




Produire un vin effervescent de Nantes : projet « BULLES-NANTAISES » septembre 2022 – août 2025

Frédéric Charrier (IFV) et Ronan Symoneaux (ESA)

frederic.charrier@vignevin.com

r.symoneaux@groupe-esa.com

Contexte : résultats du projet VINEFF

- Vin effervescent à base de Melon B. : faisabilité technique et sensorielle 
 - Levain spécialement sélectionné disponible 
 - Optimisation du process à l'échelle pilote (prise de mousse, clarification, ...), avec des équipements classiques de cave 
- Phase 2, projet « Bulles nantaises » (2022-2025) : volets techniques et consommateurs

Axes du projet

Produire

- Valider à l'échelle pilote l'itinéraire conçu à l'échelle de la minivinification
- Optimiser le process

Evaluer auprès des consommateurs

- Concept
- Qualité des vins

Protocole de production du vin effervescent

PRODUCTION VINS DE BASE

(2022, 2023 et 2024)

- Melon B.
(3 cuvées 6 hL/an)
- Cépages complémentaires
(1 cuvée 2 hL/an)
Chardonnay
Pinot N. Cl Ber.
Melon R.

ASSEMBLAGES (bi-cépage)

80% Melon B.
20% cépage complémentaire

Productions

Hiver n+1
Printemps n+1
Automne n+1

PRISE DE MOUSSE

Levain sélectionné
15-16°C
Durée : 3 à 6 semaines

CLARIFICATION

Passage au froid ≈ 1 mois
Filtration
Corrections œnologiques
(sucre, produits
œnologiques)

CONDITIONNEMENT
conditions isobarométriques
(environ 400 bouteilles / production)

Equipements utilisés



Mode opératoire proche des conditions pratiques de cave

Profil analytique des vins produits

Paramètres analytiques	Valeurs observées 1 mois après conditionnement (n = 8)		
	Moyenne	Minimum	Maximum
Pression	5,6	3,3 *	6,8
Titre alcoométrique volumique	12,0	11,3	12,5
Glucose + Fructose	5,3	0,5	8,9
Acidité volatile	0,11	0,09	0,13
Acidité totale	3,8	3,0	5,0
pH	3,26	3,16	3,33
Acide tartrique	1,6	1,2	2,4
Acide malique	2,1	0,1	4,4
Acide lactique	0,8	0,1	1,6
SO ₂ libre / total	14 / 108	10 / 92	19 / 122

* Problème technique

Mise à disposition des productions

- Melon B. / Pinot N. CI Ber (2022, 2023, 2024)
 - Melon B. / Melon R. (2022, 2023)
- Melon B. / Chardonnay (2022, 2023, 2024)

Etudes consommateurs



Dégustations informelles :
« Faire connaître »



Perception du concept de vin effervescent produit en cuve close par les consommateurs et les professionnels

Une approche en trois étapes


Ronan SYMONEAUX, Lisa GOURRAND, Flore LOURTILOUX

Trois focus-groups
pour étudier la perception du concept et des vins

Trois focus groupe pour étudier la perception du concept et des vins

Une trentaine de consommateurs représentatifs des consommateurs de vin effervescent

- Nantes, Angers & Paris
- 75% de consommateurs occasionnels de vin effervescent
- Des profils variés



5 experts,
8 explorateurs,
6 classiques,
8 hebdo sociaux,
2 rares

Deux heures trente de discussion autour du concept

- Réaction face au concept,
- Performance hédonique des vins en contexte d'apéritif
- Usages en général et projection sur usages en cocktail

Un concept et quelques vins à déguster

Proposition d'un vin blanc effervescent dans le vignoble nantais, élaboré à partir de Melon B. majoritaire et complété par du Chardonnay, du Melon R. ou du Pinot N. Vins pouvant être consommés en toutes occasions et commercialisés dans divers circuits. Discussion sur AOC et IGP de Loire

Les principaux enseignements de cette étude qualitative

- Concept perçu comme nouveau et capable de dynamiser les vins de Nantes
- Attentes et réserves sur les aspects sensoriels : différenciation du goût, quantité de sucre, clarté sur les cépages.
- Positionnement « pour toutes occasions » jugé soit pratique, soit trop large et potentiellement dépréciatif ; même ambivalence sur la diversité des lieux de vente.
- Mention IGP bien accueillie mais mal comprise, avec besoin de mieux expliquer le cahier des charges et la différence avec AOP/AOC.
- Importance du nom : préférence pour un nom court, évoquant les fines bulles et l'ancrage nantais ; faible attrait pour « effervescent », « muscadet » ou « charmat ».

