



ANJOU

SAUMUR

FÉDÉRATION VITICOLE

Organisme de Défense et de Gestion

Rappel :

- 2012 à 2013:
 - réflexion des AOC Rouges d'Anjou et de Saumur sur la mise en œuvre d'un plan d'action pour :
 - conforter la production
 - le développement de la commercialisation
- Septembre 2013 :
 - Patrick Ducourneau (consultant chez Vivelys) présenta :

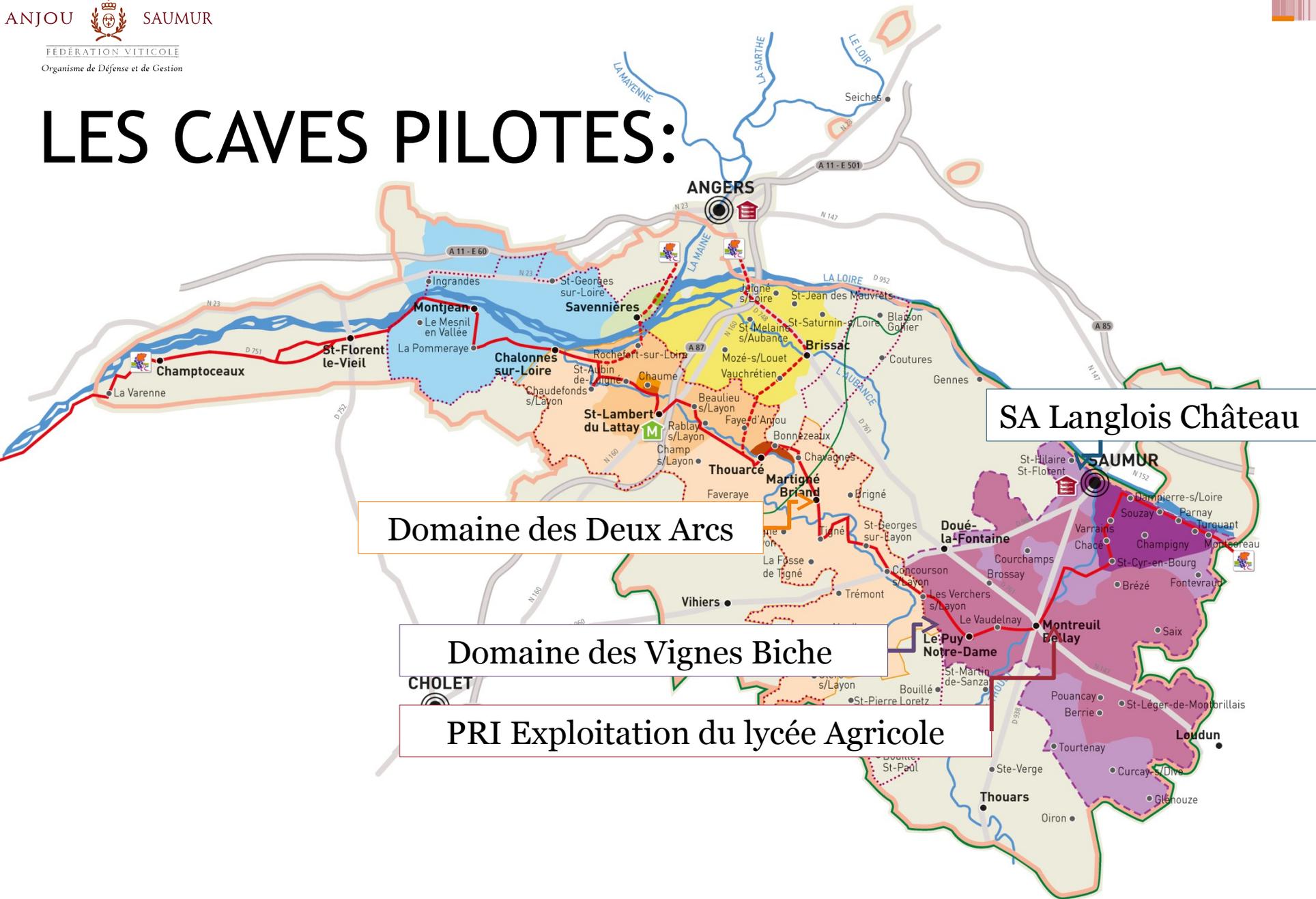
Propositions d'actions :

- TRAVAIL COLLABORATIF
- 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 des exploitations.
 - Écriture des process et les règles métier selon les différents profils produits constatés à l'état des lieux.

Mise en place de caves pilotes

- *Le but: permettre de mettre en place l'ensemble des process pour démontrer la faisabilité opérationnelle de l'élaboration de trois produits bien distincts.*
- *Point important:*
 - *Une pilote cave n'est pas un site d'expérimentation.*
 - *Les responsables d'exploitations ont leur libre arbitre pour suivre, ou non, l'ensemble des process.*

LES CAVES PILOTES:



Domaine des Deux Arcs

Domaine des Vignes Biche

PRI Exploitation du lycée Agricole

SA Langlois Château

L'approche Process de la product

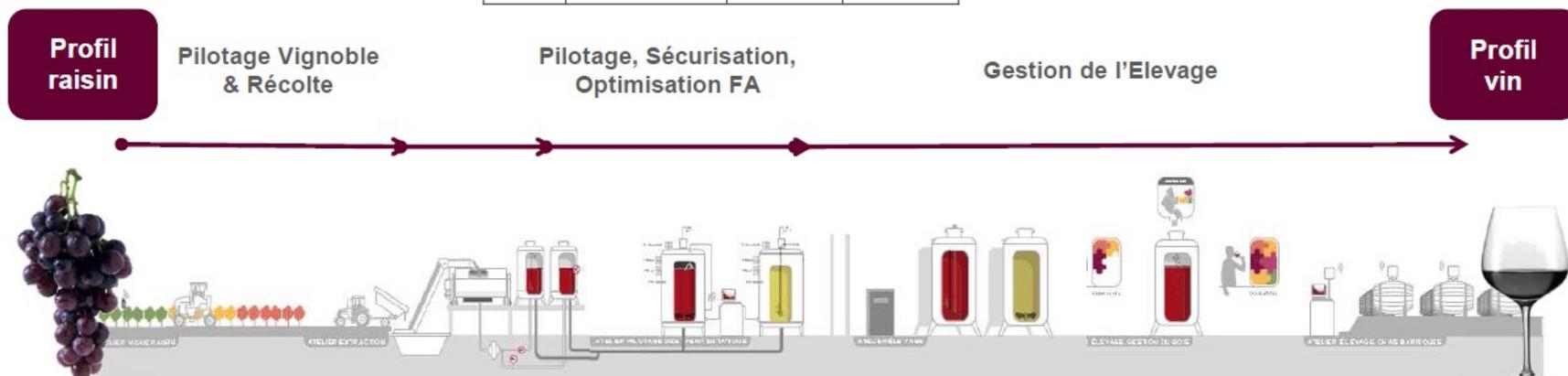
L'approche REVERSE

Modèle de chargement en sucre = Profil Raisin
 (modèles *Dyostem*®)
 +
 Dégustation des baies.

