

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

F. Charrier - *Institut Français de la Vigne et du Vin*

Contexte de l'étude

- Répondre à une commande de l'ODG Muscadet dans le cadre de sa réflexion sur l'entrée de gamme de l'Appellation Muscadet
- Expérimenter la modification de conditions de production
 - Introduction d'un cépage accessoire
 - Abaissement de la densité de plantation à 5000 pieds/ha

Questions

1. Est-ce que l'assemblage avec un cépage accessoire est susceptible de permettre la production d'un vin plus fruité ?
2. Est-ce qu'abaisser la densité de plantation à 5000 pieds/ha permet de produire des vendanges et vins conformes à l'Appellation ?

Le cépage accessoire



Dispositif expérimental

Vinifications séparées

- Melon B. (dans différents contextes)
- Chardonnay et Sauvignon G. (2015 à 2018)
- Sauvignon B. et Colombard (2015 et 2016)



Assemblages post-fermentaires

- 90 % Melon B. – 10 % cépage accessoire
- 80 % Melon B. – 20 % cépage accessoire

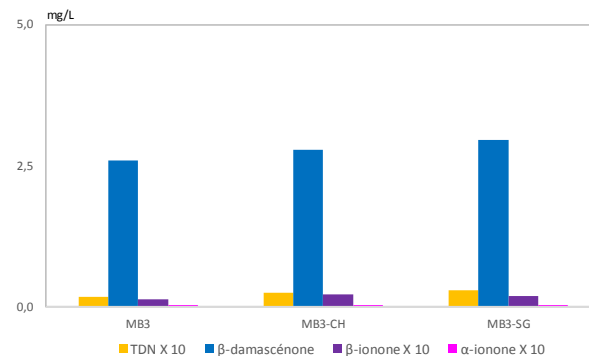
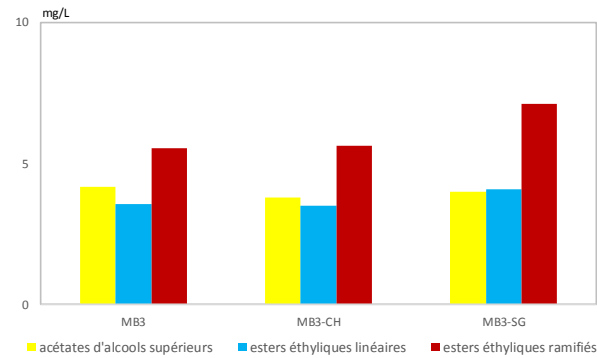
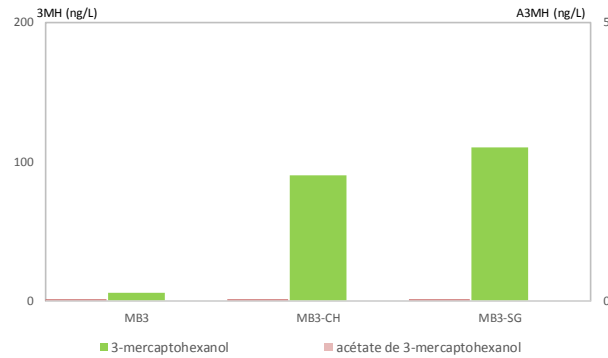


Bilans analytiques

Dégustations comparatives des vins (épreuves de classement, jury composé d'opérateurs de la filière)

Sur le plan analytique

- Pas de modification substantielle de la composition analytique élémentaire du vin
- Possiblement plus de composés d'arômes dans le vin d'assemblage



Impact de l'assemblage sur la composition aromatique des vins

Essais IFV Pôle Val de Loire, 2016

Sur le plan sensoriel

Cépage Sauvignon B.

En comparaison avec le vin 100% Melon B.

	Assemblage Melon B. - Sauvignon B.			
	90% / 10%		80% / 20%	
	2015	2016	2015	2016
	1	1	1	1
Intensité aromatique	Green	Grey	Green	Grey
Fruité	Grey	Grey	Green	Green
Acidité	Grey	Grey	Grey	Grey
Rondeur bouche	Grey	Grey	Grey	Grey
Equilibre bouche	Grey	Red	Grey	Grey
Persistance aromatique	Grey	Grey	Grey	Grey
Préférence	Grey	Grey	Grey	Grey

Green	significativement mieux classé
Red	significativement moins bien classé
Grey	classement non significatif

Sur le plan sensoriel

Cépage Colombard

En comparaison avec le vin 100% Melon B.

