

Influence du Grolleau N sur le positionnement sensoriel des vins rouges de Cabernet franc : exemple de l'Anjou rouge

CATEGORIE DE L'ACTION			
<input checked="" type="checkbox"/> Recherche / Expérimentation	<input type="checkbox"/> Transfert / Développement	<input type="checkbox"/> Formation	
DUREE DE L'ACTION	2 années	PERIODE DE REALISATION	01/01/2020 au 31/12/2021
ÉTAT DE L'ACTION			
<input checked="" type="checkbox"/> Projet	<input type="checkbox"/> En cours, année 1/3	<input type="checkbox"/> Terminée	
N° DE L'ENJEU TECHNIQUE	C.b. Valorisation des caractéristiques organoleptiques du Val de Loire		
VIGNOBLES CONCERNES	Anjou		

CONTEXTE	
<p>Les responsables de ces AOC sont en plines réflexions sur les différents moyens à mettre en œuvre pour atteindre l'objectif d'obtenir des Anjou rouges frais, légers et fruités. Sur les quelques pistes évoquées, le souhait de s'appuyer sur leurs cépages historiques pour renforcer l'ancrage territorial est ressorti, piste pouvant également répondre aux problématiques liées au changement climatique et à la stabilité de l'approvisionnement en raisins, malgré l'impact des aléas climatiques.</p> <p>Ainsi, il ressort un cépage historiquement largement implanté dans notre vignoble, destiné majoritairement à la production de vins rosés, le Grolleau. Ce cépage devient avec l'évolution des pratiques et des conditions climatiques, un candidat valable pour atteindre cet objectif. Produit en mono-cépage pour un vin rouge en IGP, il est déjà autorisé en cépage accessoire dans le cahier des charges des vins rouges de l'AOC Anjou.</p>	
OBJECTIFS ET CONTENU SYNTHETIQUE	
<p>L'objectif de l'action est, par l'ajout de Grolleau N dans la composition des vins d'Anjou rouge, d'affirmer leurs caractères souple et fruité, en s'éloignant des caractères riches, complexes et structurés fréquemment rencontrés mais s'apparentant plus aux Anjou villages.</p> <p>En fonction des résultats obtenus, ces derniers pourront servir d'argumentaire à l'ODG pour modifier le cahier des charges de l'Anjou rouge en demandant une augmentation du pourcentage de Grolleau N autorisé dans les vins d'Anjou rouge.</p> <p>Année 1 : assemblages et analyses sensorielles à partir de vins finis Année 2 : assemblages et analyses sensorielles à partir de vins provenant d'un réseau de parcelles suivies</p>	
RESULTATS ACQUIS (POUR LES ACTIONS EN COURS OU TERMINEES)	
nc	
DOCUMENTS DISPONIBLES	nc

ORGANISMES PORTEUR DU PROJET	IFV Val de Loire-Centre		
Interlocuteur	Etienne Goulet et Philippe Chrétien		
Téléphone	+33 2	Courriel	etienne.goulet@vignevin.com
ORGANISMES PARTENAIRES	<ul style="list-style-type: none"> FAV 49 		
BUDGET TOTAL 2020	<ul style="list-style-type: none"> 15 505 euros 		
DEMANDE DE FINANCEMENT	<ul style="list-style-type: none"> Autofinancement IFV : (4 705 € et 30 %) Interprofession : (5 400 € et 35 %) FAV 49 : (5 400 € et 35 %) 		
MOTS-CLES	Profil sensoriel, Anjou rouge, assemblages, Grolleau N, Cabernet franc		
DATE DE MISE A JOUR	18/11/2019		