



MOSCHOFILERO

Le **Moschofilero** (moscho=musc) est un cépage blanc cultivé en Grèce, et particulièrement dans la région du Péloponnèse. La peau des baies peut être rougeâtre ou grisâtre mais il est utilisé principalement pour l'élaboration de vins blancs avec des notes exotiques, de roses et parfois de litchis. Ce cépage n'est pas connu en France mais il est inscrit au Catalogue des variétés de vigne de raisins de cuve.

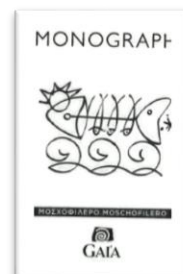


Maturité : Fin septembre/mi-octobre

Rendement : De 45hl/ha à 60hl/ha (exemple de ces références)

MONOGRAPH, DOMAINE GAIA :

Le **Monograph** (2018) du domaine **Gaia** possède l'IGP Péloponnèse. Sa vinification classique permet d'exprimer le caractère variétal du **Moschofilero**. Ce vin est retrouvé proche sensoriellement du Chardonnay avec des notes plus florales et muscatées mais moins fruitées et acides.



MOSCHOFILERO, DOMAINE SKOURAS :

Ce vin **Moschofilero** (2018) du domaine **Skouras** provient d'un vignoble situé à Mantinia. Il possède l'IGP Péloponnèse. Les vendanges ont débuté début octobre. Pour la vinification, le contact avec la peau a duré 4h (court) puis la fermentation alcoolique a eu lieu en cuve inox (pas de fermentation malolactique). Le vieillissement a été court et sur lies fines. Le rendement est de 45hl/ha. Ce vin est retrouvé proche sensoriellement du Riesling mais il est perçu comme plus floral, végétal et long mais avec moins de rose et de sucrosité.



YPSILON, DOMAINE PAPAGIANNAKOPOULOS :

Le vin **Ypsilon** (2017) du domaine **Papagiannakopoulos** possède l'IGP Péloponnèse. Les vendanges ont eu lieu début Octobre. La fermentation a eu lieu dans des cuves en acier inoxydable à 16°C puis l'élevage s'est fait sur des lies fines pendant 5 mois. Ce vin est retrouvé proche sensoriellement du Riesling avec des notes plus amères et empyreumatiques mais moins sucrées et aromatiques.



TOMI, DOMAINE TROUPIS :

Le vin **Tomi** (2017) provient du domaine **Troupis** (AOP Mantinia). Sa vinification moderne permet de mettre en évidence le potentiel de la variété **Moschofilero**. Il y a une pré-macération de 10h pour 40% de la récolte et un élevage sur lies pendant 6 mois. Le rendement est de 60hl/ha et la date de vendange est le 26 septembre 2017. Ce vin est retrouvé proche sensoriellement du Chardonnay mais il est perçu plus muscaté, rose, vif et fruit frais mais moins fruité et acide.



Le projet ECODIVA (Impact ECONomique du Déploiement des Innovations Variétales, Acceptabilité des marchés et des consommateurs), financé par FranceAgriMer, a pour but d'étudier la proximité sensorielle et de caractériser des variétés résistantes aux maladies fongiques et des variétés adaptées aux changements climatiques par rapport à des cépages français emblématiques. Les données présentées ci-dessous ont été obtenues dans le cadre de ce projet.

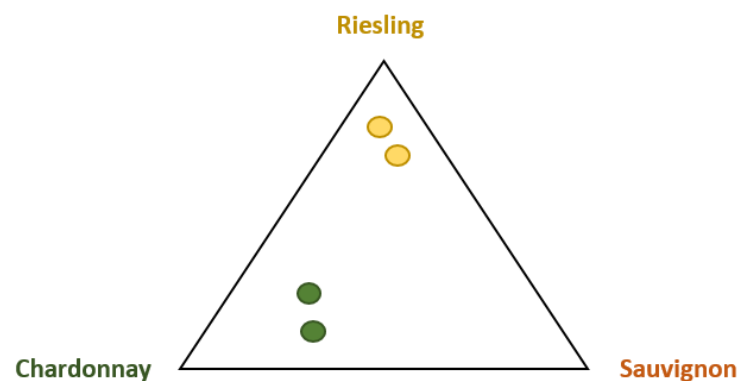
LE PROFIL ANALYTIQUE :

Quatre vins analysés

	Moyenne	Valeur max/valeur min retrouvées
Degré (%vol)	12,67	11,92/13,38
Sucre (g/L)	1,27	0,36/3,82
Acidité totale (g/L H2SO4)	4,13	3,95/4,30
Acidité volatile (g/L H2SO4)	0,15	0,10/0,24
pH	3,25	3,10/3,41
CO2 (g/L)	1,18	0,98/1,25
Coordonnées tristimulaire		
L	99,15	98,43/99,70
a	-0,07	-0,37/0,38
b	3,89	2,14/5,15

LA PROXIMITÉ SENSORIELLE :

Quatre vins dégustés



Parmi les vins dégustés, deux vins sont retrouvés proches du Chardonnay et deux vins proches du Riesling.

LA CARACTÉRISATION SENSORIELLE :

Quatre vins dégustés

