

## PRODUCTION VÉGÉTALE



Suivi  
dans le  
temps

Terrain

### Appui technique Oenologie

*Proposer à mes clients une gamme de vins de qualité et élaborée avec le minimum d'intrants oenologiques*

#### QUI EST CONCERNÉ ?

Vignerons des zones Côtes du Forez ou de la Côte Roannaise

#### POUR QUELS OBJECTIFS ?

- Accompagner les vignerons dans leurs choix techniques lors de la vinification dans toutes les étapes de la production.
- Réaliser avec eux une gamme complète de vins correspondant aux attentes des consommateurs.
- Adapter des pratiques correspondant à la demande du consommateur en limitant les intrants.

#### AVEC QUELS RÉSULTATS ?

- Déguster les cuvées à tous les stades de leur élevage avec une personne extérieure à l'exploitation
- Au regard de la dégustation, bénéficier d'itinéraires par cuve afin d'obtenir une gamme de vins à proposer aux clients.
- Diminution de la quantité d'intrants en vinification (soufre, colles)

#### NOS ATOUTS

- Connaissances :
  - des particularités du millésime
  - des obligations liés au cahier des charges des AOP ou IGP
  - des différentes réglementations liés à la culture de la vigne (lien avec instances administratives)
- Connaissance des exploitations



## NOS MÉTHODES DE TRAVAIL

Souscription du service à renouveler chaque année en début de campagne début avril (renvoi d'un contrat préalablement envoyé).

Un passage systématique avant récolte suivant la problématique du vigneron.

Lors de la période des vinifications : passage régulier défini au préalable avec le vigneron. Le suivi en vinification (dégustation et inspection de la cuve) permet d'anticiper de nombreuses déviations microbiennes ou des déséquilibres et de limiter ainsi les traitements ultérieurs.

- Dégustation de l'ensemble des cuves vinifiées (détection éventuels des défauts)
- Inspection du chapeau de la cuve
- Conduite à tenir pour chaque cuve (durée de cuvaison, intervention...) avec le souci d'une diminution des intrants.

Hors période de vinification, passage sur rendez-vous avec objectif précis défini au préalable

- Dégustation – bilan pour chaque cuve afin de limiter les ajouts de soufre.
- Essai d'assemblage.
- Suivi d'une cuve particulière posant un problème.

## LIVRABLES

Un compte rendu est remis à l'exploitant immédiatement après la visite. Il reprend les commentaires de l'ensemble des cuves dégustées, mentionne les préconisations par cuvée si besoin.

## NOS RÉFÉRENCES

- Appui technique mis en place depuis 20 ans sur les territoires Forez – Roannais.
- Une trentaine de suivis chaque année

## CONTACT

**LE CONSEILLER VITICOLE : 04 77 92 12 12**

### LES INTERVENANTS :

**Un conseiller spécialisé** oenologie

### DUREE :

En fonction de la demande.  
Une campagne oenologie des vinifications à la mise en bouteilles

### TARIFS :

Indiqué sur le catalogue des services mis à jour chaque année en fonction du temps passé

## Les + de la Chambre d'Agriculture de la Loire

- **Nos valeurs** : le sens du long terme, la compétence, la proximité, l'indépendance et la qualité
- **Certifiée depuis 2012** pour ses activités de conseil et de formation



### 3 Implantations proches de vous :

Saint-Priest-en-Jarez / Perreux / Feurs

**Accueil téléphonique unique : 04 77 92 12 12**

**E-mail : [cda42@loire.chambagri.fr](mailto:cda42@loire.chambagri.fr) [www.terresdeloire.fr](http://www.terresdeloire.fr)**

La Chambre d'Agriculture de la Loire est certifiée par l'organisme certificateur AFNOR certification, selon un référentiel validé et reconnu au niveau national. Elle est agréée par le Ministère en charge de l'agriculture pour son activité de conseil indépendant à l'utilisation de produits phytopharmaceutiques sous le numéro IF01762, dans le cadre d'un agrément multi-sites porté par l'APCA.

