



*au cœur de l'actualité viti-vinicole*

# Positionnement sensoriel des variétés résistantes et typicité régionale

---

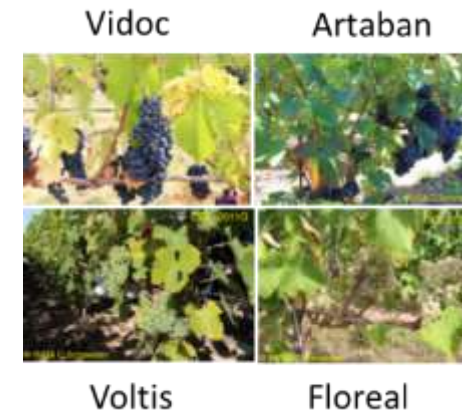
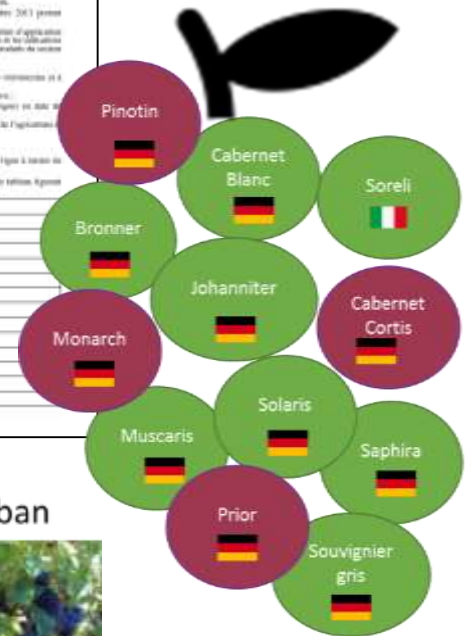
**Bertrand Chatelet, IFV-SICAREX Beaujolais**

**Etienne GOULET, IFV Pôle Val de Loire-Centre**



# Contexte

- Classement de nouvelles variétés ou variétés étrangères
- Vins méconnus des opérateurs français
- Besoin de références accessibles pour les guider dans leurs choix stratégiques collectifs ou individuels de plantation



*Ampelographie.*



*J. B. L.*

*Cabernet franc*

*Ampelographie.*



*J. B. L.*

*Petit Gamay*

# Questions et réponses sensorielles

Proximité sensorielle des vins issus de variétés résistantes  
par rapport à des vins de cépages emblématiques

Impact de différents niveaux d'assemblage



Positionnement  
Sensoriel Polarisé (PSP)  
*Teillet et al., 2010*

Tri libre  
*Hulin et al., 1935*

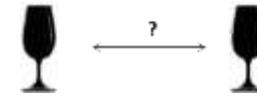
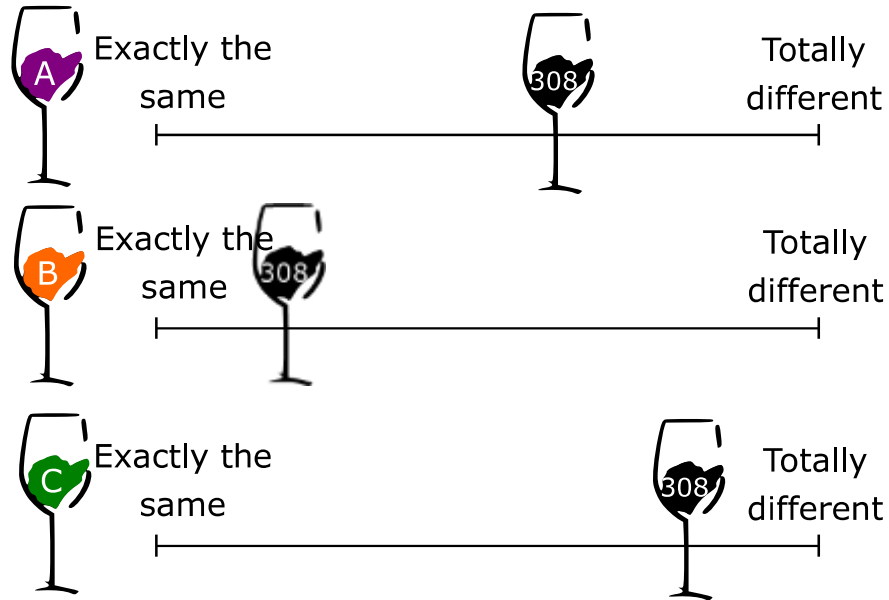
Distance globale




