

AROMATIQUE CHENIN SEC

CATEGORIE DE L'ACTION

<input checked="" type="checkbox"/> Recherche / Expérimentation	<input type="checkbox"/> Transfert / Développement	<input type="checkbox"/> Formation
---	--	------------------------------------

DUREE DE L'ACTION	5 années	PERIODE DE REALISATION 2018	07/2018 à 06/2019
-------------------	----------	-----------------------------	-------------------

ETAT DE L'ACTION

<input type="checkbox"/> Projet	<input checked="" type="checkbox"/> En cours, année 4/5	<input type="checkbox"/> Terminée
---------------------------------	---	-----------------------------------

VIGNOBLES CONCERNES	Touraine, Anjou, Sarthe
---------------------	-------------------------

CONTEXTE

La problématique majeure énoncée par les professionnels est d'obtenir des outils d'aide à la décision pour la détermination de la date de récolte, en vue d'une adéquation entre la maturité technologique et aromatique des vins blancs secs de chenin (vins de base et vins tranquilles). A partir de l'expérience du programme mené sur le Cabernet Franc en Moyenne Vallée de la Loire, plus particulièrement sur l'approche aromatique, il serait intéressant qu'une approche similaire soit réalisée pour les vins secs de Chenin.

OBJECTIFS ET CONTENU SYNTHETIQUE

- Pour aider le vinificateur à élaborer un vin répondant au marché, ce programme se propose de réaliser :
- La caractérisation analytique (physico-chimique et aromatique) et organoleptique des vins de Chenin secs commercialisés sur le Val de Loire, avec la mise en évidence des profils recherchés pour répondre au marché, ainsi que le recueil des pratiques agro viticoles,
 - L'acquisition de références sur l'incidence des pratiques agro viticoles puis œnologiques sur la maturité et le profil des vins obtenus ainsi qu'une analyse la recherche de corrélation avec les pratiques,
 - Une modélisation de la maturité du Chenin (sur le modèle du Cabernet Franc) avec l'outil « dégustation de baies » récemment validé, qui déboucherait sur un indicateur de la maturité,
 - Une restitution à la profession.

RESULTATS ACQUIS (POUR LES ACTIONS EN COURS OU TERMINEES)

Le suivi de la maturité des raisins, associé à l'utilisation de la dégustation de baies, sur les deux réseaux, a mis en avant les descripteurs les plus pertinents, à l'analyse statistique, qu'il convient de confirmer, au moins sur l'année 3, pour un transfert aux viticulteurs. Les vins issus des minivinifications présentent des profils aromatiques significativement différents, qu'il convient maintenant de relier au profil sensoriel du jury expert, et aux résultats physico-chimiques et aromatiques des raisins. En vue de son transfert vers un jury de professionnels, la fiche de dégustation des vins est utilisée par le jury expert et un jury de techniciens/professionnels. L'influence de la date de récolte et la caractérisation des différentes fractions du pressoir sont étudiées sur quelques parcelles. Cette voie, constituant l'incidence des pratiques vitivinicole, donne lieu à des analyses aromatiques et sensorielles, en cours de traitement statistique.

DOCUMENTS DISPONIBLES	• Fiche extranet FAM n° 20881		
ORGANISMES PORTEUR DU PROJET	IFV Pôle Val de Loire - Centre, Unité GRAPPE de l'ESA, CA 37		
Interlocuteur	P. Poupault, P.Chrétien, Cécile Coulon-Leroy, Ph.Gabillot		
Téléphone	02 47 23 45 11 02 41 22 56 67 02 41 23 56 51 02 47 48 37 99	Courriel	pascal.poupault@vignevin.com philippe.chretien@vignevin.com cecile.coulon-leroy@groupe-esa.com philippe.gabillot@cda37.fr

ORGANISMES PARTENAIRES	• InterLoire, AOP Val de Loire
------------------------	--------------------------------

BUDGET TOTAL	<ul style="list-style-type: none">• 40 600 €
DEMANDE DE FINANCEMENT	<ul style="list-style-type: none">• Autofinancement : 30 100 € (74 %)• Interprofession : 10 500 € (26 %)
MOTS-CLES	Aromatique, chenin sec, maturité
DATE DE MISE A JOUR	20/11/2017