	Assemblage Melon B. - Colombard			
	90% / 10%		80% / 20%	
	2015	2016	2015	2016
	1	1	1	1
Intensité aromatique				
Fruité				
Acidité				
Rondeur bouche				
Equilibre bouche				
Persistance aromatique				
Préférence				
	significativement mieux classé			
	significativement moins bien classé			
	classement non significatif			

Sur le plan sensoriel

Cépage Sauvignon G.

En comparaison avec le vin 100% Melon B.

Assemblage 80% Melon B. - 20% Sauvignon G.

	2015	2016
	1	1
Intensité aromatique		
Fruité		
Acidité		
Rondeur bouche		
Equilibre bouche		
Persistance aromatique		
Préférence		

significativement mieux classé

classement non significatif

Assemblage 90% Melon B. - 10% Sauvignon G.

	2015	2016	2017				2018			
	1	1	1	2	3	4	1	2	3	4
Intensité aromatique										
Fruité										
Acidité										
Rondeur bouche										
Equilibre bouche										
Persistance aromatique										
Préférence										

significativement mieux classé

classement non significatif

Sur le plan sensoriel

Cépage Chardonnay

En comparaison avec le vin 100% Melon B.

Assemblage 80% Melon B. - 20 % Chardonnay

	2015	2016
	1	1
Intensité aromatique		
Fruité		
Acidité		
Rondeur bouche		
Equilibre bouche		
Persistance aromatique		
Préférence		

■ significativement mieux classé
■ significativement moins bien classé
■ classement non significatif

Assemblage 90% Melon B. - 10% Chardonnay

	2015	2016	2017				2018			
	1	1	1	2	3	4	1	2	3	4
Intensité aromatique										
Fruité										
Acidité										
Rondeur bouche										
Equilibre bouche										
Persistance aromatique										
Préférence										

■ significativement mieux classé
■ significativement moins bien classé
■ classement non significatif

Bilan

- Vins d'assemblage 90/10 sont :
 - Soit similaires au vin pur 100% Melon B.
 - Soit plus aromatiques et / ou plus ronds
- Pas de préférence émise par les dégustateurs



La densité de plantation

Dispositif expérimental

Objectif : confirmer les connaissances sur le sujet via une approche réseau

Constitution d'un réseau de parcelles de Melon B.

- 5 parcelles mode de conduite traditionnel, 6700 pieds/ha, palissage (D1 à D5)
- 1 parcelle mode de conduite modifié , 5000 pieds/ha, palissage (D0)

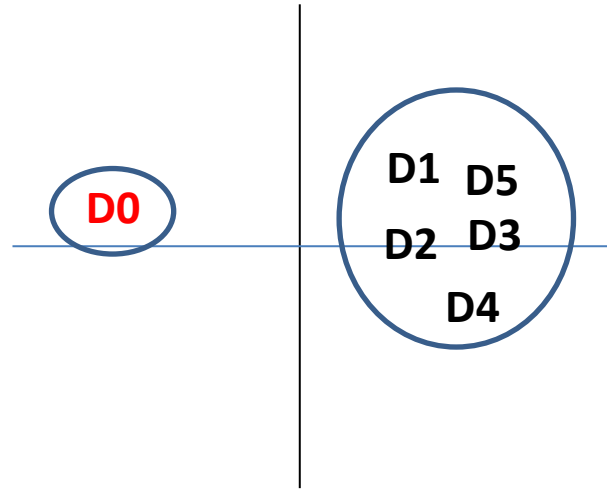
Collecte d'informations 2015, 2017 et 2018

- Surface foliaire
- Caractéristiques quantitatives et qualitatives des récoltes
 - Profils analytiques et sensoriels des vins

Hypothèses

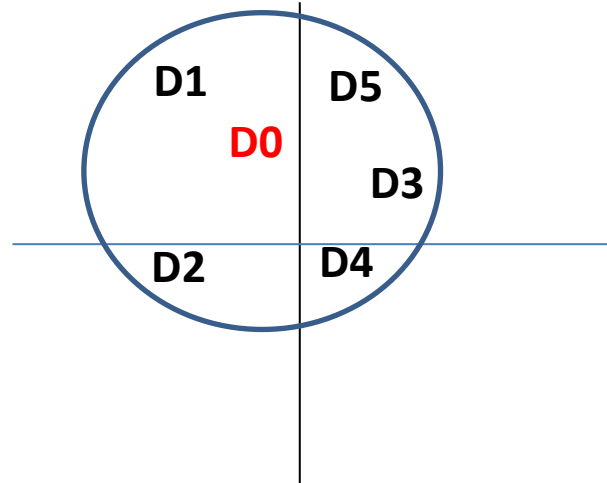
Hypothèse 1

- D0 a un comportement différent de celui des parcelles au mode de conduite traditionnel



