

---

## VINS SANS SULFITE : MUTUALISER ET CO-CONSTRUIRE

---

*Ce sujet délicat, polémique mais éminemment technique s'est invité à la soirée vendanges d'Estandon le 21 août dernier*



Comme tous les ans s'est tenu la soirée des vendanges d'Estandon. A cette occasion le Centre du Rosé a présenté le projet « vins sans sulfite ». Ce projet de recherche à vocation à explorer des itinéraires sans sulfite dans différentes régions, en co-construction avec les vignerons participants.

Les résultats de la première phase du projet, qui était une enquête, pour comprendre la perception des consommateurs et des professionnels vis-à-vis des vins sans sulfite ont été résumés. En effet, les consommateurs citaient des termes essentiellement positifs, tels que nature, sains, bio... Alors que les professionnels avaient des avis plus contrastés dépendamment de leur familiarité avec les vins sans sulfite.

Ensuite, une présentation a été faite des itinéraires de vinification suivis par un vigneron participant au projet, avant d'aborder la question de la fermentation malolactique dans les rosés.

Enfin, les pistes d'améliorations pour les itinéraires de vinifications 2023 ont été abordées.



Un groupe de réflexion sur la thématique, composé de maîtres de chai, cavistes, vignerons ou œnologues en production est actif en Provence. Lors de ces rencontres différents ateliers sont organisés comme :

- Dégustation des vins produits dans le cadre de cette étude
- Elaboration d'itinéraires de vinification sans sulfite
- Focus sur des moments clef de la vinification (fermentation malolactique)

Vous pouvez retrouver la présentation [ici](#)