

# Etude sur les vins rouges de l'Anjou et de Saumur

Sylvain FESSARD  
Fédération Viticole de l'Anjou  
et de Saumur (FVAS)

sylvainodg@gmail.com

## En quelques mots

Pour la Fédération viticole, cette étude est surtout une nouvelle méthode de travail. Son champ d'action doit permettre la mise en œuvre des connaissances disponibles et de dégager les points qui restent à travailler par la voie de la recherche et de l'expérimentation. Mais aussi, mieux identifier, anticiper et s'adapter aux contraintes notamment climatiques.

Enfin, être source de dynamisme collectif (syndicat, acteurs du développement, de la recherche, de l'expérimentation, œnologues conseil...). Pour ce faire, l'étude tournera sur un travail qui devra être autant que possible collaboratif. Entre producteurs, par la mise en place de caves Pilotes et les acteurs de la filière avec la création d'un groupe de travail composé des différents acteurs de la recherche et de développement

régional. L'étude a très vite fait apparaître les limites d'un travail collaboratif et a dû s'adapter pour qu'à la fin nous puissions avoir différents process de vinification socles d'une base commune d'un savoir-faire régional accessible et utilisable par le plus grand nombre d'exploitations, illustré par des vins définis en amont par la communication qui est faite au sein des différentes actions de communication.

## Objectifs de l'étude

Donner une vision globale et claire des différents process de vinification en vue de construire les bases communes d'un savoir-faire régional accessible et utilisable par le plus grand nombre d'exploitations.

## Ecriture des process et des règles "métier" selon les différents profil produit constatés lors de l'état des lieux

Pour décrire les processus de fabrication, en utilisant des données existantes, il a été fait le choix d'écrire le document en deux parties.

### Première partie

- L'atelier de fabrication et son environnement.
- Les facteurs clés qui sont fortement influents sur la nature du vin recherché.

- Les indicateurs et/ou les mesures liées aux facteurs clés.

### Deuxième partie avec des règles métier comprenant

- Des données qui décrivent la façon dont nous devons gérer les facteurs clés et les ingrédients.
- Des données de description du produit en cours d'élaboration jusqu'à

son état final (analyses et dégustation).

Pour l'écriture de ces documents, un groupe de travail composé des différents acteurs de la recherche et de développement régional est constitué. Chaque participant apportera à son niveau, les connaissances que lui ou son organisme a acquises par le passé. Ce groupe est constitué de :



Émilie Joyaux  
Sylvain Fessard



Nicolas  
Rubin



Philippe  
hrétien



René  
Siret



Yves  
Cadot



Charles  
Emanuel Girard



S.  
Prudhomme  
S. Pillias  
L. Dutruel

## Mise en place de caves pilotes

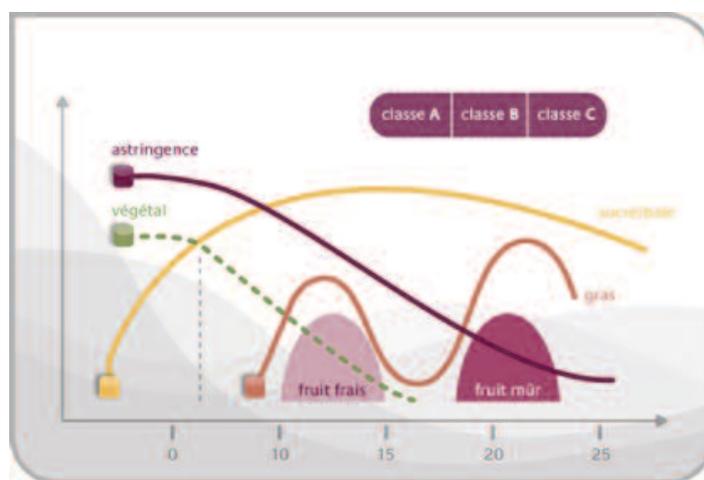
Le but de ces caves est de mettre en place l'ensemble des process adéquats pour démontrer la faisabilité opérationnelle de l'élaboration de trois produits bien distincts.

