

Typicité sensorielle de vins de l'AOP Coteaux-du-Layon et acceptabilité par les acteurs (professionnels et consommateurs) de vins avec des titres d'alcool volumique faibles.

Cécile Coulon-Leroy
Unité de Recherche Grappe, ESA, INRA
c.coulon@groupe-esa.com

En quelques mots

La typicité sensorielle des vins de l'AOP Coteaux-du-Layon a été étudiée. D'une part, d'un point de vue conceptuel, dans le cadre de tables rondes menées avec les professionnels. D'autre part d'un point de vue perceptuel à travers des dégustations. Un

focus a été fait sur des vins présentant des titres d'alcool volumique (TAV) faibles. Différentes expressions sensorielles des Coteaux-du-Layon ont ainsi été identifiées à partir d'une sélection de vins faite par les professionnels. Des vins non-AOP avec des TAV en dessous du seuil minimal indiqué dans

le cahier des charges ont été intégrés à l'étude pour évaluer l'acceptabilité de ces vins par les acteurs de la filière. Les professionnels ont évalué ces vins au regard des caractéristiques sensorielles attendues pour un Coteaux-du-Layon et les consommateurs au regard de leur préférence.

Objectifs de l'étude

En lien direct avec des contextes climatique, économique, réglementaire et commercial qui évoluent, les vignobles du Val de Loire produisant des vins liquoreux sous appellation sont aujourd'hui confrontés à de nouvelles problématiques. Elles tendent, dans certains cas, à produire des vins avec de plus faibles titres alcoométrique volumique (TAV). C'est la conséquence, par exemple lors de pluviométries élevées, de tries qui ne peuvent pas être possibles à

cause de conditions climatiques favorisant la pourriture grise et donc d'obtention de raisins moins concentrés ou de conditions de fermentations qui amènent à un arrêt naturel de la fermentation avant d'avoir atteint le TAV minimum alors que l'équilibre du vin est satisfaisant. Les vigneron de ces appellations considèrent que la réponse à ces problématiques passe par une segmentation des produits : d'un côté des vins concentrés issus des tries successives sur les parcelles, sans recours à l'enrichis-

sement, qui ne sont pas systématiquement produits chaque année et de l'autre des vins frais et plus légers. De plus, ces derniers connaissent un développement commercial. Par conséquent, les vigneron souhaitent, pour certains vins, avoir la possibilité d'avoir un TAV plus faible que le minimum imposé par la réglementation actuelle. Cependant la question de la conservation ou de l'évolution de la typicité des vins liquoreux du Val de Loire se pose.

Résultats

La typicité sensorielle des Coteaux-du-Layon n'avait pas encore été étudiée. Le cahier des charges en vigueur (BO 26 juin 2014) indique : *"Les vins sont racés et élégants. En bouche, ils allient la suavité à la fraîcheur, la puissance à la finesse et leurs arômes sont complexes. Aptés à un vieillissement prolongé, les vins font le bonheur des dégustateurs avertis"*. Lors de tables rondes avec des professionnels de l'AOC, les 8 descripteurs qui ont eu les fré-

quences de citation les plus élevées (> 20 %) pour caractériser un vin de l'AOC Coteaux-du-Layon sont : fruité (26 citations), acidulé (14 citations), fraîcheur (12 citations), moelleux (9 citations), gras (9 citations), équilibré (8 citations), fruits confits (7 citations) et jaune-or (7 citations). On retrouve quelques descripteurs du cahier des charges. Ces descriptions sont à relier à la notion de typicité conceptuelle (Cadot et al, 2010). La typicité sensorielle a été évaluée sur

une sélection de vins. Le choix a été fait de focaliser sur des vins avec des TAV et teneurs en sucres résiduels faibles correspondant au type de vin ciblé dans l'étude. 24 vins, issus du chenin, ont été analysés : 14 vins de l'AOC Coteaux-du-Layon ont été sélectionnés pour leur représentativité en matière de diversité sensorielle, 2 vins commerciaux en dehors de l'AOP et 8 vins expérimentaux présentant des TAV en dessous du seuil minimum actuellement autorisé par le cahier des charges de l'AOP.

		Alcool en puissance (% vol)						
		3	4	4,5	5	5,5	6	7
TAV (% vol)	8					Expe8	Expe5	
	9			Expe7		Expe4	Expe3	Expe1
	10		NonLayon1 Expe6	NonLayon2		Expe2		
	11	Layon13	Layon11 Layon14	Layon3	Layon2 Layon4 Layon8		Layon6	
	11,5				Layon1 Layon7	Layon10	Layon12	
	12		Layon5			Layon9		

Tableau 1 : Vins de l'étude (TAV : Titre d'alcool volumique, Layon : vins de l'AOC Coteaux du Layon – Expe : vins expérimentaux)