Un protocole original pour évaluer la performance des vins

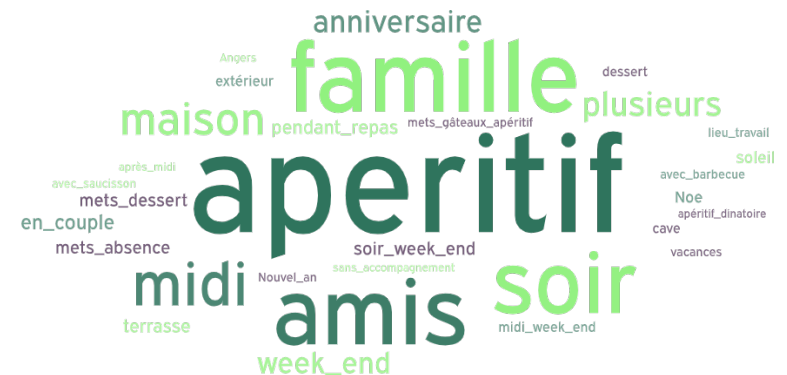


Un protocole original pour évaluer la performance des vins

- Une dégustation à domicile en contexte de consommation réelle
 - Plus de 1000 bouteilles distribuées par ESA, IFV-SICAREX, FVN et producteurs
 - Près de 60 professionnels (du vignoble nantais à 80%) et 1306 consommateurs (200 par vin) aux profils variés
 - Un questionnaire online avec quelques questions
 - Contexte de consommation
 - Appréciation du vin
 - Appréciation du concept
 - Profil du dégustateur
-
- | LIKING | Score |
|-------------------------|-------|
| Extrêmement désagréable | 1 |
- Angers anniversaire famille dessert



LIKING	Score
Extrêmement désagréable	1
Très désagréable	2
Désagréable	3
Plutôt désagréable	4
Ni désagréable, ni agréable	5
Plutôt agréable	6
Agréable	7
Très agréable	8
Extrêmement agréable	9



Un concept qui plait en majorité malgré quelques réserves chez les pro



R_diversification_terroir
R_bon_concept
R_cocktail
R_intéressant
R_surprenant
R_frais
R_original
R_agréable
R_nouveauté
R_méthode
R_naturel
R_pas_bon
R_disparition_bulles
R_prix
R_moins_bon_concurrence
R_goût_gros_plan
R_apéritif

diversification
bonne_idée
ok
intéressant
cuve_close_négatif
identité
sans_avis
valorisation_melon_B
valorisation_melon_rouge
dynamisant
public_jeune
crédible
appellation_ou_marque?
se_démarrer
oui
essor
intégrer_fille_blanche
pertinent
limiter_coûts_production
autre_méthode
donner_un_cadre?

