

Incidence de la date de récolte sur l'expression des terroirs et le profil aromatique des vins de Sauvignon en Touraine



Pascal POUPAULT

Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV) – Pôle Val de Loire-Centre –
46, avenue Gustave Eiffel – 37100 TOURS – Tél : +33 (0) 2 47 88 24 20 –
pascal.poupault@vignevin.com

Objectif : évaluer l'importance de la date de récolte parmi les autres facteurs qui influencent le profil aromatique des vins de Sauvignon



Conséquences attendues : adapter des itinéraires techniques qui mènent à renforcer l'expression aromatique des vins issus de cette région

Etat des lieux



- **Vigueur et état sanitaire maîtrisés (enherbement - total ou partiel - limitation des apports azotés à la vigne)**
 - **certaines pratiques agro-viticoles qualitatives (effeuillage, vendange « verte »)**
 - **des conditions climatiques favorisent des récoltes plus étalées dans le temps**



- **des stress hydro-azotés qui baisse la qualité des raisins (carences azotées qui pénalisent le potentiel aromatique - stress hydrique à l'origine de blocage de maturité)**
 - **des itinéraires œnologiques mal ou peu adaptés**
 - **des vins plus « fragiles » (oxydation et.... réduction)**

Les réponses techniques

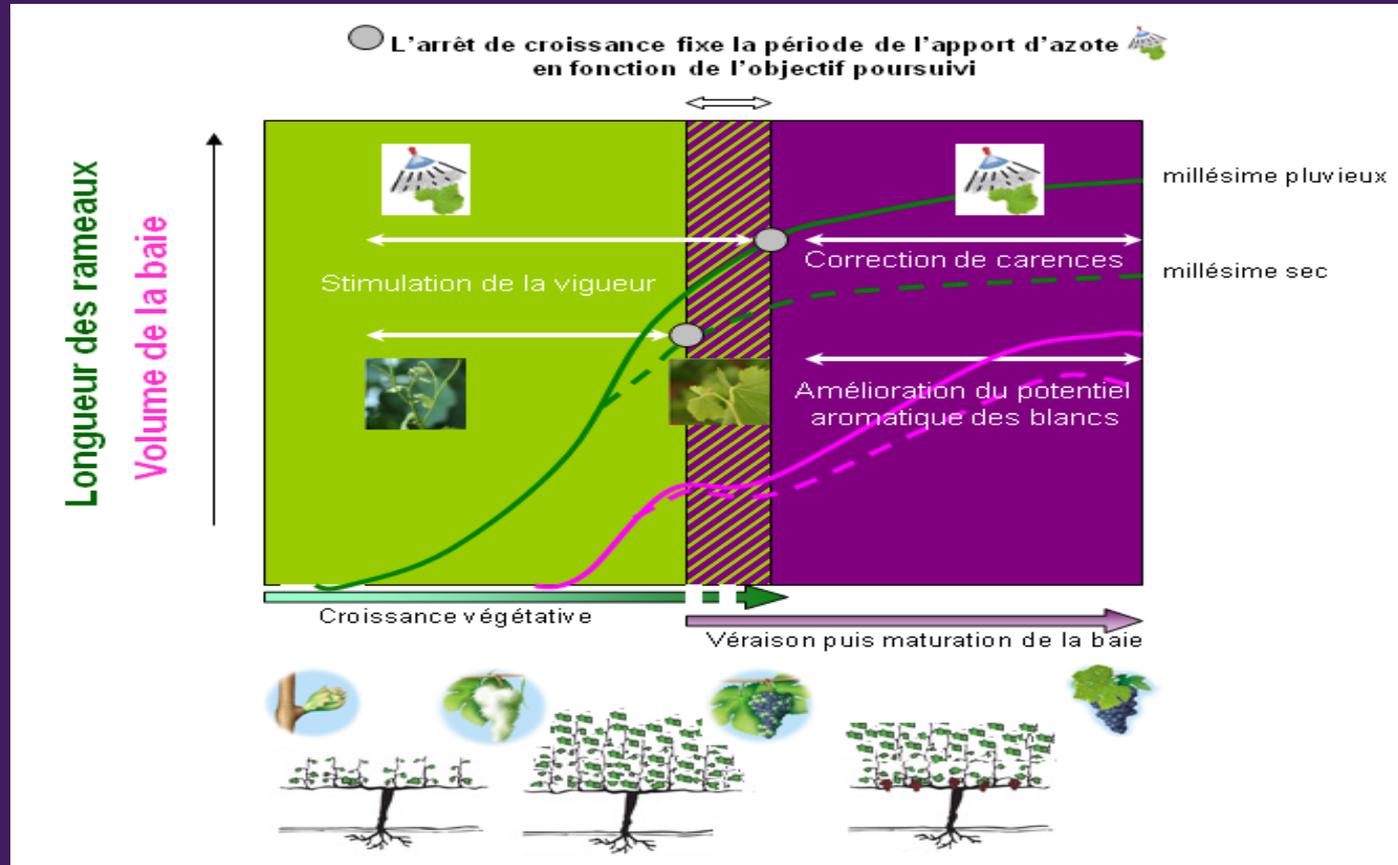


- **une bonne gestion des apports azotés à la vigne : à raisonner au cas par cas**
- **du matériel végétal adapté (clones, pote-greffe)**



Les réponses techniques

- des apports d'azote foliaire : correction de carence azotée, pallier un risque de FA languissante, amplifier le caractère aromatique des vins blancs