Catégorisation par  
similarité

Méthodes non verbales

# Proximité sensorielle avec les cépages français

## Polarized Sensory Positioning (PSP)

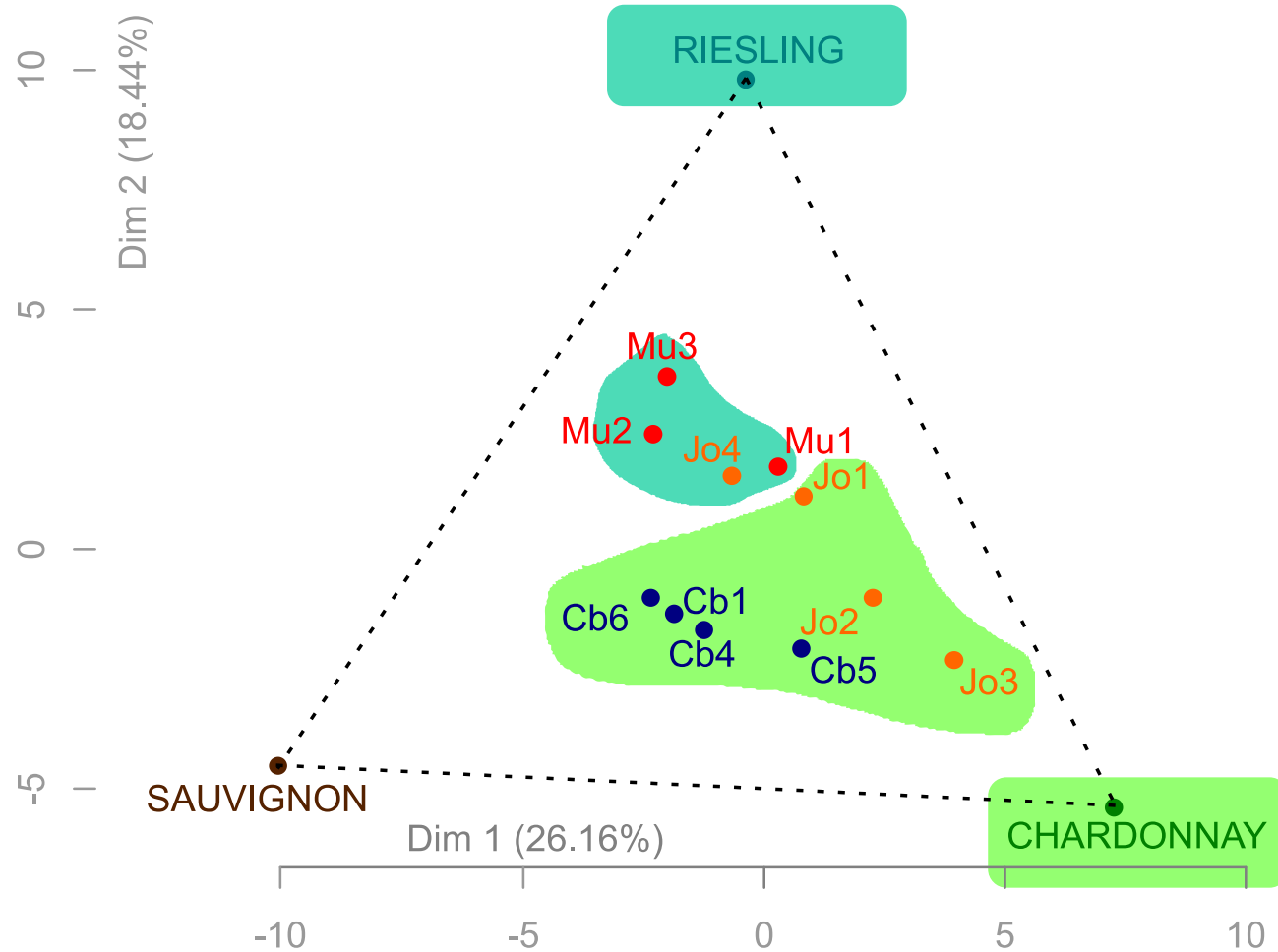


		
Chardonnay	Merlot	Syrah
Sauvignon Blanc	Syrah	Gamay
Riesling	Grenache	Cabernet Sauvignon