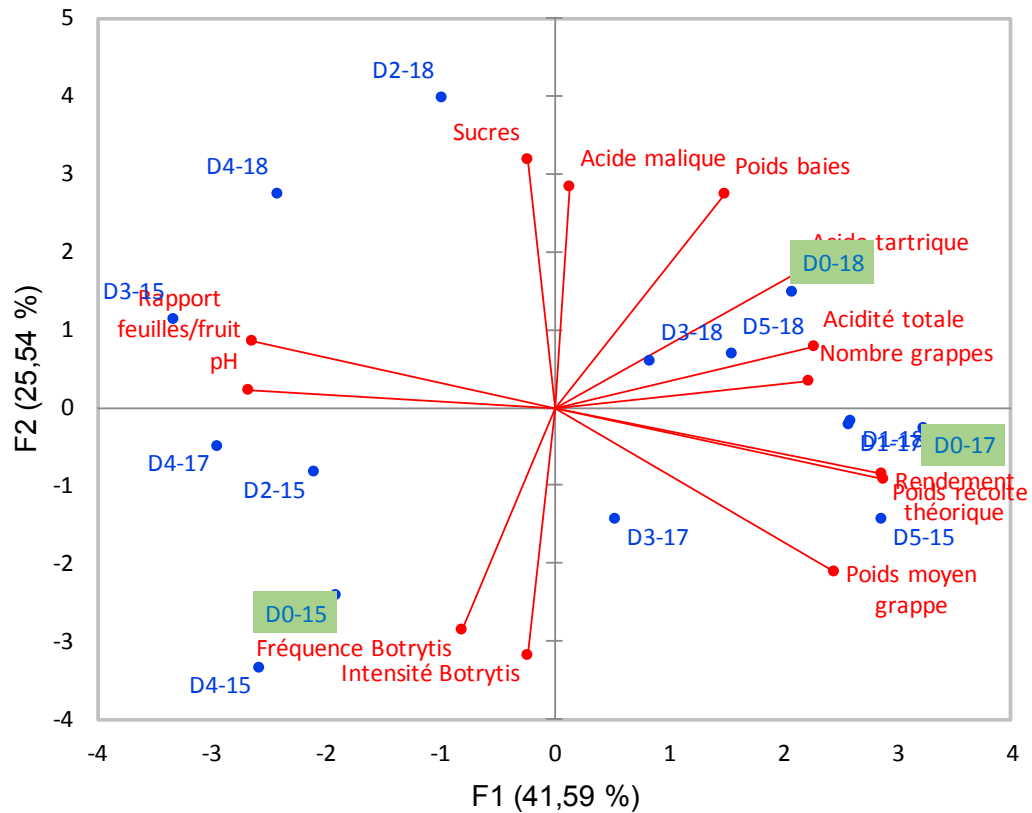
Hypothèse 2

- D0 a un comportement similaire à celui des parcelles au mode de conduite traditionnel