..... qui ne peuvent pas compenser les carences importantes

Les réponses techniques

- recherche de nouveaux profils par le biais de la date de récolte

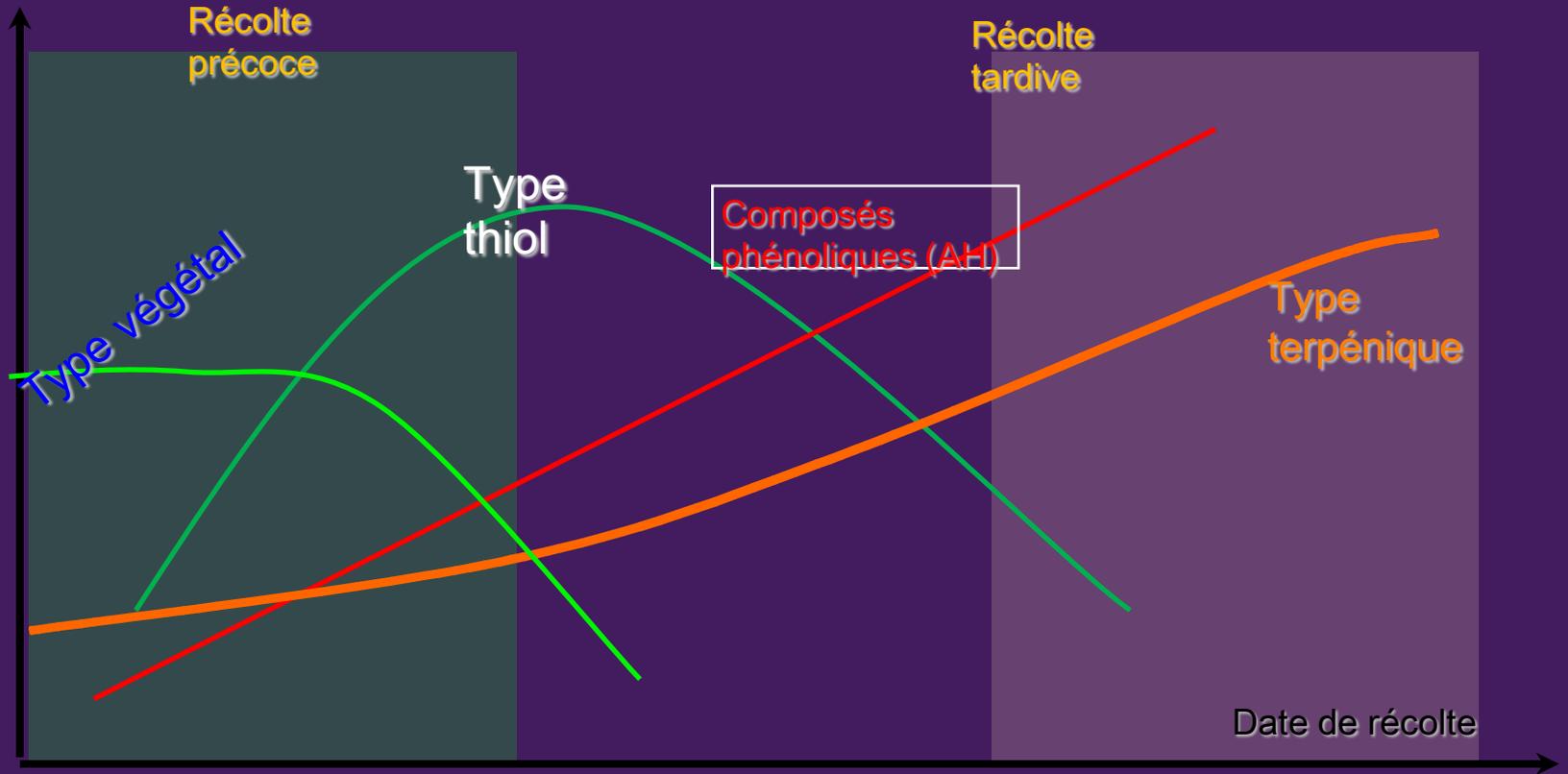


- Etat des lieux



- des marqueurs objectifs théoriques de la maturité qui ne sont pas en faveur des thiols variétaux du Sauvignon

Intensité

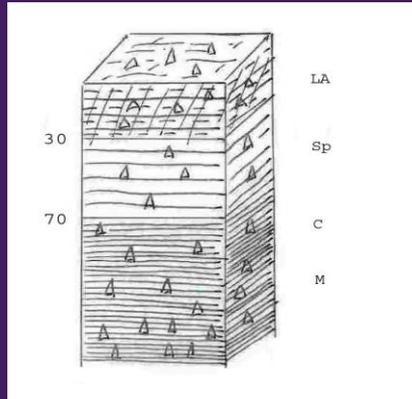


(Source : Vivelys)

Des travaux sur 3 ans

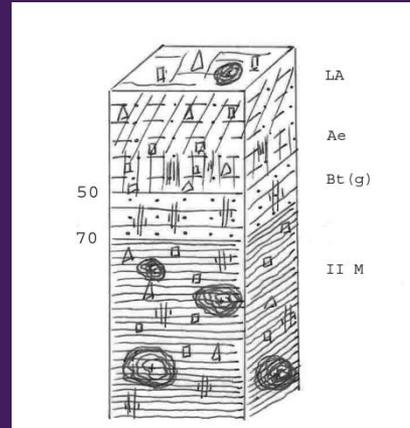
• 3 parcelles : 3 types de sol

Parcelle Seigy



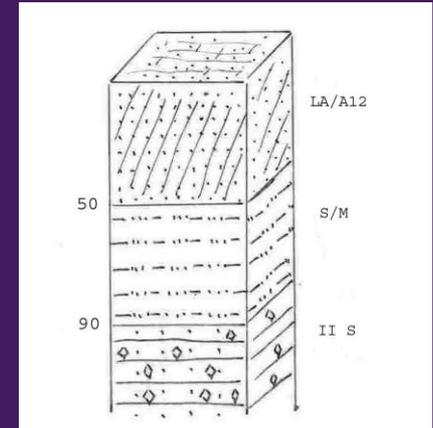
Texture limono-argilo-sableuse sur argile lourde. Sol tamponnant à l'enracinement profond

Parcelle Pouillé



Texture limono-sableuse et caillouteuse sur argile lourde. Profondeur d'enracinement faible, sol peu minéralisant