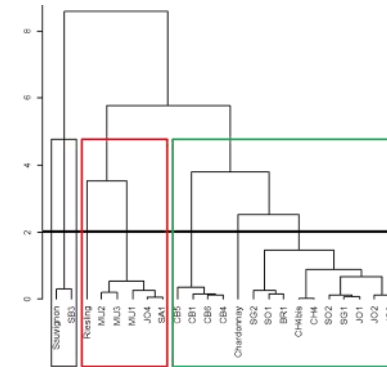
Pôles sélectionnés

# Exemple de résultats

Positionnement Sensoriel Polarisé (PSP)



Cb : Cabernet Blanc  
Jo : Johanniter  
Mu : Muscaris



Résultats de l'Analyse Factorielle Multiple (gauche) et regroupement par Classification Ascendante Hiérarchique (droite) d'une séance de Positionnement Sensoriel Polarisé sur une série de vins blancs


# Pour plus d'information...

## Johanniter B

**Origine**

Riesling x JOHANNITER B = Fr 589-54

Obtention en 1968 en Allemagne  
Classe d'origine en France depuis le 19 mai 2017



**La proximité sensorielle**  
Six vins dégustés



**Le profil analytique**  
Dix vins analysés

	Moyenne	Min / Max / Moy
Degré (Héct)	12,4	10,0 / 14,6
Sucrose (g/l)	6,7	0,0 / 14,4
Acidité Totale (g/l, acid)	5,8	4,7 / 7,7
Acidité Volatile (g/l, acid)	0,73	0,07 / 1,00
pH	3,40	3,09 / 3,60
CO2 (g/l)	0	0,0 / 0,7
Conductivité (microsiemens)	1	99,34 / 100,1
	4	- / 4,7 / 10,7
	6	4,05 / 10,0 / 14,4

**La caractérisation sensorielle**  
Six vins dégustés

**Par rapport au Chardonnay**

Gras Rond / Acide Végétal

**Par rapport au Riesling**

Acide Pétroté / Epicé Sucré

**Par rapport au Sauvignon**

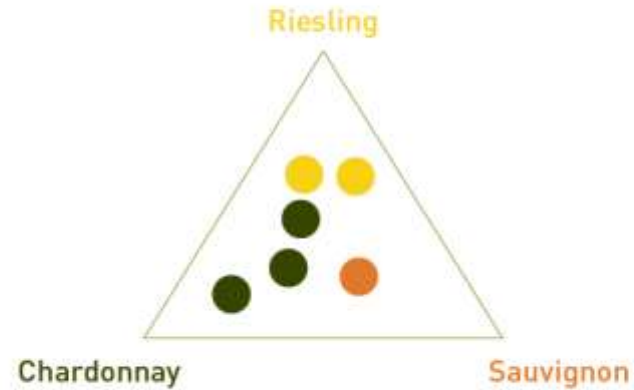
Acide Fruité / Pétroté

**DONNÉES OBTENUES DANS LE CADRE DU PROJET CIVARE**  
Caractérisation sensorielle des Variétés Résistantes Européennes classées en France  
Financé par FranceAgriMer