- Anjou : Domaine des Deux Arcs - Martigné Briand
- Saumur : Domaine des Vignes Biche - Vaudelnay
- Saumur Champigny : SA Langlois Château - Saint Hilaire Saint Florent
- Saumur : PRI Exploitation du lycée Agricole - Montreuil Bellay

## Récolte dans les fenêtres aromatiques données par le modèle de chargement en sucre et la dégustation des baies.

### Rappel de la notion de chargement en sucre

À partir de la date d'arrêt de chargement en sucre, VIVELYS a modélisé le potentiel de précurseurs aromatiques.



L'évolution de la quantité de sucres par baie est un paramètre physiologique, intégratif du comportement de la vigne dans son terroir :

- Photosynthèse (climat, stress hydrique, carences...)

- Equilibre "Surface Foliaire / Charge en raisin"

(McCarthy & Coombe, 1999 / Wang et al., 2003 / Hunter & Deloire, 2005)

Pour chaque cépage, il a été défini des "positions de la récolte" qu'il faut adapter au potentiel de la parcelle par la

dégustation des baies. Pour le cépage que nous étudions qui a un cycle moyen, le cabernet franc, les dates récoltes en fruit frais sont de 15/20 jours et pour les fruits Mûrs de 25/30 jours après l'arrêt de chargement en sucres de la parcelle.

## Premiers résultats

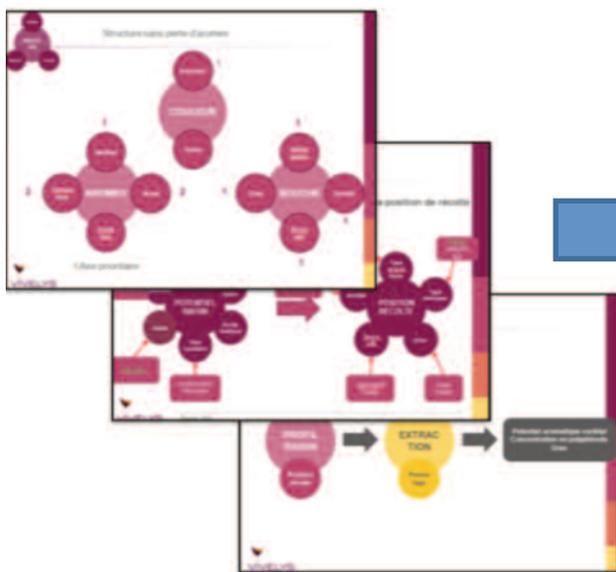
NB : Une cave pilote n'est pas un site d'expérimentation et les responsables d'exploitations ont leur libre arbitre pour suivre, ou non, l'ensemble des process.

En 2014, après la phase d'installation des caves pilotes et la mise en place du groupe technique, il a été regardé les "classes profils raisins majoritaires" rencontrées sur le terrain. Sur la base

de ces premiers résultats, il a été écrit 3 process sous une forme proposée par la société Vivélys :

- Potentiel de maturité "intermédiaire" vinifié en vin de printemps.
- Potentiel de maturité "intermédiaire" vinifié en vin de garde.
- Potentiel de maturité "maturation lente" vinifié pour être une composante dans les vins de printemps (assemblage).

Dès la restitution des process, les responsables des caves pilotes ont à l'unanimité fait part que la forme et parfois le fond des documents n'étaient pas compréhensibles en l'état. En 2016, pour répondre aux demandes des professionnels, le groupe technique a présenté une nouvelle forme de process plus standard, détaillé par opérations classées chronologiquement.