Parcelle Oisly

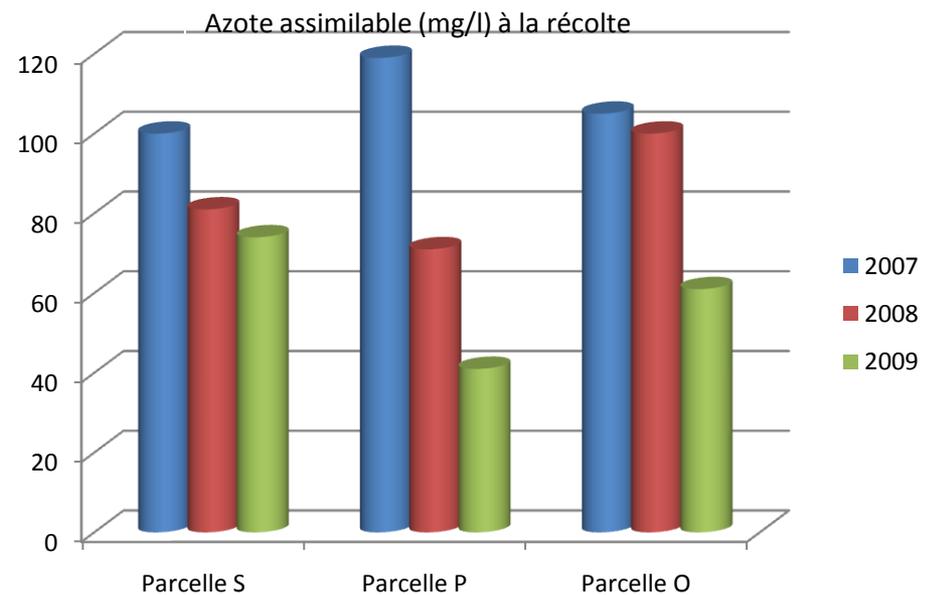
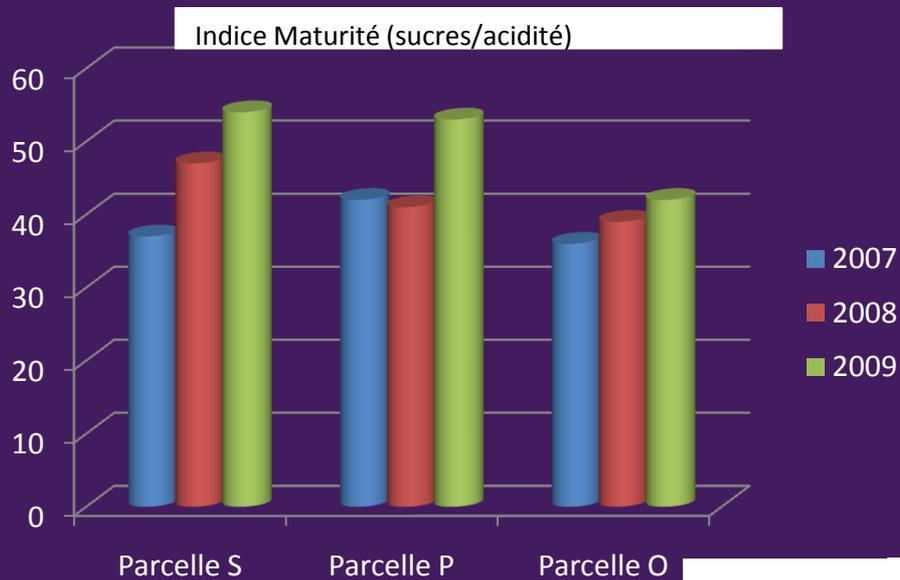


Sol sableux, très tamponnant, profond avec peu de contraintes. Fort potentiel



Des travaux sur 3 ans

- 3 types de sol : 3 profils analytiques

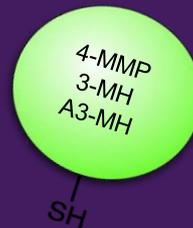
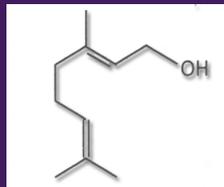


Des travaux sur 3 ans

- 3 types de sol : 3 profils aromatiques

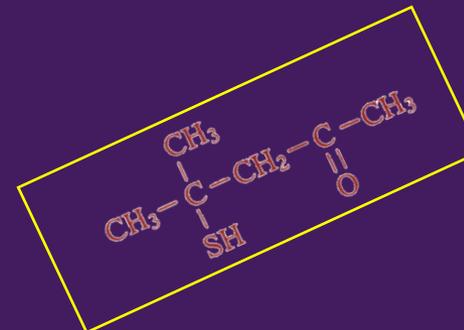
Parcelle Seigy

Dominante agrume,
pointe végétale,
longueur



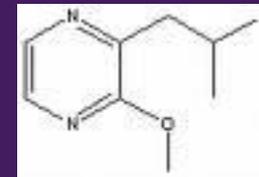
Parcelle Pouillé

Dominante fruité
(cassis, fruits
exotiques)



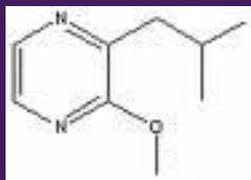
Parcelle Oisly

Dominante végétale,
cassis, chèvrefeuille,
acidulé





variétés	4mmp (ng/l)	3mh (ng/l)	A3mh (ng/l)
SEUIL DE PERCEPTION en milieu modèle (ng.L⁻¹)	0.8	60	4
Sauvignon B.	4 - 44	500 - 12800	2,8 - 780
Petit manseng	-	760 - 4500	0 - 100
F. Colombard	-	200 - 7300	10 - 1400
Muscat	14 - 97	124 - 898	0
Gewürz	0 - 15	1336 - 3280	0,5 - 5,7
Riesling	0 - 7,6	562 - 970	0 - 6,4
Pinot gris	0 - 2	312 - 1042	0 - 51
Pinot blanc	0,7 - 1,1	88 - 248	0
Sylvaner	0,3 - 0,5	28 - 146	0



Variétés	Terpenols ($\mu\text{g.L}^{-1}$)	Glycosilés ($\mu\text{g.L}^{-1}$)	% Glyco-conjugates
M. Alexandrie	1513	4040	73
M. Frontignan	1640	1398	46
M. Hambourg	594	1047	64
M. Ottonel	1679	2873	63
Gewürztraminer	282	4325	94
Riesling	73	262	78
Sauvignon	5	107	95
Chardonnay	41	12	23

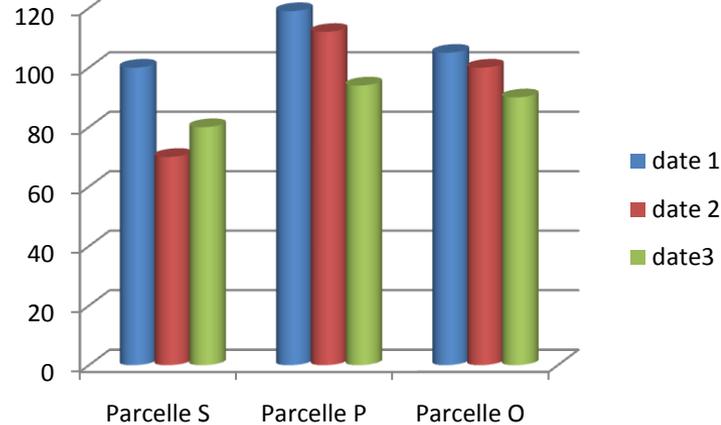
- 3 parcelles : 3 types de sol : 3 dates de récolte

Les indicateurs

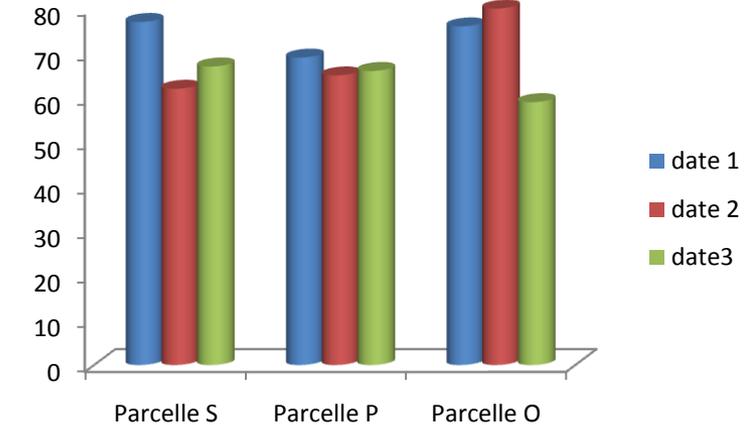
- Bilan des fractions azotées sur moûts débourbés
- dosage des précurseurs d'arômes (thiols) sur raisins à la récolte
- dosages des thiols variétaux et des arômes fermentaires à la mise en bouteilles
- caractérisation des profils sensoriels obtenus

