

# Le SO<sub>2</sub> dans les Vins de Loire :

## Constat au travers du Suivi Aval de la Qualité

InterLoire : E. Goulet, C. Mandroux, D. Bonnaud,

**Journée Techniloire, Montreuil-Bellay, le 07 juillet 2011**

# Suivi Aval de la Qualité

## **Suivi de la qualité des Vins de Loire au moment de leur commercialisation ; chaque année :**

- 2 sessions de prélèvements
- 900 vins prélevés (répartition par AOC et par circuit de distribution)
- 2 séances de dégustation (base dégustateurs ODG, en juin et en décembre)
- Présence ou absence de défaut (conformité jugée à la majorité des dégustateurs), note hédonique, analyses chimiques si non conformité (en fonction du défaut mentionné)

## Focus SO<sub>2</sub> sur les 900 échantillons de 2010

- Objectif : Observation des teneurs en soufre dans les vins prélevés lors de leur commercialisation (dans le cadre du SAQ)
- Mesure du SO<sub>2</sub> Total et du SO<sub>2</sub> Libre sur chaque bouteille prélevée et dégustée
- Présentation des résultats (teneur en SO<sub>2</sub>) en fonction de différentes variables : type produit, millésime, circuit de distribution etc.
- Travail sur les teneurs moyennes en SO<sub>2</sub> et sur les classes de SO<sub>2</sub>



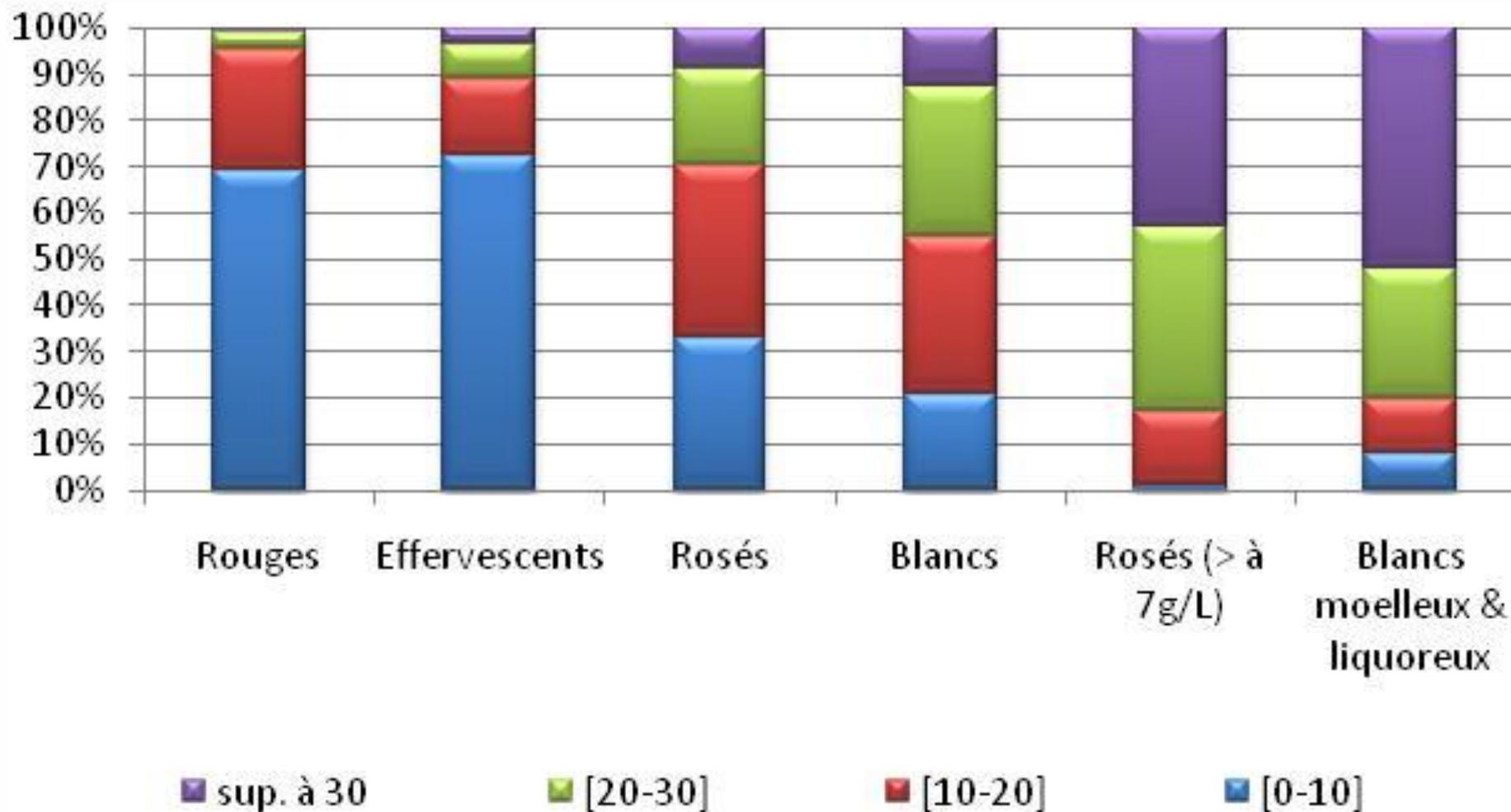
# Teneur en SO<sub>2</sub> Libre Répartition par produit

