, à Vidauban, à la pointe de l'innovation mondiale.

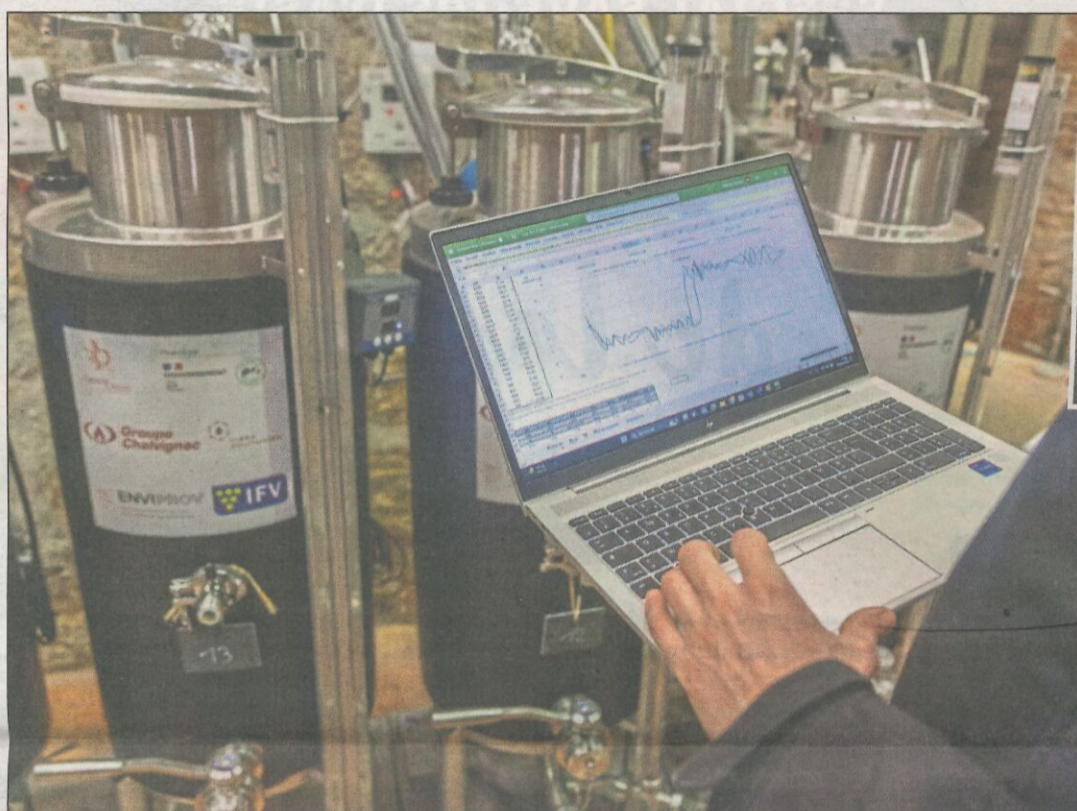
Ces derniers mois, les chercheurs du Centre du rosé ont beaucoup regardé leur smartphone. « Quand les moûts arrivent en fin de fermentation, ou en cas de dépassement de température dans une cuve, je reçois une alerte sur ma boîte mail ou mon téléphone », explique Stéphane Miroufe, responsable de la cave.

Pas de digital detox (désintoxication numérique) en perspective pour l'équipe scientifique dirigée par Gilles Masson, à Vidauban. Bien au contraire ! L'euphorie est à son comble depuis que 25 cuves connectées sont entrées en service. High-tech, ces conteneurs en inox permettent la réalisation de microvinifications à petites échelles (100 litres), avec un suivi des fermentations à distance et en temps réel, grâce à des capteurs mesurant l'azote, l'oxygène, ou encore les températures. Chaque capteur est relié à un boîtier Bluetooth qui achemine l'information vers un logiciel de gestion de cuves.

10 000 euros la cuve

« Les cuves sont thermorégulées aussi bien en froid qu'en chaud, on peut les réchauffer en fonction des itinéraires techniques souhaités, grâce à des panneaux solaires installés à l'extérieur », précise Stéphane Miroufe.

Hautement technologique, cet outil de vinification a été entière-



Un logiciel de gestion cuve permet de suivre les fermentations à distance. (Photos Florian Escoffier)



le dérèglement climatique et les attentes sociétales et environnementales, la filière doit optimiser son énergie et sa chaîne de froid, le Centre du rosé doit rester à la pointe », explique Gilles Masson. Un premier banc test de 10 microvinifications, réalisées à des températures comprises entre 17° et 20°, a livré des données « très encourageantes sur le couple qualité/énergie », précise le directeur.

