

# Optimisation des process d'élaboration des vins de cépages du Sud-Ouest

## Projet labellisé

VINNEO

## Porteur du projet

VINOVALIE

## Objectifs

Le projet VINNEO prévoit d'analyser les évolutions des goûts et des habitudes de consommation à l'échelle mondiale pour mieux adapter le profil sensoriel des vins de 4 cépages anciens du Sud-Ouest en faisant appel à des techniques d'élaboration innovantes.



## VINNEO

**Du consommateur à la vigne ...  
Automatisation de la sélection de la matière première  
et industrialisation des procédés d'élaboration des  
vins de cépages du Sud-Ouest**



Dans un contexte de forte compétitivité sur le marché mondial des vins, les itinéraires techniques et les outils actuels ne suffisent pas à concevoir des vins compatibles avec les goûts et les exigences de la nouvelle consommation mondiale.

VINNEO a pour ambition d'optimiser le potentiel qualitatif de 4 cépages anciens du Sud-Ouest : le Loin de l'Oeil, la Négrette, le Fer Servadou et le Malbec.

Pour relever ce défi industriel, le projet prévoit de créer et d'adapter un ensemble de technologies et d'outils innovants pour :

- > favoriser l'identification de la matière première au vignoble et au quai de réception
- > créer des itinéraires et des outils de vinification optimisés répondant aux besoins de production dans une véritable démarche industrielle.

## Le projet s'est fixé pour objectifs de

- > Définir les profils produits et maîtriser les caractéristiques aromatiques des cépages
- > Développer des procédés de vinification adaptés et mettre au point de nouveaux outils
- > Identifier la qualité de la première matière première
- > Caractériser et adapter des secteurs géographiques.

## Optimisation des process d'élaboration des vins de cépages du Sud Ouest



### Financement

Coût total du projet : 2,5 M€

Financements obtenus : 1,5 M€

Financeurs :

FUI - OSEO - FEDER - Conseil Régional  
Midi-Pyrénées - Conseil Régional  
Languedoc-Roussillon - Conseil  
Général du Tarn

### Planning

Labellisation : décembre 2008

Période du projet : mars 2009 - juillet

2013

Durée : 4 ans

### Contact

Carole FEILHES

IFV - Pôle Sud Ouest - V'innopôle

Tél : 05 63 33 62 62

carole.feilhes@vignevin.com

### Colabellisation

LES PÔLES DE  COMPÉTITIVITÉ



### Les technologies et outils innovants issus du projet :

- > Fiche signalétique aromatique des nouvelles games de vins
- > Création de modèles anticipatifs de la qualité des vins grâce à la technologie de l'infrarouge
- > Création de process types de vinification répondant aux besoins des 4 caves du groupement
- > Création de logiciels de traitement de l'image viticole aérienne ou de terrain pour caractériser les potentiels des parcelles de VINNOVALIE
- > Modèle de prévision de l'azote des moûts et de la maturité des baies.

### Les partenaires

- VINOVALIE
- PERA
- NOVELTIS
- ONDALYS
- NYSEOS
- FORCE A
- IFV
- INPT - ENSIACET - Laboratoires de Génie Chimique CRAO et BIOSYM
- INPT - Institut de Recherche en Informatique de Toulouse (IRIT)
- El Purpan - Laboratoire d'Agrophysiologie

