

Cap Muscadet 2025 : expérimenter de nouvelles conditions de production pour l'AOC Muscadet

Frédéric Charrier

Institut Français de la Vigne et du Vin Pôle Val de Loire

frederic.charrier@vignevin.com

EN QUELQUES MOTS

A la demande de l'ODG Muscadet, deux modifications des conditions de production de l'AOC Muscadet ont été expérimentées sur la période 2015-2018 : la possibilité d'assemblage avec un cépage accessoire (Chardonnay ou Sauvignon G.), la culture de la vigne avec une densité réduite à 5000 pieds/ha.

Les expérimentations montrent que l'assemblage de 10% de Chardonnay ou Sauvignon G. est une voie permettant de produire assez régulièrement des vins plus fruités. Concernant la densité de plantation, la vigne plantée à 5000 pieds/ha n'a pas manifesté un comportement notablement différent de celui des parcelles conduites traditionnellement, aussi bien pour les composantes quantitatives que qualitatives de la récolte.



OBJECTIF DE L'ÉTUDE

Dans le cadre du plan d'actions destiné à dynamiser la filière Muscadet, l'ODG Muscadet, en collaboration avec ses partenaires, travaille à la redéfinition (niveau de qualité, positionnement commercial) de l'entrée de gamme de l'Appellation. Un type de produit a été défini : un vin à consommer jeune, frais et aromatique. Désormais, l'ambition est d'asseoir cette segmentation sur une évolution de quelques critères du cahier des charges. Dans ce cadre, une étude a été commandée concernant deux axes.

L'Axe 1 concerne l'encépagement. Il s'agit d'explorer la voie de l'introduction d'un cépage accessoire (10%) au Melon B. et ainsi offrir l'opportunité de produire un vin d'assemblage. Est recherchée dans ce cadre une plus grande expression aromatique finale des vins. Suite à des travaux antérieurs, le choix se limite désormais aux cépages Chardonnay et Sauvignon G. L'objectif est d'expérimenter ces assemblages dans différents contextes.

L'Axe 2 aborde la question de la densité de plantation. Passer à une densité de 5 000 pieds/ha est envisagé, dans le but d'autoriser le passage d'engins motorisés en interligne. Ceci doit permettre de créer des conditions technico-économiques plus favorables, en particulier au regard des probables futures contraintes environnementales. La bibliographie en la matière étant riche et diverse, les travaux entrepris visent à apprécier, sur quelques critères

clés au regard du cahier des charges de l'AOC Muscadet, le comportement d'une parcelle de Melon B. plantée à une densité de 5 000 pieds/ha à celui d'autres parcelles plantées traditionnellement à 6 700 pieds/ha.

Au final, pour les deux axes, les résultats expérimentaux doivent accompagner les producteurs et opérateurs de l'AOC Muscadet dans leur réflexion quant au futur de leur Appellation.

MÉTHODE

Axe 1

Des parcelles plantées avec les cépages Melon B., Chardonnay et Sauvignon G. ont été sélectionnées. Leur production a été vinifiée durant quatre millésimes (2015 à 2018) en cave expérimentale (cuverie de 1 à 6 hL selon les besoins). Des assemblages ont été opérés courant d'élevage de manière à obtenir pour une même origine de Melon B. les vins suivants : 100% Melon B., 90% Melon B./10% Sauvignon G. et 90% Melon B./10% Chardonnay.

Outre un bilan analytique, les vins ont été dégustés par un jury composé d'opérateurs de la filière nantaise. Chaque vin de Melon B. a été présenté simultanément avec ses deux vins d'assemblages correspondants. Les vins ont été classés sur quelques attributs sensoriels.

Axe 2

La méthode retenue s'est attachée à considérer le système de conduite dans sa globalité, via une démarche « réseau ». Pour cela, une parcelle plantée dans la zone d'Appellation avec le cépage Melon B. et à une densité dite modifiée de 5 000 pieds/ha (parcelle D0) a été identifiée (plantation récente, premières années de production). De la même façon, cinq parcelles (D1 à D5) conduites en mode traditionnel (avec palissage), contiguës ou éloignées de la première, ont été sélectionnées afin de constituer un réseau comparatif d'observations. La conduite du vignoble est restée sous la responsabilité de l'exploitant viticole.

Les observations dites viticoles se sont limitées aux indicateurs considérés comme discriminants au regard des enregistrements précédemment effectués dans les vignobles nantais ou autres : surface foliaire, caractéristiques quantitatives (rendement, nombre grappes, ...) et qualitatives des récoltes (compositions analytiques des moûts). Chaque récolte a été ensuite

vinifiée en situation expérimentale, selon un mode opératoire commun.