Mais le Centre du rosé reste prudent sur la communication de ses résultats. « Quand la filière a appris l'arrivée de ces cuves connectées, nous avons été confrontés à un embouteillage de demandes, sur les variétés adaptées au changement climatique, sur les levures commerciales, etc., il a fallu fixer des priorités », précise Stéphane Miroufe.

IDELETTE FRITSCH
ifritsch@nicematin.fr

ment prototypé pour le Centre du rosé dans le cadre d'un partenariat inédit avec les industriels français Chalvignac (spécialisé dans la conception de cuves viticoles) et Viséa-Couturier (expert vinicole en génie climatique). Il préfigure les nouvelles ambitions du centre de recherche mondial sur le vin rosé et de son nouveau président, Jean-Jacques Bréban

(lire par ailleurs). « Chaque cuve coûte 10 000 euros, c'est ici qu'on fait le rosé le plus cher du monde, avec beaucoup de matière grise », précise Gilles Masson. La boutade n'en n'est pas une, car le nouveau « chai numérique » vidaubannais embarque à son bord des capteurs énergétiques. Ils permettent de calculer les kilowattheures consommés pen-

dant les fermentations.

Première mondiale

Une première mondiale, et un coup d'avance pour la Provence qui compte bien, avec ce dispositif, rester leader du vin rosé.

« Il y a quinze ans, nous avons impulsé les vendanges nocturnes en Provence pour que les raisins prennent des frigos naturelles. Avec

« Redonner au Centre un rayonnement international »

Président fondateur de la société de négoce Bréban, basée à Brignoles, président à trois reprises de l'interprofession des vins de Provence depuis 2006 et nouveau président du Centre du Rosé, Jean-Jacques Bréban a de grandes ambitions pour le centre de recherches, à commencer par l'ouverture vers l'extérieur.

Vous avez profité de votre nomination comme nouveau président du Centre du rosé, pour en revoir la gouvernance. Qu'est-ce qui change ?

Lors de la refonte des statuts actée en assemblée générale, j'ai souhaité créer un collège composé des différentes familles de la filière : des négociants, des viticulteurs, des metteurs en marché que je réunirai, pour savoir quels problèmes sont rencontrés. Je veux mettre en

place cette cellule de réflexion, une commission technique d'environ une dizaine de personnes, basée sur la motivation, avec des gens un peu ouverts d'esprit, pour réfléchir ensemble sur l'avenir du rosé de Provence. Il ne faut pas que les vigneronnes de Provence se sentent écartés du Centre du rosé, le centre travaille pour eux !

Le syndicat des vins Bandol siège à nouveau au Centre du rosé. pourquoi ?

Je suis un homme de l'international. Quand je suis à l'étranger et qu'on me dit, Bandol c'est en Provence, je ne vais pas dire non. Je veux casser ce clivage, entre caves particulières, coopératives, appellations, qui nous empêche d'avancer, ce Centre du rosé se doit d'être rassembleur.

Vous créez un comité scientifique. À quelles fins ?

Ce comité existait à l'origine mais il était en stand-by. L'ambition est d'aller chercher les meilleurs chercheurs en France et dans le monde et de les réunir dans un conseil scientifique. On ne gagne jamais à travailler en vase clos, le Centre du Rosé ne doit pas rester varo-varois, il faut qu'il s'ouvre régionalement et aussi à l'international. Je veux qu'il résonne au niveau mondial, il y a des chercheurs très forts en Italie sur les vins rosés, à l'université de Californie à Davys aussi. Ce serait intéressant d'avoir tous ces gens autour de la table. Cette aura internationale, c'est ce qu'il manque à la Provence.

Quels vont être vos priorités en terme de recherches ?

Lors de la création du Centre en



Jean-Jacques Bréban, nouveau président du Centre du rosé.

1999, la Provence n'avait pas la notoriété d'aujourd'hui, c'étaient encore ces rosés d'été, faciles à boire. Le Centre a vraiment été un pôle de recherche collectif innovant, qui a impulsé la montée qualitative du vignoble, grâce à l'appui technique apporté aux vigneronnes et viticulteurs. Aujourd'hui avec la crise environnementale, le Centre est

en première ligne, nous devons coûte que coûte réorienter le vignoble face aux enjeux de sécheresse. Il faut relancer des études scientifiques innovantes sur des variétés résistantes aux maladies et à la sécheresse, tout en conservant l'identité de nos rosés de Provence, clairs et parfumés.

I. F.