→ Suivi azote assimilable

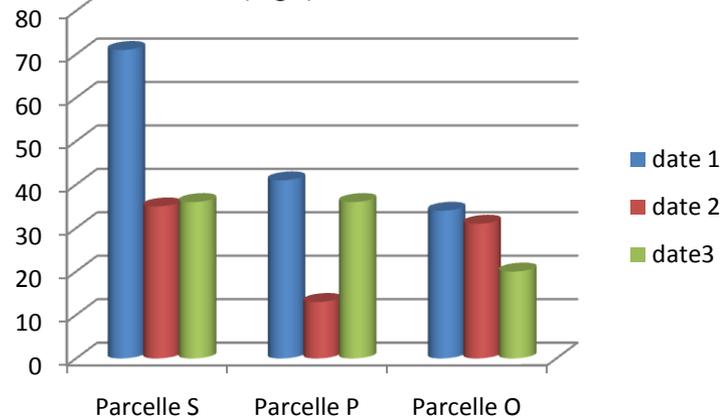
Azote assimilable (mg/l) à la récolte - Millésime 2007



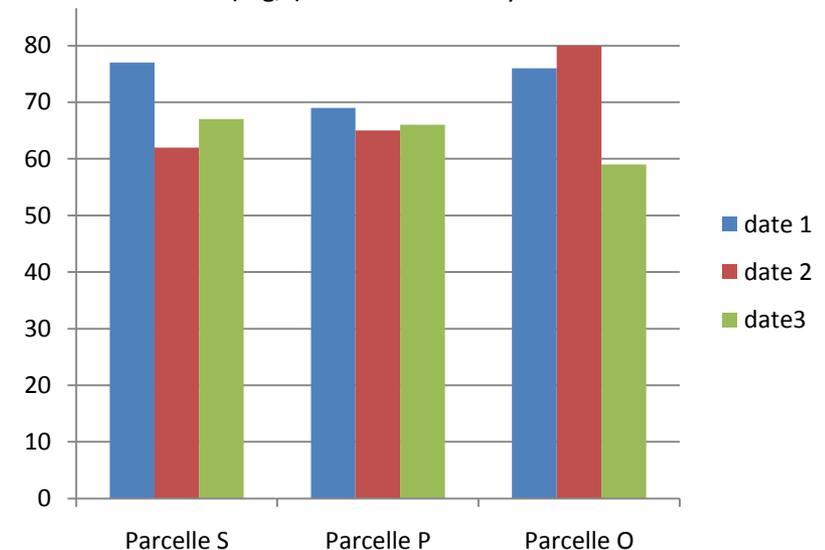
Azote assimilable (mg/l) à la récolte - Millésime 2008



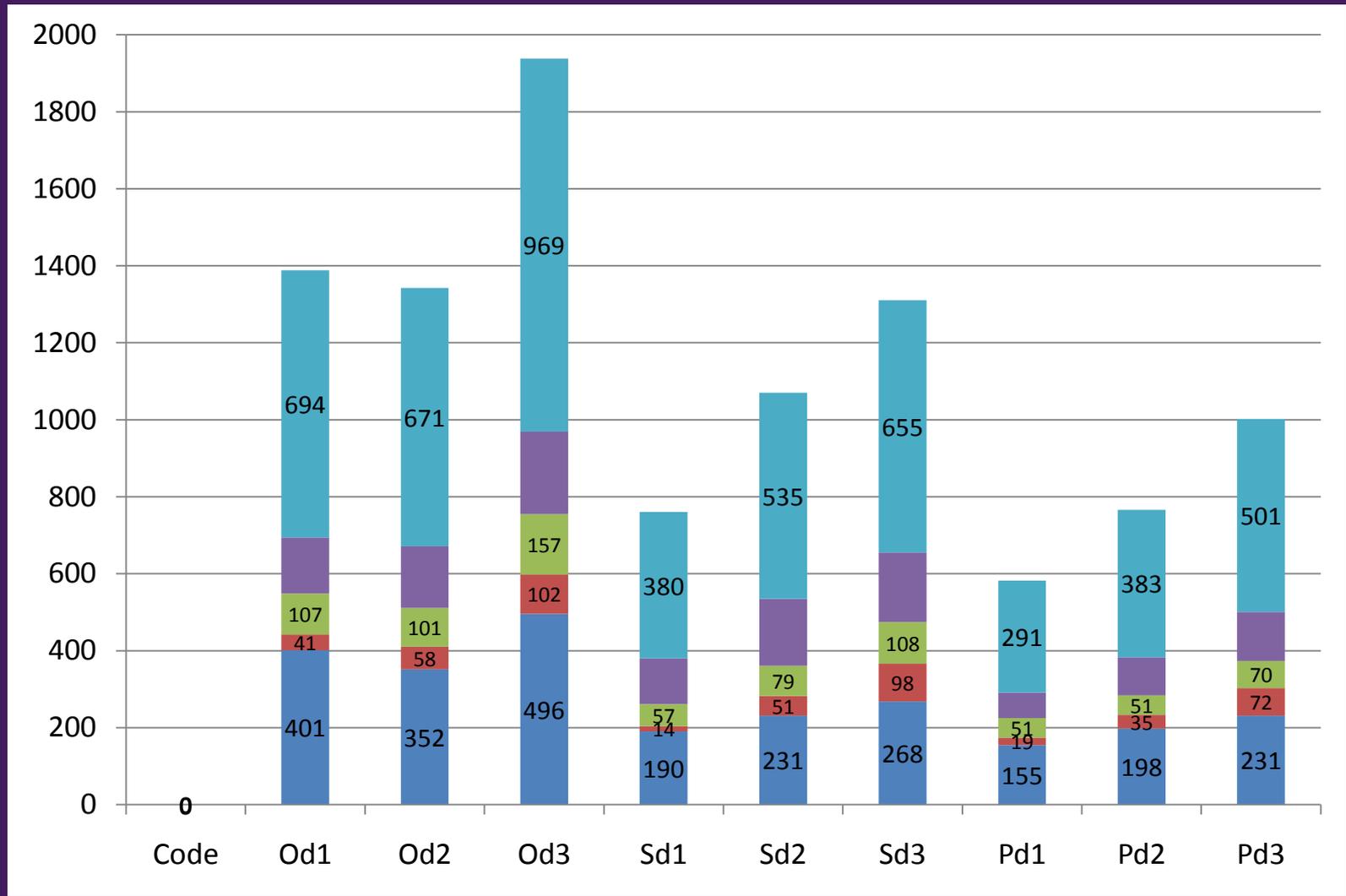
Azote assimilable (mg/l) à la récolte - Millésime 2009



