

Produire des vins blancs aromatiques à partir de moûts naturellement pauvres en azote assimilable : Cépages Melon B. et Sauvignon en Val de Loire

CATEGORIE DE L'ACTION

Recherche / Expérimentation
 Transfert / Développement
 Formation

DUREE DE L'ACTION 3 ans
 PERIODE DE REALISATION 08/2018 à 07/2019

ETAT DE L'ACTION

Projet
 En cours 3/3
 Terminée

VIGNOBLES CONCERNES Pays Nantais, Touraine

CONTEXTE

Les moûts blancs de Melon B. et de Sauvignon récoltés dans les vignobles du Val de Loire sont régulièrement carencés en azote assimilable. En l'état, ceci a des conséquences néfastes sur le déroulement de la fermentation alcoolique mais également la formation de certains arômes par la levure. En pratique, l'expression aromatique des vins jeunes s'en trouve pénalisée. Pour corriger cet état de fait, des nutriments de la levure sont apportés au moment de la fermentation alcoolique. Se posent les questions suivantes : sels ammoniacaux ou dérivés de levures ? dose ?

OBJECTIFS ET CONTENU SYNTHETIQUE

Les travaux sont répétés sur des moûts de Melon B. et de Sauvignon issus des vignobles du Pays nantais et de Touraine. Le dispositif expérimental vise à tester différentes stratégies d'apports de nutriments azotés dits minéraux ou organiques à des moûts initialement carencés en azote assimilable. L'observation est réalisée dans plusieurs contextes combinés : niveau de turbidité, levure. L'appréciation s'opère via des critères analytiques (dont composés aromatiques) et sensoriels.

RESULTATS ACQUIS

-

DOCUMENTS DISPONIBLES

-

ORGANISMES PORTEUR DU PROJET Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV) pôle Val de Loire Centre

Interlocuteur F. Charrier (IFV Nantes)

Téléphone 02 40 80 39 49
 Courriel frederic.charrier@vignevin.com

ORGANISMES PARTENAIRES

- IFV pôle Val de Loire Centre, P. Poupault (pascal.poupault@vignevin.com)
- Sicarex du Pays nantais

BUDGET TOTAL

- 68 714 € HT

DEMANDE DE FINANCEMENT

- Période 2018 / 2019
- Autofinancement IFV : 31 237 € (45 %)
 - Interprofession : 34 977 € (51 %)
 - Conseil Régional Région Pays de la Loire : 0 € (0%)
 - Conseil Régional Région Centre Val de Loire : 2 500 € (4 %)

MOTS-CLES

Melon B., Sauvignon blanc, azote assimilable, nutriments levures, arômes

DATE DE MISE A JOUR

Novembre 2017