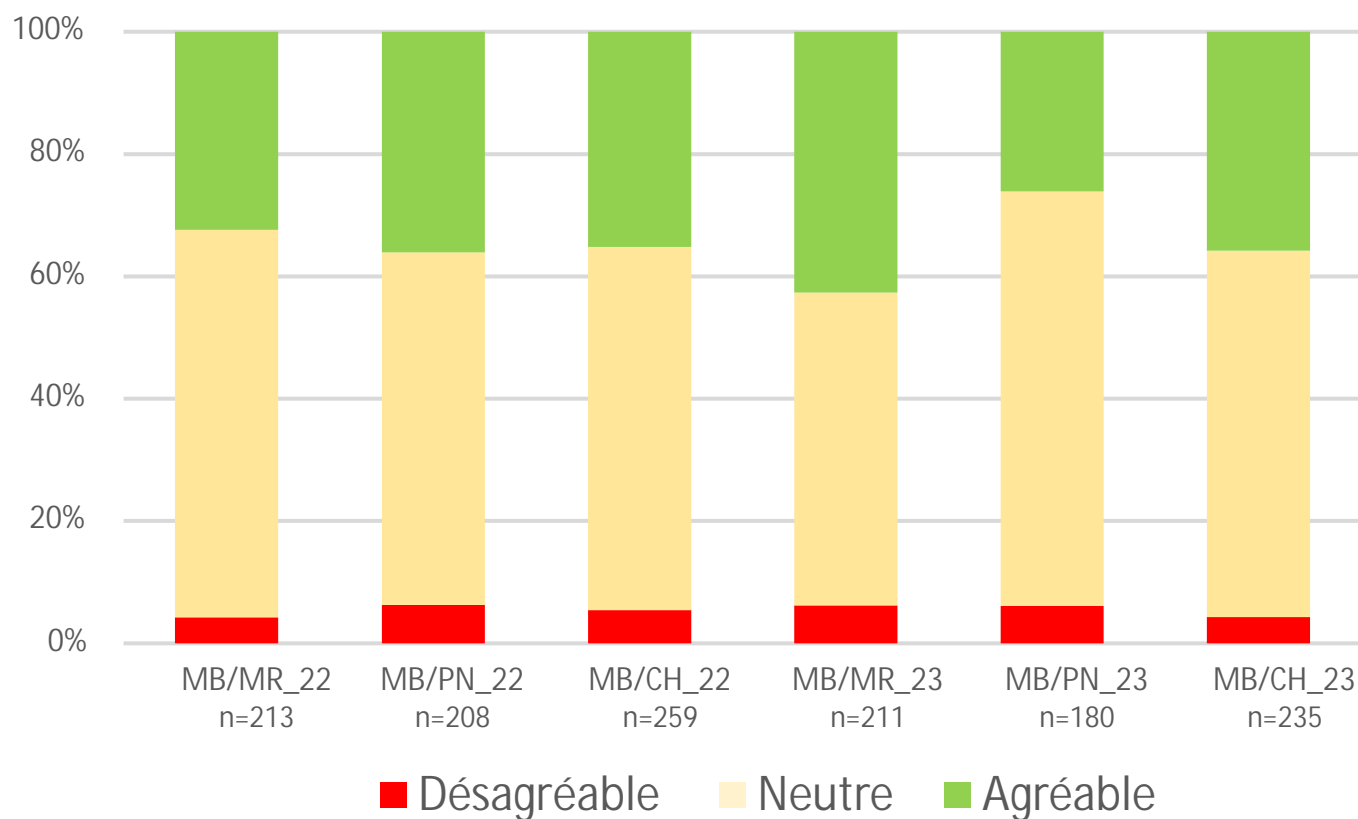


festif



Des produits comparables et de qualités intermédiaires mais sans rejet

LIKING	Score
Extrêmement désagréable	1
Très désagréable	2
Désagréable	3
Plutôt désagréable	4
Ni désagréable, ni agréable	5
Plutôt agréable	6
Agréable	7
Très agréable	8
Extrêmement agréable	9



Une performance sensorielle équivalente mais un peu plus sévère du point de vue professionnel
Les bulles, la fraîcheur, le fruité et l'amertume au cœur des attentes sensorielles des deux cibles



Une comparaison à des compétiteurs et impact de la marque



Un protocole en laboratoire d'analyse sensorielle avec près de 200 consommateurs

- Deux groupes indépendants, homogènes et représentatifs
- Un groupe sans information et un groupe avec le nom du produit (pas la bouteille)
- Deux références du projet contre 3 compétiteurs en cuve close
- Questionnaire simple
 - Appréciation
 - Qualités défauts
 - Connaissance et Qualité perçue de la Marque