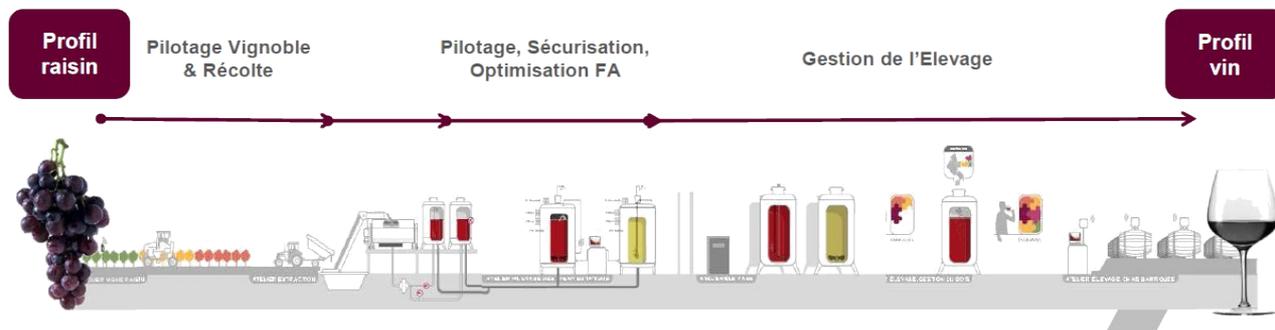
	Descripteur	Profil moyen
VUE	Intensité colorante	
NEZ	Intensité du fruit	
	Intensité du végétal	
	<u>Red-Ox</u>	
	Maturité aromatique	
BOUCHE	Acidité	
	<u>Sucrosité</u>	
	Astringence	
	Gras	
	Persistance aromatique	
	Persistance gustative	

Descripteurs issue de la communication des appellations :

Robe rubis, finesse aromatique de fruits rouges et de fleurs (iris, violette), bouche fraîche aux tannins fin.



Écriture des process.



▫ Première partie :

- L'atelier

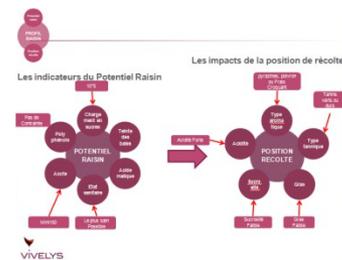
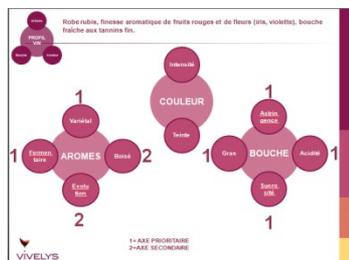
- Les facteurs clés

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

▫ Deuxième partie: règles métiers :

Écriture des process :

- Alimentés par les premiers résultats sur « les classes profil raisin majoritaires » rencontrés sur le terrain en 2014

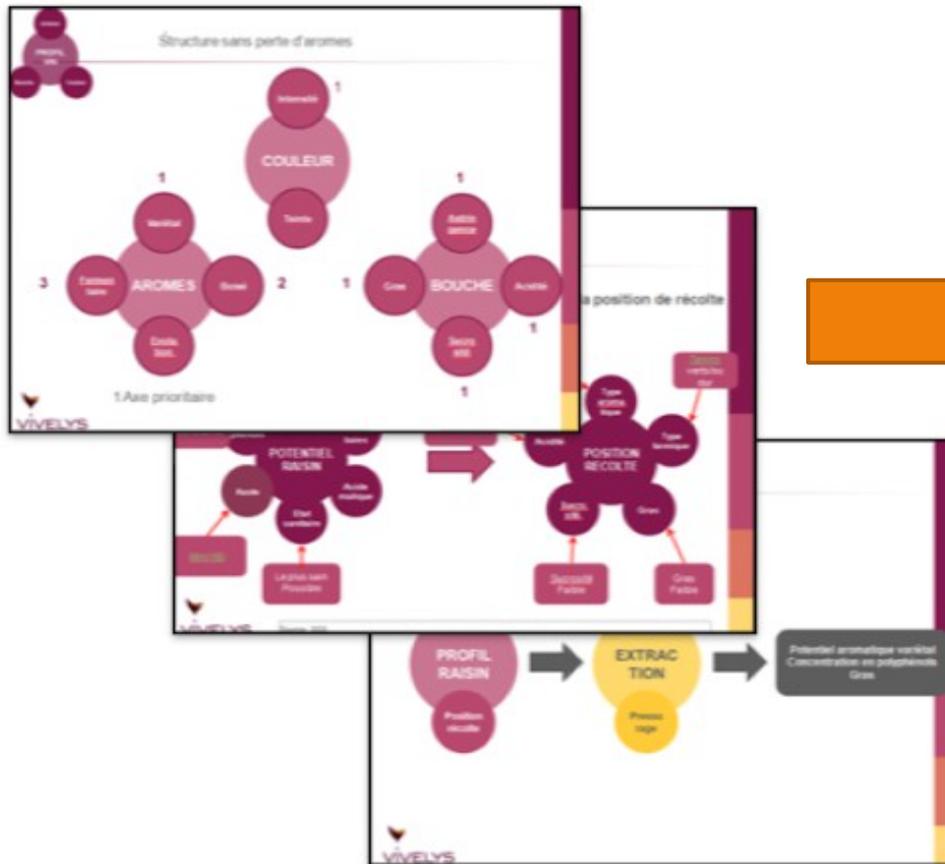


Les 3 process:

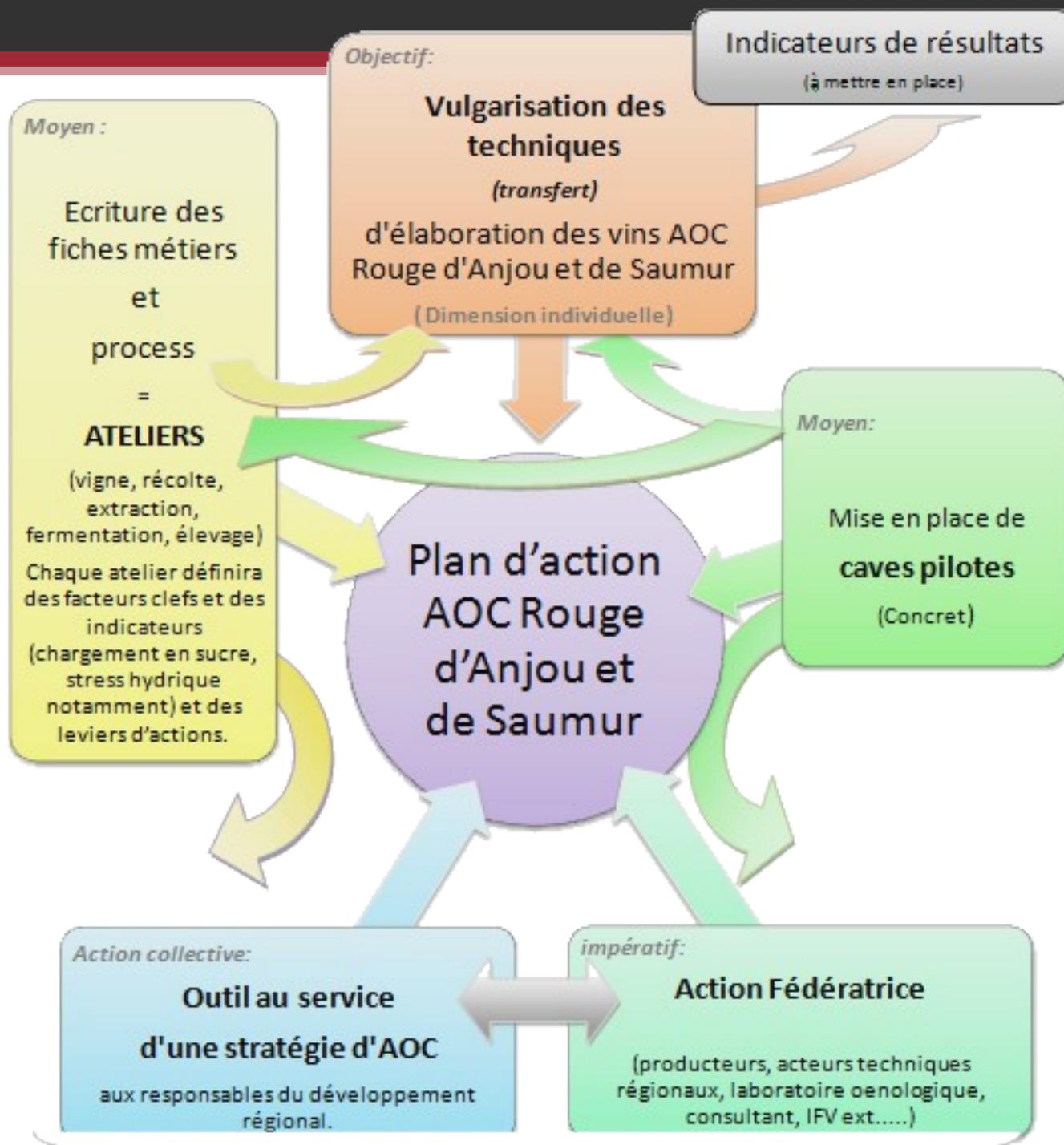
- *Potentiel de maturité « intermédiaire » vinifié en vin de printemps.*
- *Potentiel de maturité « intermédiaire » vinifié en vin de garde.*
- *Potentiel de maturité « maturation lente » vinifié pour être une composante dans les vins de printemps (assemblage).*