Azote assimilable (mg/l) à la récolte - Moyenne 3 millésimes



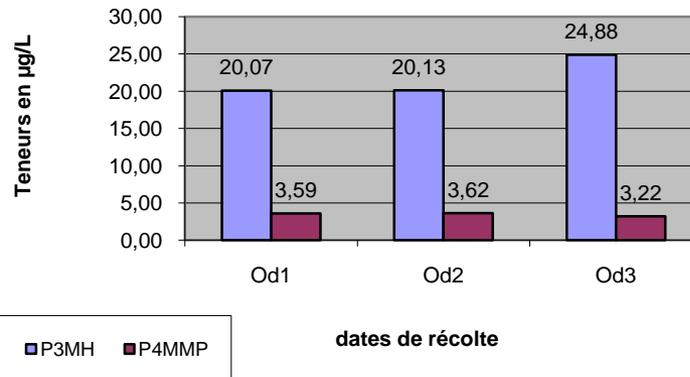
→ Suivi acides aminés



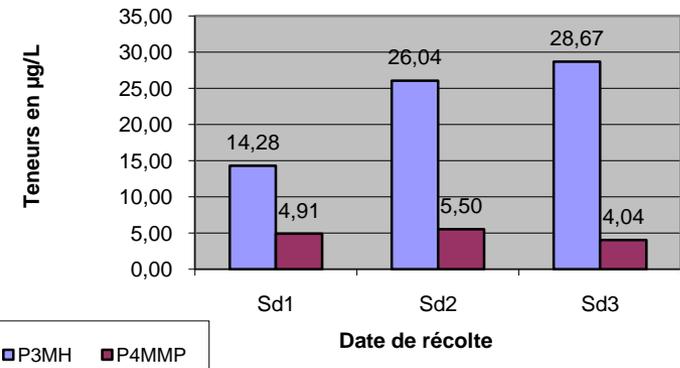
Evolution groupes acides aminés sur les 3 parcelles en 2008

→ Précurseurs aromatiques (cysténillés) des thiols à la récolte

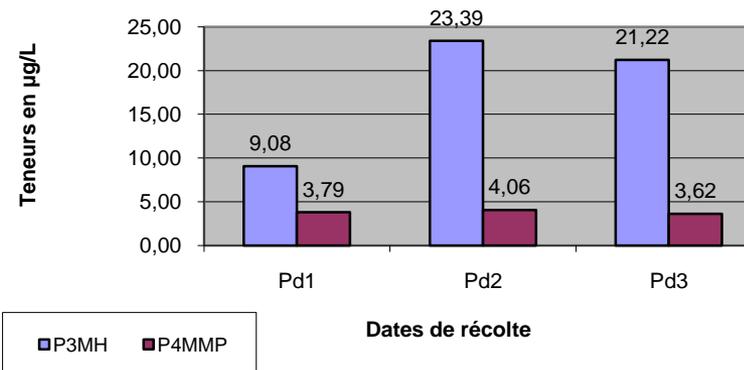
Précurseurs d'arômes sur raisins à trois dates de récolte -
Apport azote foliaire, IFV37, parcelle O, 2008



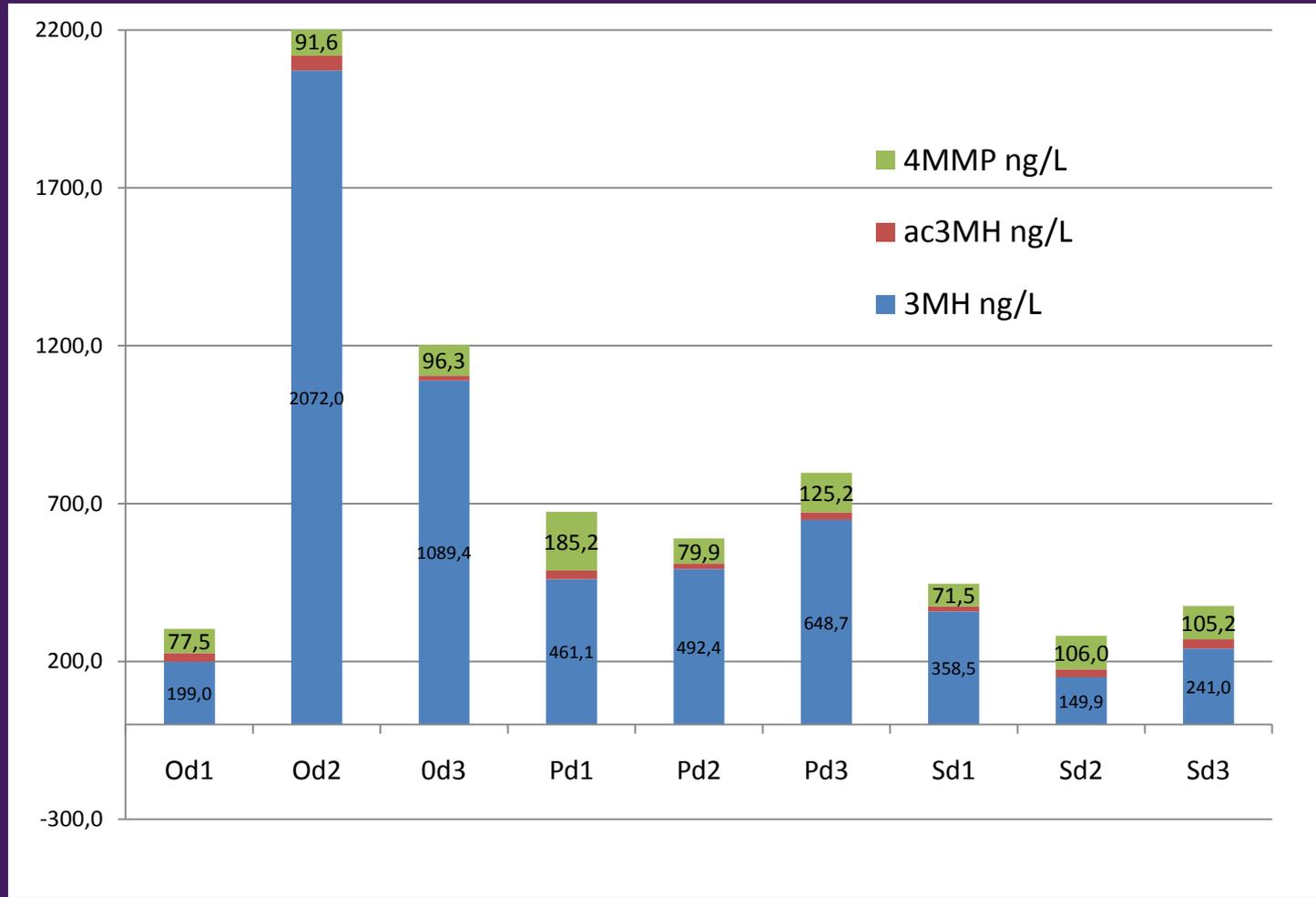
Précurseurs d'arômes sur raisins à trois dates de récolte -
Apport azote foliaire, IFV37, parcelle S, 2008



