

Conservation des volumes destinés au VCI et qualité des vins ; application aux vins rosés du bassin Val de Loire

CATEGORIE DE L'ACTION

Recherche / Expérimentation Transfert / Développement Formation

DUREE DE L'ACTION 3 années (PERIODE DE REALISATION 2020 01/09/2020 au 31/08/2021

ÉTAT DE L'ACTION

Projet En cours, année 1/3 Terminée

VIGNOBLES CONCERNES Vins rosés du bassin Val de Loire

N° DE L'ENJEU TECHNIQUE

CONTEXTE

Avec l'arrivée du VCI (Volume Complémentaire Individuel), la profession dispose d'une assurance qualité et qualité, au regard de la santé économique de l'appellation. C'est une donnée nouvelle pour l'élaborateur pour qui l'AOP l'a réquisitionné en 2018 par exemple, pour pallier aux éventuelles baisses de productions, comme celles subies aux cours des millésimes 2016 et 2017 sur le Bassin (Cabernet d'Anjou). La problématique majeure énoncée par les professionnels est de conserver des volumes conséquents de vins rosés pendant une période importante (volume élaboré au cours du millésime n pour compléter une vendange déficitaire au cours du millésime n+1). Les références sont très peu nombreuses sur les itinéraires à mettre en place pour garder la qualité de ce type de vin au minimum 15 mois, et concernent essentiellement du suivi après conditionnement. L'étude doit tenir compte de la diversité (cépage) et particularité (sucres résiduels) des vins rosés des vins rosés du bassin.

OBJECTIFS ET CONTENU SYNTHETIQUE

Le projet se propose d'apporter des réponses transférables à la profession, sur les préconisations qui conduisent à le moins de perte aromatique possible – inexorables après le conditionnement – des vins rosés. L'originalité du projet est construite et se décline selon les axes suivants :

- Combinaison raisonnée de techniques existantes (lies, froid, SO₂, oxygène, ...) pour optimiser le stockage sur 15 mois,
- Considérer le stockage nécessaire avant utilisation l'année n+1 comme un élevage dans un environnement qui évolue, avec utilisation d'indicateur innovants (caractérisation du profil aromatique et son évolution pour les différents types de rosés du Bassin Val de Loire par un jury formé) pour traduire un équilibre oxydo-réducteur lié à cet environnement,
- Travailler à l'échelle de la minivinification (50L) et de la cuverie (lycées viticoles, site industriels), pour évaluer l'incidence des différents itinéraires,
- Etablir des préconisations transférables à la profession.

DOCUMENTS DISPONIBLES

ORGANISMES PORTEUR DU PROJET			
Interlocuteur		Poupault Pascal	
Téléphone	+33 2 47 23 54 11	Courriel	Pascal.poupault@vignevin.com
ORGANISMES PARTENAIRES		<ul style="list-style-type: none"> • Chai des Lycées viticoles • Pôle val de Loire-Centre : unités de Beaucouzé et Amboise 	
BUDGET TOTAL		<ul style="list-style-type: none"> • 167 524 € pour les trois années 	
DEMANDE DE FINANCEMENT ANNEE 1		<ul style="list-style-type: none"> • Autofinancement : 50 258 € (30 %) • Région Pays de Loire : 67 010 € (40 %) • Région Centre : 25 128 € (15 %) • InterLoire : 25 128 € (15 %) 	
MOTS-CLES		Conservation , qualité sensoriVal de Loire : elle, vins rosés, VCI	
DATE DE MISE A JOUR		18 novembre 2019	