Suite aux remontées des caves pilotes

- Evolution du format plus classique
- Evolution du contenu → plus restrictif → plus directif



ROUGE S PRINTEMPS				
Région :		Vallée de Loire		
Cépage :		Cabernet		
AUTEUR :				
Repartir	Valeurs	Méthode ou Commentaires	Unité	Eq4
CRUE DÉCROQUÉE				
Séparation/PC aromatique	<input checked="" type="checkbox"/>	OUI OUI OUI	Séparation à la main	
Type aromatique				
Concentration minimale				
Séparation Potentiel Potentielle	<input type="checkbox"/>	option	Unité	
Concentration Totale		3.84 g/L		
Concentration Unitaire		800 à 1000 mg/L		
Sulf. Analytique de d'Equipe	<input checked="" type="checkbox"/>	OUI		
UT				
de		3.235 g		
Degré potentiel		17.2	% vol	
Sulf. Analytique Sente	<input checked="" type="checkbox"/>	OUI	Souvent fleur instant des zones folles	
Niveau minimal				
Sulf. Supercritique/	<input checked="" type="checkbox"/>	OUI		
Description			2% à 3%	
TRAVAIL DE LA VIGNERIE				
RECOLTE				
Molette des baies	<input checked="" type="checkbox"/>	OUI		
Traité machine	<input checked="" type="checkbox"/>	OUI		
Gestion température	<input checked="" type="checkbox"/>	OUI		
Température ambiante			20 à 22°C	
Sufflage à la table	<input type="checkbox"/>	OPTION	OUI à température ambiante à 20°C (à 18°C)	
Si OUI, durée de séchage			1 à 2 g/L	
Si OUI, dose				
Si OUI, méthode d'apport				
Position O2 à la table	<input type="checkbox"/>	OPTION		
Emmag. à la table	<input type="checkbox"/>	OPTION		
Si OUI, type				
Si OUI, dose				
TRAVAIL DE LA CAVES				
RECOLTE				
Molette des baies	<input type="checkbox"/>	OPTION		
Séparation des phases	<input type="checkbox"/>	OPTION		
Position O2 pendant transport	<input type="checkbox"/>	OPTION		
RECOLTE DE LA CAVES				
RECOLTE				
Séparation des phases	<input checked="" type="checkbox"/>	OUI		
Mise en œuvre/Poutage	<input type="checkbox"/>	option	Homogénéisation, sufflage, aération et stabilisation	
Gestion température	<input type="checkbox"/>	OPTION		
Température ambiante			+ 22 à 25°C	
Emmag.	<input type="checkbox"/>	NON		
Si OUI, type				
Si OUI, dose			g/L	
Gestion de sufflage avant F3	<input checked="" type="checkbox"/>	OUI		



Focus suivi maturité :

- Principe retenu:
- Récolte dans les fenêtres aromatiques:
 - - Modèle de chargement en sucre = Le Profil Raisin
(*modèles Dyostem®*)
 -
 - - Dégustation des baies.

Le chargement en sucres : un marqueur intégratif de la maturation du raisin

L'évolution de la quantité de sucres par baie :

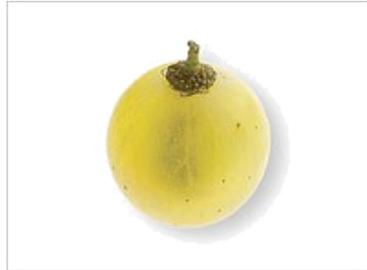
un paramètre physiologique,

intégratif du comportement de la vigne dans son terroir.

- Photosynthèse (climat, stress hydrique, carences...)
- Equilibre « Surface Foliaire / Charge en raisin »



Le chargement en sucres



**Quantité
de sucres
par baie**

(mg)

=



**Concentration
en sucres
du moût**

(g/L)

