

Bulles-Nantaises : produire un vin effervescent de Nantes

Frédéric Charrier

IFV Pôle Val de Loire Centre, frederic.charrier@vignevin.com

EN QUELQUES MOTS

L'Appellation Régionale Muscadet, premier échelon des Appellations du même nom, est un secteur de production qui peine à trouver une rentabilité économique satisfaisante pour les entreprises viticoles concernées. En conséquence de ce diagnostic, en 2019, la Fédération des Vins de Nantes (FVN) imagine orienter une partie de cette production vers d'autres débouchés, et notamment l'élaboration de vins effervescents par la méthode dite de cuve close. Conduit dans ce cadre, le projet « Bulles-Nantaises », réalisé avec le soutien financier de la Région des Pays de Loire et InterLoire, s'inscrit dans le prolongement d'une étude préalable de faisabilité technique (« VINEFF », 2019-2022) qui a d'ores et déjà mis en évidence que :

- La faisabilité technique (à l'échelle de 50L) de réaliser selon la méthode dite de la cuve close un vin effervescent à forte base de Melon B. (80% minimum) est confirmée, et ce sur toute l'année suivant la récolte des vins de base ;
- Sur le plan sensoriel, les vins effervescents produits ne sont pas rejetés par les professionnels de la filière nantaise : sous réserve de quelques ajustements, ils sont jugés tout à fait acceptables et potentiellement commercialisables. Des dégustations informelles réalisées hors région auprès de techniciens du vin ont confirmé ce constat ;
- Pour ce qui est des cépages complémentaires, aucun ne se démarque véritablement hormis la Folle blanche qui ne semble pas apporter une véritable plus-value ;
- Les opérations de sélection d'un levain spécifique pour la prise de mousse ont été menées avec succès.

OBJECTIF DE L'ÉTUDE

Le projet « Bulles-Nantaises » consiste :

- 1 À tester, optimiser et valider à l'échelle préindustrielle la production d'un vin effervescent tel que défini dans le projet antérieur,
- 2 À travailler sur les représentations de ces vins par les consommateurs.

MÉTHODE

VALIDER LA PRODUCTION DU VIN EFFERVESCENT À L'ÉCHELLE PRÉ-COMMERCIALISATION

Le process de vinification, développé précédemment en minivinifications (50L), a été transféré à l'échelle d'une cuve close de 10 hL thermorégulée. 8 productions ont été réalisées sur la période couvrant les millésimes 2022, 2023 et 2024, avec conditionnement par un prestataire de service. Pour chaque cuvée, le vin de base comprenait 80% de Melon B. et 20% d'un cépage complémentaire (Chardonnay, Pinot N. clone Ber ou Melon R.). La prise de mousse a été réalisée avec le levain spécialement sélectionné. Sa préparation a fait l'objet d'une optimisation.

Les échantillons conditionnés des cuvées prototypes ainsi produites ont été mis à disposition des études sensorielles.

ÉTUDIER LA PERCEPTION DES CONSOMMATEURS

➤ **Exploration des attentes et freins autour d'un nouveau vin blanc effervescent en vignobles nantais.** Une étude qualitative a permis d'analyser la perception et l'acceptabilité du concept de vin blanc effervescent nantais, élaboré majoritairement à partir de Melon B. comme envisagé. La proposition a été présentée comme un vin pouvant être consommé en toutes occasions et commercialisé dans divers circuits. Les consommateurs ont également été questionnés sur la pertinence que ce concept soit proposé sous AOC ou IGP. L'enquête a été menée auprès de vingt-neuf consommateurs de profils variés, représentatifs d'usages différents des vins effervescents et recrutés à Angers, Nantes et Paris.

➤ **Acceptabilité sensorielle des vins du projet en conditions réelles de consommation.** Une seconde étude avait pour objectif d'examiner l'acceptabilité sensorielle des vins produits et de recueillir l'avis conjoint des consommateurs et des professionnels de la filière. Afin de dépasser les limites des dégustations



en conditions contrôlées, un protocole original fondé sur une distribution participative a été élaboré. Plus de 1000 bouteilles, issues de six cuvées prototypes sur deux millésimes, ont été diffusées largement via divers relais (partenaires du projet notamment). Chaque bouteille portait une étiquette explicitant le contexte expérimental et intégrant un QR code menant à un questionnaire en ligne. Les participants ont été invités à déguster seuls ou à plusieurs.

➤ **Performance hédonique comparée de vins du projet face à trois compétiteurs.** Deux vins du projet (assemblage 2023 avec du chardonnay - MB/CH_23 - et assemblage 2024 avec du Pinot N. - MB/PN_24 -) ont été confrontés à trois références, leaders du marché des effervescents issus de cuve close : Volner Brut, Kriter Chardonnay Brut et Prosecco Riccadonna Brut. L'influence potentielle du nom de la marque sur l'appréciation sensorielle a également été mesurée. Pour cela, près de 200 consommateurs ont été répartis en deux groupes indépendants et homogènes selon le genre, l'âge et la fréquence de consommation d'effervescents, permettant de comparer une dégustation sans information à une dégustation avec information sur les vins.

