

Itinéraires œnologiques d'élaboration des vins rosés de la Loire. Application à la cave

Philippe Chrétien, IFV Pôle Val de Loire, 42 rue Georges Morel, BP 60057, 49071 BEAUCOUZE Cedex
philippe.chretien@vignevin.com - tél. 02 41 22 56 67



1. INTRODUCTION

L'élaboration des vins rosés qui correspondent aux attentes des consommateurs, nécessite la mise en œuvre de certaines technologies récentes (maîtrise du froid, filtration tangentielle, enzymage, par exemple) qui demandent un effort d'investissement et une bonne maîtrise technique. Cette étude permet de comparer sur plusieurs exploitations et différents types de vins, un itinéraire technique « usuel », économiquement peu élevé et un itinéraire « optimisé » mettant en œuvre des technologies dont l'impact qualitatif sur le produit a été montré d'autre part, mais qui entraîne une élévation du coût de production. Bien que délicat à obtenir de façon précise, notre objectif au niveau économique est de quantifier les écarts de coût de revient entre les itinéraires « usuel » et « optimisés ». Ces écarts sont ensuite rapprochés d'éventuelles variations dans les niveaux de valorisation.

Les vinifications sont réalisées en grands volumes sur sites. Vingt-cinq litres de chaque modalité sont récupérés pour la fin de l'élevage et la mise en bouteille à la cave expérimentale. Les comparaisons entre « usuel » et « optimisé » sont obtenues par un suivi analytique, mais surtout par dégustation à l'aveugle.

Mots clés

Itinéraire œnologique, maîtrise thermique, approche technico-économique, valorisation

2. RESULTATS

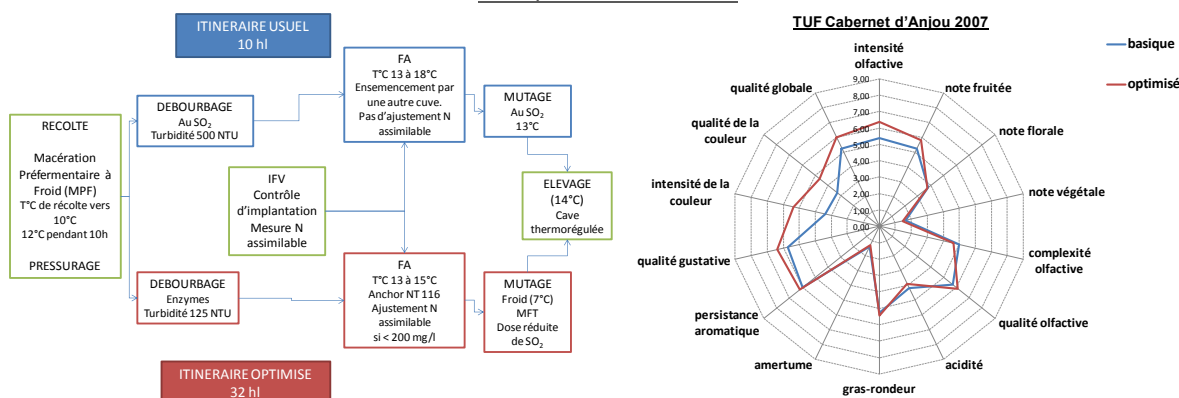
• Au niveau technique et organoleptique

Un suivi analytique a été réalisé aux différentes étapes de l'élaboration des vins, mais c'est surtout l'évaluation sensorielle qui nous renseigne sur l'efficacité, plus ou moins marquée, de l'optimisation des itinéraires d'élaboration. Les vins sont présentés en verres noirs pour juger les descripteurs olfactifs et gustatifs. La fiche de dégustation de type « profil » est complétée ensuite pour la partie visuelle en passant en verre transparent. En complément, chaque dégustateur note le positionnement de chaque vin dans une case du nuancier IFV.

Dégustation du millésime 2007

Cette première année, les protocoles usuels et optimisés intégrant un nombre conséquent de paramètres différenciés, la dégustation des vins donne des résultats qui sont très tranchés, très nettement en faveur des modalités optimisées. Les modalités optimisées sont préférées tant au niveau olfactif que gustatif. Il en est de même pour le jugement global.