Précurseurs d'arômes sur raisins à trois dates de récolte -
Apport azote foliaire, IFV37, parcelle P, 2008

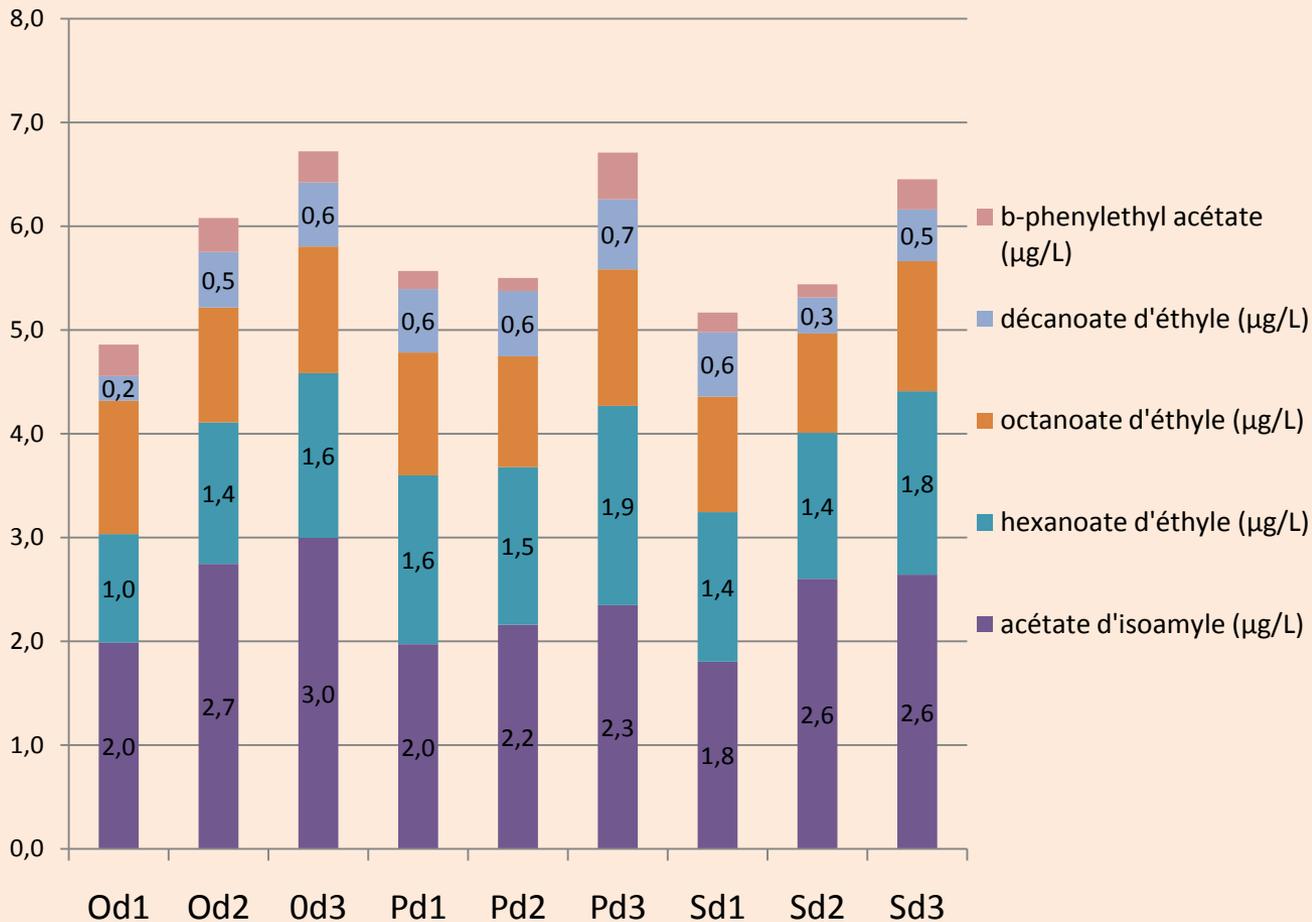


→ Thiols variétaux sur les vins



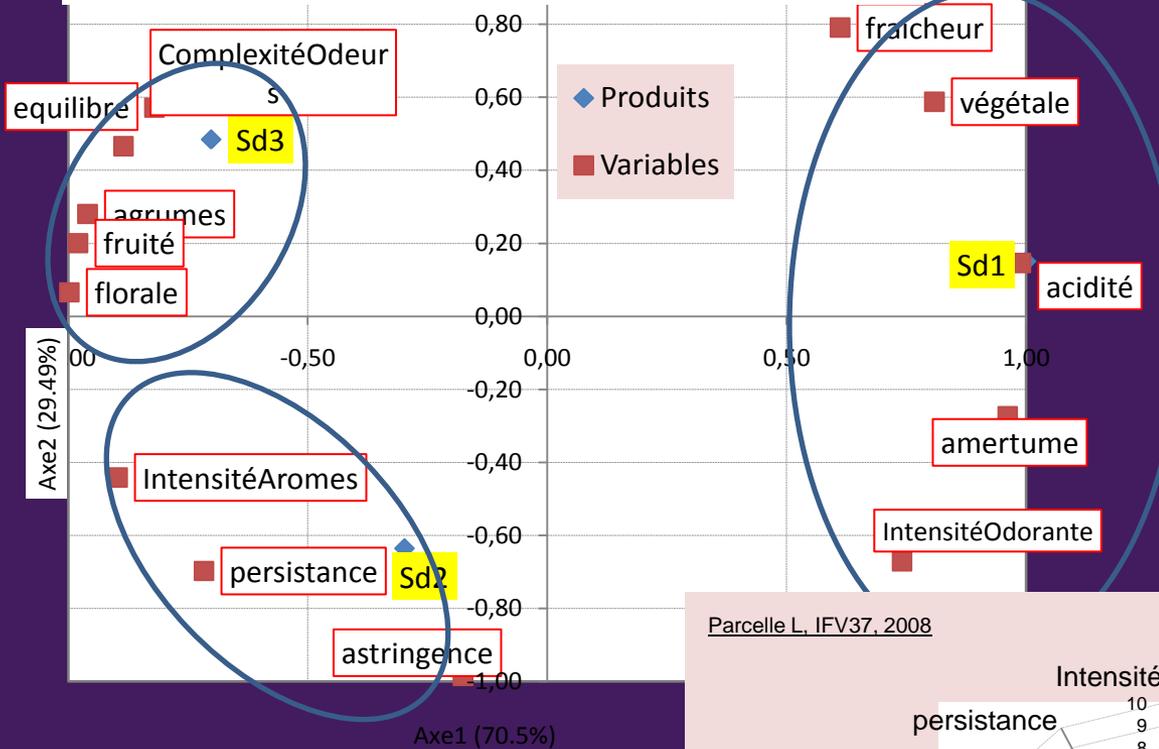
Evolution (3 dates) des thiols variétaux sur les 3 parcelles en 2008