Les vins ainsi obtenus ont été analysés sur le plan physico-chimique, et ont fait l'objet d'un examen sensoriel. Celui-ci a consisté à positionner le vin de la parcelle modifiée par rapport aux différents vins des parcelles classiques.

RÉSULTATS

Axe 1

Les compositions analytiques des vins d'assemblages sont proches de celles du vin de Melon B. Réalisée dans la proportion de 10%, l'opération d'assemblage n'a pas modifié substantiellement le profil analytique originel du vin de Melon B.

Les teneurs finales en composés d'arômes des vins d'assemblage (thiols variétaux, esters éthyliques, -damascénone) sont légèrement supérieures à celles du vin pur. Ceci est en adéquation avec l'objectif initial.

Sur le plan sensoriel, les vins d'assemblage sont soit jugés équivalents aux vins de Melon B., soit plus fruités. L'impact est généralement plus marqué avec le Sauvignon G. qu'avec le Chardonnay. Concernant ce dernier, le vin d'assemblage est aussi assez régulièrement jugé moins acide et/ou plus rond en bouche.

Au final, l'opération d'assemblage se traduit donc bien assez régulièrement par une amélioration de l'expression aromatique du vin (intensité, caractère fruité).

Axe 2

Sur la période de suivi considérée, notons en premier lieu qu'un gel de printemps plus ou moins prononcé a été observé en 2016. Outre le fait que les observations n'ont de ce fait pas été réalisées pour ce millésime, cet événement climatique a impacté inévitablement le développement végétatif de la vigne durant le suivant, à savoir 2017.

Critère majeur d'appréciation qualitative des systèmes de conduite de la vigne, le rapport feuilles / fruits de la parcelle D0 (1,0 m²/kg) est dans la fourchette basse de ceux observés sur les autres parcelles. Il reste malgré tout proche de celui de la parcelle contigüe D1. Ceci est dû à une moindre surface externe du couvert végétal du fait d'un « pourcentage de trou » plus important (plantation « jeune »).

Au regard des critères quantitatifs (rendement, ...) ou qualitatifs (richesse en sucres, ...), la récolte de D0 ne se démarque manifestement pas de celles des autres parcelles observées. Elle est notamment très proche de D1, parcelle contigüe.

Les compositions analytiques des moûts sont proches, comme les mesures opérées sur récoltes le laissaient présager. Le niveau de maturité de D0 est tout à fait comparable à celui observé sur les autres parcelles. De la même manière, les vins sont très proches sur le plan physico-chimique.

La composition aromatique du vin D0 est similaire à celles des autres vins pour les composés aromatiques

considérés (thiols, acétates d'alcools supérieurs, esters éthyliques, C13-norisoprénoides).

Sur le plan organoleptique, le vin D0 se situe bien dans l'espace sensoriel délimité par les autres vins.

CONCLUSION-PERSPECTIVE

En conclusion, à la question de savoir si le vin d'assemblage Melon B. / Cépage complémentaire était susceptible d'être plus aromatique (intensité aromatique, fruité, persistance aromatique) que le vin Melon B., l'étude conduite suggère de répondre globalement par l'affirmative, régulièrement avec le cépage Sauvignon G., plus occasionnellement avec le Chardonnay.

Par contre, si le jury de dégustateurs a bien identifié avec l'assemblage des modifications sensorielles conformes à l'objectif initial, force est de constater que le vin d'assemblage obtenu n'est pas significativement préféré. Incontestablement, les dégustateurs sont clairement partagés sur l'intérêt de cette pratique, sans qu'il soit possible de préciser si la réserve porte sur le style final du vin ainsi obtenu ou sur le refus « par principe » d'une telle modification du cahier des charges de l'Appellation.

Toutes les précautions d'usage prises (nombre de millésime étudiés, âge des vignes, accident climatique), les observations réalisées ne mettent pas en évidence un comportement « atypique » de la parcelle à densité réduite 5 000 pieds/ha : son rapport feuilles / fruits, les caractéristiques de ses récoltes et le profil sensoriel de son vin restent dans la plage de diversité rencontrée entre les parcelles conduites selon le mode traditionnel. Ce constat, attendu, est en accord avec l'état des connaissances sur ce sujet.

Concrètement, deux modifications des conditions de production ont été entérinées par l'ODG Muscadet et font l'objet d'une demande de modification du cahier des charges pour l'AOC Muscadet : introduction dans l'encépagement autorisé du Chardonnay comme cépage accessoire à hauteur de 10 %, culture possible de la vigne avec une densité de 5000 pieds/ha. Sous réserve de validation des dernières étapes administratives, ces aménagements sont attendus pour la récolte 2020.