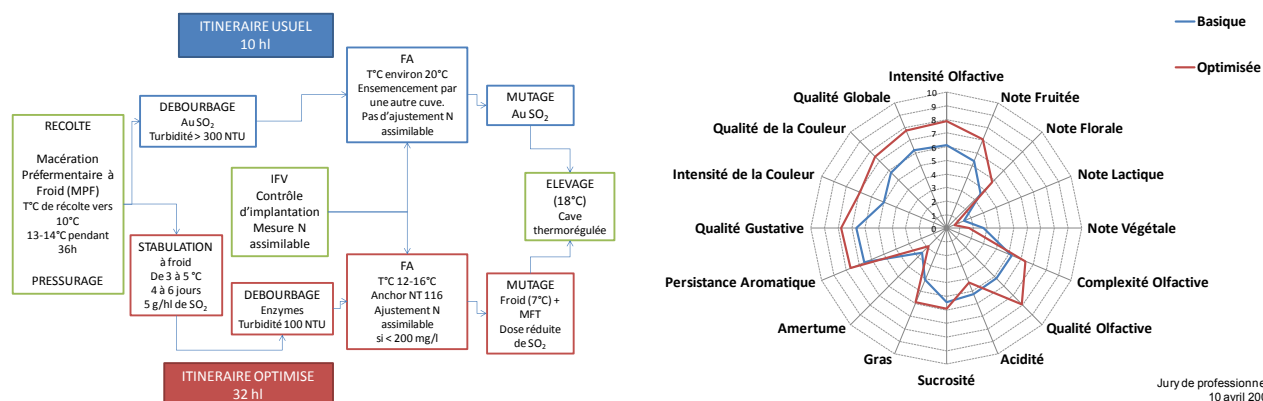
Exemple millésime 2007



Dégustation du millésime 2008

Avec le millésime 2008, nous obtenons des résultats qui vont dans le même sens. Toutefois, tous les essais ne font pas ressortir la modalité optimisée aussi nettement.

Exemple millésime 2008

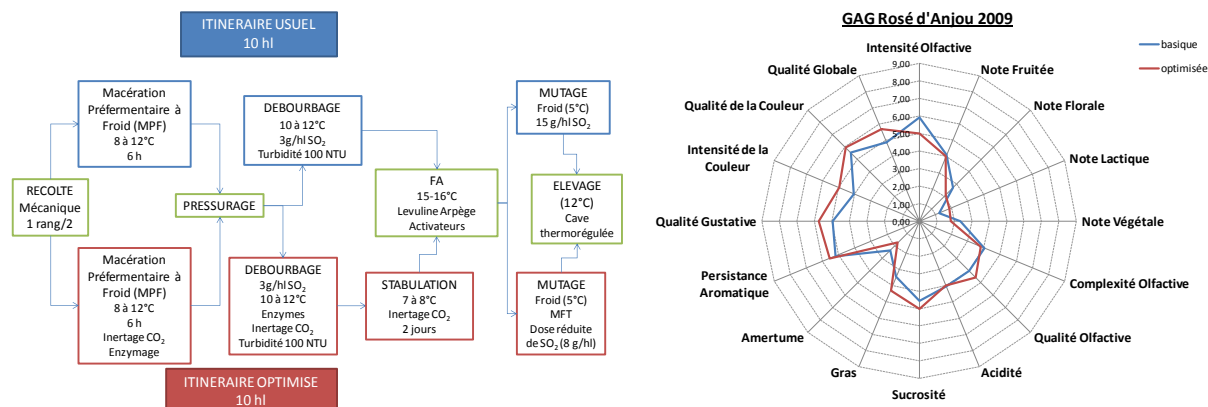


Dégustation du millésime 2009

En 2009, nous avons très sensiblement diminué les opérations différentes entre les modalités usuelles et optimisées. Au niveau de la dégustation des vins, nous retrouvons des différences beaucoup moins marquées. Seuls deux essais sur cinq permettent de conclure à la supériorité qualitative des modalités optimisées. Pour les trois autres, les résultats ne nous permettent pas de tirer des conclusions significatives (au seuil de 5% d'erreur).

Les itinéraires étant moins différents, les écarts économiques entre modalités usuelles et optimisées étaient également plus faibles. Cependant, dans trois cas sur cinq, avec ce millésime 2009, les efforts consentis à l'optimisation qualitative ne trouvent pas leur justification au niveau de la valorisation.

Exemple millésime 2009



• Comparaison économique entre les itinéraires usuel et optimisé

Exemple de calcul sur le site TUF pour le millésime 2007

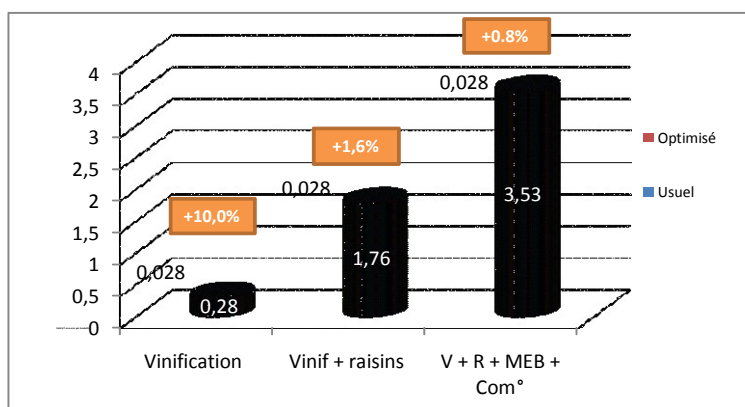
- ❖ Intrants :
 - Enzymes au débouillage (GLO UC 9,38 € les 50 g – 1g/hl)
 - Coût : + 0,19 €/hl
 - Mais déjà gain de volume !
 - Levurage Anchor NT116 (42,08 €/kg – 12 g/hl)
 - Coût : + 0,50 €/hl
- ❖ Inertage de la cuve :
 - Récupération CO₂ d'une cuve en FA
 - Coût : + 0 €/hl
- ❖ Maintien du froid : peu de différence
- ❖ Mutage
 - Microfiltration tangentielle : + 3 €/hl (location + électricité) (source IFV)
 - Permet de réduire la quantité de SO₂
 - Le coût est relativement élevé (mais les vins sont filtrés !)

