

# Innover et perfectionner ses pratiques de vinification des vins rosés



Les rosés de style « provence » : Comment conduire son vignoble en fonction du style de vins rosés ? Comment presser ses raisins et optimiser l'expression aromatique ? Comment gérer l'oxygène dissous sur ces produits et mesurer la couleur, critère fondamental dans l'élaboration des rosés ? Toutes les réponses en une formation, avec en prime de nombreuses dégustations de rosés Provençaux !

## Public visé

Exploitant.  
Caviste.  
Directeur de cave.  
Responsable de production.

## Pré-requis

Aucun

## Objectifs pédagogiques

- Identifier les dernières acquisitions expérimentales et pratiques relatives à l'élaboration des vins rosés.
- Evaluer les moyens à mettre en oeuvre pour innover dans l'élaboration de ses vins rosés.
- Analyser les enjeux d'une évolution de style.

## Description / Contenu

Le vignoble destiné à l'élaboration des rosés  
Innovation en matière de cépages.  
Critères et nouveaux outils de sélection des parcelles destinées à élaborer des rosés.  
Les apports foliaires azotés.

La gestion du pressurage en rosé

Valorisation des bourbes et expression aromatique  
Importance du niveau de débourage. Les nouveaux outils de débourage.  
Stabulation sur bourbes et macération de bourbes. Les profils « thiol ».



Modulation de l'apport azoté fermentaire en fonction du déficit.  
Le chauffage des jus rosés.  
Utilisation des morceaux de bois de chêne en rosé.

L'oxygène dissous dans les moûts et les vins rosés  
Désoxygénation des moûts.  
Inertage des contenants et lors des transferts.  
Présentation de résultats provenant de diagnostics oxygène dissous.

La couleur des vins rosés  
Mesure de la couleur par chromamétrie.  
Application au suivi du paramètre couleur en vinification et en conservation.  
Evaluation de l'impact de nouvelles techniques ou procédés sur la couleur (protéines de pois, pressurage inerté...).

Importance et principe d'une bonne gestion des fermentations en rosé

## Modalités pédagogiques

Exposé vidéo avec échanges.  
Dégustations.

## Moyens et supports pédagogiques

Livret stagiaire

## Modalités d'évaluation et de suivi

- Une fiche d'évaluation est remplie par chaque stagiaire à l'issue de la formation.
- Une évaluation des capacités acquises par chaque stagiaire est réalisée par le formateur tout au long de la formation par des échanges interactifs entre le formateur et les stagiaires, des exercices pratiques, un quizz ainsi qu'un tour de table réalisé au début et à la fin de l'action de formation.

## Tarif

- **INTRA** : 1520€ HT / groupe de 1 à 15 participants