

ADACLIM

ADAPTATIONS VITICOLES ET ŒNOLOGIQUES AUX CONSÉQUENCES DU CHANGEMENT CLIMATIQUE EN VAL DE LOIRE

CATÉGORIE DE L'ACTION			
<input checked="" type="checkbox"/> Recherche / Expérimentation	<input type="checkbox"/> Transfert / Développement	<input type="checkbox"/> Formation	
DE L'ACTION	3 années (42 mois)	PERIODE DE REALISATION 2020	07/2020 à 06/2021
ÉTAT DE L'ACTION			
<input checked="" type="checkbox"/> Projet	<input type="checkbox"/> En cours	<input type="checkbox"/> Terminée	
VIGNOBLES CONCERNES		Val de Loire	
CONTEXTE			
<p>Les températures ligériennes moyennes ont augmentées de 3°C durant les 30 dernières années et la tendance est à l'accélération du phénomène. Pousser par le changement climatique, la plupart des cépages ligériens à maturité, contiennent trop de sucre, présentent parfois un déficit en acidité et produisent donc des vins déséquilibrés, trop riches en alcool.</p> <p>En plus du réchauffement climatique, les changements de pratiques agricoles pour s'adapter au marché et proposer des vins plus qualitatifs ont également entraîné une augmentation de la quantité d'alcool des vins, venant en contradiction avec les politiques de santé publique et de sécurité routière. De plus, les consommateurs souhaitent aujourd'hui, de manière générale, des vins équilibrés, aromatiques, structurés, contenant moins d'alcool.</p> <p>La réduction des teneurs en alcool dans les vins, tout en préservant leur potentiel qualitatif, est devenue indispensable pour répondre à l'attente des consommateurs et des politiques publiques. Les vins rouges de Cabernet franc, les vins blancs secs de Chenin et de Sauvignon, sont les plus concernés aujourd'hui en Val de Loire.</p>			
OBJECTIFS ET CONTENU SYNTHÉTIQUE			
<p>L'objectif du projet est de répondre aux déséquilibres observés dans les vins, provoqués par l'évolution du climat, en proposant des techniques viticoles et œnologiques permettant de limiter la teneur en alcool des vins, de préserver ou d'augmenter leur acidité, sans avoir à vendanger en sous-maturité. C'est un défi majeur pour l'élaboration des vins, qui doivent conserver tout leur potentiel qualitatif.</p> <p>Sans vouloir être exhaustif, nous étudierons les impacts de plusieurs solutions de mise en place annuelle, à la vigne (écimage sévère à véraison, date de récolte précoce, récolte de verjus) et à la cave (désucrage, désalcoolisation physique et biologique, évaporation naturelle, mouillage, acidification biologique et chimique).</p> <p>Les sites retenus pour la mise en place, nous permettront d'étudier des modalités en grands volumes et mini-vinifications, sur vin rouge de Cabernet franc, vin blanc sec de Chenin et de Sauvignon. Les résultats techniques, économiques et les analyses d'impacts environnementaux, permettront aux structures viticoles ligériennes de toutes tailles, de trouver les opérations qui leurs conviennent.</p>			
DOCUMENTS DISPONIBLES	<ul style="list-style-type: none"> • AAP Région PdL 2020 • Mini-fiches 2020 		
ORGANISMES PORTEUR DU PROJET	IFV		
Interlocuteur	Philippe Chrétien		
Téléphone	+33 2 41 39 98 55	Courriel	philippe.chretien@vignevin.com
ORGANISMES PARTENAIRES	<ul style="list-style-type: none"> • Orchidée SA OMDV, Séverine Lepaul, Directrice Technique ; • Lycée Agricole et Viticole de Montreuil-Bellay, Marie Bugnicourt, Directrice d'exploitation ; • Lycée Agricole et Viticole d'Amboise, Mickaël Bouquin, Directeur d'exploitation ; • Bucher-Vaslin, Pascal Noilet, Responsable Recherche 		
BUDGET TOTAL 3 ANS	<ul style="list-style-type: none"> • 335 249 € 		
FINANCEMENT 3 ANS	<ul style="list-style-type: none"> • Autofinancement IFV : 100 575 € (30 %) • Interprofession : 50 287 € (15 %) • Conseil Régional Pays de la Loire : 134 100 € (40 %) • Conseil Régional Centre : 50 287 € (15 %) 		
MOTS-CLES	Changement climatique, vin, désucrage, désalcoolisation, acidification, ACV		
DATE DE MISE A JOUR	15/11/2019		