

# Valorisation du Touraine Rouge

## CATEGORIE DE L'ACTION

Recherche / Expérimentation       Transfert / Développement       Formation

DUREE DE L'ACTION 3 années      PERIODE DE REALISATION 2019 01/03 au 31/08/2020

## ÉTAT DE L'ACTION

Projet      × En cours, année 3/3       Terminée

VIGNOBLES CONCERNES Val de Loire

N° DE L'ENJEU TECHNIQUE C.a/C.b

## CONTEXTE

A partir des éléments fournis par la Commission Marché et Economie Prospective d'Interloire (Commission Economie 2015-2016), il apparait que les surfaces dédiées au Touraine rouge diminuent au fil des ans (divisé par 2 en 10 ans) et les rendements se dégradent, cependant la valorisation est en hausse. Les marchés de consommation sont en baisse, essentiellement en France, mais stables à l'export. Couplé aux données 2014-2015 de l'Observatoire Qualité d'Interloire (en Grande distribution (GD) et CHR), les professionnels de l'appellation Touraine et plus particulièrement pour les produits « Touraine rouge » souhaitent s'engager dans une démarche de meilleure valorisation et représentation de ces produits. La difficulté de ces derniers est qu'ils sont nombreux et variables (monocépage, assemblage,...).

## OBJECTIFS ET CONTENU SYNTHETIQUE

Les produits « Touraine rouge » peuvent être nombreux et variables dans la zone géographique de délimitation concernée et cela complexifie beaucoup la démarche à adopter. La démarche retenue est d'identifier les vins de Touraine rouge, dits « à succès » et de déterminer quels sont les facteurs clés de cette réussite et en particulier les itinéraires agronomiques et/ou œnologiques. Ceci afin de les partager avec le plus grand nombre de professionnels produisant du Touraine rouge. Le projet est proposé initialement sur une durée de 3 ans.

### Démarches

- 1) Détermination et sélection des vins de Touraine rouge dits « à succès » (Année 1)
- 2) Détermination des facteurs clés liés à cette réussite et reproduction des éléments factuels (Année 2)
- 3) Validation des facteurs clés et diffusion (Année 3)

### Résultats année 1 :

A partir des critères définis, il a été retenu 24 vins de touraine gamay, et 25 vins de touraine rouge, qui après consultations des vigneron, ont été réduits à 15 vins de chaque catégorie. Ces derniers, après évaluation par un jury professionnel, ont été réduits à 6, et répondant à 4 catégories de produits définis au-préalable. Les 6 vins de chacune des catégories, auxquels a été ajouté un vin hors région, ont été présentés à un jury de 60 consommateurs. Seuls les deux premiers produits les mieux notés, dans chacune des catégories feront l'office d'un questionnaire des pratiques agroviticoles et œnologiques.

### Résultats année 2 :

A partir du recueil des pratiques agroviticoles et œnologiques des vins présentés en analyse consommateurs, un préguide a été réalisé. Des sites pilote ont été sollicités, afin de suivre les itinéraires construits, et informés dans le préguide, pour corriger, compléter les opérations proposées. Le suivi sur sites est en cours, et l'objet

de la troisième année est de pouvoir présenter les vins réalisés par les sites à une nouvelle analyse consommateurs, et de pouvoir valider le gui d'élaboration des vins de touraine rouge et de touraine gamay, et de le proposer un nombre de sites pilote plus important pour la campagne 2019.

<b>DOCUMENTS DISPONIBLES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Observatoire qualité</li></ul>		
<b>ORGANISMES PORTEUR DU PROJET</b>			
Interlocuteur	GUERIN Laurence		
Téléphone	+33 2 47 23 54 11	Courriel	Laurence.guerin@vignevin.com
<b>ORGANISMES PARTENAIRES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>ODG Touraine</li><li>Interloire (observatoire qualité)</li><li>Chambres d'agriculture 37,41</li><li>Laboratoires privés : ax'vigne</li></ul>		
<b>BUDGET TOTAL</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>39 228 €</li></ul>		
<b>DEMANDE DE FINANCEMENT</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Autofinancement : 15 728 (40%)</li><li>Interprofession : 10 000 (26%)</li><li>ODG Touraine : 4 000 (10%)</li><li>Conseil Régional (Centre-Val de Loire) : 9 500 (24 %)</li></ul>		
<b>MOTS-CLES</b>	Touraine rouge, consommateurs, itinéraires agroviticoles et oenologiques		
<b>DATE DE MISE A JOUR</b>	23 octobre 2018		