

## PROJET NV2

# Le goût du vin s'affine grâce à l'azote

Et si demain, un OAD existait pour affiner les apports d'azote au vignoble et les compléments azotés au chai, selon le goût du vin souhaité ? C'est là l'un des objectifs du projet NV2, qui devrait aboutir en 2020.

Qui n'a jamais été déçu par le changement du goût d'un vin entre deux années ? Parallèlement aux conditions climatiques, la régularité gustative d'un vin réside dans la quantité d'azote absorbée par les baies. Le projet NV2, piloté par un groupement d'entreprises (voir encadré), envisage de créer « des OAD et des produits naturels pour piloter la fertilisation azotée de la parcelle à la cave ». Ces outils permettront de trouver le juste équilibre entre développement optimal de la vigne, qualité des raisins et qualité des vins. Ils se piloteront en fonction de l'évolution des conditions météorologiques, la qualité dépendant également des précipitations et de l'ensoleillement.

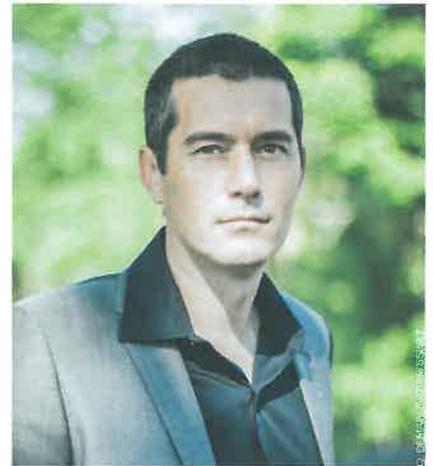
En effet, présent sous forme d'ammoniac ou d'acides aminés, l'azote est

indispensable à la bonne fermentation du moût par les levures et les bactéries. Or, une trop grande concentration ou une carence en azote conduit à une altération du goût des vins. Une différence de goût entre deux années entraîne une potentielle déception du client. « La régularité du goût du vin, c'est le lien avec le consommateur », déclare Olivier Demarle, directeur R&D de Frayssinet, société partenaire du projet NV2.

Face aux millésimes changeants, le viticulteur ne dispose d'aucun outil suffisamment fiable pour quantifier les besoins de sa parcelle. À ce jour, seule l'observation permet de déterminer les besoins. S'ensuit alors un manque de régularité du goût suivant les années.

## Du petit vigneron aux grands domaines

Pour Olivier Demarle, l'enjeu est de « proposer une approche intégrée et économique de l'apport d'azote organique à la parcelle » et de « maîtriser les éléments azotés des moûts, pour



Pour Olivier Demarle, directeur R&D chez Frayssinet, l'enjeu est de « créer des outils adaptables à la profession viticole dans son ensemble ».

réguler les critères gustatifs ». Il ajoute qu'il est nécessaire de « créer des outils adaptables à la profession viticole dans son ensemble ».

Les éléments créés seront destinés aux coopératives et négociants proposant des produits viticoles, mais également aux grands domaines. L'intérêt pour le vigneron sera d'« avoir un outil de pilotage et des produits adaptés, pour obtenir un vin au goût qu'il aura choisi », ajoute le directeur R&D.

Et lorsqu'arrive la question des coûts, Olivier Demarle joue franc-jeu : « La notion de coût, nous ne l'avons pas. Le projet se termine dans quatre ans. Mais il est évident que s'il n'y a pas d'intérêt financier pour le viticulteur, il n'y aura pas de succès commercial », conclut-il.

ANTOINE LAMBERT

### Projet NV2

#### L'ÉTAT INVESTIT DANS LE VIN

Le 9 mai 2016, le fonds unique interministériel a retenu NV2 lors de son 21<sup>e</sup> appel à projets. La décision apporte 1,9 million d'euros au projet sur les 4,8 millions d'euros de budget requis. NV2 est le fruit d'un consortium entre le porteur du projet ITK, des unités de recherche publiques (INRA, IFV, Université de Montpellier) et des entreprises adhérentes Vinseo (Frayssinet, Nyseos et Lallemant).

Vous avez aimé cet article ?

Découvrez en exclusivité sur notre appli smartphone comment l'Inra lutte contre la chenille processionnaire en diffusant des phéromones au paintball !

