

Projet Touraine Rouge & Touraine Gamay



Contexte du projet

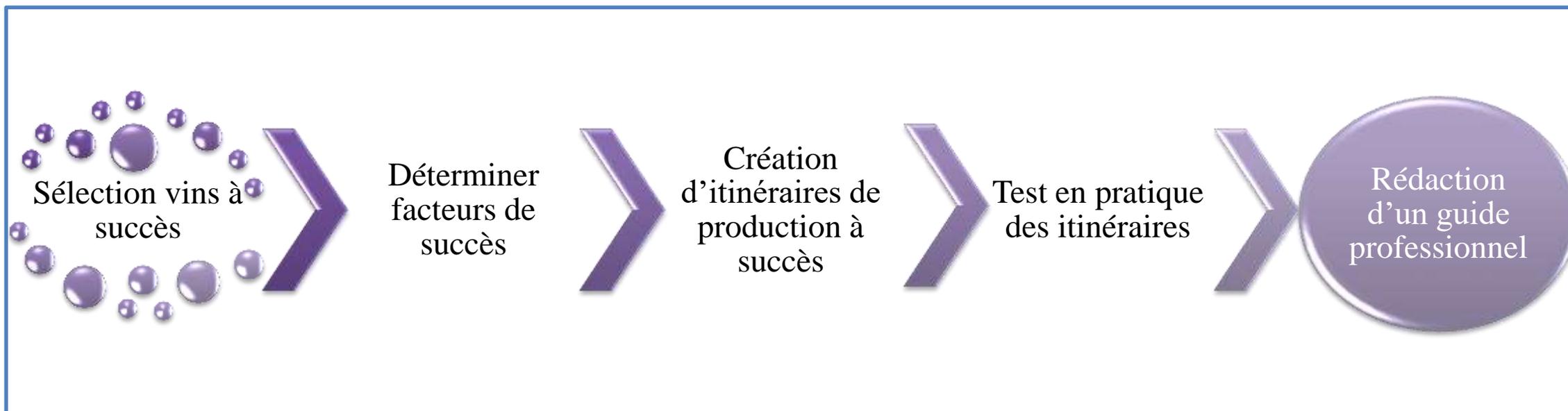
- Baisse des surfaces de production
- Baisse de la consommation en France
- Consommation stable à l'export
- Valorisation en hausse

Partenaires

- **Partenaires techniques :**
- Chambre d'Agriculture (41)
- Ax'Vigne
- Institut Français de la Vigne et du Vin (37)
- Tonnellerie Radoux (17), expertise et location des fûts
- VinVention, expertise du polyscan
- **Partenaires financiers :**
- ODG Touraine
- Région Centre Val de Loire
- InterLoire



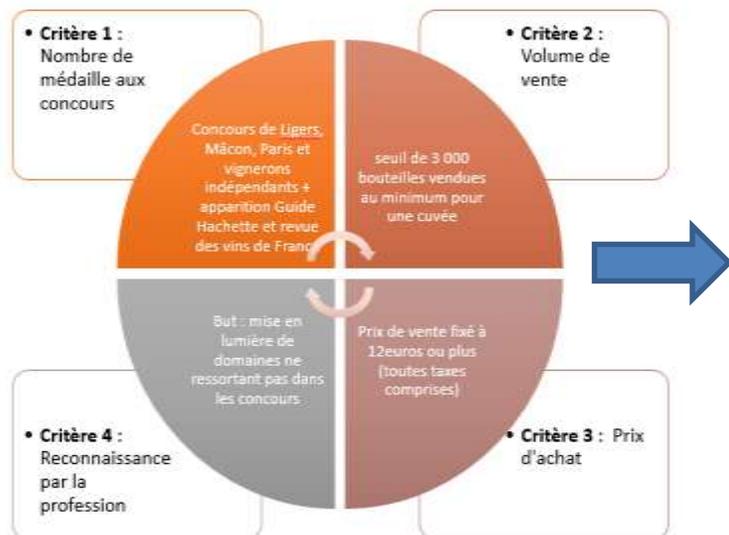
Déroulement du projet



Sélection des vins à succès



1^{ère} sélection selon des critères



2nd sélection selon les professionnels



↳ Ajout vins hors appellation pour comparaison de cépage

3^{ème} classement par une analyse consommateur dans le bassin Parisien

- Caractéristiques du panel de consommateur :**
- Au nombre de 60
 - Issus de la région parisienne
 - 57 % de femmes et 43 % d'hommes
 - Entre 30 et 50 ans
 - 1400 euros/mois (seul) ou 2600 euros/mois