La typicité sensorielle est étudiée via la notion d'exemplarité mise au point par Ballester et al (2008) et utilisée par la suite par plusieurs auteurs (Perrin et al, 2008 ; Maître et al, 2010 ; Loison et al, 2015). Dans ce cas, lors des dégustations, l'échelle d'évaluation va de "ce vin est un mauvais exemple" à "ce vin est un bon exemple". Les juges étaient tous des professionnels connaisseurs du produit (vignerons, techniciens, œnologues...). Ils dégustaient sans avoir d'information sur les vins afin de focaliser sur les ca-

ractéristiques sensorielles intrinsèques au produit. Les moyennes des notes d'exemplarité pour l'ensemble des juges et chaque vin sont présentées figure 1. Deux paliers sont visibles sur le graphique : un premier après le vin Layon13 et un second après le vin Layon9. Bien que ne respectant pas le cahier des charges de l'AOP, des vins expérimentaux ont des notes d'exemplarité supérieures à la moyenne de l'échelle et peuvent donc être considérés comme de bons exemples. Les vins expérimentaux

Expe1 et Expe5 sont proches des vins avec les plus fortes notes moyennes d'exemplarité. Ce résultat montre que des vins à TAV faible peuvent avoir les caractéristiques sensorielles correspondant à la typicité des vins de l'AOP.

Il y avait un fort consensus entre les juges qui nous amène à confirmer qu'il existerait bien une typicité sensorielle des vins de l'AOP Coteaux-du-Layon, même si cette appellation a une certaine ancienneté et présente une certaine diversité.

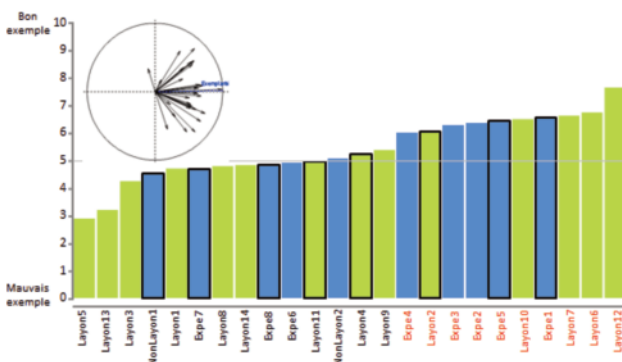


Figure 1 : Notes d'exemplarité données par les professionnels. En vert les vins de l'AOP Coteaux-du-Layon, en bleu les vins en dehors de l'AOP Coteaux-du-Layon. Les barres encadrées correspondent aux 8 vins sélectionnés pour les dégustations avec les consommateurs. Les flèches dans le cercle des corrélations montrent le consensus entre les professionnels qui ont évalué les vins.

L'ensemble des vins a été caractérisé par un panel de 16 juges entraînés, non liés à la filière viti-vinicole (panel expert). Le panel a généré le vocabulaire nécessaire pour décrire les produits. Un grand nombre de descripteurs a été nécessaire : 22 descripteurs d'odeurs et arômes et 6 saveurs (soit 50 descripteurs à noter pour chaque vin). Cela témoigne de la complexité sensorielle des vins de

l'AOP. 27 descripteurs permettent de discriminer les vins (avec un risque d'erreur de 10 %) et ont été conservés pour l'analyse multidimensionnelle présentée figure 2 (9 odeurs, 12 arômes et les 6 saveurs). Les deux premières dimensions représentent 47 % de l'information du jeu de données. Les vins ont été regroupés en prenant en compte l'ensemble des dimensions, la classification optimale

est faite en trois groupes. Un groupe est uniquement constitué de vins expérimentaux. Ces 6 vins se caractérisent par une saveur et une quantité de sucre élevée, ainsi qu'un arôme de miel et une odeur de fruits blancs. Ces vins sont aussi peu alcoolisés. Le groupe en bas du graphique regroupe 2 vins expérimentaux ainsi que 4 vins commerciaux. Ils se différencient des autres par leurs

arômes d'agrumes et faible saveur sucrée. Enfin, le groupe de droite est composé de 12 vins commerciaux dont un des vins commerciaux qui

n'appartient pas à l'AOP. Ces vins se caractérisent par un arôme et une odeur d'alcool qui est associé à un TAV élevé, mais aussi des odeurs 'ani-

mal' et de coing. De plus, ils présentent une odeur et un arôme "fermenté".