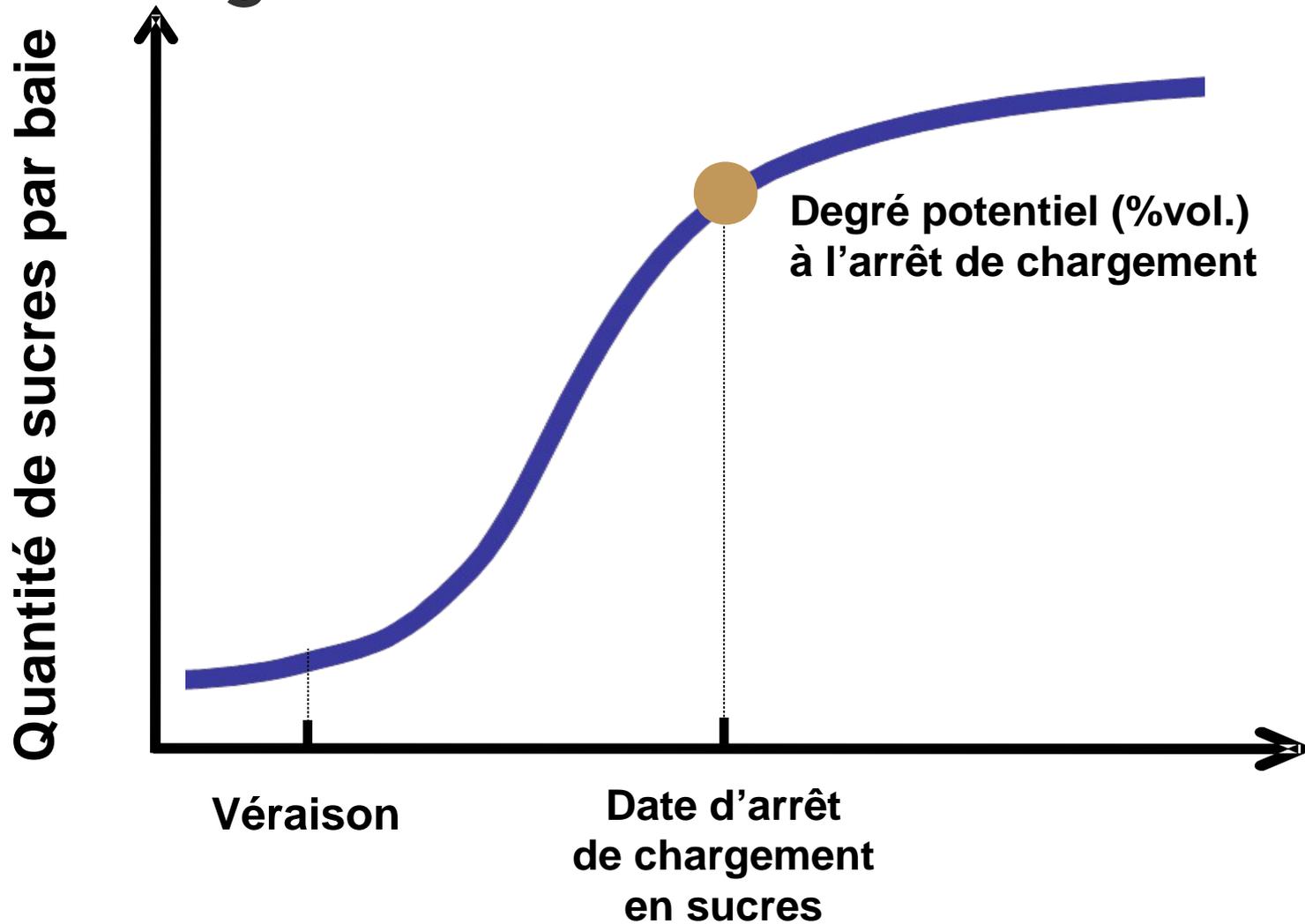
X

**Volume
d'une
baie**

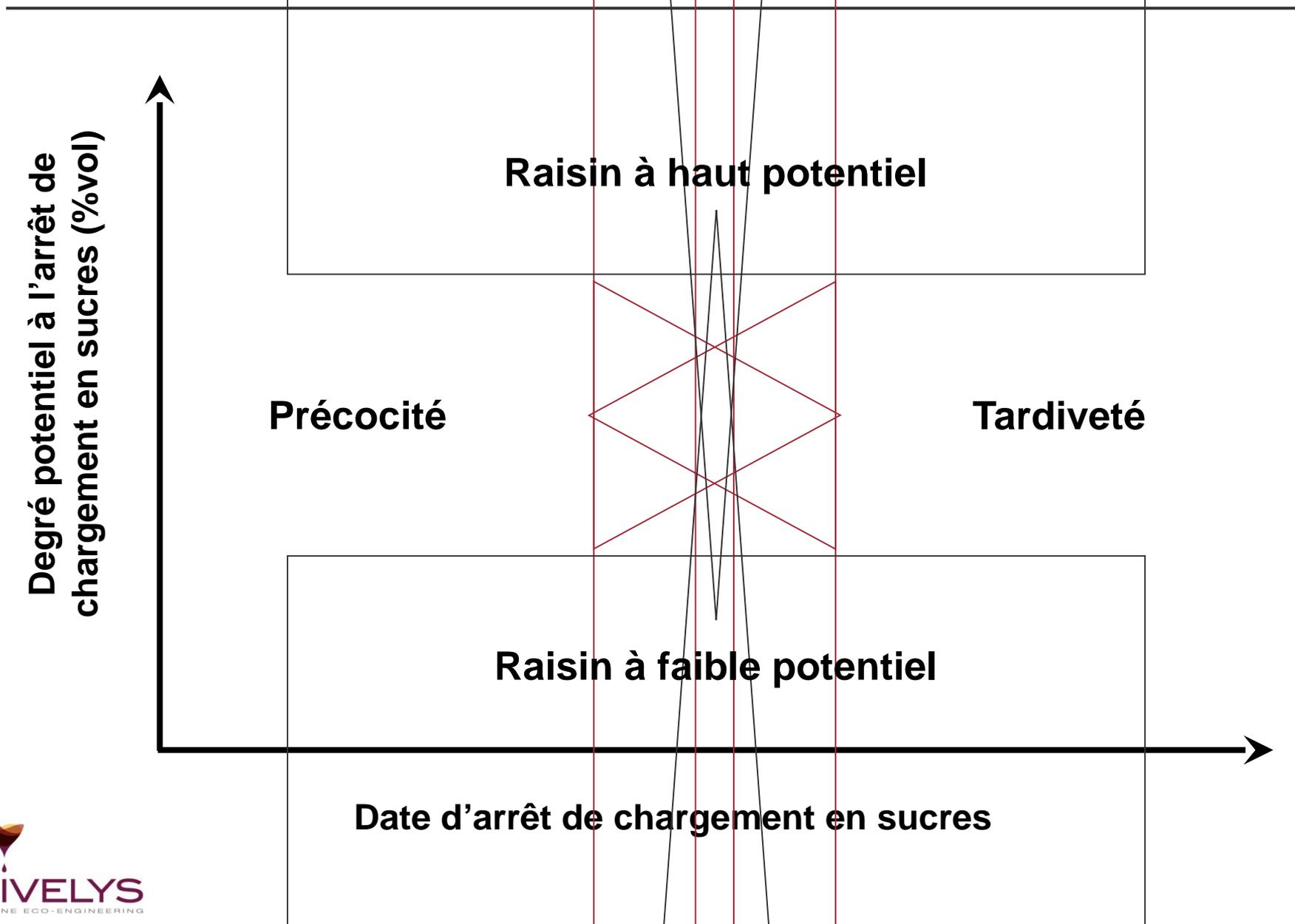
(mL)