RÉSULTATS

VALIDER LA PRODUCTION DU VIN EFFERVESCENT À L'ÉCHELLE PRÉ-COMMERCIALISATION

L'itinéraire de production a permis de produire le vin effervescent comme escompté. Dans les conditions testées (prise de mousse se déroulant entre 15 à 18°C), la durée de la prise de mousse oscille entre 3 et 6 semaines, de manière assez similaire à ce qui avait été observé précédemment en minivinifications. Un point de vigilance mérite d'être souligné, et concerne un risque avéré de fermentation malolactique accidentelle en fin de prise de mousse lorsque celle-ci est languissante.

ÉTUDIER LA PERCEPTION DES CONSOMMATEURS

➤ **Exploration des attentes et freins autour d'un nouveau vin blanc effervescent en vignobles nantais** Le concept d'un « vin effervescent de Nantes » suscite un intérêt notable, en particulier parce qu'il est perçu comme une opportunité de dynamiser l'offre des vins de Nantes. Le terme de « Fines bulles » est particulièrement apprécié. Cependant, les participants expriment également des attentes et des hésitations concernant les particularités du produit. Certains s'interrogent sur la différenciation sensorielle, sur la quantité de sucre et sur la précision des informations relatives aux cépages. L'affirmation d'un vin adapté à toutes occasions divise les participants. Si certains



FIGURE 1 : Cuves isobarométriques pour la prise de mousse du vin effervescent (© IFV)

y voient un argument pratique, d'autres estiment cette formulation trop large et susceptible d'affaiblir la perception de qualité. De manière similaire, la diversité des points de vente est envisagée soit comme un avantage pratique, soit comme un manque de positionnement clair. La mention IGP est plutôt bien accueillie mais demeure mal comprise. Plusieurs participants ne distinguent pas clairement IGP, AOP et AOC, et certains soulignent la nécessité d'un cahier des charges mieux expliqué. Enfin, la question de la dénomination apparaît déterminante : un nom court et évocateur des « fines bulles », associé à un ancrage territorial tel que « Vignoble nantais », « Nantais » ou « de Nantes », est perçu positivement. À l'inverse, les termes « effervescent », « Muscadet » ou « charmat » séduisent moins.

➤ **Acceptabilité sensorielle des vins du projet en conditions réelles de consommation.** Du côté professionnel, 57 répondants aux profils variés ont été retenus pour l'analyse, les réponses concernant les trois cuvées du millésime 2022. Les résultats montrent un intérêt manifeste pour le projet, perçu comme une piste de diversification pertinente, malgré certaines réserves concernant la production en cuve close. Les vins ont été jugés très proches sensoriellement, d'appréciation moyenne mais sans rejet, avec des qualités centrées sur les fines bulles et la fraîcheur, contrebalancées par une amertume jugée gênante par de nombreux dégustateurs.