→ Arômes fermentaires sur les vins (esters d'éthyles, acétate de fermentation)

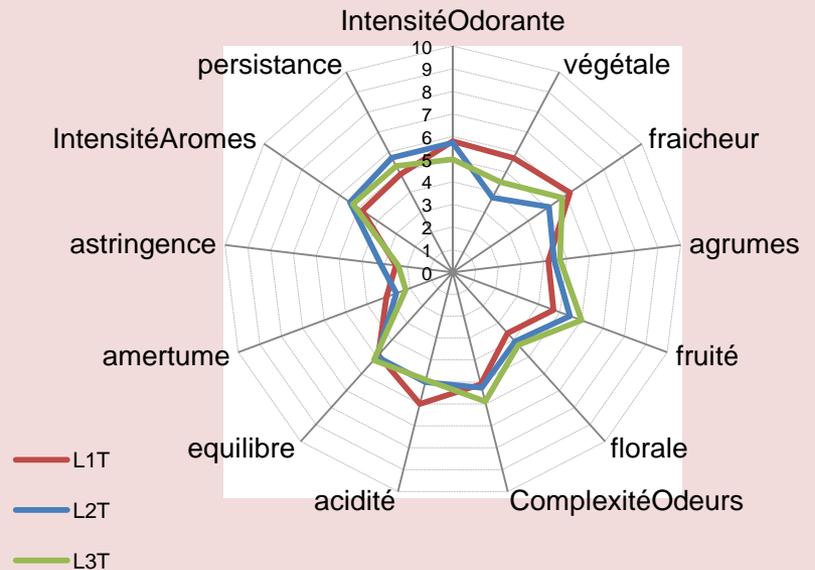


- Rose
- Floral
- Solvant
- Pomme verte
- Banane, bonbon anglais

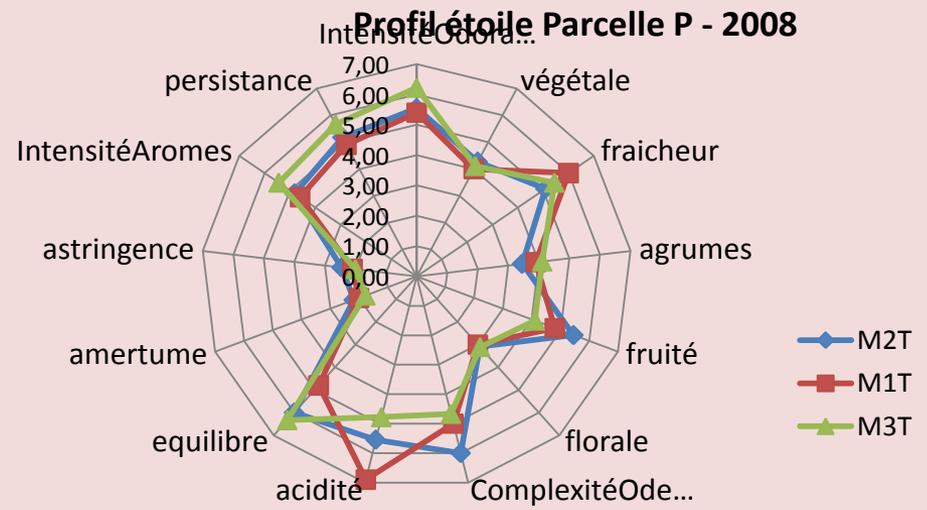
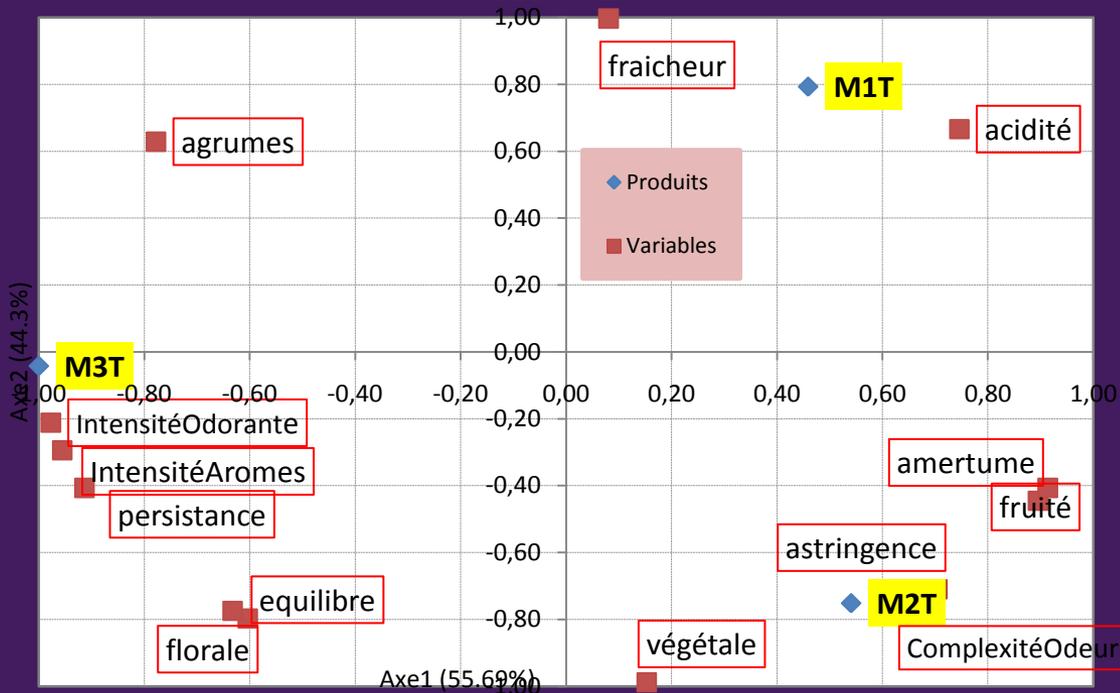
ACP Influence de la date de récolte sur les caractéristiques sensorielles des vins – parcelle S



