

Programme de la Journée Technique pré-vendanges de l'AOC Chinon

6 septembre 2022



© Stevens Fremont

Le Syndicat des vins de Chinon
vous présente le programme
de **la Journée Technique
pré-vendanges de l'AOC Chinon**.
Cette journée est animée autour
de la thématique technique :

**« LE STOCKAGE ET LA CONSERVATION
DES CARACTÉRISTIQUES
ORGANOLEPTIQUES :
CONSERVATION DU FRUIT
DANS LES VINS ROUGE EN VRAC »**

CHINON^{AOC}

Syndicat des vins de Chinon
Impasse des Caves Peintres • 37500 CHINON
Tél : 02 47 93 30 44 • www.chinon.com
E-mail : vins@chinon.com



VINS DU
VAL DE LOIRE

PROGRAMME DE LA JOURNÉE

8H00 - 8H15 | Accueil à l'Espace Confluence de Savigny en Véron

(salle des fêtes de Savigny en Véron, rue du bourg, derrière la Mairie)

8H15 - 11H30 | Conférence et Table Ronde

Conservation du fruit dans le stockage des chinon rouge en vrac

MARIE-CHARLOTTE COLOSIO,

Ingénieur en Microbiologie et Biotechnologie

Animatrice RMT QUADIFERM, Institut Français de la Vigne et du VinPôle Val de Loire à Nantes

Le Chinon rouge est un vin dont le nez est très typé, marqué par les fruits rouges, framboise, cassis, groseille, mûre, mais aussi par des notes florales comme la violette, et des fragrances épicées. En bouche c'est un vin très bien dessiné, franc et net, avec une matière dense et une rondeur élégante aux tannins ronds et bien intégrés.

La conservation de ces caractéristiques organoleptiques peut être altérée par le développement de flores microbiennes dites d'altérations.

Cette présentation reprendra en détails les différentes altérations (phénols volatils, acétate d'éthyle, goûts de souris...) qui peuvent survenir en cours de conservation et les micro-organismes impliqués (Brettanomyces, bactéries lactiques et acétiques).

Une meilleure connaissance de ces micro-organismes et de leurs conditions de développement peut permettre de mieux les appréhender.

Les moyens de lutte seront également présentés.

PASCAL POUPAULT,

Ingénieur hygiène-procédés œnologiques, Institut Français de la Vigne et du VinPôle Val de Loire à Amboise

Présentation des impacts des gaz et des contenants dans le stockage et la conservation aromatique.

LAURE CAYLA,

Directrice Pôle IFV Nouvelle-Aquitaine, Institut Français de la Vigne et du Vin, Vinopôle Bordeaux Aquitaine

Animation de la table ronde et des discussions avec les vignerons, les vigneronnes, leurs salariés et les intervenants.

11H30 - 11H45 | Point MILLÉSIME par Inovalys

11H45 - 12H00 | Point ACTUALITÉ : Flavescence dorée – Prospection 2022

12H00 - 12H30 | Vin d'honneur offert par CAPAVAL en collaboration avec la COPAC et le centre vitivinicole de Chinon

12H30 - 14H00 | Repas champêtre et vins offerts par les vignerons et les vigneronnes du Véron

Flavescence Dorée...

La Flavescence dorée est une maladie épidémique causée par un phytoplasme et propagée par la Cicadelle *Scaphoideus titanus*. Elle provoque le dépérissement des ceps de vigne. La flavescence touche tous les cépages.

Suspicion si présence de 2 symptômes minimum :

- **Changement de la coloration et enroulement des feuilles**
 - Rougissement sur cépage rouge et jaunissement sur cépage blanc
 - Symptômes complémentaires : feuilles épaisses et craquantes
- **Non aoutement ou aoutement partiel** des sarments
- **Dessèchement des inflorescences / flétrissement des grappes**

Symptômes

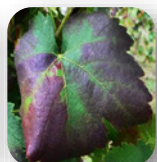
Sur feuilles

Cépage rouge

Cépage blanc



Coloration sectorielle sur nervures



Coloration partielle

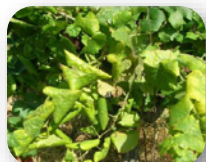


Coloration totale

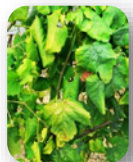


Coloration sectorielle entre les nervures

Sur sarments



Port retombant



Non aoutement ou aoutement partiel des sarments



Sur fruits et inflorescences



Dépérissement et/ou flétrissement des grappes



Dessèchement des inflorescences

... reconnaissance d'une maladie

Elle entraîne :

