

CARACTERISATION ET OPTIMISATION DU POTENTIEL DU COT DANS LE CADRE DE L'ELABORATION D'UN VIN « PUR CEPAGE »

CATEGORIE DE L'ACTION

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

DUREE DE L'ACTION	5 ans	PERIODE DE REALISATION	Août 2018 - Juillet 2019
-------------------	-------	------------------------	--------------------------

ETAT DE L'ACTION

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

VIGNOBLES CONCERNES	VAL DE LOIRE (Touraine, Touraine-Amboise, Touraine-Chenonceaux)
---------------------	---

CONTEXTE

La France est le deuxième producteur mondial avec 19% des superficies cultivées avec le cépage Cot derrière l'Argentine, qui représente 71,5% des superficies cultivées avec ce même cépage. Sur le territoire français, l'essentiel des surfaces cultivées avec ce cépage sont dans le Lot (3930 ha) et le Bordelais (9971 ha), viennent ensuite la Vallée du Cher (327 ha) et la Touraine (212 ha).

OBJECTIFS ET CONTENU SYNTHETIQUE

L'objectif de ce projet est de pouvoir accompagner la stratégie des appellations et plus particulièrement les syndicats de Touraine, Touraine-Chenonceaux et Touraine-Amboise, dans la caractérisation et l'optimisation du cépage Cot dans l'objectif d'une élaboration en mono-cépage et non en assemblage, comme cela est pratiqué aujourd'hui. Ceci nécessite de s'approprier les références techniques externes, que ce soit d'un point de vue agronomique et/ou œnologique et de les adapter à nos conditions climatiques et au matériel végétal utilisé dans les zones d'appellation citées.

RESULTATS ACQUIS (POUR LES ACTIONS EN COURS OU TERMINEES)

Résultats des années 2014, 2015 et 2016 :
 Le réseau de parcelles a été mis en place 6 parcelles en 37 et 6 parcelles en 41 et l'organisation liée aux prélèvements et analyses de maturité a été concluante, ainsi que l'élaboration de l'indice Cot37-41, mais pour lequel il y a nécessité de caler les axes. Deux millésimes, même si ces derniers ont été contrastés, ne sont pas suffisants pour caler les axes, mais surtout l'interprétation qui doit en être faite. Le jury spécifique au produit 100% Cot est constitué et formé, pour les vins expérimentaux 2014, 2015, et en avril 2017 L'objectif est de travailler plus spécifiquement sur la structure et sur la typologie de produits qui ont été déterminées lors de l'analyse sensorielle réalisée par l'ESA en fin d'année 2015. Ainsi, il apparaît qu'au-delà de la dichotomie boisé/non boisé, un des problèmes de fond est lié à la réduction des vins (30 vins prélevés dans le commerce). C'est dans cet objectif que le millésime 2017 a été travaillé, et également le millésime 2018, afin de valider en minicuve, et domaines, les itinéraires retenus.

Programme à réaliser sur les années 4 et 5 (2017-2018) :

- Suivi du réseau de maturité. Consolidation des axes permettant de positionner l'indice Cot37-41 sur une grille de maturité technologique et polyphénolique.
- Entretien du jury de dégustation.
- Adéquation itinéraires de vinification et profils produits, en adéquation avec le travail réalisé par l'ESA

DOCUMENTS DISPONIBLES	<ul style="list-style-type: none"> • De nombreux travaux ont déjà été effectués et les plus récents référencés dans le Sud-Ouest (http://www.vignevin-sudouest.com/) reposent sur la contribution du sulfure de diméthyl (DMS) à l'arôme des vins rouges de Malbec et également l'influence du stress hydrique sur la qualité des tanins, ou encore l'apport d'azote foliaire pour améliorer le potentiel aromatique. • De plus, dans le cadre de l'élaboration de vins rouges fruités de Cot, différents itinéraires de vinification ont été testés, à savoir : MPF (Macération Préfermentaire à Froid), la Flash-détente (dans un objectif d'AOP et d'IGP) et/ou l'utilisation de MPC (Macération Préfermentaire à Chaud) ou thermovinification sur des vendanges altérées.
-----------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> Dans ce dernier objectif et afin d'avoir des raisins de qualité, plusieurs sélections ont été réalisées à Cahors et dans le Bordelais (http://www.vinopole.com/) ainsi que la mise en place de conservatoires. 		
ORGANISMES PORTEUR DU PROJET	IFV - Pôle Val de Loire Centre (Unité d'Amboise)		
Interlocuteur	Laurence Guerin		
Téléphone	+33 02 47 88 24 20	Courriel	Laurence.guerin@vignevin.com
ORGANISMES PARTENAIRES	<ul style="list-style-type: none"> Chambre d'Agriculture d'Indre et Loire (CA 37) : Anne-Alice Serru Chambre d'Agriculture du Loir et Cher (CA 41) - Laboratoire Agronomique et Œnologique (LDAO) : Romain Baillon ODG Touraine : Anne-Sophie Bigot ESA, laboratoire grappe : R. Symoneaux, C.Coulon 		
BUDGET TOTAL	<ul style="list-style-type: none"> 43 563 € 		
DEMANDE DE FINANCEMENT	<ul style="list-style-type: none"> Autofinancement (somme partenaires) : (15 883 €, soit 36 %) Interprofession : (17 300 € soit 40 %) Conseil Régional -France Agrimer Centre-Val de Loire : (10 380 € soit 24 %) 		
MOTS-CLES	Cot, aromatique, polyphénols		
DATE DE MISE A JOUR	Novembre 2017		