

Vins de terroir et styles de vins.

Du point de vue des producteurs, quelles sont les relations entre le style de vin recherché et certains actes techniques ?

Le style des vins correspond le plus souvent à des qualités sensorielles, et parfois technologiques. Ces qualités peuvent être souvent mesurées, par contre, leurs liens avec une composition spécifique sont plus difficiles à mesurer. Dans le cas particulier des composés responsables de la couleur, de l'astringence, et impliqués dans l'amertume (les composés phénoliques), cette mesure est très imprécise.

Le style du vin d'AOC (la typicité) est plus difficile à mesurer, car il ne s'agit pas à proprement parler de « qualité », mais de propriétés qui sont remarquables, en particulier pour les acteurs de la production. Ainsi le lien au terroir, s'il est revendiqué et qu'il influence directement la vigne et ses raisins, peut être difficile à démontrer. Pourtant, cette relation est un élément essentiel de reconnaissance et de protection du système de production des vins d'Appellation d'Origine Contrôlée.

La typicité liée au terroir, ou "style" de vin, correspond à la notion "d'air de famille" : chacun est différent mais certaines caractéristiques sont partagées par la famille. Ce ne sont pas les caractéristiques qui sont spécifiques, mais un ensemble de caractéristiques, liées, qui sont partagées.

Dans le cas des vins, la typicité est au moins sensorielle. Pour qu'elles soient partagées, ses caractéristiques doivent faire l'objet d'un consensus, et elles doivent résulter de process d'élaboration (pour partie) homogènes.

Notre étude porte sur trois aspects :

- Le concept de typicité, du point de vue des producteurs. Il engendre des choix techniques d'élaboration.
- La perception sensorielle de la typicité, qui résulte des choix techniques.
- La prévalence de certains facteurs de production. Nous avons évalué le choix des parcelles (type de sol), le choix du cépage (Cabernet franc vs Cabernet-Sauvignon), et le chantier de vendanges/vinifications (lié à la qualité de la matière première, et à la notion de « maturité phénolique).

Nous avons présenté deux communications traitant de ces différents aspects au Congrès Terroir 2010

La première communication (poster) visait à expliciter et hiérarchiser le lien entre le style du vin et deux facteurs de production : la nature du sol et la date de récolte.

Typicité et terroir : importance relative du type de sol et du niveau de maturité dans la typologie sensorielle du vin.

Auteurs : Champenois Réjane ^(*), Cadot Yves ^(*), Caille Soline ^(**), Samson Alain ^(***) et Cheynier Véronique ^(**)¹

Resumé :

¹ ^(*) INRA, UE 1117 Vigne et Vin, UMT Vinitera, F-49070 Beaucozéz, France

^(**) INRA, UMR1083 Sciences pour l'Œnologie, F-34060 Montpellier, France

^(***) INRA, UE999 Pech-Rouge, F-11430 Gruissan, France.

Le lien fonctionnel entre typicité et terroir a été étudié en prenant en compte deux dimensions importantes : le type de sol et la date de vendanges. Ces deux facteurs sont, à des degrés divers, considérés comme facteurs explicatifs de l'effet terroir. Trois parcelles de Cabernet franc, sur trois types

de sols différents et revendiquant des AOC variées ("Anjou Villages", "Anjou Rouge" et "Saumur Champigny") ont été vinifiées, en triplicata, à deux dates espacées de 14 jours. Les vins, vinifiés selon un protocole standardisé, ont été analysés sensoriellement par un jury de professionnels (question de typicité : Anjou Rouge vs Anjou Villages) et par un jury expert (profil descriptif quantitatif ou QDA). Pour évaluer la notion de maturité phénolique (teneur et aptitude à l'extraction), les composés phénoliques ont été analysés à la vendange, au décuvage, mais également au moment de l'analyse sensorielle.