Classement des vins sélectionnés

Touraine Gamay

Domaines	Note d'appréciation générale sur 9
1	6.7
2	6.2
3	6.2
4	6
5	5.9
6	5.8
7	5.4

Touraine Rouge

Domaines	Note d'appréciation générale sur 9
1	6.7
2	6.4
3	6.3
4	6.1
5	6.1
6	6
7	5.7



Détermination facteurs clés de succès

Récolte des itinéraires de production → Mise en corrélation des points similaires

Touraine Gamay

Touraine Rouge

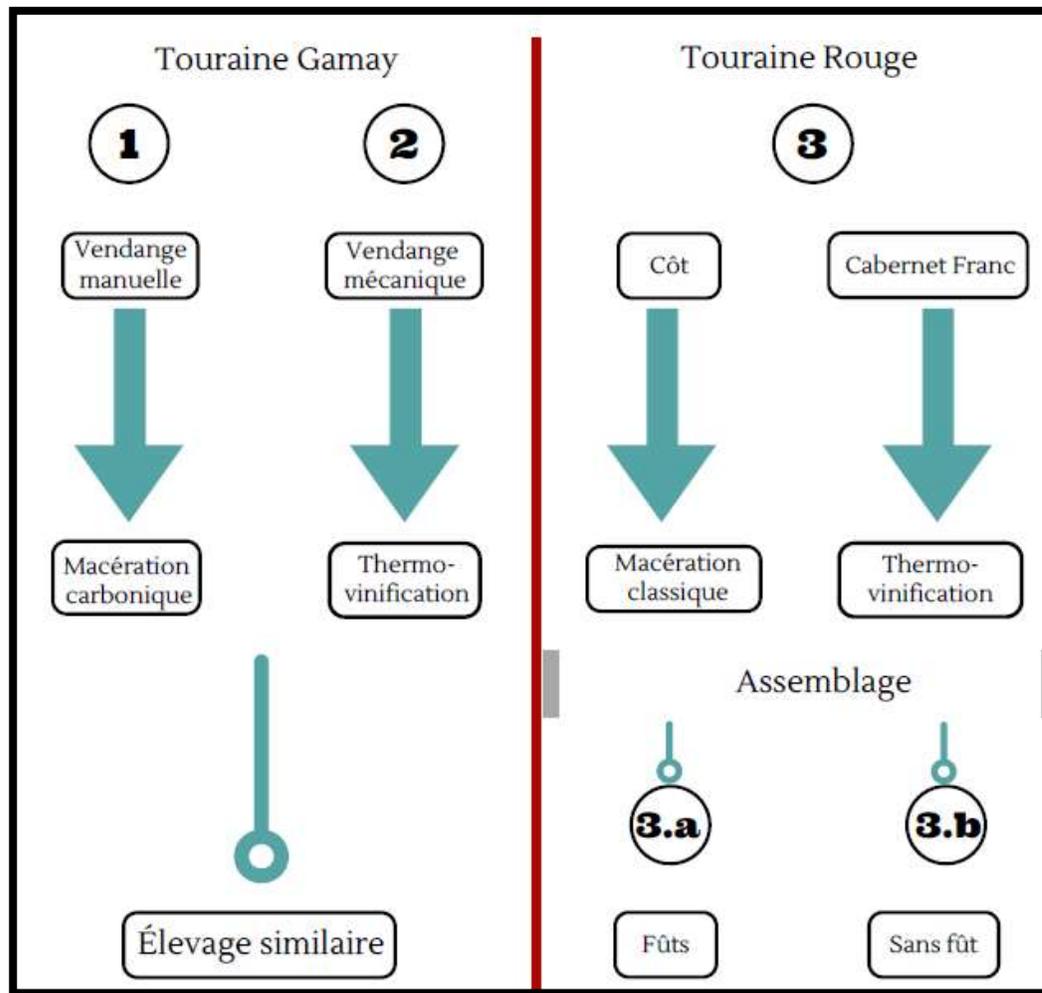
Touraine Gamay - 2016/2017

Domaine	Notes	Caractéristiques
1	6.7	Désacidification, Macération classique
2	6.2	Thermovinification, Micro-oxygénation
3	6.2	Macération carbonique, micro-oxygénation
4	6	Macération classique
5	6	Macération classique
6	5.8	Désacidification, Macération classique