❖ Delta économique : + 3,69 €/hl ➡ + 0,028 €/bouteille

- À comparer aux 37 €/hl (0,28 €/bouteille) de coût total de vinification (hors coût des raisins)

(Source Groupements Viticoles CA 37, 41, 44 et 49)

Impact économique de l'itinéraire optimisé



Le graphe ci-contre montre l'impact du surcoût de l'itinéraire optimisé respectivement sur :

Le coût de vinification ;

Le coût de vinification + celui des raisins ;

Les précédents + ceux de la mise en bouteille et de la commercialisation.

Comment comparer le potentiel de valorisation entre les modalités usuelles et optimisées ?

Outre les comparaisons technique et économique, nous nous sommes attachés à déterminer également un éventuel écart dans le potentiel de valorisation. C'est au travers de plusieurs actions que nous avons vérifié cet effet.

Quel est l'avis des négociants ?

Pour les vins du millésime 2007, nous avons sollicité deux négociants pour déguster l'ensemble des vins. Les vins sont dégustés à l'aveugle, en verre noir et chaque essai est dégusté séparément. Les vins sont présentés deux à deux pour permettre la comparaison directe entre les modalités usuelle et optimisée.

Pour les deux négociants, les vins des modalités optimisées, peuvent être positionnés à un niveau de gamme supérieur. Ce qui veut dire qu'ils peuvent prétendre à un prix de vente supérieur et permettre au producteur d'augmenter ses marges commerciales.

Comment se positionnent les vins d'essais lorsqu'ils sont intégrés à une dégustation de Veille concurrentielle, organisée par InterLoire ?

Quelques uns de nos vins d'essais ont été répartis de manière aléatoire parmi les rosés de plusieurs régions viticole, regroupés pour l'occasion et dégustés à l'aveugle en même temps.

Cette autre expérience permet également de mettre en évidence la supériorité organoleptique des modalités optimisées sur les modalités usuelles. On remarquera au passage, que pour les modalités usuelles, notre objectif de ne pas faire de sous-qualité a été atteint car, même les modalités usuelles se retrouvent bien classées dans l'ensemble des vins dégustés.

Et les « passants », comment se prononcent-ils sur cette comparaison ?

Pour quelques vins du millésime 2008, profitant du salon professionnel SIVAL, nous avons sollicité des visiteurs de passage sur le stand de l'IFV, pour déguster un essai et comparer dans une fiche simplifiée, les modalités usuelle et optimisée. Là encore les dégustations ont été réalisées à l'aveugle.

ESSAI ITI Rosés - TUF 2008				
	Préférence	Basique	Optimisé	Commentaires
	Œil	5	12	Le basique est moins intense et plus orangé.
	Nez	7	9	A égalité pour une personne. L'optimisé est plus amylique, moins variétal.
	Bouche	5	10	A égalité pour 2 personnes. L'optimisé est plus gras, plus de volume, bon équilibre, dans ce cas, le côté acide qui peut équilibrer, semble gêner les personnes préférant le basique.
	Globale	6	11	Mis à part le nez, la préférence globale est le reflet du reste.
	prix	Beaucoup de variation de 1,50 à 6,50 €	Plus resserré de 3 à 6 €	1 seule personne n'a pas donné de prix.
	Remarques	Panel intéressant : 9 hommes (1 espagnol) et 8 femmes.		

D'une manière générale, là encore, les modalités optimisées, sont mieux appréciées. On notera cependant, que les vins que nous avons proposés aux dégustateurs datant de plus d'un an, ils n'étaient déjà plus à leur apogée et présentaient même une certaine tendance à l'oxydation.

Suite à la dégustation, nous demandions de positionner les vins dans des fourchettes de prix. Même si ce test ne peut pas être validé statistiquement, la tendance que nous observons est globalement favorable aux modalités optimisées.

Même si le calcul précis des charges supplémentaires est délicat et doit être réalisé au cas par cas, nous obtenons ici des résultats tendant à prouver qu'un objectif d'optimisation de la qualité peut favorablement être accompagné d'un repositionnement économique.

Ce double aspect de valorisation technique et économique ne peut être atteint sans la volonté de l'ensemble de la filière de commercialisation. Avec pour corolaire, le paiement de la qualité à son juste prix.