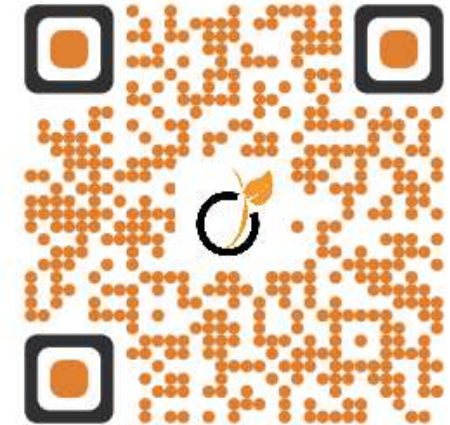
IFV FranceAgriMer

## La proximité sensorielle

Six vins dégustés



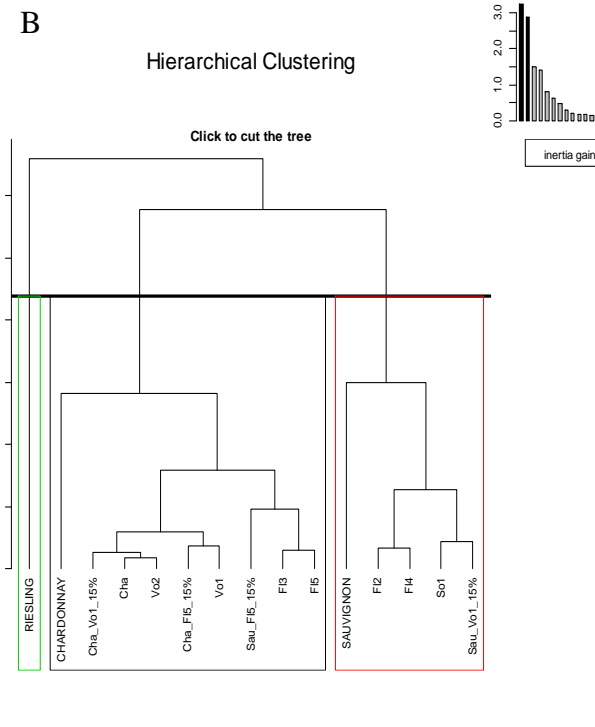
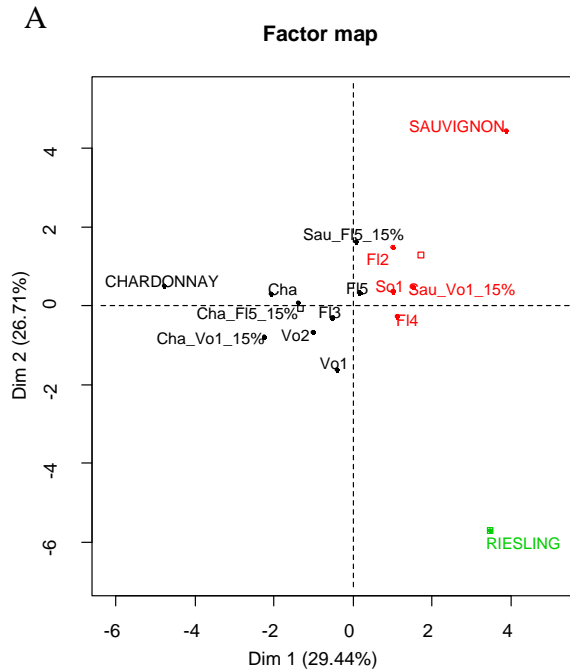
Parmi les vins dégustés, 3 sont proches du Chardonnay, 2 du Riesling et 1 du Sauvignon.



[https://www.vignevin.com/wp-content/uploads/2019/03/Livret\\_CIVARE\\_-\\_BD.pdf](https://www.vignevin.com/wp-content/uploads/2019/03/Livret_CIVARE_-_BD.pdf)



# Application aux ResDur 1



## Floreale

**Origine**

Villaris  
x  
Mtp 3159-2-12 = **FLOREAL**

*Variété de cuve de la série INRA-ResDur1, à résistance polygénique au mildiou et à l'oïdium. Inscrite au catalogue officiel en Janvier 2018.*

---

**La proximité sensorielle**  
*Quatre vins dégustés*

**Sauvignon**

Chardonnay      Riesling

*Parmi les 4 vins dégustés, deux vins sont proches de Chardonnay et deux de Sauvignon.*

**Le profil analytique**  
*Quatre vins analysés*

	Moyenne	Métrié maximum par référence
Degré (°Hw)	13,06	14,69/14,81
Sucre (g/l)	1,88	1,00/2,1
Acidité totale (g/Liquor)	3,13	1,39/3,75
Acidité volatile (g/Liquor)	0,16	0,39/0,11
pH	3,45	3,71/3,39
CO2 (g/l)	0,94	1,40/0,76
<b>Coordonnées trifurculaires</b>		
L	98,24	95,99/99,01
a	-0,52	-0,70/0,07
b	4,31	1,10/6,6

---

**La caractérisation sensorielle**  
*Quatre vins dégustés*

**Par rapport au Chardonnay**

[-]      [+]