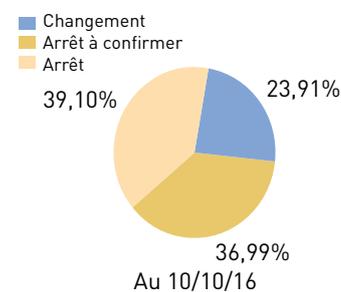
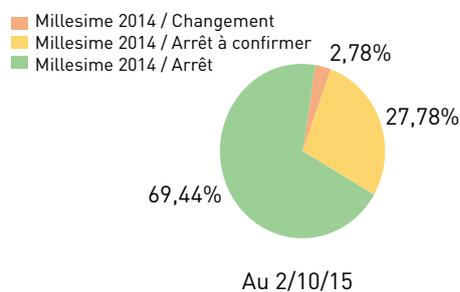
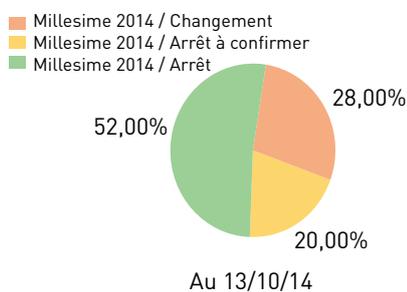


ROUGE 3 PRINTEMPS				
Région :		Midi-Pyrénées		
Cépage :		Cabernet		
AUTEUR :				
Parcelle	Statut	Vendangeur	Commune	Superficie
<b>Parcelles à confirmer</b>				
Parcelle 1	Statut	Vendangeur	Commune	Superficie
<b>Parcelles à arrêter</b>				
Parcelle 2	Statut	Vendangeur	Commune	Superficie
<b>Parcelles à changer</b>				
Parcelle 3	Statut	Vendangeur	Commune	Superficie

## Synthèse des résultats du suivi de maturité

Les résultats ci-dessous portent sur les 3 années étudiées : millésimes 2014, 2015 et 2016.

Répartition des comportements au même stade (source Vivélyls):

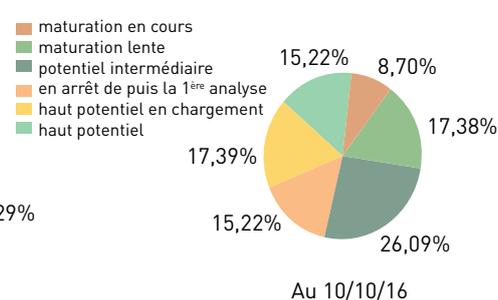
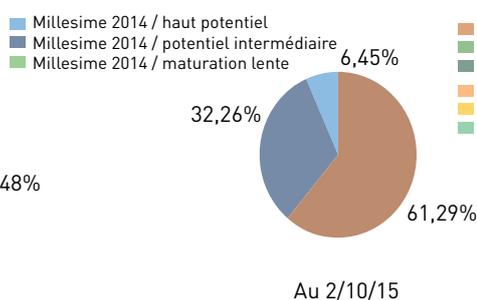
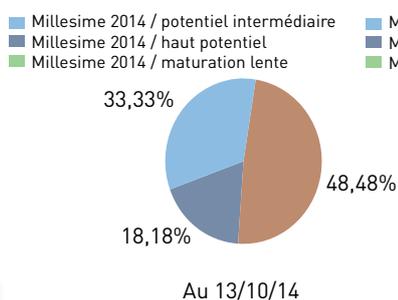


Les résultats, ci-dessus, nous ont confirmé que les parcelles n'avaient pas un comportement reproductible d'une année à l'autre dû aux conditions climatiques subies durant le cycle végétatif. Il est donc important pour la profession et les producteurs d'avoir

une connaissance de ce comportement via des outils d'aide afin de définir au mieux le moment où les producteurs vont faire leurs sélections parcelaires en fonction de leurs objectifs produits souhaités.