7	5.4	Macération carbonique

Touraine Rouge - 2016/2017

Domaine	Notes	Caractéristiques
1	6.7	Thermovinification, Copeaux
2	6.4	Élevage en fût
3	6.3	Micro-oxygénation
4	6.1	Macération classique, micro-oxygénation, élevage en fut
5	6.1	Thermo-vinification
6	6	Macération classique, micro-oxygénation

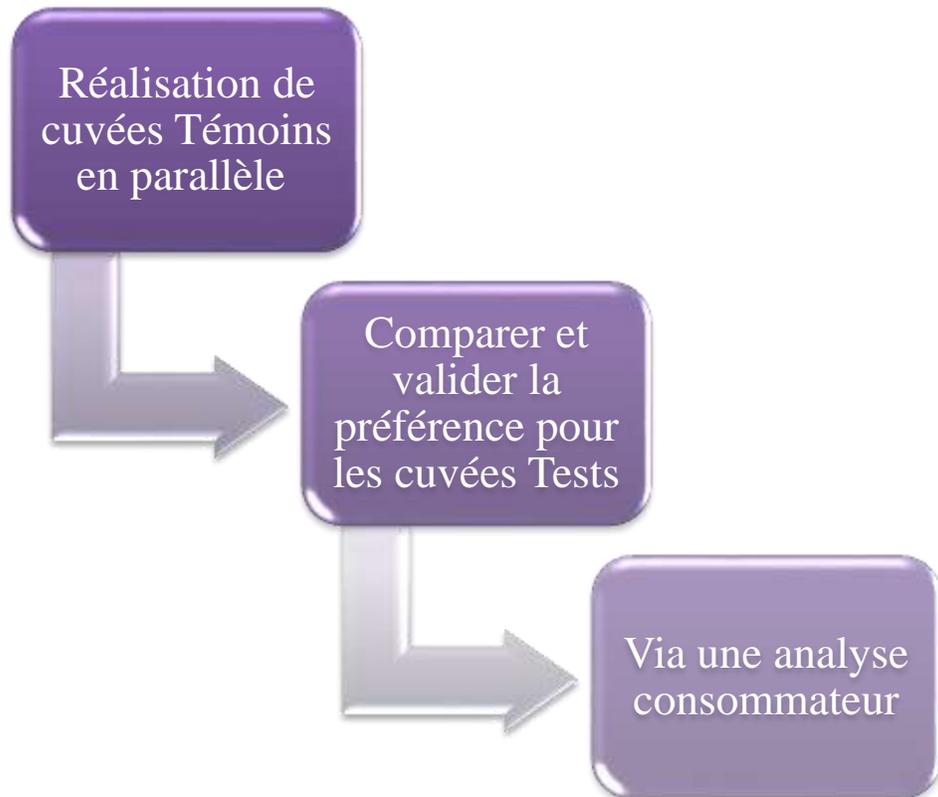
Création d'itinéraires



Collaborations avec
Anne Buchet (CA 41) &
Dominique Layac
(Ax'vigne)

Test en pratique des itinéraires

Itinéraire(s) testé(s)	Cépage(s)
Touraine Rouge (3)	40% Cabernet franc, 60% Cot
Touraine Rouge (3) & Touraine Gamay (1)	100% Cot / 100% Gamay
Touraine Gamay (1)	100% Gamay
Touraine Gamay (2)	100% Gamay
Touraine Gamay (2)	100% Gamay



