



**MICROVARIOR**

PROJET  
EXPLORATOIRE

2020-2022

**Coordination**

Cécile Neuvéglise,  
UMR SPO

cecile.neuveglise  
@inrae.fr

Evelyne Aguera,  
UE Pech Rouge  
evelyne.aguera@inrae.fr

**Mots-clés**

Vins biologiques  
Cépages résistants  
Microorganismes  
Fermentation  
spontanée  
Qualités des vins

## Vins bio de variétés résistantes : analyse du microbiote des baies et de sa capacité à conduire des fermentations spontanées en bio et zéro phyto

La production de vins bio français s'est considérablement accrue ces dix dernières années mais l'engouement des producteurs se heurte à de nombreuses contraintes et à un risque plus important de perte de récoltes dû aux maladies cryptogamiques. L'utilisation de variétés résistantes s'offre comme une solution dans le contexte des pratiques bio guidées par la limitation des intrants, tant à la vigne qu'au chai.

Le recours aux fermentations spontanées est fréquent en vinification bio, mais leur réussite est en partie dépendante de la présence d'espèces fermentaires sur les baies de raisin à maturité.

Aucune donnée n'étant connue sur le microbiote associé aux variétés résistantes, nous proposons de l'étudier sur un ensemble de variétés en conduites bio et zéro phyto.

**METABIO**



Contact METABIO  
metabio@inrae.fr

## Unités INRAE impliquées

**MAIAGE**, Jouy-en-Josas

**Oenologie**, Bordeaux

**Pech Rouge**, Gruissan

**SAVE**, Bordeaux

**SPO**, Montpellier

**UEAV**, Colmar

**Vigne**, Bordeaux

## Partenaires

Domaine viticole du Château Coupe-Roses  
IFV



Deux domaines expérimentaux INRAE et un domaine privé ont été choisis dans trois régions viticoles afin d'évaluer l'impact des facteurs environnementaux régionaux en lien avec la pression des maladies.

Le projet rassemble des compétences en microbiologie, biologie moléculaire, bioprocédés, vinification, analyses sensorielles, écophysiologie, bioinformatique, biostatistiques, conception de systèmes et viticulture, pour viser deux objectifs :

- Caractériser les communautés de microorganismes des baies en fonction du type de variété de vigne (résistante ou non) et des approches culturales (non traitée ou bio).
- Déterminer l'impact de la variation des communautés microbiennes sur la cinétique de fermentation spontanée, et la qualité finale des vins (analytique et sensorielle).

Les résultats devraient permettre de proposer des pistes d'amélioration pour la maîtrise des fermentations spontanées en filière bio et la qualité finale des vins élaborés à partir de ces nouvelles variétés.

**METABIO**

➤ Contact METABIO  
[metabio@inrae.fr](mailto:metabio@inrae.fr)