- Une obstruction des vaisseaux qui transportent la sève élaborée
- Une dégénérescence, perte de récolte et souvent mort du cep

Statut réglementaire

- Maladie de quarantaine (règlement d'exécution UE n°2019/2072 « Big Act »)
- Maladie de lutte obligatoire en tout lieu qui implique (arrêté du 27/04/2021)
 - La surveillance du vignoble : prospection d'août à octobre
 - La lutte contre l'insecte vecteur : observation de cicadelle d'avril à juillet

Signalement

Les symptômes de la flavescence dorée sont identiques à ceux du bois noir. Seule une analyse au laboratoire par PCR permet de statuer sur le pathogène.

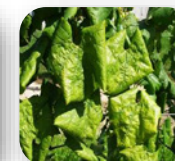
Contact

EMMA PIAGET,
responsable Technique de FREDON,
l'OVS (Organisme à Vocation Sanitaire) du Centre Val de Loire.
epiaget.fredoncvl@orange.fr
02 38 42 13 88 – 06 33 93 05 91

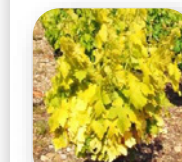
⊗ Ne pas confondre ⊗



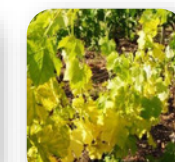
Carence



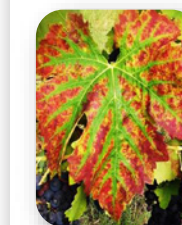
Enroulement



Chlorose ferrique



Court noué



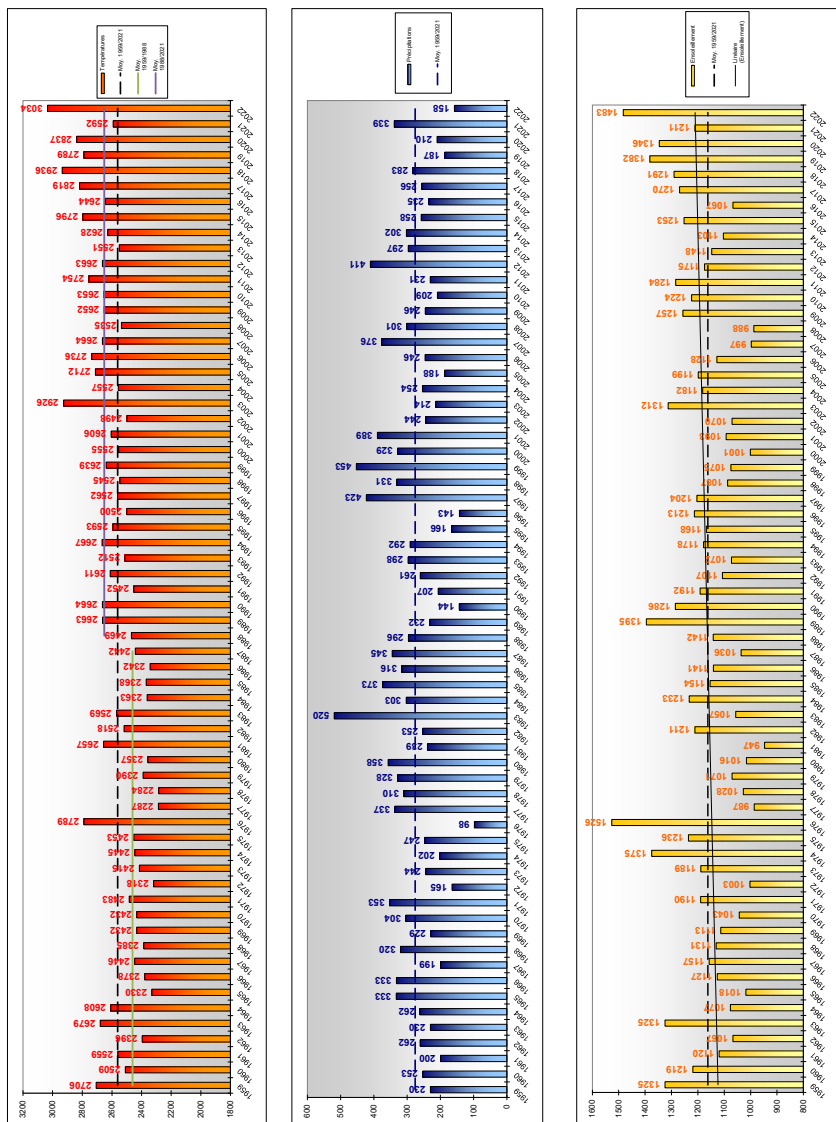
Carence manganèse



Esca

Graphiques des données du millésimes

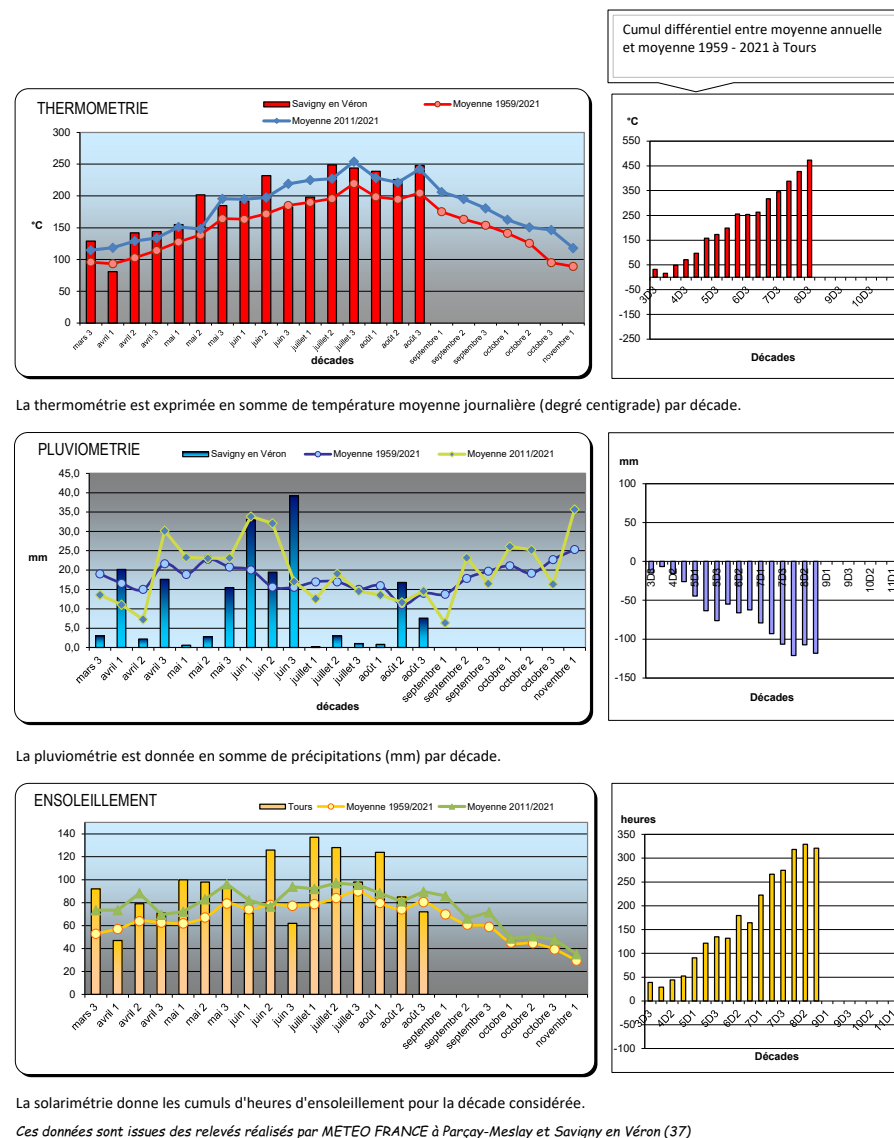
Cumuls entre le 20 mars et le 31 août - Innovalys, site de Tours



