

**ÉTUDE DE LA RECRUESCENCE DES « GOUTS DE SOURIS » DANS LES VINS DU VAL DE LOIRE : OBSERVER, TESTER ET SOLUTIONNER.**

**ACRONYME : ÉTUDE DES GOUTS DE SOURIS**

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	06/2020 à 05/2023
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	B. Diminution des Intrants / B.f. Analyses des risques économiques, qualité et aléas climatique C. Adaptation des produits aux marchés / C.a. Veille concurrentielle/étude consommateurs		
VIGNOBLES CONCERNES	Tous vignobles		

CONTEXTE	
<p>Le goût de souris est une altération microbienne du vin en recrudescence depuis quelques années du fait de la baisse sensible de l'utilisation du SO<sub>2</sub>, de la hausse des pH ou bien du recours aux flores indigènes. La détérioration du vin par les goûts de souris a été reconnue au siècle dernier et se caractérise par le développement d'un goût offensant (odeurs rappelant celles des cages de rongeurs) qui peut rendre le vin désagréable.</p> <p>Bien qu'encore rare ces dernières années sur les vins du Val de Loire, une telle altération peut entraîner une perte économique pour le producteur car actuellement aucune méthode préventive ni curative n'est proposée à la filière. L'évolution des conditions climatiques et des itinéraires de vinifications risque d'accélérer la recrudescence du défaut.</p>	
OBJECTIFS ET CONTENU SYNTHETIQUE	
<p>Le projet que nous proposons a pour objectif :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- de caractériser le défaut sur les vins du Val de Loire :</li> <li>✓ Présence et niveau des molécules impliquées et détection olfactive sur les différents cépages du Val de Loire.</li> <li>✓ Etude de vins altérés et non altérés : itinéraires de vinification, microorganismes présents, caractéristiques du vin.</li> <li>- de développer des méthodes préventives et/ou des outils curatifs en laboratoire puis en grands volumes en conditions standardisées et terrain.</li> </ul>	
RESULTATS ACQUIS (POUR LES ACTIONS EN COURS OU TERMINEES)	
DOCUMENTS DISPONIBLES	

ORGANISMES PORTEUR DU PROJET		IFV
Interlocuteur		Marie-Charlotte COLOSIO
Téléphone	06 26 41 49 68	Courriel Marie-charlotte.colosio@vignevin.com
ORGANISMES PARTENAIRES		<ul style="list-style-type: none"> <li>• OMDV - Orchidées Maison des Vins</li> <li>• CAB - Coordination Agrobiologique Pays de la Loire</li> <li>• CRA PDL - Chambre Régionale d'Agriculture des Pays de la Loire</li> </ul>
BUDGET TOTAL		• 243 110,55 €
DEMANDE DE FINANCEMENT		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Autofinancement : IFV (51 219 € / 30%), OMDV (11 964 € / 30%), CAB (9 750 € / 30%), CRA PDL (10 200 € / 30%)</li> <li>• Interprofession : IFV (25 609 € / 15%), CAB (9 750 € / 30%), CRA PDL (10 200 € / 30%)</li> <li>• Conseil Régional Pays de la Loire : IFV (68 292 € / 40%), OMDV (15 952 € / 40%), CAB (13 000 € / 40%), CRA PDL (13 600 € / 40%)</li> <li>• Conseil Régional Centre : IFV (25 609 € / 15%), OMDV (11 964 € / 30%)</li> </ul>

MOTS-CLES		Goût de souris, analyse sensorielle, <i>Brettanomyces</i> , bactérie lactique, optimisation itinéraires vinification
DATE DE MISE A JOUR		14/11/2019