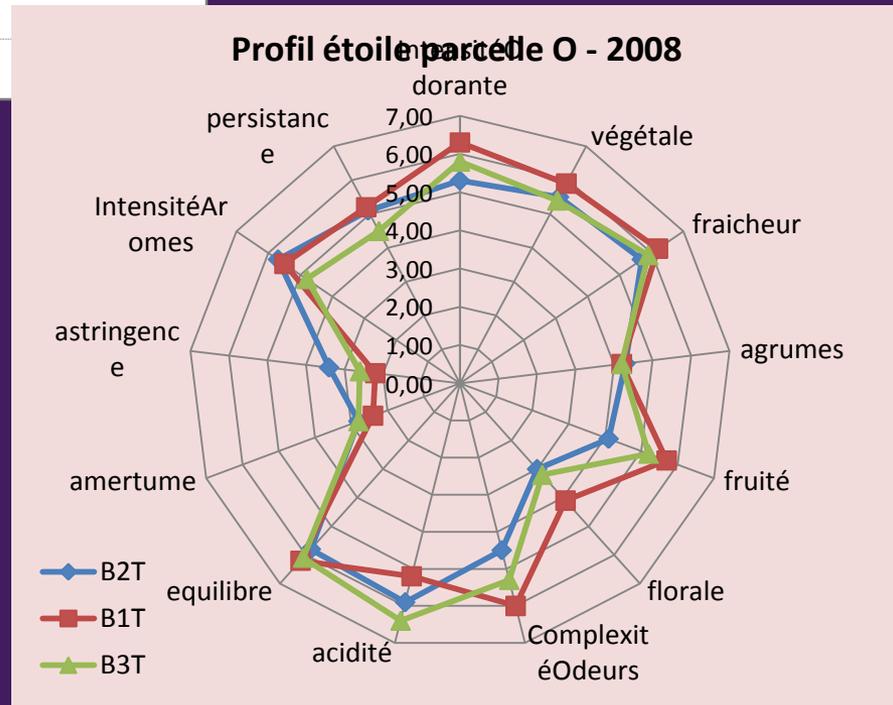
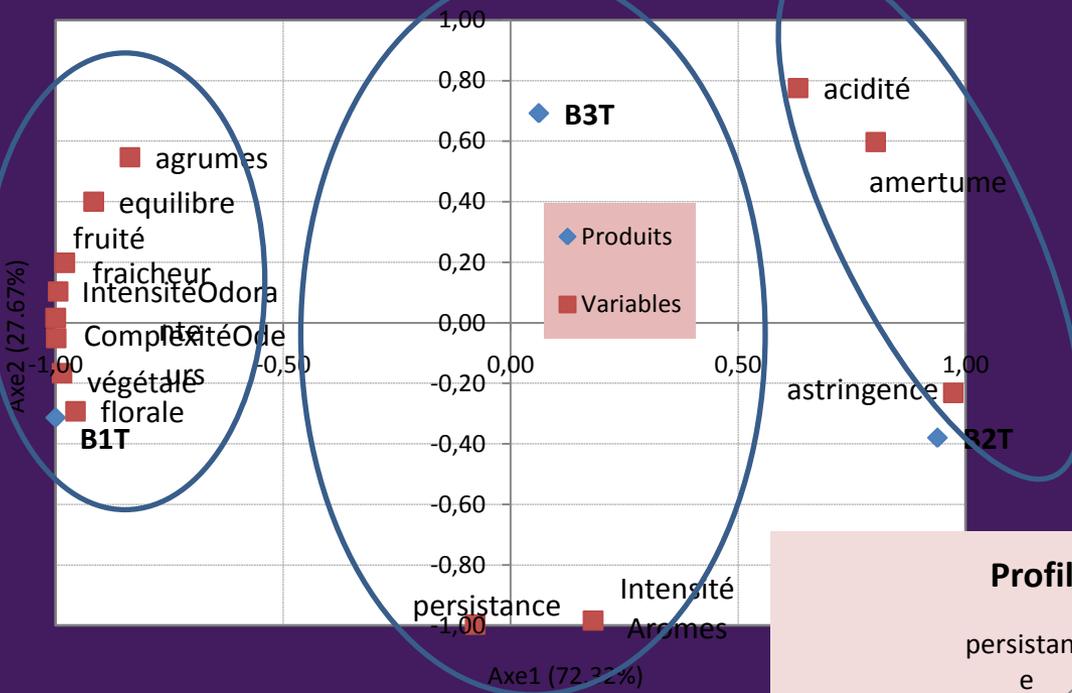
Parcelle L, IFV37, 2008



ACP Influence de la date de récolte sur les caractéristiques sensorielles des vins, parcelle P - 2008



ACP Influence de la date de récolte sur les caractéristiques sensorielles des vins, Parcelle O



Bilan effet date de récolte

Parcelle	Seigy	Pouillé	Oisly
Sucres			
IM			
N ass	 	 	 
AA dispo	 	 	 
P-thiols	 	 	 
Thiols	 	 	 
Ar.Ferm.	 	 	 
Nature du sol	Enracinement profond Sol « tamponnant »	Sol lessivé, système racinaire peu développé (plancher argileux)	Sans contraintes, précoce, « tamponnant »
Incidence sur Profil des vins	 Fraicheur  Fruité, agrumes	 Acidité,  Intensité, persistance, équilibre	 Fruit, fraîcheur floral, complexité  équilibre

Bilan effet date de récolte

→ Une maturité technologique en évolution systématique, malgré un stress hydro-azoté croissant



→ des teneurs en azote assimilable en baisse

→ des acides aminés disponibles en hausse

→ des précurseurs de thiols variétaux en hausse mais limités



Bilan effet date de récolte

→ Des thiols variétaux pas toujours en hausse

→ Des arômes fermentaires en hausse systématique

→ Des profils sensoriels des vins différents et pas toujours bénéfiques avec une perte de fraîcheur (typicité)



Conclusion

- Des profils sensoriels différents sans renforcement systématique de la typicité
- Des maturités technologiques à gérer (TAP)
- Des itinéraires œnologiques à adapter
- Un rôle essentiel du terroir et des pratiques agro-viticoles sur le profil du vin

Perspectives

- Une meilleure connaissance des parcelles et ses limites (stress hydrique, alimentation azotée) ; indicateurs ?
- Une meilleure gestion de la matière azotée en gardant la maîtrise de la vigueur et l'état sanitaire

MERCI POUR VOTRE ATTENTION !

Incidence de la date de récolte sur l'expression des terroirs et le profil aromatique des vins de Sauvignon en Touraine

Pascal POUPAULT





Incidence de la date de récolte sur l'expression des terroirs et le profil aromatique des vins de Sauvignon en Touraine

Pascal POUPAULT et Vincent COURTIN