innovalys

Graphiques des données du millésimes

Profil climatique - Millésime 2022



innovalys

Graphique des données du millésimes

Maturité des composés phénologiques du Cabernet Franc

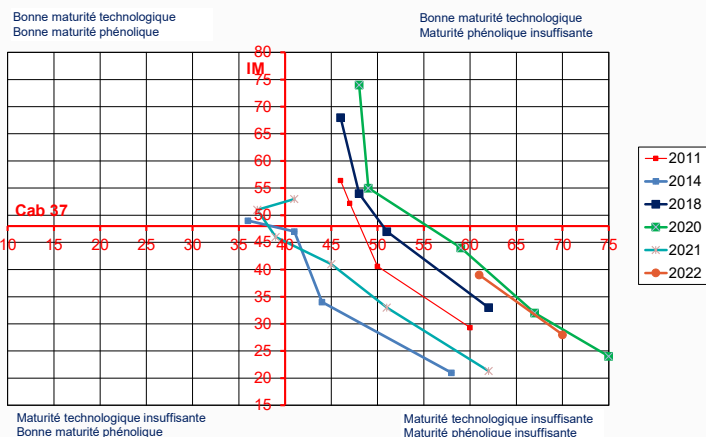
Prélèvements du 29 août 2022

CABERNET FRANC	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Anthocyanes (*) g / kg baies	CPT (**) g / kg baies	Cab 37 (***)	Azote Aes. mg/L	Poids de 200 baies
REGION DE CHINON	PANZOULT	250	199	11,8	2,99	5,2	38	1,182	9,00	58	74	198
	CRAVANT LES COTEAUX	251	177	10,5	3,01	5,4	33	0,756	7,70	69	73	218
	VERON	252	202	12,0	3,12	5,2	39	0,975	7,76	60	83	229
	CHINON	253	188	11,2	3,08	5,0	38	1,144	7,67	52	73	174
	LIGRE	255	212	12,6	3,27	4,5	47	1,031	7,49	56	54	197
REGION DE BOURGUEIL	VAUGAUDRY	256	180	10,7	3,13	5,9	31	0,621	7,23	73	103	222
	INGRANDES	201	208	12,4	3,31	4,6	45	1,046	8,35	60	134	241
	RESTIGNE	202	182	10,8	3,25	5,2	35	0,742	6,31	62	56	255
	BENAI	203	203	12,1	3,16	5,3	38	0,996	8,53	63	125	248
	BOURGUEIL	204	197	11,7	3,26	4,5	44	0,736	5,86	60	52	257
REGION DE SAINT NICOLAS	LA FORET	205	189	11,2	3,15	4,6	41	0,919	7,90	63	92	199
	CHEVRETTE	206	204	12,1	3,26	4,5	45	0,985	6,93	55	97	256
	LA TAILLE	207	161	9,6	3,19	4,8	33	0,781	6,80	63	166	170
	COTEAU	208	191	11,4	3,20	4,8	40	0,798	7,29	65	74	266
	FONDIS	219	196	11,6	3,26	4,4	45	1,070	7,67	55	91	183

Moyenne des 15 échantillons de Cabernet Franc : 193 11,4 3,18 4,9 39 0,919 7,50 61 90 221

(*) : Méthode ITV France, (**) : Composés Phénologiques Totaux, (***) : C'est la contribution des tanins de pépins aux polyphénols totaux. Il correspond à la maturité polyphénolique de la baie de raisin; il décroît quand la maturité augmente.
 Note : le degré est calculé sur la base de 16,83 g de sucres pour 1 degré d'alcool produit. Ce rendement est théorique. Dans la réalité, il peut varier en fonction de nombreux paramètres : type de vinification, levure, etc...
 Note : * Après étude de l'évolution du CAB37 des vingt dernières années, nous avons modifié l'axe de la maturité phénologique. Le seuil du CAB37 est maintenant porté à 40 (au lieu de 35).