Amer  
Floral  
Thiols

**Par rapport au Sauvignon**

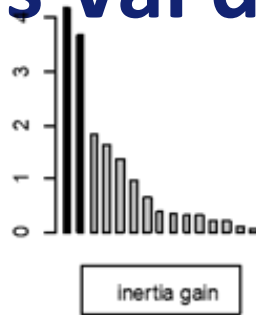
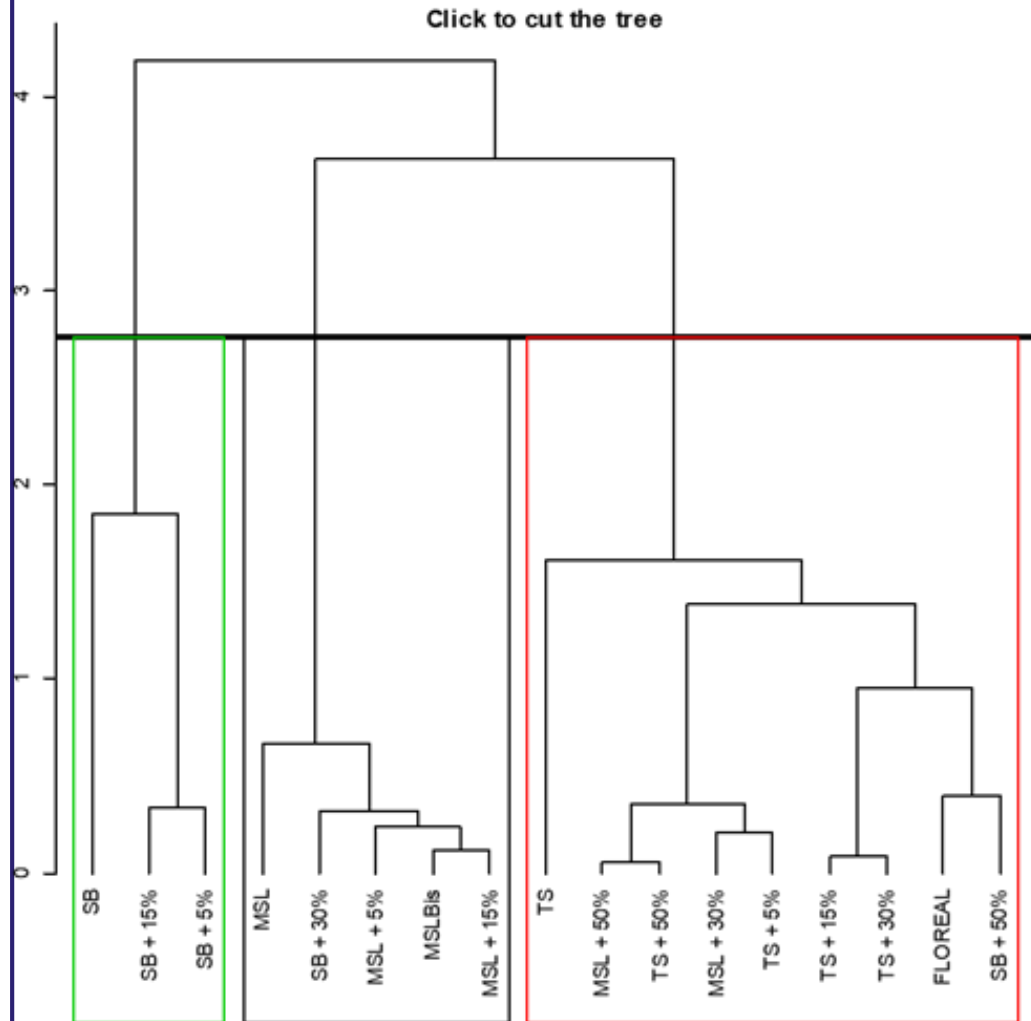
[-]      [+]

Sucrosité  
Gras      Acide



# Focus Val de Loire

Positionnement Sensoriel Polarisé  
(PSP)  
Hierarchical Clustering



**Floreal  
VS**

**Melon, Chenin et Sauvignon  
Purs, 5, 15, 30 et 50 %**

**Floreal dans groupe sensoriel du Sauvignon  
Pas d'impact du Floreal à 5 et 15 %**

# Assemblages et typicité



**L'air de famille est-il modifié par l'introduction d'innovations variétales résistantes (5 et 10%) : application aux vins de Bourgogne**



