

# **Etude de la construction de la qualité et de la typicité, à travers une enquête sur la chaîne de production de vins AOC médaillés en Val de Loire**

**R. Morlat\* et M. Bordeau\*\***

**\* Unité Vigne et Vin, Centre INRA Angers, UMT VINITERA**

**\*\* Institut de Mathématiques Appliquées, UCO, Angers**

e.mail professionnel : [rene.morlat@angers.inra.fr](mailto:rene.morlat@angers.inra.fr)

e.mail personnel : [renemorlat@hotmail.fr](mailto:renemorlat@hotmail.fr)

## **Résumé**

La qualité et la typicité des vins dépendent d'une longue série de facteurs que l'on peut qualifier de « chaîne du terroir ». Cette dernière est constituée des facteurs du milieu, des pratiques agronomiques, viticoles et œnologiques, voire de certaines variables sociologiques. Afin de mieux comprendre, dans les conditions réelles de la production viticole, comment interviennent les divers éléments de cette chaîne, une enquête conséquente a été conduite, auprès des vignerons. Elle concernait des vins rouges et des vins liquoreux d'une gamme d'AOC du Val de Loire. Ces vins ont obtenu des médailles d'or, d'argent ou de bronze, entre 2000 et 2006, au Concours général de Paris et aux Ligers. Il s'agissait de 259 cuvées de vins liquoreux et 905 cuvées de vins rouges.

Sur un plan général, les médailles d'or représentaient 37 % de l'ensemble des médailles, celles d'argent 35 % et celles de bronze 28 %. Le nombre de médailles attribuées est le plus élevé en année excellente, mais le plus faible en année difficile, soit un rapport moyen de 3,8. Les 259 exploitations médaillées se répartissent, relativement harmonieusement, sur les 8 AOC étudiées.

Certaines variables socioéconomiques et agroviticoles sont majoritairement à très majoritairement utilisées pour produire les cuvées distinguées. Souvent, les vignerons récompensés ont une filiation viticole directe, prennent des responsabilités professionnelles et dirigent des exploitations spécialisées. Les facteurs du milieu (types de sol, réserve en eau, potentiels de vigueur et de précocité, qualité du drainage du sol) sont importants. Presque toutes les cuvées médaillées proviennent de parcelles avec broyage de sarments et conduites en viticulture raisonnée, avec une certaine diversité génétique du matériel végétal. Les pratiques de l'ébourgeonnage et de l'effeuillage sont très largement utilisées. Les parcelles sont peu sensibles aux maladies. Elles montrent une vigueur et un rendement potentiels, plus faibles que la moyenne, avec une bonne tenue des grappes, lors des maturités pluvieuses. Les vins rouges récompensés sont très souvent élaborés avec des grappes ramassées à la machine, en fin de période de vendange. Le levurage est majoritairement utilisé en vin rouge, mais presque jamais en vin liquoreux. Dans ce dernier cas, les vignerons cherchent à modifier, le moins possible, les caractéristiques de la matière première, sur le plan œnologique. Un soin

particulier est apporté au pressurage. Les vins rouges médaillés proviennent surtout de jus de goutte.

Il n'existe pas de « voie royale » pour obtenir un type de médaille. L'utilisation de la méthode statistique des arbres de décision a permis d'explorer des pistes intéressantes. Les facteurs du milieu apparaissent les plus importants. En vin liquoreux, un itinéraire médaille d'or peut commencer par un milieu Roche dure et se poursuivre par un pressurage long et doux et un engagement du vigneron, de type « président ». Il peut se terminer par un suivi de surmaturation à plusieurs critères. Un chemin médaille d'argent peut débiter par un milieu Altération à Altérite et continuer par des modalités de date de vendange et de charge en bourgeons. En vins rouges, les chemins conduisant aux médailles sont plus nombreux. Malgré tout, la valeur de la réserve en eau, comme les potentiels de vigueur et de précocité du terroir, sont les éléments qui reviennent le plus souvent dans les itinéraires et qui expliquent les plus forts pourcentages de cuvées médaillées. La subjectivité attachée à la dégustation peut expliquer, pour partie, les difficultés à dégager des itinéraires de production, clairs et peu nombreux. En moyenne, les vignerons considèrent que les facteurs du milieu sont prépondérants pour expliquer la qualité et la typicité des vins. Ensuite viennent les pratiques agroviticoles, puis certaines caractéristiques du matériel végétal et, enfin, les pratiques œnologiques.