

VALOERES

VALorisation OEnologique des variétés RESistantes

Etienne Goulet, IFV Val de Loire-Centre



Projet 2018-2021, soutenu par



Objectifs



Artaban, Vidoc, Floreal et Voltis

1. Etudier les potentialités œnologiques des nouvelles variétés résistantes (tranquilles, effervescents, secs, moelleux, différentes couleurs) ;
2. Caractériser le profil organoleptique des nouveaux produits élaborés à partir des variétés résistantes et définir leur espace sensoriel par rapport aux vins produits traditionnellement dans le vignoble ligérien ;
3. Etudier l'intérêt des assemblages de vins issus de variétés résistantes avec les vins issus de certains de nos cépages ligériens traditionnels.

Vendanges/vinifications



Variétés résistantes issues de vignes du domaine expérimental de Montreuil-Bellay (jeunes, entre 7 ans et 2 ans (surgreffage) ;



Vendanges de 50 kg environ par modalité



Minivinifications en cave expérimentale de l'IFV Vertou, Beaucouzé et Amboise



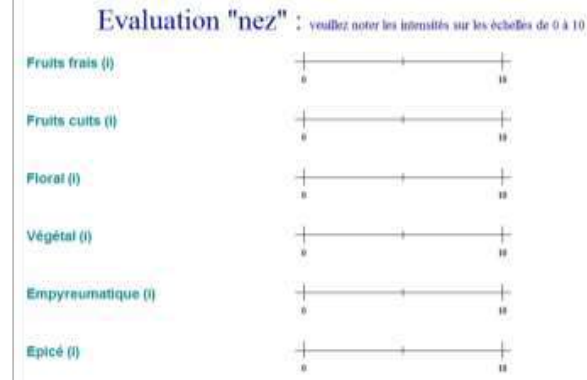
Vins traditionnels ligériens: vins commercialisés, mêmes millésimes

Méthodes d'analyse sensorielle



Profil sensoriel

Evaluation de l'intensité des descripteurs



494



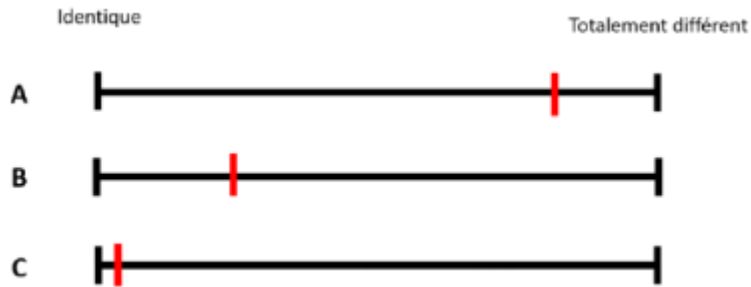
Triangulaire/Tétrade

Existence d'une différence sensorielle entre deux vins

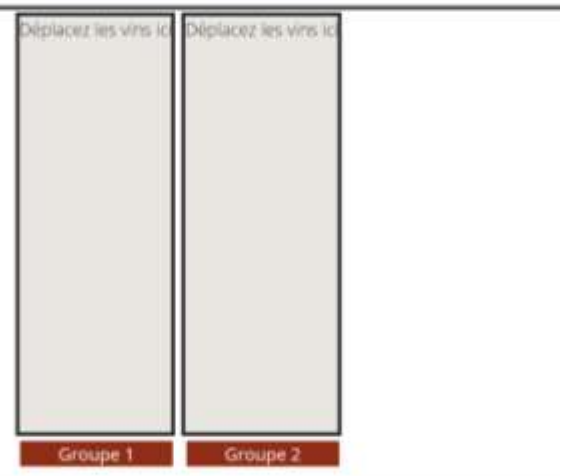


Positionnement Sensoriel Polarisé

Positionnement des vins dégustés par rapport à plusieurs « vins pôles »



158 485 671 151 522 175 879 740 110



Tri libre

*Catégorisation des vins
(groupes) sur similarités sensorielles*



+ Ajouter un groupe



Variétés noires Artaban et Vidoc

- Analytique (synthèse 2019, 2020)