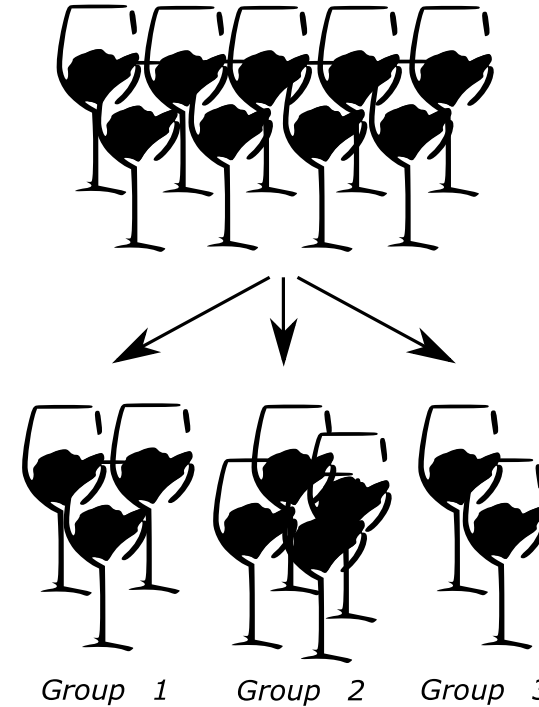
  
BOURGOGNES



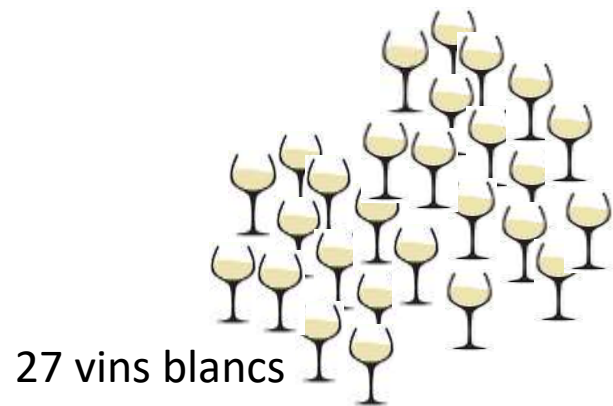
# Variétés résistantes : assemblage en Bourgogne

Niveaux d'assemblages	4 Chardonnay 	3 Pinot Noir 
	Floreal Voltis	Artaban* Vidoc*
5 and 10%	Divona	Divico