Le chargement en sucres



Les profils de chargement en sucres

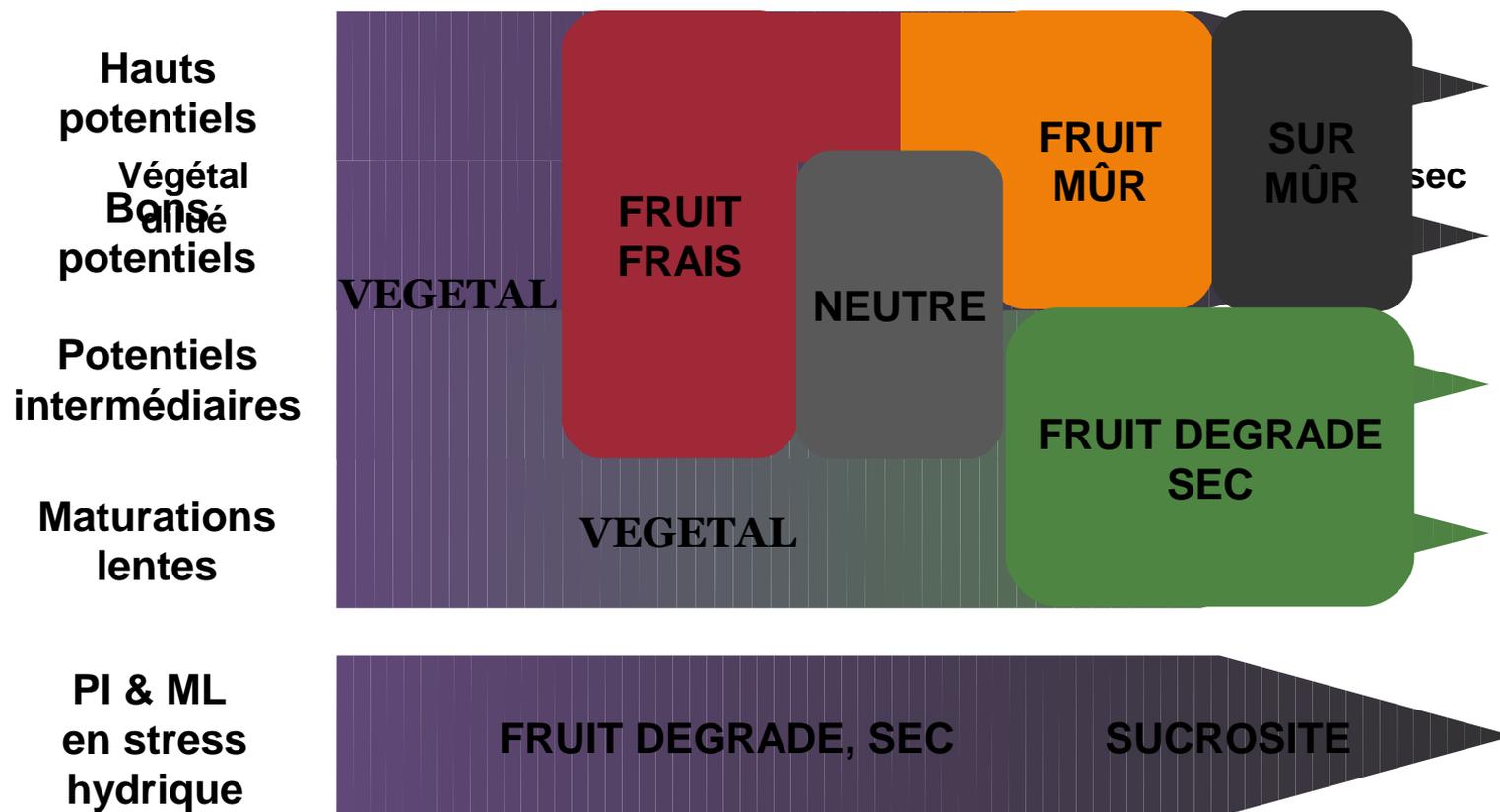


LES MODELES PROFILS RAISIN - cépages rouges

Cycle	Cépage	FRUIT FRAIS	FRUIT MUR
<i>Court</i>	Syrah, Merlot, Pinot Noir, Gamay	10 / 12	20 / 25
<i>Moyen</i>	Grenache, Tempranillo, Tannat, Cabernet Franc	15 / 20	25 / 30
<i>Long</i>	Cabernet Sauvignon, Malbec	25 / 30	45 / 50

Position de la récolte
(nb de jours après
arrêt de chargement en sucres)

Profils Raisins : Modèle complet



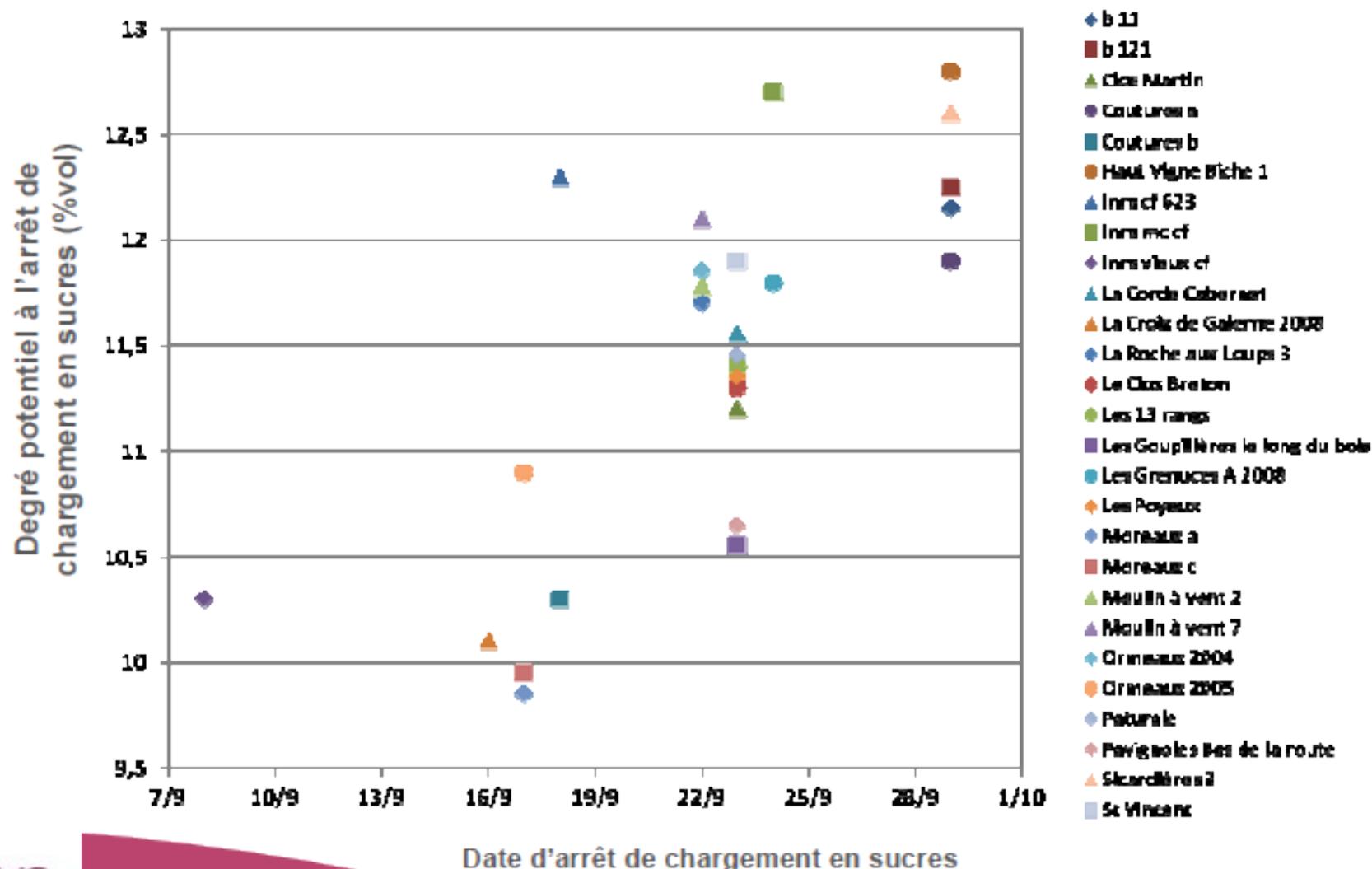
Position de la récolte
(nb de jours après arrêt de chargement en sucres)

Exemple pour 2014:

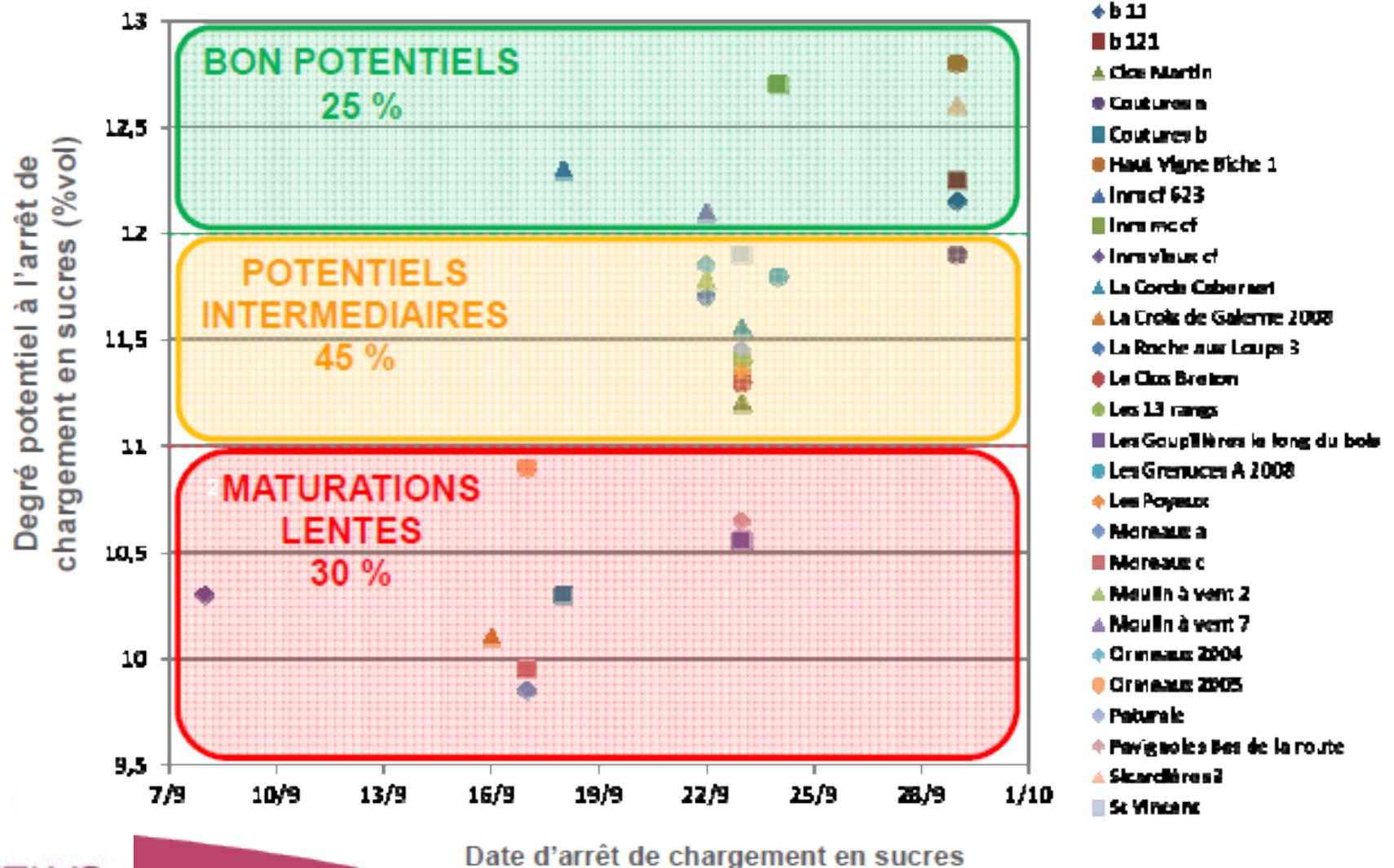
LES 31 PARCELLES SUIVIES

b 11	Les Grenuces A 2008
b 121	Les Poyeux
Clos Martin	Moreaux a
Coutures a	Moreaux c
Coutures b	Moulin à vent 2
Haut Vigne Biche 1	Moulin à vent 7
Inra cf 623	Ormeaux 2004
Inra cf enherbement	Ormeaux 2005
Inra mc cf	Paturale
Inra vieux cf	Pavignoles Bas de la route
La Corde Cabernet	Pavignoles Haut de la route
La Croix de Galerne 2008	Pideaux d
La Roche aux Loups 3	Pièce Sanzier 2
Le Clos Breton	Sicardières 3
Les 13 rangs	St Vincent
Les Goupillères le long du bois	