<b>SO<sub>2</sub> L (mg/L)</b>	<b>Observations</b>	<b>Minimum</b>	<b>Maximum</b>	<b>Moyenne</b>	<b>Ecart-type</b>	<b>Groupes</b>
Rouges	220	< 10	38	8,1	5,4	A
Effervescents	109	< 10	36	8,9	7,4	A
Rosés	182	< 10	42	15,0	9,2	B
Blancs	276	< 10	54	18,3	9,9	C
Rosés (> à 7g/L)	88	< 10	61	28,6	11,0	D
Blancs moel & liqu	25	< 10	54	29,0	13,1	D



VINS DE LOIRE

# Teneur en SO<sub>2</sub> Libre Répartition par produit



# Variabilité des teneurs en SO2 Libre

**Les teneurs en SO2 L varient de façon significative en fonction des variables suivantes :**

- **Catégories de produit** (Rges, Eff < Rs < Blancs < Moelleux)
- **Millésimes** (NM Eff, inf 2008 < 2008 < 2009, NM Tr)
- **Circuits de distribution** (Cav, Gros < VP, GD < HD)
- **Obturateurs** (Nat, 1+1 < Colm, Agglo, Mou, Extr, BIB, Vis)
- **Système de culture** (Bio/Biodyn < Conv/Raiso)



## Blancs (276 références)

### Les teneurs en SO<sub>2</sub> L varient de façon significative en fonction des variables suivantes :

- Obturateurs : aucune différence significative
- Circuits
  - Gro(A 13,7), CV(A 14,2) < GD(AB 18,1), HD(BC 19,6) < VP(C 21,6)
- Millésimes
  - inf 2008 (A 14) < NM (AB 18,5) < 2008 (B 18,8), 2009 (B 19,9)
- Systèmes de culture
  - Bio/Biodyn (A 10,5) < Conv/Rais (B 18,9)



## Rouges (220 références)

**Les teneurs en SO<sub>2</sub> L varient de façon significative en fonction des variables suivantes :**

- Systèmes de culture : aucune différence significative
- Millésimes
  - inf 2008 (A 5,3) < 2008 (B 7,6) < NM (BC 9,4) < 2009 (C 10,2)
- Circuits
  - CV(A 6,1) < Gro(AB 7,6), VP(AB 8,5) < GD(B 8,8)
- Obturateurs :
  - Natu (A 6,5) < Colm (AB 8) < 1+1, Mou, Extr, Agglo (B 9)



VINS DE LOIRE

# SO<sub>2</sub> Libre dans les vins de Loire :

## Conclusions

---

**Les teneurs en SO<sub>2</sub> L varient de façon significative en fonction :**

- 1. De la Catégorie de produit** (rouge, effervescents etc.)
- 2. Du Millésime** (plus il est ancien, moins il y a de SO<sub>2</sub>L)
- 3. Du Circuit de distribution** (Les vins prélevés chez les cavistes présentent très souvent des teneurs en SO<sub>2</sub>L plus faibles que les autres)
- 4. Du Système de Culture** : Vins provenant de la viticulture biologique et biodynamique présentent les teneurs en SO<sub>2</sub>L les plus faibles
- 5. De l'Obturateur**

**Attention : Certaines modalités sont liées entre elles :** (faible teneur en SO<sub>2</sub>L, Rouges, Caviste, Bio, millésimes anciens etc.)



## Teneurs en SO<sub>2</sub> Libre et Qualité

**Les teneurs en SO<sub>2</sub> L varient de façon significative en fonction de la présence ou non de défaut :**

- Vins avec défaut ( A 13,2) < Vins sans défaut ( B 15,6)

### **Par couleur :**

Seuls les vins blancs et effervescents présentent des teneurs en SO<sub>2</sub>L différentes selon la présence ou non de défaut

### **Par type de défaut :**

Seule l'oxydation pour les vins blancs et rosés est significativement liée aux faibles teneurs en SO<sub>2</sub>L :

- SO<sub>2</sub>L Vins oxydés < SO<sub>2</sub> L Vins sans défaut