## Tri libre

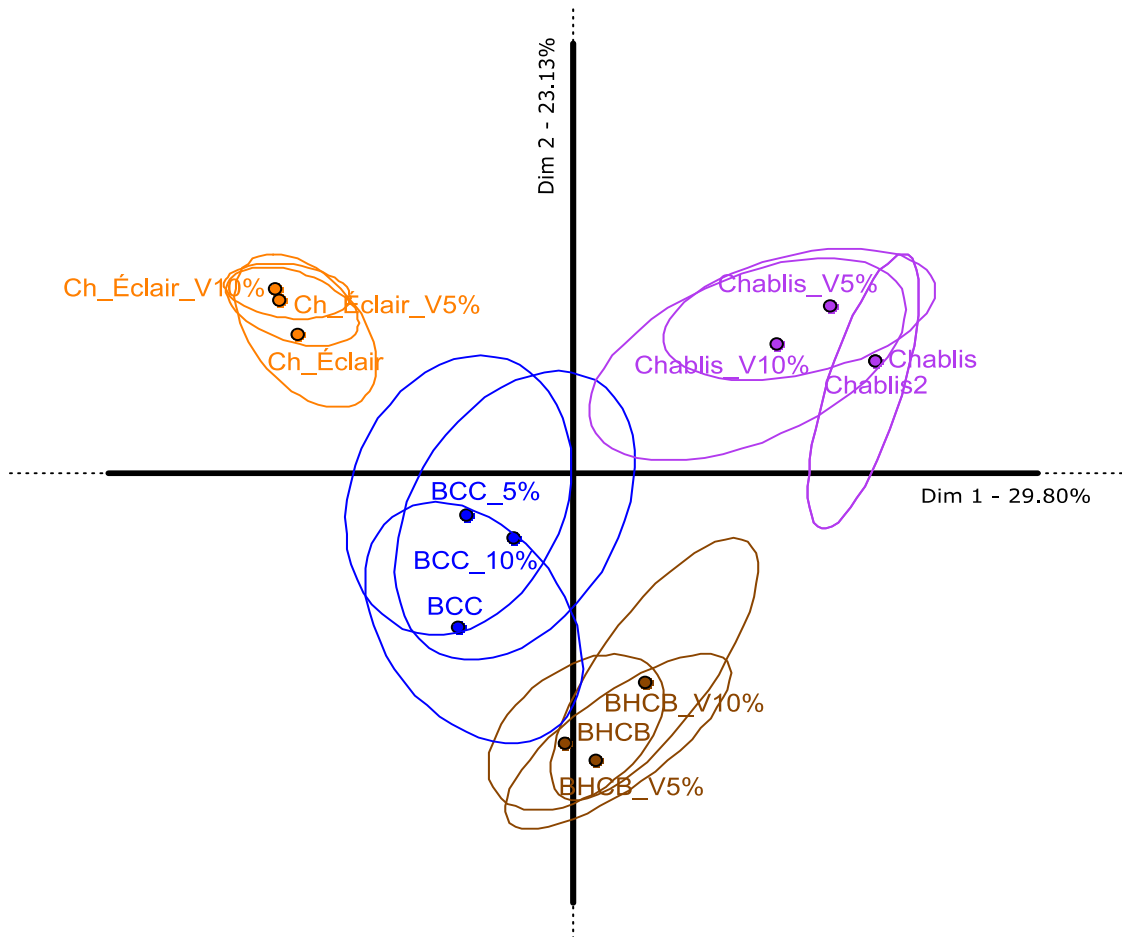


Millésime 2017  
puis 2018  
\* Assemblé aussi  
avec 2 PN sur  
millésime 2014

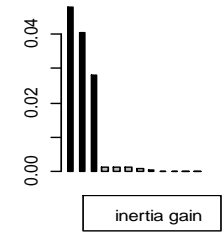
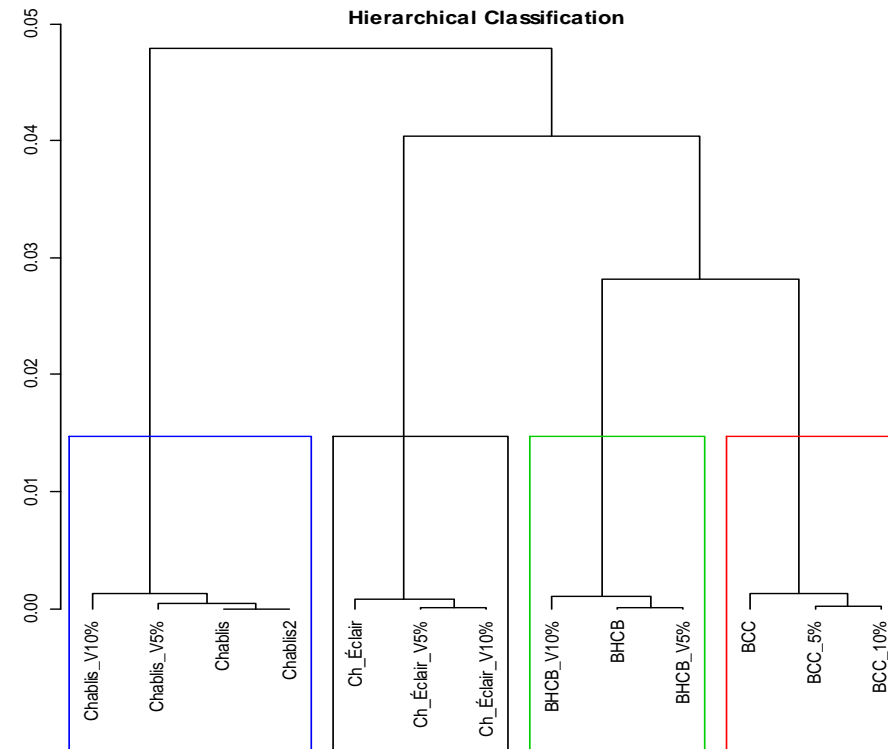


# Variétés résistantes : assemblage en Bourgogne






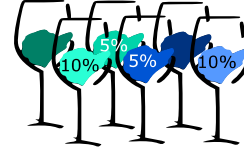








Voltis 2017



Hierarchical Clustering















# Variétés résistantes : assemblage en Bourgogne

Blancs	Ch1 	Ch2 	Ch3 	Ch4 
Floréal <i>n=20</i>				
Voltis <i>n=23</i>				
Divona <i>n=23</i>				

Synthèse visuelle des tri réalisés sur Chardonnay 2017

# Variétés résistantes : assemblage en Bourgogne

Rouges	Pn1 	Pn2 	Pn3 
Artaban <i>n=22</i>			
Vidoc <i>n=19</i>			
Divico <i>n=19</i>			