Les résultats montrent que si le type de sol a permis de discriminer les profils sensoriels des vins, son effet sur la typicité a été faible. La date de vendanges, au contraire, a permis de discriminer les profils sensoriels mais également les notes de typicité. Concernant les composés phénoliques, si la teneur et la composition en anthocyanes était dépendante de la date de vendanges, elle n'a pas été explicative de la typicité, sauf quand les anthocyanes totales ont été mesurées lors de l'analyse sensorielle (effet couleur). La quantité de tanins condensés n'est pas apparue dépendante de l'origine, mais de la date de vendanges. La qualité des tanins contenus dans le vin au décuvage s'est révélée différente selon la date de vendanges et explicative de la typicité. Enfin, la couleur des vins, liée à leur composition en composés phénoliques, a influencé la perception de la typicité.

Cette étude illustre l'importance des pratiques liées à la notion de « maturité phénolique » sur la typicité des vins. L'origine des parcelles a eu un effet beaucoup moins important que ne laissent supposer l'idée, communément admise, de la prévalence du sol dans le système des AOC.

Tableau 1. Relation entre scores de typicité et parcelles / dates de vendange. AR : typicité « Anjou Rouge ». AV : typicité « Anjou-Villages ». ANOVA ; tests Newman-Keuls.

L'origine des vins n'a pas d'incidence sur les notes de typicité. Au contraire, la date de vendanges a eu un effet très significatif : les récoltes les plus tardives ont été jugées plus typiques pour les deux questions de typicité.

Typicality "AR"			Typicality "AV"		
Category	LS means	Groups	Category	LS means	Groups
CYR	5.10	A	LEB	3.53	A
LEB	5.01	A	CYR	3.25	A
BMO	4.83	A	BMO	2.84	A
V44	5.37	A	V44	4.19	A
V30	4.59	B	V30	2.22	B

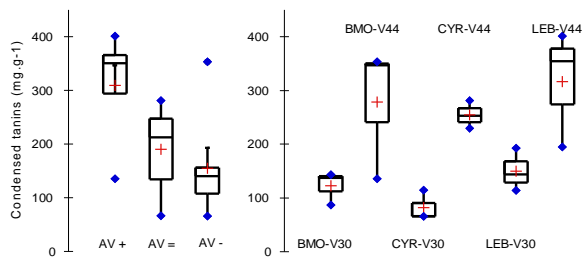


Figure 1. Teneurs en tanins condensés (vin au décuvage). Relation avec le score de typicité, la parcelle et la date de vendanges. Box plots. AV+ : notes typicité sup. ; AV= : notes typicité moy. ; AV- : notes typicité inf.

La teneur en tanins condensés au décuvage est directement corrélée à la note de typicité. Cette teneur est elle-même expliquée par la date de vendanges. Une vendange plus tardive, quelque soit l'origine de la vendange, entraîne des teneurs, dans le vin, plus importantes, ce qui a des conséquences en termes de typicité.

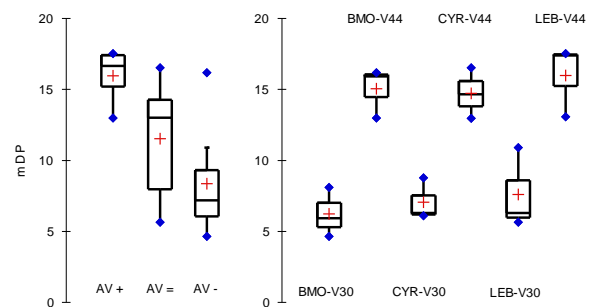


Figure 2. Degré de polymérisation des tanins condensés (vin au décuvage). Relation avec le score de typicité, la parcelle et la date de vendanges. Box plots. AV+ : notes typicité sup. ; AV= : notes typicité moy. ; AV- : notes typicité inf.

La composition spécifique en tanins condensés est corrélée à la note de typicité : les tanins extraits sont en moyenne de degré de polymérisation plus élevé. La date de récolte explique ces différences.