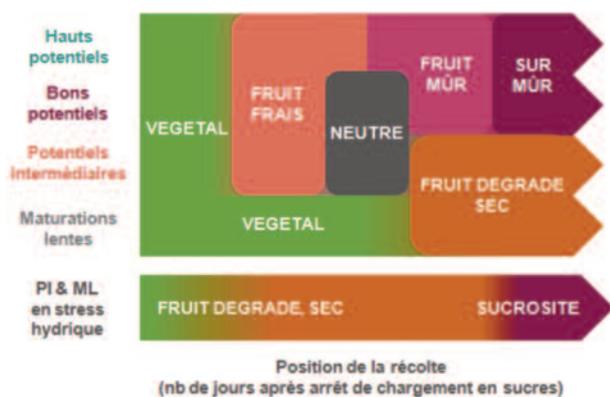
Il est donc clair qu'une information des seules normes analytiques du réseau de parcelles du contrôle maturité n'est pas suffisante pour aider les opérateurs à appréhender le comportement de leurs parcelles.

Répartition des potentiels raisins (notion propre à la société Vivélyls lors de l'utilisation du Dyostem):



À partir de la date d'arrêt de chargement en sucre, VIVELYS a modélisé le potentiel de précurseurs aromatiques.

## PROFILS RAISINS : MODÈLE COMPLET



Nous constatons que si les millésimes 2014 et 2015 ont des différences de potentiels claires et bien identifiées, le millésime 2016 est lui moins précis faisant ressortir les conditions climatiques et le stress hydrique qui en découle.

Millésime	2014	2015	2016
Bons potentiels	18,18 %	61,29 %	32,61 %
Potentiels intermédiaires	48,48 %	32,26 %	26,09 %
Maturations Lentes	33,33 %	6,45 %	17,39 %
Pot inter et Mat lent en stress hydrique	0 %	0 %	23,92 %

Lors de l'étude, nous avons pu nous apercevoir que certaines parcelles pouvaient repartir en chargement en sucre environ 15 jours après une pé-

riode pluvieuse et cela alors que les préconisations de pics aromatiques avaient été définies. Cela a un effet perturbant, mais ne doit pas interférer

sur les sensations faites lors de la dégustation des baies. Cette dernière, restant la seule solution pour définir "LA DATE" de vendange adéquate.

## Résultats de la dégustation des baies

Comme indiqué précédemment, la dégustation des baies est l'analyse la plus pertinente pour définir "La Date de Récoltes". Elle est surtout l'outil de pilotage à suivre pour atteindre le profil produit souhaité, ainsi qu'atteindre l'intensité du fruit et identifier le type de tanin présent. Nous avons pu constater, qu'il y a bien une corrélation entre l'augmentation du chargement

en sucre et l'augmentation de l'intensité du fruit à la dégustation. Cela se ressent sur tous les potentiels, même en "maturation lente". Comme pour les autres, ces derniers augmentent aussi en gras et en sucrosité mais n'arrivent pas à une intensité du fruit souhaitable par dégradation de la vendange. Les caves pilotes confirment que la dégustation est un art qui demande

un certain apprentissage et de l'entraînement. Le point noir étant la reconnaissance des tanins. Les termes "sec", "dur et végétal" ne sont pas toujours utilisés à bon escient. Les conséquences sont des erreurs de pilotage. L'exemple le plus concret est l'utilisation de micro-oxygénation en présence de tanin sec.

## Résultats de l'étude des fiches de suivi de vinification

En étudiant les fiches de suivi de vinification obtenues en 2015, nous constatons que les caves pilotes systématisent beaucoup leurs processus d'une cave à une autre. La qualité de dégustation des baies est donc pri-

mordiale pour choisir la ou les parcelles correspondant le plus à l'objectif produit final souhaité.

Elles font apparaître aussi, un travail d'extraction supérieure à celles préconisées par le groupe technique. La

durée de cette phase d'extraction est, elle aussi, non respectée, avec une moyenne de 10 jours. Cela correspond à la fin de FA.

