

## Essais de thermovinification sur sauvignon et rosé de gamay Millésime 2013

Ce compte rendu présente les analyses statistiques et quelques constatations sur les résultats de dégustation des essais de thermo-vinifications sur sauvignon et gamay rosé millésime 2013.

Ces essais ont été conduits en partenariat avec l'IFV de Tours, l'IFV de Vertou, le lycée d'Amboise et un viticulteur de Thésée. Ci-dessous, une présentation des modalités les plus intéressantes.

### Protocole expérimental et résultats analytiques sur le sauvignon

#### Modalités du protocole :

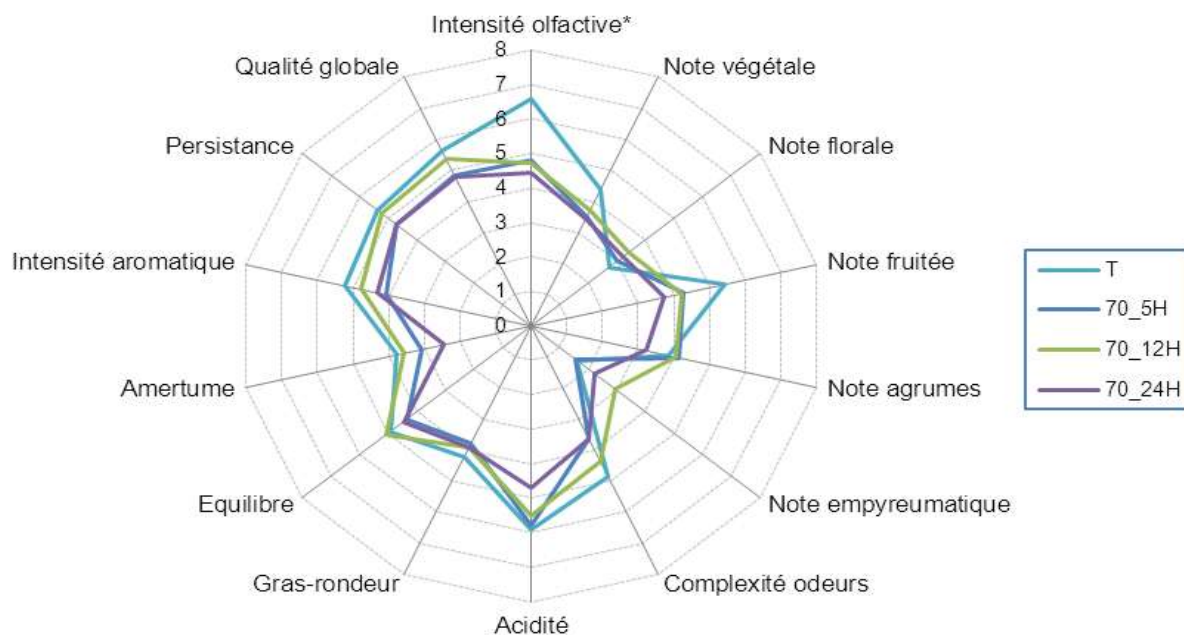
| Réf modalité                  | 85<br>témoin            | 24   | 7   | 10  |
|-------------------------------|-------------------------|------|-----|-----|
| Turbidité<br>Initiale (NTU)   | <b>Jus non débourbé</b> |      |     |     |
| T° chauffe (°C)               | X                       | 70°C |     |     |
| Durée maintien à<br>chaud (h) | X                       | 5h   | 12h | 24h |

### Synthèse des essais : analyses et dégustations

| Analyses<br>aromatiques | 4MMP (buis,<br>bourgeon<br>cassis ng/l) | 3MH<br>(pamplemousse,<br>fruits tropicaux)<br>ng/l | A3MH<br>(buis, fruits<br>exotiques)<br>ng/l | IBMP<br>(poivron)<br>ng/l | AI (bonbon<br>anglais)mg/l |
|-------------------------|---|--|---|---------------------------|----------------------------|
| <b>Témoin</b>           | 6                                       | 6616   | 121   | 8                         | 1.44                       |
| <b>70°C - 5 heures</b>  | 7                                       | 796  | 22  | 5                         | 1.01                       |
| <b>70°C - 12 heures</b> | 7                                       | 749  | 18  | 7                         | 0.81                       |
| <b>70°C - 24 heures</b> | 7                                       | 566  | 15  | 13                        | 0.94                       |

Cette synthèse d'analyse gustative est la résultante d'une dégustation de mai 2014.