Synthèse visuelle des tri réalisés sur Pinot Noir 2017

# Variétés résistantes : assemblage en Bourgogne

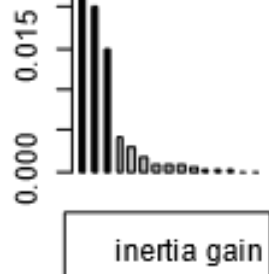
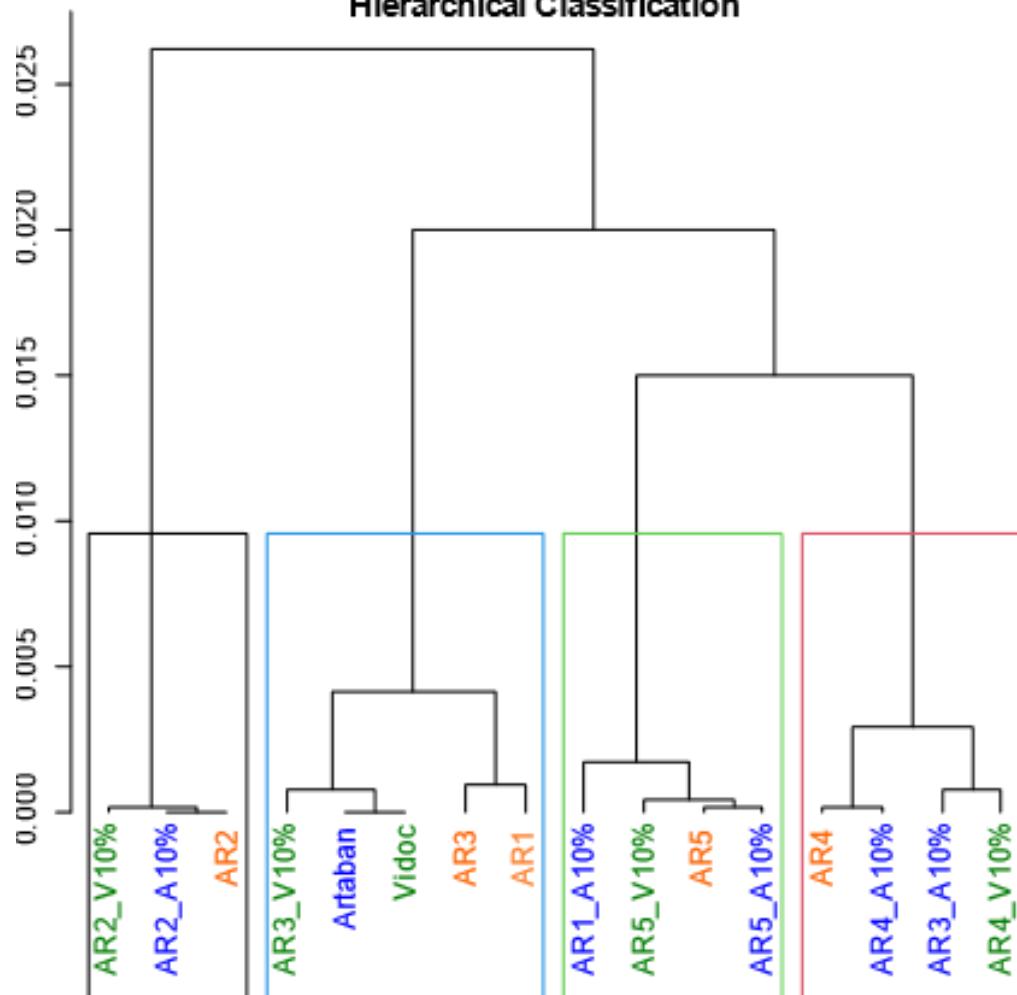
- Effet matrice important et supérieur à l'effet de l'assemblage avec une variétés résistantes à 5 ou 10%
- Conservation de « l'air de famille » ou typicité des vins de Bourgogne dans ces conditions
- Résultats en cohérence avec d'autres études similaires



# Focus Val de Loire

Hierarchical Clustering

Hierarchical Classification



Tri libre :

**Artaban, Vidoc, 5 Anjou rouges  
Purs et à 10 %**

**diversité sensorielle intra-AOP**

>

**diversité sensorielle 10 % Artaban/Vidoc**

**Artaban et Vidoc très proches...**

**Mais intégrés dans l'espace senso des AR**

# Remerciements

## Partenaires financiers



## Partenaires techniques



Carole Honoré Chedozeau, Méven Othéguy, IFV-SICAREX Beaujolais