	TAV (% Vol)	G + F (g/l)	AT (g H ₂ SO ₄ /l)	PH	Tartrique (g/l)	Lactique (g/l)	Volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	SO ₂ L (mg/l)	DO 280 IPT (nm/1cm)	DO 420	Anthocyanes (mg/l)
								SO ₂ T (mg/l)		DO 520	
ARTABAN 2019	12,46	0,2	4,1	3,09	1,6	0,61	0,23	4	72,5	0,604	602
								17		1,273	
VIDOC 2019	12,78	0,3	4,3	3,14	1,7	0,8	0,3	4	85	0,892	602
								13		1,771	
COT 2018 TOURAIN AMBOISE	12,65	0,2	2,95	3,82	1,6	1,96	0,42	7	69,8	0,453	313
								34		0,677	
CF 2019 ANJOU	13,1	0,1	3	3,66	1,6	1,39	0,38	11	51,3	0,193	401
								36		1,32	
GN 2019 IGP Val de Loire	14,4	0,3	3,25	3,64	1,6	1,39	0,42	6	41,4	0,415	205
								13		0,661	

MODALITES	TAV	PH	AT
AR1	13,72	3,52	3
AR2	12,94	3,56	2,7
AR3	12,77	3,62	3,2
AR4	12,49	3,73	2,9
AR5	12,71	3,68	2,7
ARTABAN	13,13	3,19	4
VIDOC	13,45	3,13	4,5

Millésime 2020



Variétés noires Artaban et Vidoc

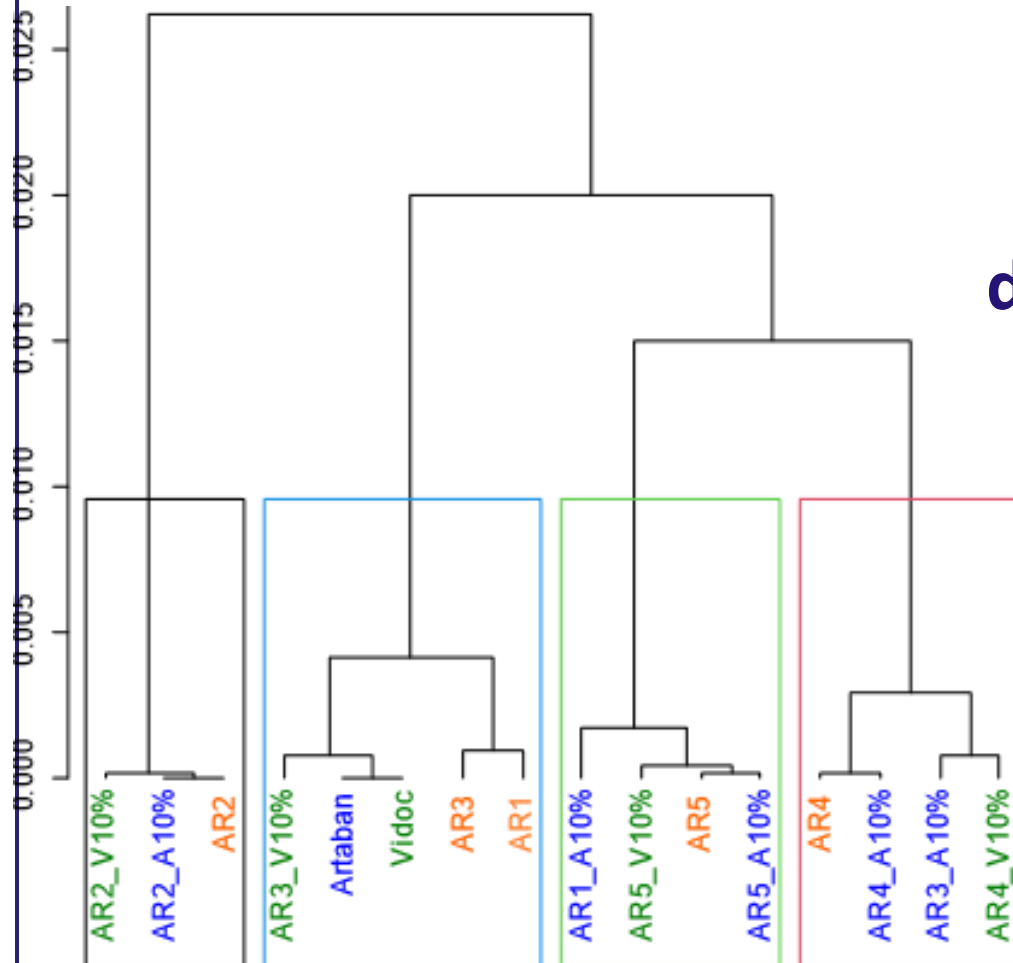
- Analytique (synthèse 2019, 2020)