Les chargements en sucres 2014

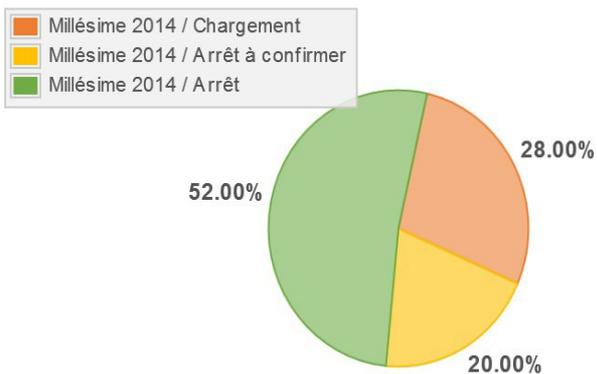


Les chargements en sucres 2014



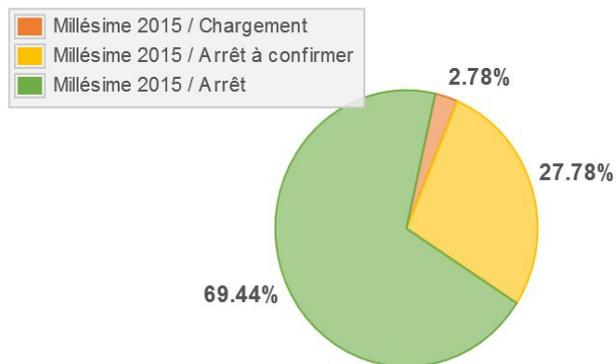
Données millésime 2014 – 2015 - 2016

Répartition des comportements



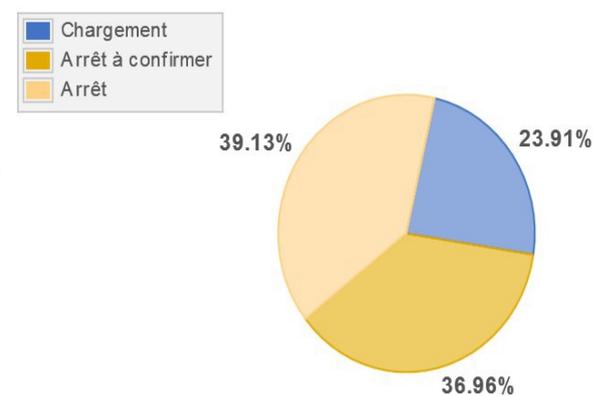
Au 13/10/14

Répartition des comportements



Au 2/10/15

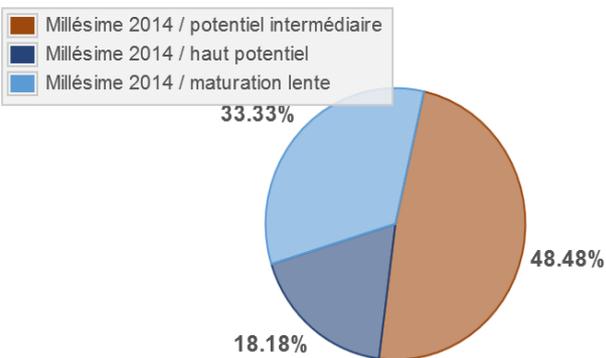
Répartition des comportements



Au 10/10/16

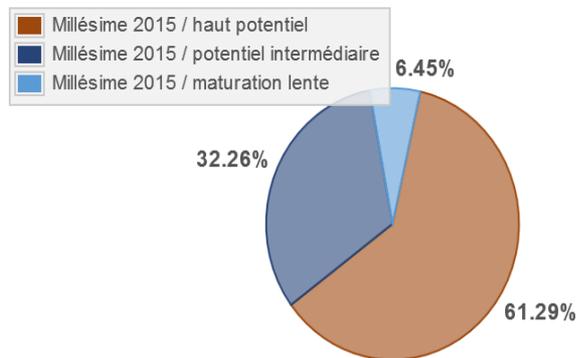
Données millésime 2014 – 2015 - 2016

Répartition des potentiels raisins



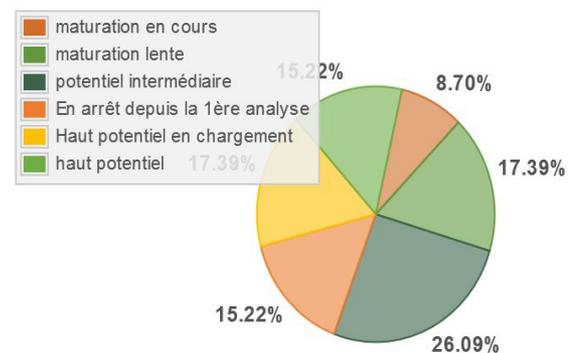
Au 13/10/14

Répartition des potentiels raisins



Au 2/10/15

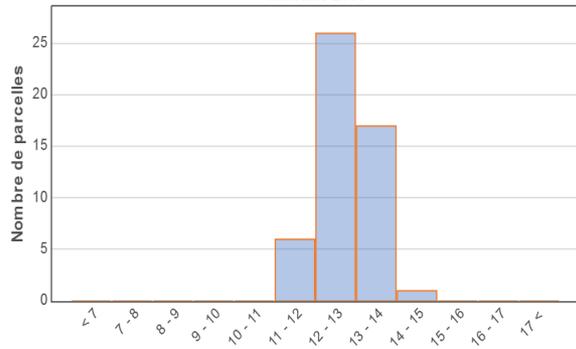
Répartition des potentiels raisins



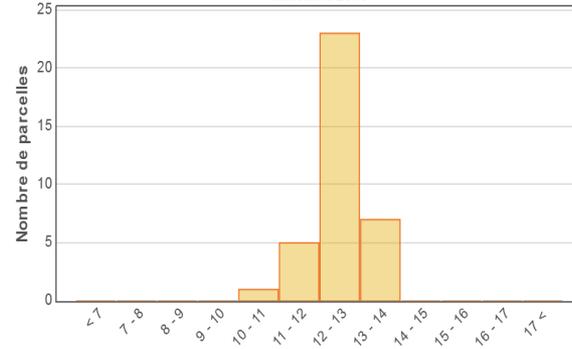
Au 10/10/16

Distribution du TAP

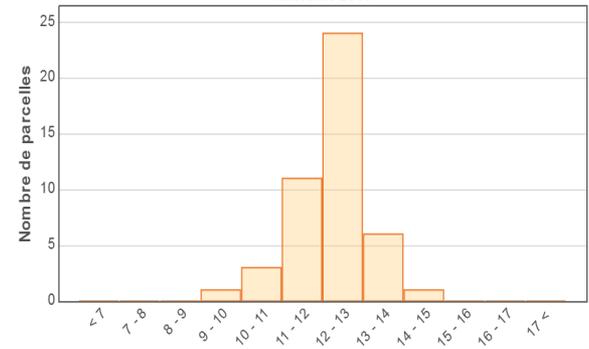
Distribution du TAP
Millésime 2014



Distribution du TAP
Millésime 2015

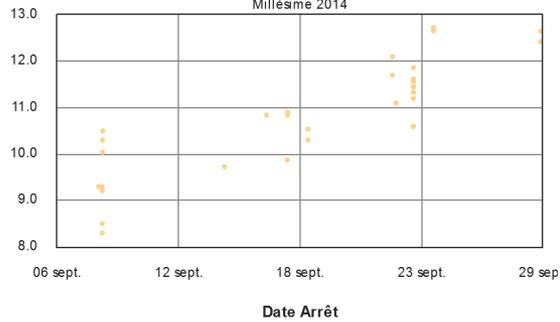


Distribution du TAP
Millésime 2016

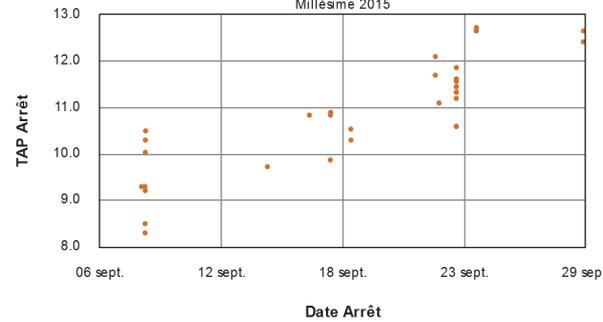


TAP à L'arrêt vs Date d'arrêt

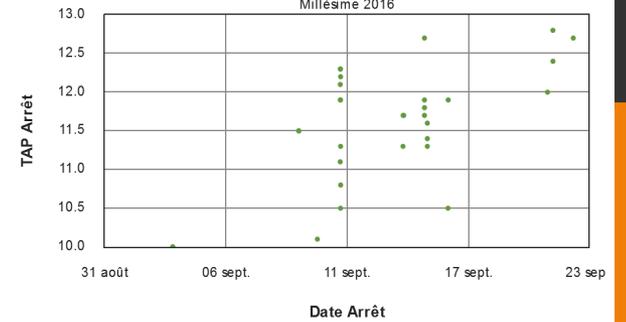
TAP à l'arrêt vs Date d'arrêt
Millésime 2014



TAP à l'arrêt vs Date d'arrêt
Millésime 2015



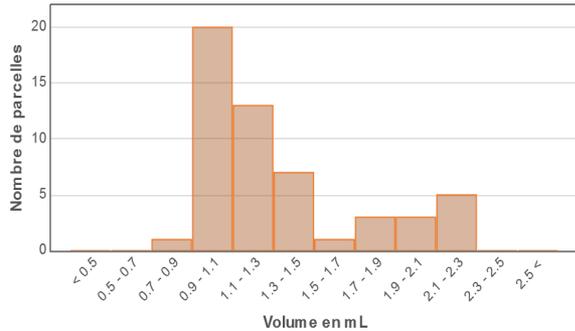
TAP à l'arrêt vs Date d'arrêt
Millésime 2016