La seconde communication (exposé oral) visait à comparer la typicité, comme concept pour les producteurs, de la typicité perçue par les producteurs, et à relier ces deux dimensions à des facteurs de production.

Typicité liée au terroir : de la représentation conceptuelle à la représentation perceptuelle. Etude des relations avec certaines pratiques œnologiques.

(Typicality related to terroir: from conceptual to perceptual representation. Study of the links with enological practises)

Auteurs : Cadot Yves ^(*), Caillé Soline ^(**), Thiollet-Scholtus Marie ^(*), Samson Alain ^(***), Barbeau Gérard ^(*) et Cheynier Véronique ^(**)¹

Résumé :

L'image conceptuelle d'un vin revendiquant un lien au terroir a des conséquences sur les choix techniques mis en œuvre par le vigneron. Parmi les facteurs de production affectant la typicité du vin, les producteurs d'Anjou-Villages Brissac mettent en avant, en premier, la nature du sol, puis le cépage et enfin les pratiques viticoles et œnologiques. Nous avons posé l'hypothèse que pour la production de vins rouges, les éléments définissant la « maturité phénolique » devaient être considérés comme les facteurs

essentiels du style. La « maturité phénolique » étant traduite techniquement par un niveau de maturité (mesuré par la date de vendanges) et par une aptitude des composés à être extraits durant la vinification (mesurée par la durée de cuvaison). Nous avons considéré que ces choix techniques devaient avoir une importance prépondérante sur les caractéristiques sensorielles du vin, et nous avons souhaité évaluer ces effets comparés à la nature de la roche mère (roche, altération, altérite) et la nature du cépage (Cab. franc/ Cab.-Sauv.). L'objectif de cette étude était de comprendre la relation entre l'image conceptuelle d'un vin et la dimension perceptuelle du vin, en connectant la typicité (ou style) avec quelques actes techniques. Vingt quatre vins du millésime 2005 ont été sélectionnés (16 Anjou-Village Brissac –AVB- et 8 Anjou rouge –AR-). Le style distinctif de vin AVB a été étudié par quatre méthodes. (a) Une enquête a été réalisée pour mesurer la dimension conceptuelle et trois méthodes sensorielles ont été utilisées pour la dimension perceptuelle (un profil descriptif quantitatif (QDA) par un jury experts sensoriel, un profil just about right (JAR) par des professionnels et une évaluation de la typicité par des professionnels). Les professionnels étaient des producteurs, des conseillers et des œnologues acheteur du négoce.

L'enquête a permis de mettre en évidence le sol comme premier facteur affectant la typicité. Les profils QDA et JAR ont mis en évidence la prévalence des facteurs techniques œnologiques sur le sol. Le profil JAR a permis de classifier les attributs sensoriels en fonction de leur effet pénalisant sur la note de typicité.

Finalement, l'étude a permis de montrer l'écart entre la typicité, en tant que concept, et la typicité telle qu'elle était perçue, autant du point de vue des critères sensoriels que des liens entre typicité et facteurs de productions.