## DEGUSTATION DES ESSAIS THERMO-VINIFICATION SAUVIGNON 2013\_VINS JEUNES



Une analyse de variance montre que les modalités présentent des différences significatives (seuil  $\alpha$  de 5%) pour **l'intensité olfactive** (bien supérieure sur le témoin que sur tous les échantillons traités). En tendance (seuil  $\alpha$  de 10%), **la note fruitée** est également plus élevée et la note empyreumatique, par contre, plus faible et équivalente à celle de l'échantillon maintenu 5h à 70°C (24) sur le témoin (85). Bien que ce ne soit pas significatif statistiquement, l'échantillon maintenu le plus longtemps à 70°C (10) est perçu comme le moins acide et le moins amer et le témoin est légèrement plus apprécié globalement. Les modalités les moins végétales sont celles chauffées (non significatif statistiquement).

On peut relier les résultats de dosages des différentes molécules aromatiques aux modalités appliquées et aux notes de dégustation sauf pour la note végétale. Le dosage de l'IBMP (note poivron) est le plus élevé sur la modalité la plus chauffée.

### Conclusions sur sauvignon

Le jury a globalement préféré le témoin aux modalités chauffées. Néanmoins, ces résultats montrent les possibilités de cette technique sur Sauvignon et devraient permettre aux vinificateurs de l'adopter ou non en fonction du produit qu'ils recherchent (plus ou moins floral, empyreumatique, végétal) ou gommer certains caractères désagréables comme l'amertume.

## Protocole expérimental et résultats analytiques sur le rosé de gamay

### Modalités du protocole :

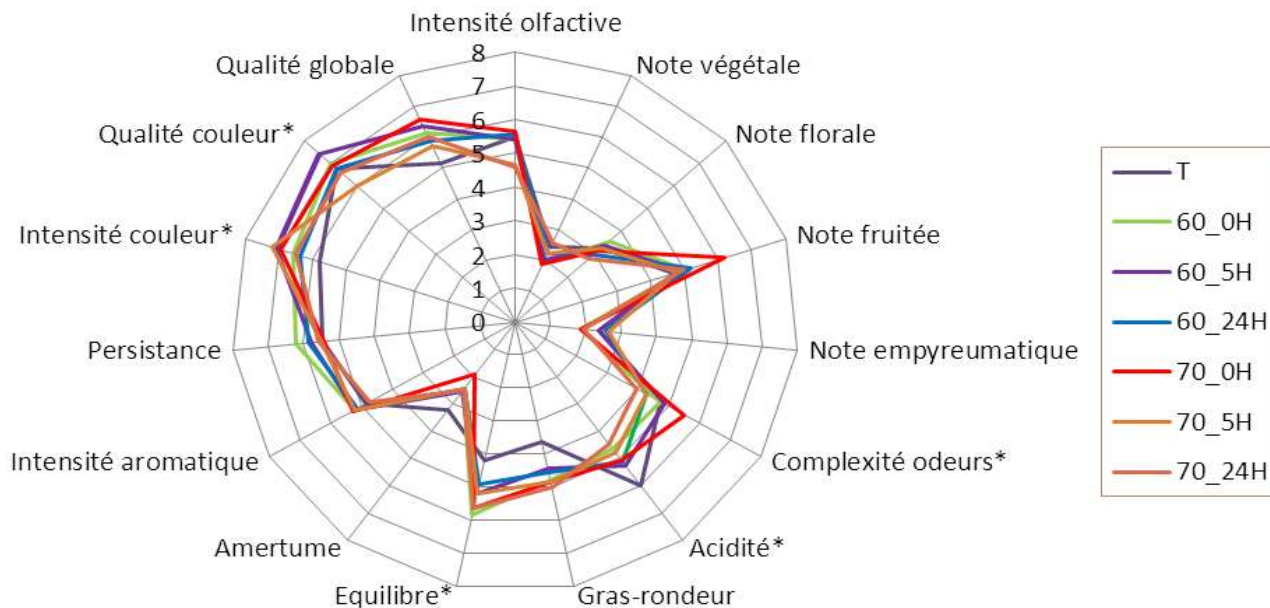
| Réf modalité               | 9<br>témoin                | 48   | 61 | 52 | 29   | 49 | 2  |
|----------------------------|----------------------------|------|----|----|------|----|----|
| Turbidité initiale         | Jus débourbé à 100-150 NTU |      |    |    |      |    |    |
| T° chauffe (°C)            | x                          | 60°C |    |    | 70°C |    |    |
| Durée maintien à chaud (h) | x                          | 0    | 5  | 24 | 0    | 5  | 24 |