Pinot
Melon 24

Volner
Brut



Kriter
Brut



Prosecco
Riccadonna



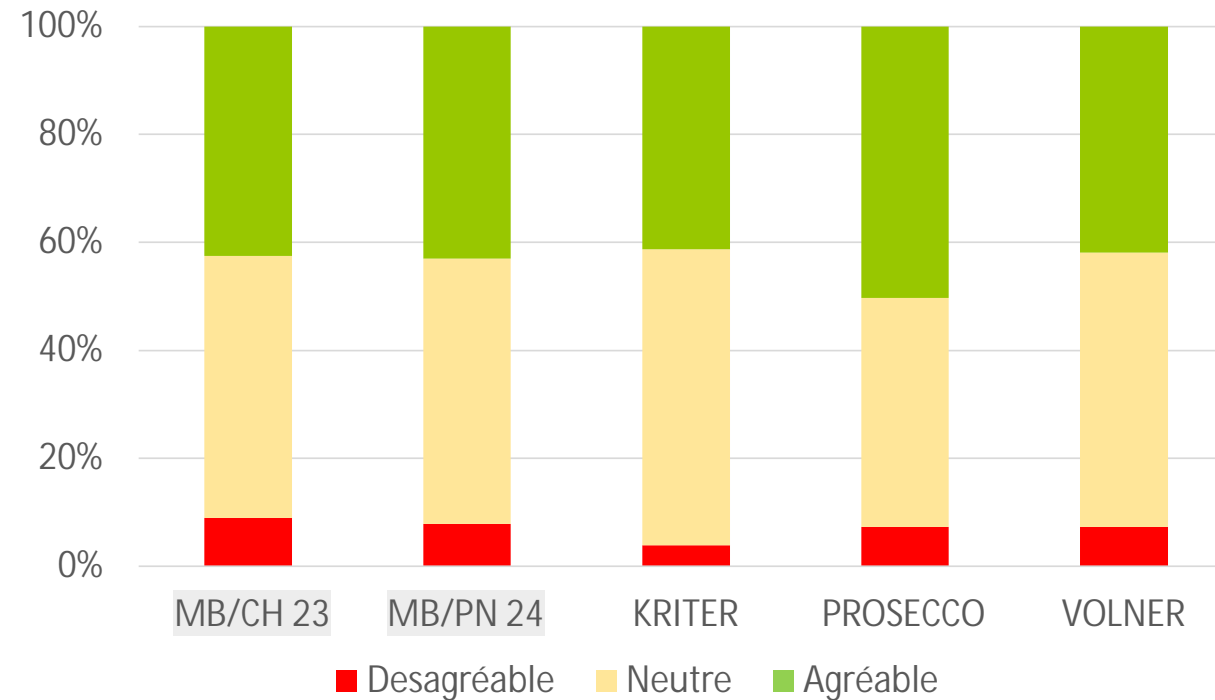
Chardonnay
Melon 23



LIKING	Score
Extrêmement désagréable	1
Très désagréable	2
Désagréable	3
Plutôt désagréable	4
Ni désagréable, ni agréable	5
Plutôt agréable	6
Agréable	7
Très agréable	8
Extrêmement agréable	9

Un niveau de performance équivalent avec les vins concurrents

LIKING	Score
Extrêmement désagréable	1
Très désagréable	2
Désagréable	3
Plutôt désagréable	4
Ni désagréable, ni agréable	5
Plutôt agréable	6
Agréable	7
Très agréable	8
Extrêmement agréable	9



- Un impact de la dégustation avec information qui valorise les produits sauf dans le cas de KRITER
- Une perception qualitative positive de la mention « Fines Bulles du Pays Nantais »

Conclusions de ce projet

Bilan - Perspectives

- Vin effervescent à base de Melon B. : process validé à l'échelle pilote (10 hL) ✓
- Levain spécialement sélectionné avec protocole de mise en œuvre optimisé ✓
- Evaluation de la perception des consommateurs : concept, qualité du produit, positionnement concurrence ✓
 - Dossier entre les mains de la filière :
Actions collectives (FVN) ou démarches individuelles

Produire un vin effervescent de Nantes : projet « BULLES-NANTAISES » septembre 2022 – août 2025

Frédéric Charrier (IFV) et Ronan Symoneaux (ESA)

frederic.charrier@vignevin.com

r.symoneaux@groupe-esa.com