



Lessrescu : Réduire les résidus dans les vins et le cuivre dans les moûts

Fiche d'identité du projet

Intitulé du projet : Itinéraires vitivinicoles à faibles teneurs en résidus et cuivre

Acronyme / Nom du projet : LESSRESCU

Durée du projet : 2022-2024

Contact : Magali GRINBAUM

Statut Inter Rhône : Partenaire

Autres partenaires impliqués : IFV, VetAgro Sup Campus Agronomique de Clermont, Centre du Rosé et Laboratoires Dubernet

Quels sont les objectifs du projet ?

Les objectifs du projet Lessrescu sont d'une part, d'accompagner les viticulteurs dans l'évolution de leurs pratiques, vers des itinéraires vitivinicoles y compris des techniques de bioprotection, permettant de réduire les résidus de produits phytosanitaires dans les vins, ainsi que le cuivre dans les moûts, et d'autre part, de vérifier l'impact de ces procédés de réduction sur la qualité organoleptique des vins obtenus. Plusieurs actions sont menées afin de réduire les résidus et le cuivre déjà sur raisin, puis au cours du process, jusqu'à l'élevage et la mise en bouteille :

ACTION 1 – Suivi et accompagnement d'un petit groupe opérationnel de professionnels qui sont dans une démarche de gestion des résidus en leur proposant des solutions issues des éléments concrets de R&D acquis sur cette thématique lors des précédentes études, notamment les leviers viticoles et œnologiques qui se sont montrés efficaces sur la réduction des résidus sur raisins, puis au cours du process, jusqu'à l'élevage et la mise en bouteille. Le but est de mesurer l'amélioration à 3 ans sur le critère résidus dans les vins sélectionnés.

ACTION 2 – Impact organoleptique de la réduction de cuivre dans les moûts : Des travaux de rinçage-lavage des baies avant vinification suivis d'analyses de cuivre sur moût, de thiols sur vins et des analyses sensorielles sur vin fini seront réalisés pour mesurer l'impact qualitatif de l'opération de lavage. Ces travaux seront menés sur deux sites et deux types de vinification pouvant être impactées par la présence de cuivre : vinification en rosé en Provence et vinification en blanc en Vallée du Rhône.

ACTION 3 – Evaluation œnologique de l'utilisation d'exopolymères bactériens (ECS) pour une réduction des résidus dans les mouts et les vins. Un travail consistant à optimiser la production de ces ECS à partir de souches naturellement présentes dans des milieux alimentaires (vin, fromage) sera

déployé pour trouver le meilleur compromis entre faisabilité industrielle/applicabilité œnologique/perception consommateur des vins traités. Parallèlement, l'évaluation des capacités de détoxification des pesticides par les levures non-*Saccharomyces* en présence/absence d'une bactérie lactique en traitement préfermentaire, sera effectué.

Les résultats de ces expérimentations et travaux de recherche, viendront compléter le panel de propositions d'amélioration existant et seront transférés tout au long de l'étude aux caves partenaires. Les producteurs de la région PACA auront ainsi à leur disposition les acquis scientifiques et techniques de ces travaux, en compléments de ceux déjà obtenus, leur permettant de répondre aux attentes de leurs clients, des consommateurs et de la société. Des protocoles de bonnes pratiques à la fois au vignoble et en cave, permettant de maîtriser ces résidus seront mis à disposition des professionnels en fin de projet.