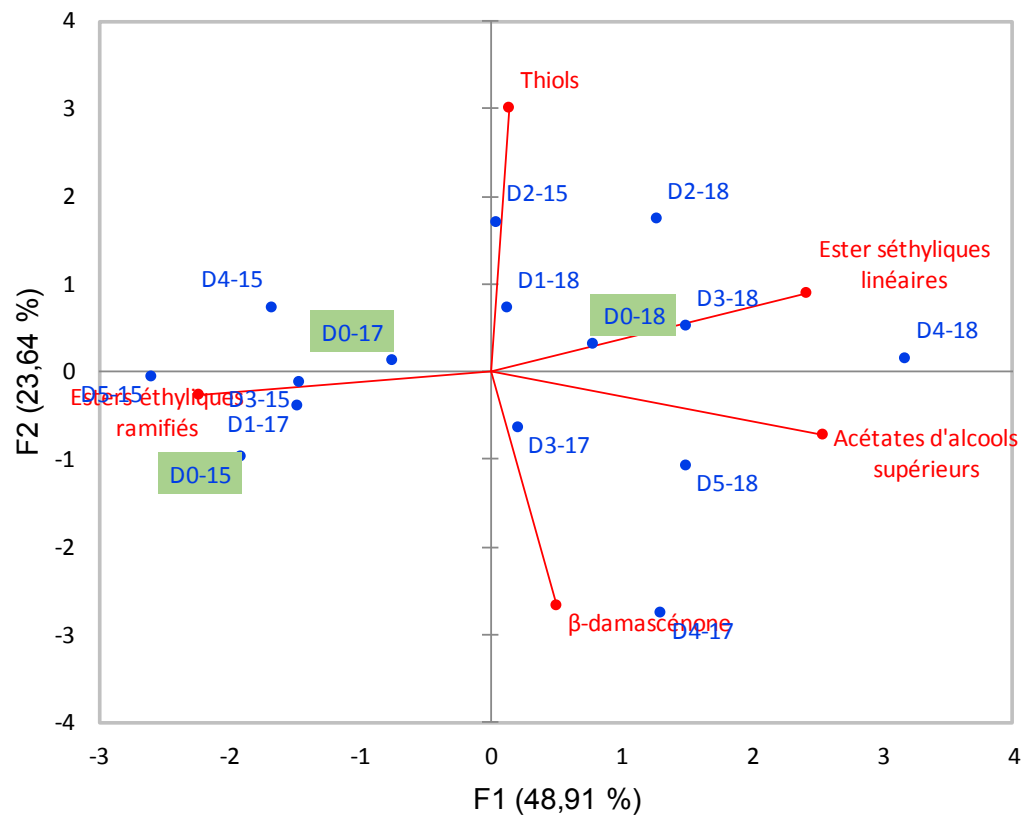
Caractéristiques de la production

Biplot (axes F1 et F2 : 67,13 %)



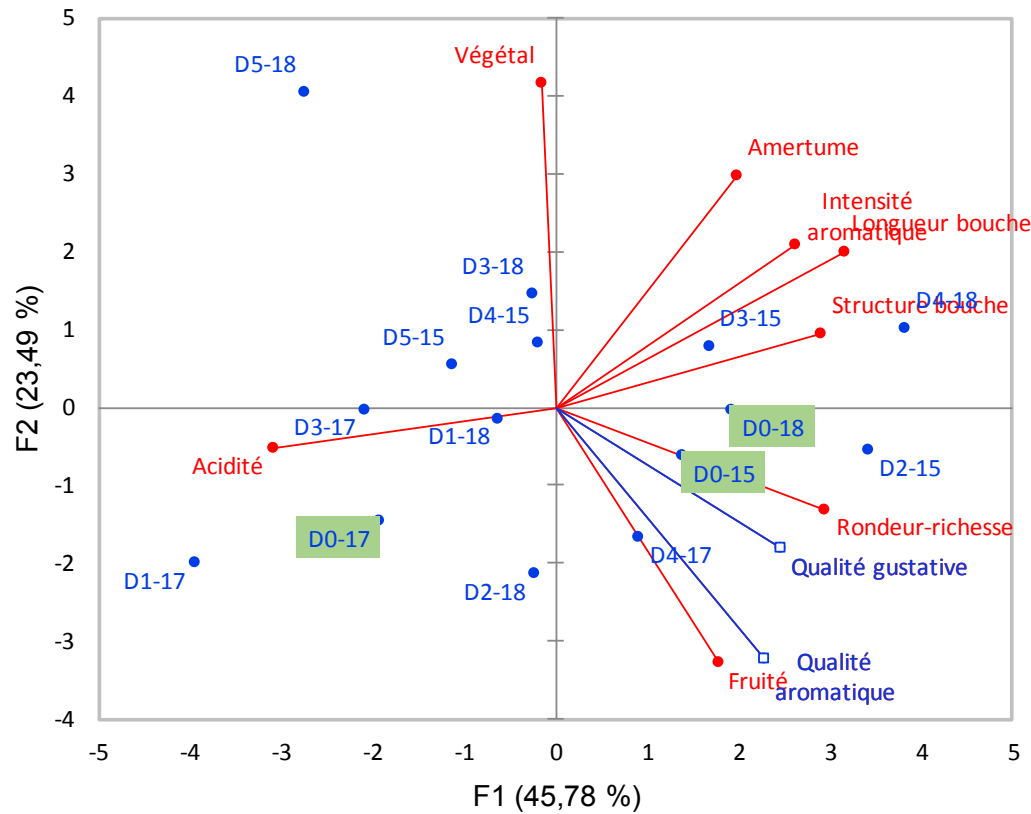
Caractéristiques aromatiques des vins

Biplot (axes F1 et F2 : 72,55 %)



Caractéristiques sensorielles des vins

Biplot (axes F1 et F2 : 69,28 %)



Bilan

- Les observations ne mettent pas en évidence un comportement différent de la parcelle conduite à 5000 pieds/ha comparativement aux parcelles traditionnelles : conforme à la littérature sur le sujet
- Limite : nombre restreint d'observations (millésime, parcelles)

Conclusion

- Etude a permis d'accompagner utilement la réflexion de l'ODG Muscadet
- Modification du cahier des charges de l'**AOC Muscadet** (sous réserve des dernières étapes administratives, récolte 2020)
 - Introduction du Chardonnay comme cépage accessoire (10%)
 - Densité de plantation minimale de 5000 pieds/ha