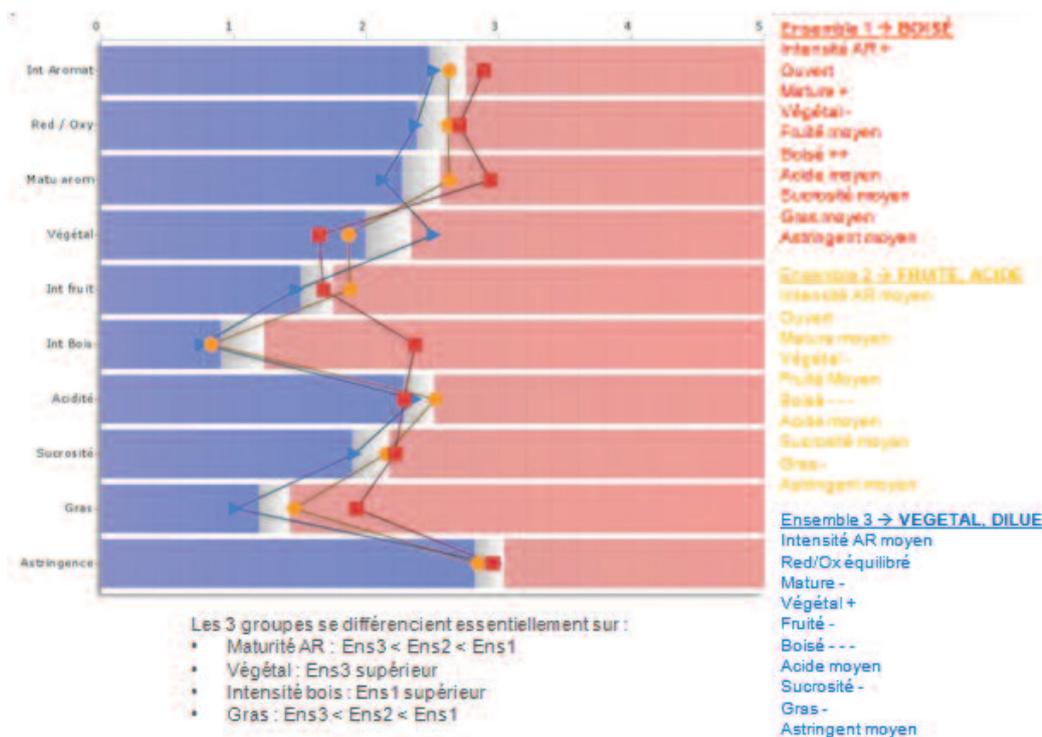
## Résultat des dégustations 2015

Les résultats de la dégustation faite en fin d'élevage, ont constitué une phase de double test. Elle a confirmé ce que le groupe tech-

nique présentait aux vues de l'analyse des fiches de suivi de vinification. Les résultats ont été incorporés à une dégustation faite des produits échan-

tillonnés pour la RVF. Soit 77 cuvées d'Anjou et de Saumur. En analysant les résultats, on distingue :

## VINS ROUGES : PROFILS – 3 ENSEMBLES



### Conclusion

Cette étude étant surtout une nouvelle approche dans la méthode de travail pour la Fédération Viticole Anjou Saumur. Elle a très vite fait apparaître les limites d'un travail collaboratif et a dû s'adapter pour qu'à la fin nous puissions avoir différents pro-

cess de vinification socles d'une base commune d'un savoir-faire régional accessible et utilisable par le plus grand nombre d'exploitations, illustré par des vins définis en amont par la communication qui est faite au sein des différentes actions de communication. Elle a déjà permis de tester des pistes

afin d'aider les opérateurs à obtenir le produit qualitatif souhaité. Nous pouvons sans hésiter dire que les caves pilotes permettent bien de démontrer la faisabilité opérationnelle de points précis (outils, techniques, produit, etc.) même s'il faut distinguer les objectifs d'une cave pilote à une autre.

### Perspectives

L'étude n'étant pas finie, la dernière année est la plus importante. Elle a l'obligation d'avoir un processus clair et accessible qui sera la base de travail de tous les nouveaux projets.

Une consultation des oeno/techniciens conseils sera aussi faite fin d'hiver. Ce point est très important car ils sont aujourd'hui la première voie de vulgarisation des outils, techniques ou produits. Le comportement des caves

pilotes est aussi essentiel et devra être intégré dans les futures études pour permettre une meilleure appropriation de résultats.