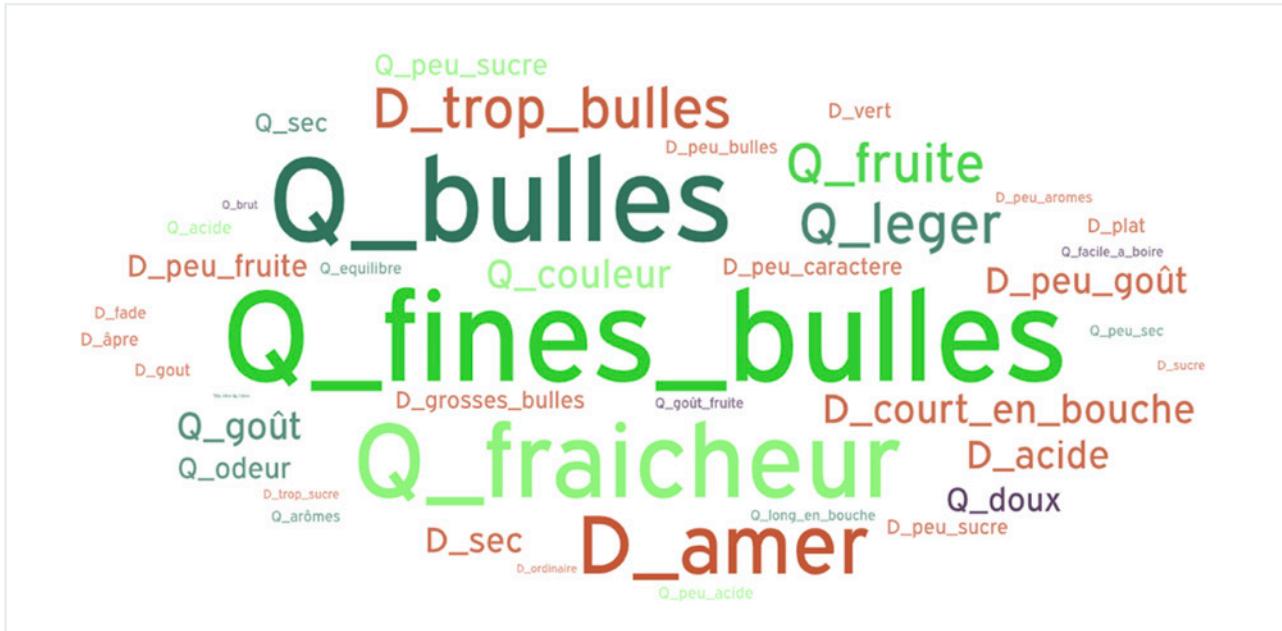


FIGURE 2 : Qualité et Défauts utilisée par les consommateurs pour décrire les vins du projet. La taille est proportionnelle à la fréquence de citation. Q_ pour Qualités et D_ pour Défauts

Le panel consommateur, composé de 1306 répondants avec une grande diversité d'âges et une parité homme-femme, rassemblait majoritairement des consommateurs occasionnels de vin et d'effervescents. Les résultats montrent à nouveau des performances sensorielles moyennes mais sans rejet marqué. Ni le genre, ni l'âge, ni la fréquence de consommation n'ont influencé l'appréciation. Les fines bulles et la fraîcheur se démarquent positivement, tandis que l'amertume apparaît, à nouveau, comme un frein. Malgré cela, le concept global séduit nettement les consommateurs, confirmant le potentiel de la démarche.

➤ **Performance hédonique comparée de vins du projet face à trois compétiteurs.**

Les résultats montrent que l'information fournie aux dégustateurs exerce un effet significatif sur l'appréciation globale. Sans information, les vins sont légèrement plus discriminés, Kriter apparaissant un peu mieux noté et le vin MB/CH_23 un peu moins. Avec information, les écarts s'estompent, les cinq vins n'étant plus différenciés, tandis que Kriter est davantage sanctionné et MB/CH_23 revalorisé. Dans l'ensemble, les performances hédoniques des cinq vins sont moyennes mais clairement sans rejet de la part des consommateurs. Les qualités les plus souvent citées concernent la couleur, le goût et la finesse des bulles, tandis que les critiques portent principalement sur un manque de bulles, l'acidité ou l'amertume. Ces observations rejoignent les analyses déjà réalisées avec les professionnels, qui signalent notamment un déficit d'effervescence sur le vin MB/CH_23.

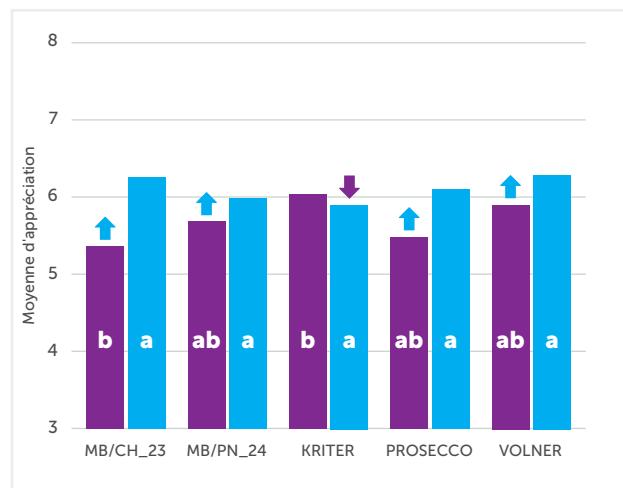


FIGURE 3 : Note moyenne d'appréciation des vins par les consommateurs : Sans info en violet, Avec info en bleu
ESA, 2022-2025

Les résultats confirment que les vins du projet obtiennent un niveau de performance équivalent aux références du marché, tandis que la marque et la dégustation interagissent dans la formation des préférences. La mention Fines Bulles du Vignoble Nantais a un effet positif sur la perception du produit ce qui témoigne d'un a priori positif lié à ce concept.

CONCLUSION ET PERSPECTIVES

Le projet « Bulles-Nantaises » a permis :

- D'une part de valider la méthode de production en cuve close d'un vin effervescent à base majoritaire de Melon B., dans des conditions proches de celles rencontrées en pratique de cave ;
- D'autre part d'apporter des informations sur les perceptions des consommateurs en termes quantitatifs (qualité perçue des produits prototypes élaborés) et qualitatifs (intérêt pour le concept, positionnement vis-à-vis de produits potentiellement concurrents).

Ces données factuelles sur la possibilité de produire un vin effervescent dans les conditions fixées au départ (vin de base constitué à 80% de Melon B., règles d'assemblages, prise de mousse en cuve close) sont désormais entre les mains des acteurs de la filière vinicole nantaise (FVN). Outre la réflexion collective, elles sont également à disposition des opérateurs qui seraient enclins à prendre des initiatives en la matière.