



Fiche technique - Touraine Primeur rouge

Autorisé depuis 1979, le Touraine Primeur représente aujourd'hui une production confidentielle et de qualité. Une quinzaine de vigneron perpétue la tradition du Touraine Primeur qui a su se renouveler avec l'organisation d'un Concours depuis 2021 et la réalisation d'un visuel et d'un logo en 2022.

Le Touraine Primeur s'oriente sur des arômes chaleureux de petits fruits rouges et des tanins soyeux. Le cépage gamay lui confère équilibre, souplesse et fruité. Un profil qui correspond aux attentes actuelles des consommateurs en quête de vins frais et fruités.

En recensant les points clés de l'itinéraire technique, cette fiche technique aidera tous les producteurs dans l'élaboration de leur Touraine Primeur pour atteindre la meilleure qualité possible et le profil décrit précédemment.

Raisins :

- Cépage Gamay obligatoire
- Bon niveau de maturité technologique et organoleptique (sans sur-maturité)
- Bon niveau de maturité des rafles (idéalement)
- Pas de rendement excessif (55 hl/ha maximum)
- Pas de raisins verts

Vendanges :

- Vendanges manuelles obligatoires
- Elimination de toutes les grappes défectueuses
- Utilisation idéale de caissettes (12 kg), sinon bacs ou bennes (sans vis)
- Adapter la récolte en fonction de la température extérieure (matin ou après-midi selon la météo) : la température d'encuvage doit ainsi se trouver aux alentours de 22°C
 - Inférieur à 20°C : les phénomènes de macération seraient limités
 - Supérieur à 27°C : risque d'emballement de la fermentation alcoolique
- Pas d'égrappage

Chargement de la cuve :

- Saturer la cuve en CO₂
- Chargement le plus doux possible
- Par tapis ou par gravité
- Privilégier des cuves basses et larges, 2 m de hauteur maximum
- Utiliser un système de régulation de température (idéalement drapeau en fond de cuve, ou chauffage sous cuve sur pieds)
- Remplir la cuve à 75-80% de sa capacité totale (pour laisser place à un ciel de CO₂)
- Poser le couvercle de la cuve sans le fermer hermétiquement

Fermentation alcoolique :

- Vinification sans apport de SO₂
- Levurage – *Non-Saccharomyces* (« bio-protection ») :
 - A l'encuvage, utiliser des levures non-saccharomyces, afin d'occuper le milieu de façon maîtrisée
 - Ces levures sont à diluer et à incorporer au fur et à mesure de l'encuvage
- Levurage – *Saccharomyces cerevisiae* :
 - Pied de cuve : dose à 20 g/l de levures pour 1/3 du volume total de vendange
 - 6 à 12 h après le remplissage de la cuve
 - Profil de levures : type 71B (amylique - banane) ou autres levures moins amyliques
 - Faire un remontage doux d'homogénéisation
- Dans un protocole sans utilisation de levures de bio-protection, effectuer le levurage en fond de cuve avant son remplissage (possible 24 à 48 h avant)
- Nutrition :
 - En fonction du dosage de l'azote assimilable (échantillon pour dosage à prélever juste avant le levurage *Saccharomyces cerevisiae*)
 - La dose d'éléments nutritifs à incorporer sera fonction du résultat d'analyse pour 1/3 du volume total de vendange
 - Faire un remontage doux d'homogénéisation

Cuaison :

- Durée : 5 à 6 jours en général
- Température : le jus de fond de cuve ne doit pas excéder 27°C, mais le marc pourra être plus chaud, aux alentours de 32°C.
 - ⇒ Les températures élevées favorisent la macération
- Pas de remontages à faire
- La durée de cuaison et le décuvage peuvent être pilotés par dégustation des baies de raisin situés en haut de la cuve
- Chaque vinificateur doit déterminer son référentiel gustatif correspondant à l'optimum de durée de cuaison

Écoulage / Pressurage :

- Possibilité de réaliser une extraction fractionnée du jus de goutte avant l'écoulage complet de la cuve (par exemple 24-36-48 heures avant), le but étant d'obtenir des jus suffisamment concentrés mais qui n'ont pas encore extrait la verdeur des rafles.
- Séparer dans un premier temps les gouttes et les presses
- Immédiatement, déterminer par dégustation les proportions de chaque jus à incorporer dans l'assemblage
 - ⇒ Chaque jus possède des différences en termes de structure, de concentration, de verdeur, de type de fruits et d'alcool total
- Possibilité de relevurer à ce stade avec des levures killer (exemple « K34 »)
- Eventuellement, attendre la fin de la FA de chaque jus pour procéder à l'assemblage

TOURAINÉ PRIMEUR

Gestion de la fin de la Fermentation Alcoolique et de la FML :

- Faire un suivi précis de l'évolution des sucres et de l'acidité volatile, mais **surtout** de la fermentation malo-lactique, qui se retrouve en conditions idéales de réalisation en macération sans SO₂
- Idéalement, les sucres doivent être inférieurs à 0.2 g/L en fin de fermentation alcoolique
- L'acide malique doit être inférieur à 0.3 g/L
- Soutirer et sulfiter à 2.5 g/hL une fois les deux fermentations terminées

Elevage :

- Vérifier l'absence de réduction
- Vérifier l'acidité pour un éventuel réajustement (désacidifications notamment)
- Passage au froid possible à ce stade pour stabiliser la matière colorante et prévenir les précipitations tartriques

Préparation à la mise en bouteilles :

- Filtrer le vin
- Ajuster le CO₂ aux alentours de 700-800 mg/L à la cuve de tirage
- Ajuster le SO₂ libre entre 20 et 25 mg/L à la cuve de tirage
- Possibilité de traiter avec de l'acide métatartrique si le passage au froid n'a pas été effectué
- Privilégier un bouchon assez hermétique type micro-aggloméré ou 1+1