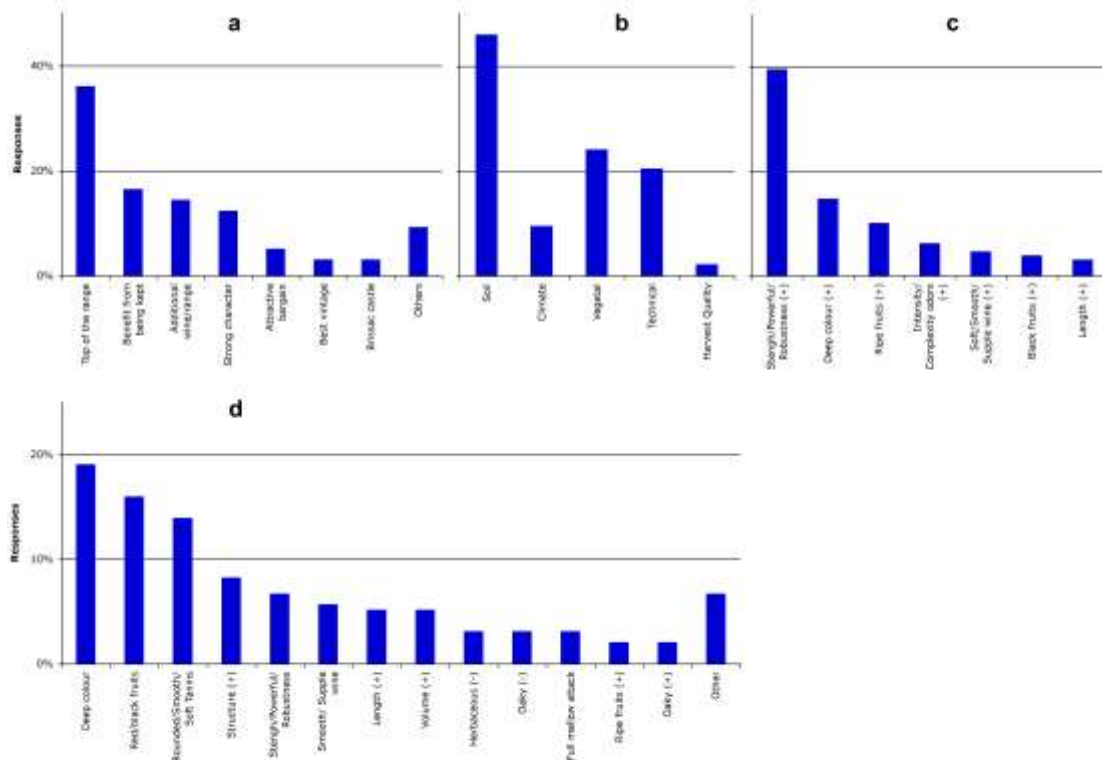


Figure 3. Typicité conceptuelle selon les producteurs. 1a. Principaux facteurs expliquant le style AVB. 1b. Image d'un vin AVB. 1c. Principales différences sensorielles entre un AVB et un AR. 1d. Principaux attributs sensoriels d'un AVB.

L'AVB est un vin jugé « haut de gamme », où le sol est le principal facteur explicatif du terroir. Il est défini par sa couleur profonde, des odeurs de fruits rouges et noirs, des tanins fondus, une bonne structure et une bonne longueur en bouche.

Tableau 2. Corrélations entre les scores de typicité et plusieurs facteurs du terroir.

La nature du sol, comme la proportion de Cabernet-Sauvignon n'expliquent pas la note de typicité, au contraire du niveau de maturité et de la durée de cuvaison (indicateurs de la « maturité phénolique »).

	Variables	Pr (AVB scores)
Soil type	Bedrock type	NS
Vegetal material	Cab. Franc (%)	NS
Vitic. practices	Harvest date	P<0.01
	Yield (hl.Ha-1)	NS
Oenol. practices	Potential alcohol (harvest)	P<0.001
	Duration alcoholic fermentation	P<0.01
	Mean alcoholic fermentation temp.	NS
	Vatting duration	P<0.001
	Maturing duration	P<0.05

Malgré deux approches radicalement différentes, la conclusion de la première communication s'applique à la seconde : « Cette étude illustre l'importance des pratiques liées à la notion de « maturité phénolique » sur la typicité des vins. L'origine des parcelles a eu un effet beaucoup moins important que ne laissent supposer l'idée, communément admise, de la prévalence du sol dans le système des AOC. »

Yves Cadot, UVV INRA

Pour plus de renseignements, vous pouvez, sur simple demande, obtenir une copie des deux communications (6pp pour la com. orale, en anglais ; 7pp pour le poster, en français) à :
yves.cadot@angers.inra.fr