

## VIN DE NANTES EFFERVESCENT

CATEGORIE DE L'ACTION			
<input checked="" type="checkbox"/> Recherche / Expérimentation	<input type="checkbox"/> Transfert / Développement	<input type="checkbox"/> Formation	
DUREE DE L'ACTION	3 années	PERIODE DE REALISATION	08/2019 à 07/2022
ÉTAT DE L'ACTION			
<input type="checkbox"/> Projet	<input checked="" type="checkbox"/> En cours, année 2/3	<input type="checkbox"/> Terminée	
N° DE L'ENJEU TECHNIQUE	C.c. Innovation nouveaux produits		
VIGNOBLES CONCERNES	Vignoble Nantais		

CONTEXTE
<p>Le Muscadet générique, premier échelon des Appellations du même nom, est un secteur de production qui peine à trouver une rentabilité économique satisfaisante pour les entreprises viticoles concernées. Aussi, outre les mesures déjà engagées et destinées à mieux structurer cette offre (renforcer son identité par une adaptation des conditions de production), la Fédération des Vins de Nantes propose d'orienter une partie de cette production vers d'autres débouchés, et notamment l'élaboration de vins effervescents.</p>

OBJECTIFS ET CONTENU SYNTHETIQUE
<p>L'étude « Vin de Nantes effervescent » consiste à tester les conditions d'élaboration d'un vin effervescent par la méthode dite de cuve close avec une très large base de cépage Melon B.</p> <p>Le projet se décompose en deux actions principales :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Déterminer la (les) combinaison (s) d'assemblage de vins de base pour la prise de mousse en cuve close et tout autre paramètre d'élaboration : 100% Melon B. ou assemblage avec une fraction à définir d'autres cépages locaux ? Choix de la liqueur d'expédition ?</li> <li>- Développer un levain original et exclusif pour assurer la prise de mousse de ce vin effervescent et « typer » sa qualité sensorielle finale.</li> </ul> <p>En terme de livrables, ce projet doit donc permettre de définir un process d'élaboration type, lequel sera mis à disposition de la Fédération des Vins de Nantes en vue d'une mise en œuvre concrète et rapide.</p>

RESULTATS ACQUIS (POUR LES ACTIONS EN COURS OU TERMINEES)
<p>Les travaux ont débuté en septembre 2019, avec la vinification des vins de base. Des essais préalables ont permis de valider l'étape de prise de mousse en petits contenants (matériel, méthode). Les premières opérations sélection de la levure de prise de mousse ont été engagées (hybridation notamment).</p>
DOCUMENTS DISPONIBLES

ORGANISMES PORTEUR DU PROJET	Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV)		
Interlocuteur	Frédéric CHARRIER		
Téléphone	+33 2 40 80 39 49	Courriel	frederic.charrier@vignevin.com
ORGANISMES PARTENAIRES	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sicarex du Pays nantais</li> <li>• Fédération des Vins de Nantes</li> </ul>		
BUDGET TOTAL	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 205 504 € HT</li> </ul>		
DEMANDE DE FINANCEMENT	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Autofinancement : 61 651 € (30 %)</li> <li>• Interprofession : 61 651 € (30 %)</li> <li>• Conseil Régional des Pays de la Loire : 82 202 € (40 %)</li> </ul>		

MOTS-CLES	Melon B., cépage, vin effervescent, cuve close, prise mousse, levain
DATE DE MISE A JOUR	Mars 2020