Maturité globale en Cabernet franc : IM / Cab37



Erwan LOAEC
Œnologue référent

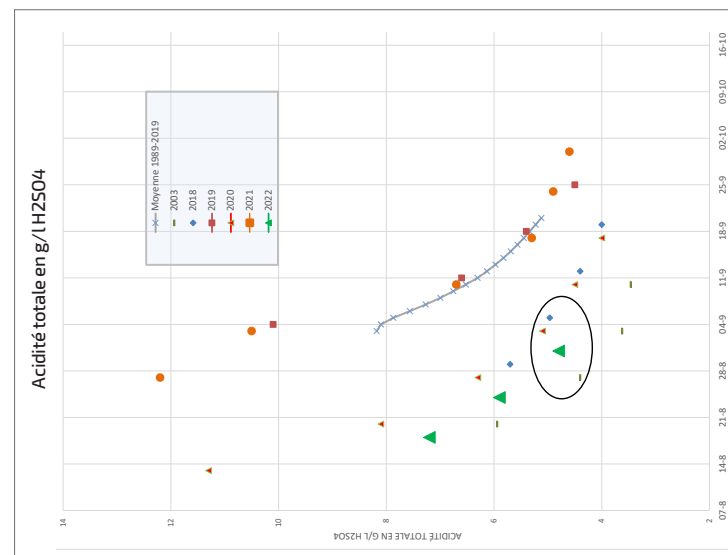
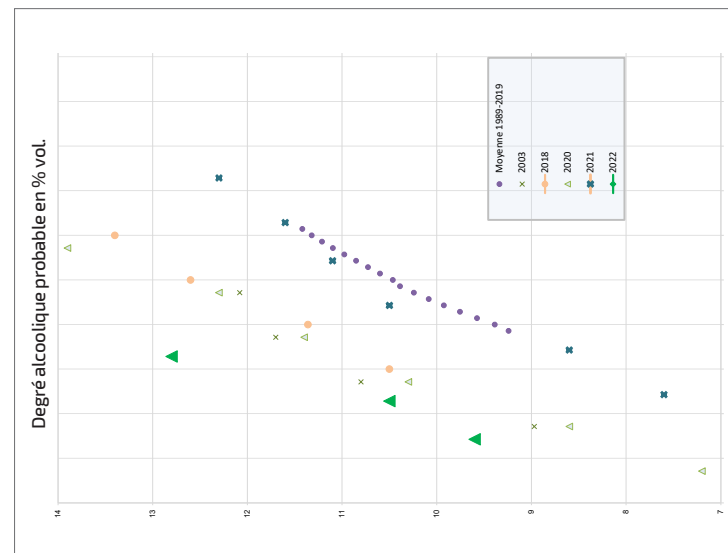
Bruna MARTI TREVISAN
Œnologue



inovalys

Graphique des données du millésimes

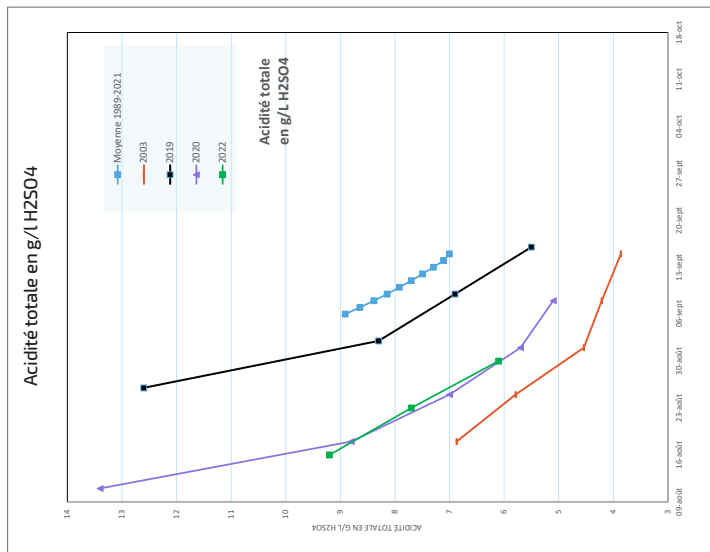
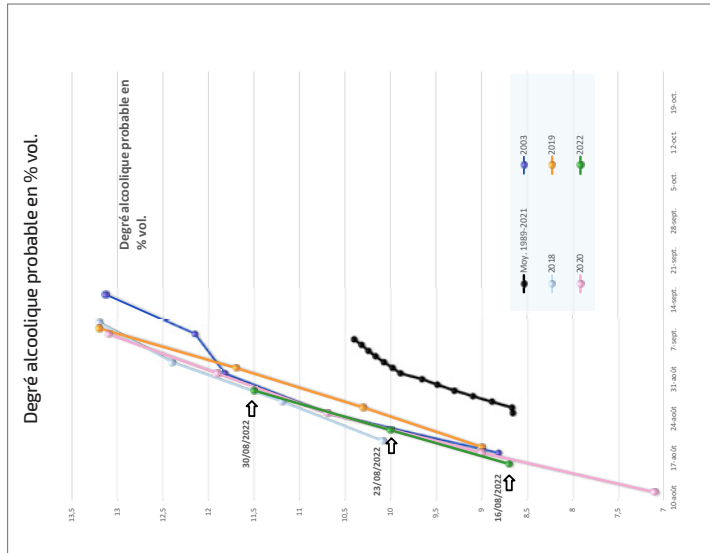
Cabernet Franc



inovalys

Graphique des données du millésimes

Chenin



inovalys

14H00 - 17H00 | Présentation des prestataires

Agence CAPAVAL

CONTACT :

Claude Vidal • 06 73 82 40 34
claude.vidal@capaval.com

PRÉSENTATION :

Élevage en jarre (Terre cuite et grès),
Barriques (Vinification intégrale), Cuves
Béton, Flexcube (Polymère)

Paetzold

CONTACT :

Romain Denié, chargé d'affaires
06 66 51 99 22
rdenie@michaelpaetzold.com

PRÉSENTATION :

Flash-pasteurisation.