Caractéristique de l'analyse consommateur :

- sujets de 30 à 50 ans
- 50% d'hommes et 50% de femmes (+/- 5%)
- consommateurs de vin rouge avertis : consommation 1 à 2 fois par semaine
- Lieu d'achat : divers : GMS, Cavistes
- CSP : variées (moins de 20% d'inactifs)
- Niveau de revenu du foyer : supérieur à 1400 euros pour une personne seule et supérieur à 2600 euros pour un couple avec ou sans enfants
- **100 dégustateurs**

Comparaison des cuvées

Touraine Gamay

	Témoin 1	Test 1	Témoin 2	Test 2	Témoin 3	Test 3	Test 4
Visuel #	5.54	6.09	6.9	6.86	5.98	6.63	6.92
Odeur #	5.82	5.67	6.1	6.41	6.07	6.23	6.41
Global	5.29	5.27	5.62	5.96	6.01	5.87	5.95

Échelle de 1 à 9
*

: différences significatives à 5%

* Détails en annexe

Comparaison des cuvées



Touraine Rouge

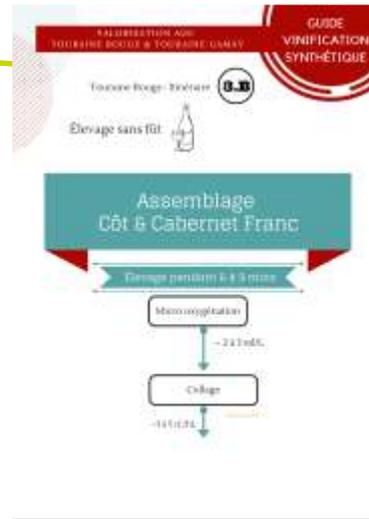
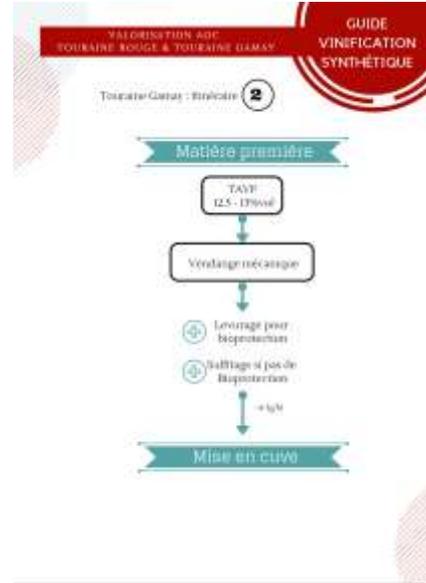
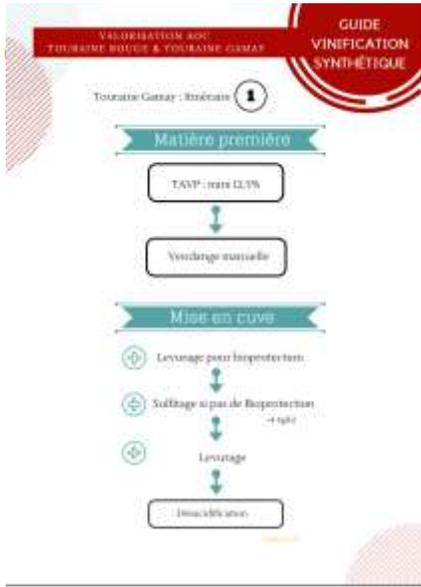
	1 : 80-20	1 : 3-3-3	1 : 100	1 : Ox	2 : 80-20	2 : 2-4-4	2 : 100
Visuel	6.86	6.42	6.75	6.72	6.72	6.73	6.6
Odeur	6.46	6.09	6.1	6.19	6.1	6.3	5.97
Global	6.1	5.68	5.95	5.63	5.93	5.97	5.73

Échelle de 1 à 9 *

* Détails en annexe

8 mois d'élevage dans 2 futs avec des chauffes différentes

Aucune différence significative à 10%



Restitution des résultats le 28/08/2019



Merci pour votre attention