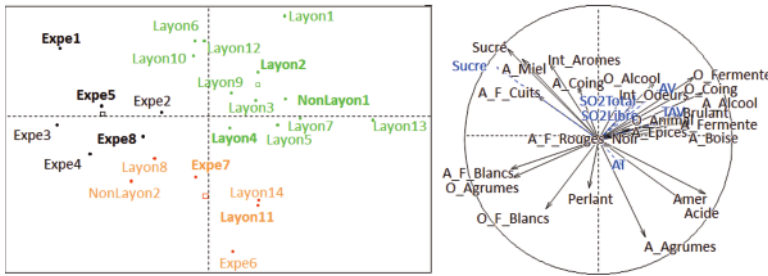


Figure 2 : Analyse en Composantes Principales réalisés sur les 24 vins (Expe : vins expérimentaux) et 27 descripteurs discriminants les vins (au risque d'erreur de 10 %, F : fruits, Int : intensité). Les variables en bleu n'ont pas été prises en compte dans l'analyse (AT : acidité totale, AV : acidité volatile)

Huit vins ont été sélectionnés suivant leurs caractéristiques sensorielles et notes de typicité (cf figure 1). Ils ont été évalués par un jury de 163 consommateurs : 50,3 % à Lille (pour avoir des consommateurs en dehors du vignoble d'origine), 49.7 % à Angers ; 53 % de femmes et 47 % d'hommes, 21 % de 18 à 34 ans, 24 % de 35 à 49 ans, 28 % de 50 à 64 ans et 27 de plus de 65 ans ; 27 % pas intéressés par le vin, 40 % intéressés par le vin, 33 % très intéressés par le vin ; 28 % consommateurs réguliers de vins moelleux et liquoreux , 72 % consommateurs occasionnels de vins moelleux et liquoreux. Les consommateurs ont noté les vins sur une échelle discontinue de 1 – "extrêmement désagréable" à 9 – "extrêmement agréable".

Les notes ont été analysées par analyse de variance en prenant en compte les facteurs : vin, consommateur, ville, sexe, âge, intérêt pour le vin, fréquence de consommation de vins liquoreux ou moelleux et interactions entre ces facteurs.

Les huit vins ont, d'une manière générale, tous été appréciés. Plus de 50 % des consommateurs ont mis des notes d'appréciations supérieures ou égales à 7 et moins de 10 % des notes inférieures à 4. Les trois vins les plus appréciés par les consommateurs sont les trois vins ayant le plus de sucres résiduels (Expe1, Expe5 et Expe8). Plus de 85 % des consommateurs ont considéré comme agréable (agréable, très agréable et extrêmement agréable) le vin Expe1. Il apparaît donc que le titre

d'alcool a moins d'impact sur l'ordre de préférence des consommateurs que le taux de sucre. Néanmoins, il faut noter que les consommateurs peuvent être segmentés en trois groupes (figure 3) : un premier groupe de 63 consommateurs est particulièrement sensible au sucré et apprécie particulièrement les vins les plus sucrés et sanctionne les vins moins sucrés. Un deuxième groupe de 59 consommateurs différencie un peu moins les vins en terme d'appréciation mais aime moins le vin Expé1 qui est pour eux trop sucré. Un troisième groupe apprécie particulièrement deux vins aux caractéristiques différentes : le vin très sucré Expe1 et le vin Layon2 qui n'est pas sucré et présente des notes "boisées".

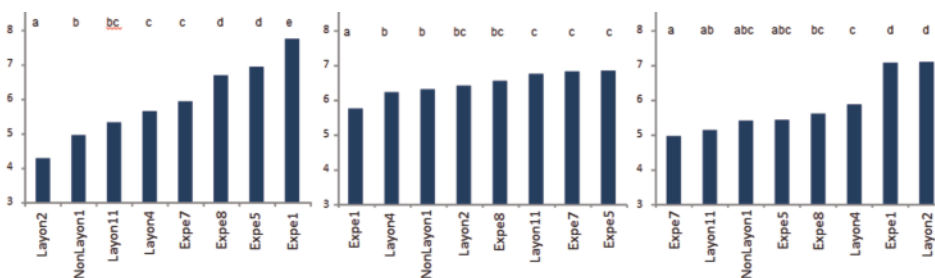


Figure 3 : Notes de préférence (échelle de 0 à 9) pour les trois groupes de consommateurs identifiés.

Au final, il apparaît que les vins avec les faibles TAV ne sont pas rejetés par les consommateurs. La mise en relation des préférences avec les caractéristiques des vins montrent que

l'appréciation globale est positivement corrélée à la présence de sucre, aux arômes de miels, odeurs et arômes de fruits blancs et négativement corrélée aux arômes empyreumatiques,

à l'amertume, à l'acidité et aux odeurs et arômes de fermenté. Mais il y a quelques nuances que l'on peut apporter entre les consommateurs.

Conclusion

Le cahier des charges d'une AOP permet de protéger le savoir-faire des vigneron·nes d'un territoire. Une modification ne doit pas amener à faire évoluer le produit au-delà de son

image. Les résultats de l'étude (ici seuls quelques résultats principaux sont présentés) vont permettre aux vigneron·nes du syndicat des Coteaux-du-Layon en concertation avec la fédération viticole Anjou-Saumur, d'avoir

des éléments factuels sur lesquels se reposer pour envisager d'actualiser le cahier des charges en faveur d'un abaissement du TAV minimum.

Perspectives

Les professionnels vont utiliser les éléments issus de cette étude pour décider ou non d'une évolution du cahier des charges de l'appellation Coteaux-du-Layon.