

Conservation, conditionnement pour mise en marché tardive

CATEGORIE DE L'ACTION

Recherche / Expérimentation Transfert / Développement Formation

DUREE DE L'ACTION 3 années PERIODE DE REALISATION 2018 08/2018 à 07/2019

ETAT DE L'ACTION

Projet En cours, année 3/3 Terminée

VIGNOBLES CONCERNES Vins blancs secs de Touraine et du Muscadet

CONTEXTE

La profession soulève aujourd'hui la difficulté de conserver la « fraîcheur » et « l'aromatique » des vins blancs secs avant le conditionnement. Avec des mises de plus en plus tardives, le développement des VCI (Volume Complémentaire Individuel), l'évolution aromatique devient problématique quand la conservation en cuve se prolonge et quand le conditionnement est positionné après la période estivale. Dans un objectif économique (maintien des marchés, conservation de la qualité aromatique des vins après conditionnement), le projet se propose de mettre en évidence les pratiques les plus pertinentes pour conserver les vins blancs en vrac au chai, avant le conditionnement dans les meilleures conditions, et pour anticiper le moment du conditionnement final par l'adaptation, le réglage des paramètres physico-chimiques et de l'équilibre oxydo-réducteur.

OBJECTIFS ET CONTENU SYNTHETIQUE

L'étude vise, par l'utilisation de techniques déjà éprouvées (froid, suivi oxygène dissous), ou alternatives à l'utilisation du SO₂ (lies, glutathion), à une meilleure conservation en cuve des arômes du vin en vue d'un conditionnement tardif. La phase d'élevage sera étudiée principalement. Les pratiques en amont (préfermetaire) et en aval (conditionnement) ayant un impact sur le niveau du potentiel aromatique et l'aptitude du vin à le conserver (niveau de sulfitage et de protection au pressurage, type d'obturateur), les différentes modalités prendront en compte le niveau de protection avant et après l'élevage. Certains des phénomènes évolutifs des vins seront appréciés seulement après le conditionnement. Ils sont liés à l'itinéraire précédent cette étape, et les paramètres liés à la mise en bouteilles comme le type d'obturateur, y jouent un rôle également.

Le volet itinéraire d'élevage est constitué par la réalisation de 6 minivinifications, déclinées en 12 modalités au moment du conditionnement.

Le volet température/positionnement du conditionnement est constitué par la réalisation de 8 minivinifications.

DOCUMENTS DISPONIBLES

ORGANISMES PORTEUR DU PROJET IFV Pôle Val de Loire - Centre

Interlocuteurs P. Poupault, F. Charrier

Téléphone 02 47 23 45 11 Courriel pascal.poupault@vignevin.com
02 40 80 39 49 frederic.charrier@vignevin.com

ORGANISMES PARTENAIRES • InterLoire, AOP Val de Loire

BUDGET TOTAL • 16 776 €

DEMANDE DE FINANCEMENT • Autofinancement : 10 076 € (60%)
• Interprofession (InterLoire) : 6 700 € (40%)

MOTS-CLES Conservation, mise en marché tardive, arômes, vins secs de Loire

DATE DE MISE A JOUR 01/06/2018