Distribution du Volume des baies

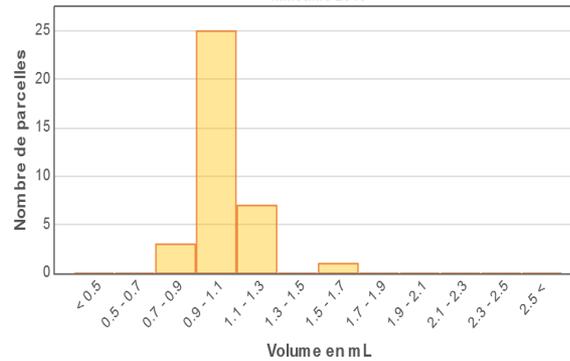
Distribution du volume des baies

Millésime 2014



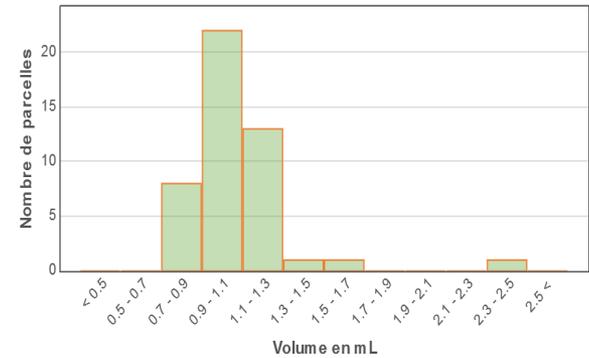
Distribution du volume des baies

Millésime 2015

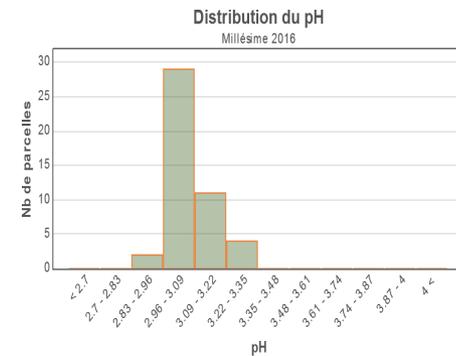
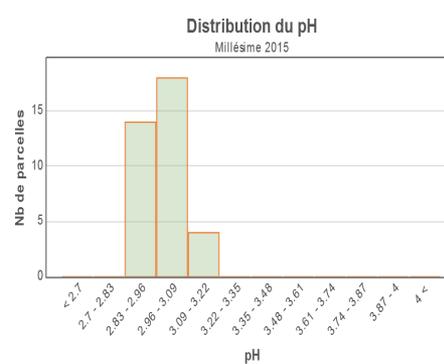
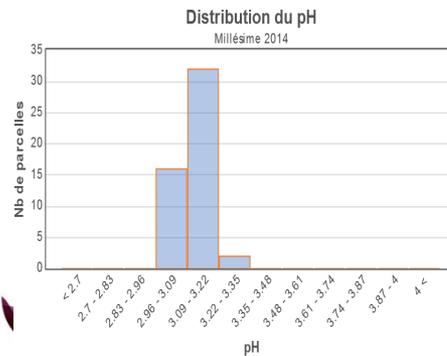
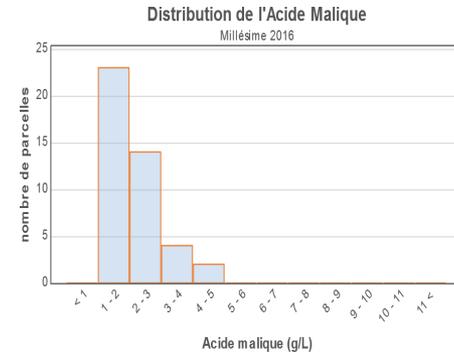
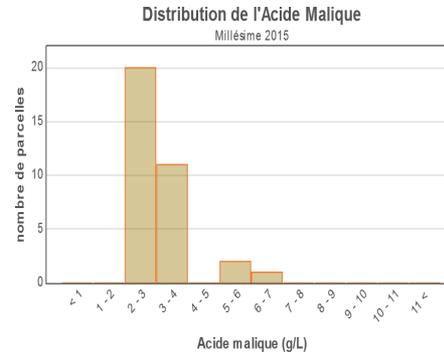
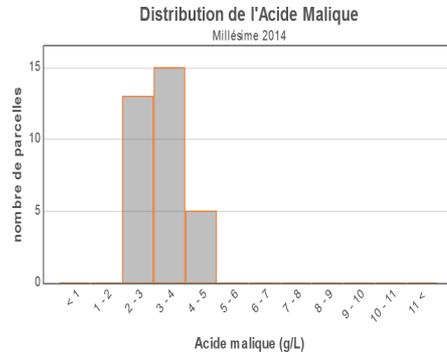
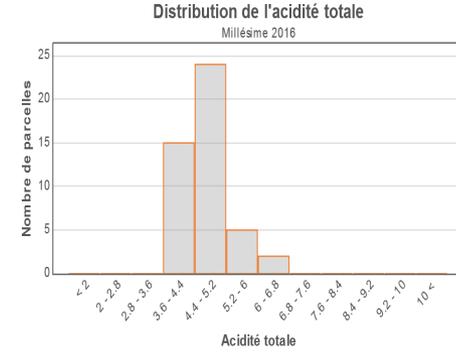
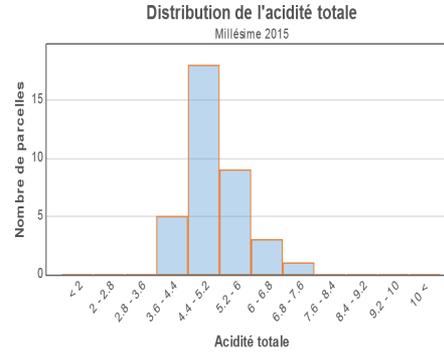
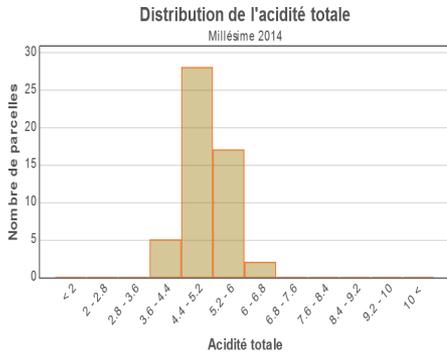


Distribution du volume des baies

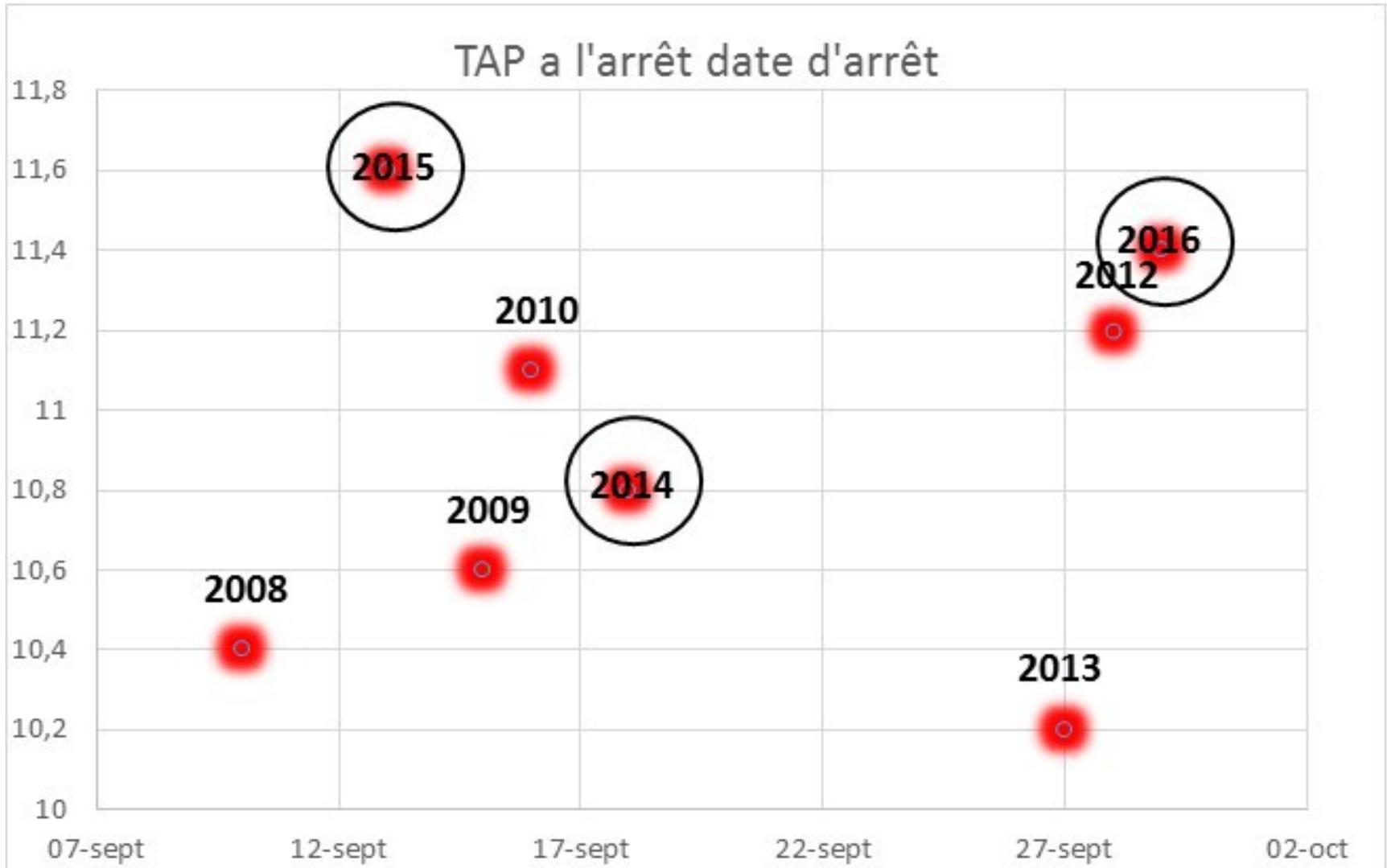
Millésime 2016



Données Analytiques



Cabernet franc VDL



Résultats de la dégustation des baies :

Seule solution pour définir:

« LA DATE » et « LE PILOTAGE »

- Permet d'appréhender le comportement de la vigne dans son terroir.
- A utiliser seul ou en complément d'outils

Retour des caves pilotes:

« La dégustation est un art qui demande un certain apprentissage et de l'entraînement. »

Le point noir

=

reconnaissance des tanins.

Les termes « sec », « dur et végétal » ne sont pas toujours utilisés à bon escient.

Conséquences = erreurs de pilotage.

Conclusion:

- Les caves pilotes: Leurs comportements est essentiel et devra être intégré dans les futures études pour permettre une meilleure appropriation des résultats.
- Les process: Elles seront la base de travail de tous les nouveaux projets.
- Support de la vulgarisation et du développement de la R&D future.