### Synthèse des essais : analyses et dégustations

| Analyses aromatiques    | acétate de 2-phényléthyl<br>= rose (mg/l) | 2-phényléthanol<br>= rose (mg/l) | 3MH<br>=agrumes, passion ng/l | IBMP =poivron<br>ng/l | Acétate d'isoamyle<br>=bonbon anglais mg/l | Butanoate d'éthyl<br>= ananas (mg/l) |
|-------------------------|---|----------------------------------|-------------------------------|-----------------------|--|--------------------------------------|
| <b>Témoin</b>           | 0,13                                      | 27                               | 185                           | 3                     | 1,57                                       | 0,19                                 |
| <b>60°C - 0 heures</b>  | 0,14                                      | 21                               | 116                           | 2                     | 1,81                                       | 0,19                                 |
| <b>60°C - 5 heures</b>  | 0,15                                      | 24                               | 44                            | 2                     | 1,95                                       | 0,19                                 |
| <b>60°C - 24 heures</b> | 0,13                                      | 21                               | 148                           | 7                     | 1,74                                       | 0,20                                 |
| <b>70°C - 0 heures</b>  | 0,16                                      | 23                               | 56                            | 3                     | 1,87                                       | 0,19                                 |
| <b>70°C - 5 heures</b>  | 0,13                                      | 18                               | 146                           | nd                    | 1,74                                       | 0,19                                 |
| <b>70°C - 24 heures</b> | 0,33                                      | 47                               | 50                            | nd                    | 3,31                                       | 0,39                                 |

On remarque des différences entre modalités sur le graphique en étoile. L'analyse de variance révèle qu'elles sont significatives pour 5 critères sur les 15 qui sont évalués : **complexité des odeurs, acidité, équilibre, intensité et qualité de la couleur**. Hélas, les notes de texture sont probablement influencées en partie par les concentrations en sucres résiduels qui ne sont pas identiques sur tous les vins. Par ailleurs, contrairement aux essais sur Sauvignon (2012 et 2013), le témoin ne présente pas des notes olfactives et aromatiques plus élevées que les modalités traitées.

## DEGUSTATION ESSAIS THERMO-VINIFICATION ROSES DE GAMAY 2013\_ VINS JEUNES



Suite à une analyse en Composantes Principales (ACP), nous pouvons estimer que le témoin T (9), isolé, est plutôt végétal, empyreumatique, acide et amer. Pour les caractères intensité olfactive, Note fruitée, Complexité odeurs, Acidité et Qualité de couleur faibles, il est à l'opposé des autres vins (qui sont assez groupés). Tous les vins issus d'un chauffage à 60°C sont assez proches, par contre pour ceux dont la température de chauffage est de 70°C, les échantillons maintenus 5H et 24H sont proches et très différents du produit refroidi immédiatement après chauffage, qui est plus globalement plus apprécié.

### Conclusions sur rosé de gamay

Ces essais de thermovinification sur rosé de gamay montrent que les vins obtenus par cette technique sont différents des témoins, comme sur sauvignon, en particulier en termes d'arômes et de caractères gustatifs. Le témoin est souvent inférieur aux modalités chauffées (plus ou moins significativement selon les paramètres étudiés).

Il existe également des écarts entre les vins obtenus par les différentes modalités de températures et durées de chauffe. Il semble que la modalité chauffée à 70°C mais non maintenue à chaud soit très appréciée. Une deuxième année sur ce cépage est prévue en travaillant sur les différentes températures et durées.

L'ensemble des résultats des modalités est disponible auprès de la Chambre d'Agriculture 41 ou de l'IFV 37.

#### Contacts :

Chambre d'Agriculture de Loir-et-Cher : Anne BUCHET 02-54-55-20-40

Institut français de la vigne et du vin de Tours : Joëlle Béguin : 02-47-88-24-20. Avec la participation financière de FranceAgriMer et d'Interloire