VINVENTIONS

CONTACT :

Jenna Lebreton • 07 86 64 59 78
jenna.lebret@vinventions.com

PRÉSENTATION :

Marque : Wine Quality Solutions : un
ensemble d'analyseurs, d'équipements et
de services afin de respecter vos objectifs et
d'obtenir une qualité optimale et homogène
des vins mis en marché.

Offre d'appareils innovants et de services
sur la gestion de l'Oxygène et des
Polyphénols.

SARL Litov

CONTACT :

Florent Doublier • 06 73 03 68 48
fdoublier@litov-oenologie.fr

PRÉSENTATION :

Autour de la thématique proposée, nous
présenterions un matériel de mesure des
oxygènes dissous en cuve, des propositions
analytiques de suivis microbiologiques des
vins ainsi que des solutions œnologiques.

SARL Faignant Agri Viti

CONTACT :

Steve Faignant
Patrick Boiscourgeon
06 09 49 69 13

PRÉSENTATION :

Table de tri de vendange Viniclean
de marque Socma.

Laboratoire Inovalys

CONTACT :

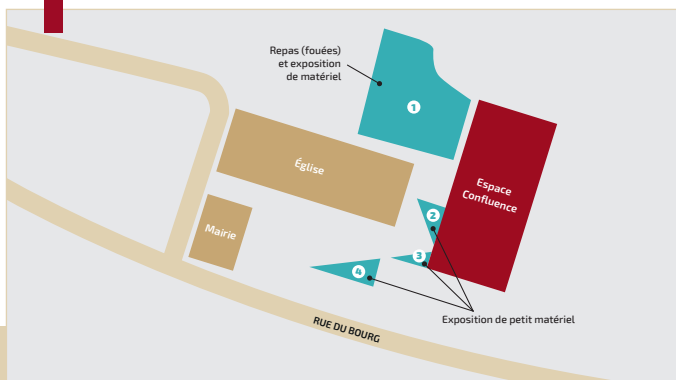
Bruna Marti Trevisan
b.marti@inovalys.fr
06 17 99 12 12

PRÉSENTATION :

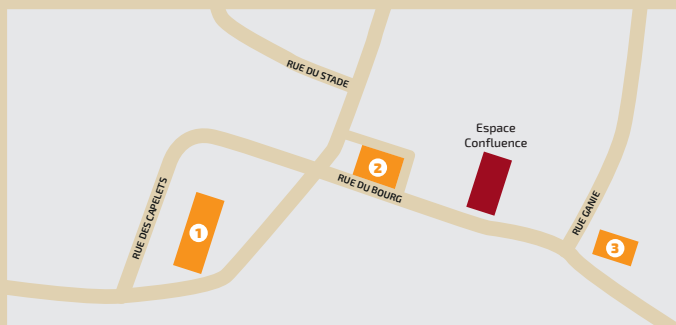
Suivis analytiques pour la bonne
conservation du fruit dans les vins rouges.

Plans de situation

Bourg de Savigny-en-Véron



Parkings



Remerciement à la COPAC avec la participation financière de :

Syngenta Agro • Angibaud • BASF France • CAPAVAL - Élevage et Packaging • BAYER • Groupama • Cerexagri-UPL • Crédit Mutuel O-I BSN • Transport Schenker Joyau • Crédit Agricole Distilleries Vinicoles du Blayais • Philagro • Cerfrance Val de Loire Multi Impressions • Banque Populaire • Agrimer • Strego Bakertilly De Sangosse • Cecofiac Chinon



Le Syndicat des vins de Chinon remercie le groupe de travail Sensibilisation à la Qualité, les vigneron et les vigneronnes du secteur du Véron qui ont organisé la journée ainsi que la commune de Savigny en Véron et le Centre Vitivinicole de Chinon pour leur soutien.