Familles	Thiols	Esters et acétates										Autres Esters					Pyrazine	C13-norisoprénoïdes				Terpénols						Ester	Amine
Molécules	3-mercaptohexan-1-ol acétate de 3-mercaptohexyle 4-méthyl-4-sulfanylpentan-2-one	2-phényléthanol acétate d'hexyle acétate d'isoamyle acétate de 2-phényléthyle décanoate d'éthyle hexanoate d'éthyle octanoate d'éthyle butanoate d'éthyle	2-hydroxypropanoate d'éthyle 3-hydroxybutanoate d'éthyle 2-méthylbutanoate d'éthyle 2-méthylpropanoate d'éthyle 2-hydroxyisocaproate d'éthyle	2-isobutyl-3-méthoxy-pyrazine	1,1,6-triméthyl-1,2-dihydronaphthalène α -ionone β -damascénone β -ionone	Linalol Nérol Géranol Citronello alpha terpineol Rose Oxide Rose Oxide	anthranilate de méthyle Aminocetophenone																						
Abréviations	3MH A3MH 4MMP	2PHEN HEAC IAAC 'PHENA' ETDEC ETHEX ETOCT ETBU	2HPE 3HBE 2MBE 2MPE 2HICE	IBMP	TDN AION BDAM BION	LIN NER GER CIT ATER C-ROOX T-ROOX	ADM AAP																						
unité	(ng/l) (ng/l) (ng/l)	(μ g/L) (μ g/L) (μ g/L) (μ g/L) (μ g/L) (μ g/L) (μ g/L) (μ g/L) (μ g/L) (μ g/L)	(μ g/L) (μ g/L) (μ g/L) (μ g/L) (μ g/L) (μ g/L) (μ g/L) (μ g/L)	(μ g/L)	(μ g/L) (μ g/L) (μ g/L) (μ g/L)	(μ g/L) (μ g/L) (μ g/L) (μ g/L)	(μ g/L) (μ g/L) (μ g/L) (μ g/L)	(μ g/L) (μ g/L)																					
seuils perception	60,0 4,0 0,8	20000 1830 1100 250 200 14 580 400	150000 1800 18 1800	0,015	2,3 2,0 7,0 1,20	25,0 300,0 30,0 100,0 250,0 0,2 80,0	4,8																						
2019 Vins rouges	pamplemousse passion genêt	rose poire banane fanée poire pomme ananas ananas ananas	fraise fraise framboise kiwi fruits rouges	poivron vert	kérosène violette mirabelle violette	rose rose fleurs fleurs muguet lichee lichee	foxé foxé																						
Vidoc	152 nd nd	113901 nd 592 128 70 231 150 168	109819 282 85,7 437 176,7	nd	0,18 nd 3,3 0,03	9,6 nd 2,4 2,9 8,0 0,03	nd nd																						
Artaban	289 nd 3	109642 nd 305 45 47 175 103 146	96755 278 83,2 312 167,6	nd	0,42 nd 2,2 0,01	7,7 nd nd 1,6 10,3 0,02	nd nd																						
Touraine Côt	170 nd 5	46238 nd 262 26 90 291 311 144	141231 460 14,1 107 75,6	0,002	0,57 nd 2,9 0,09	16,3 nd nd 8,2 10,8 0,13	nd nd																						
IGP Grolleau	331 nd nd	38395 nd 533 35 202 624 771 302	133387 953 12,7 100 106,1	nd	1,48 nd 5,3 0,18	29,9 nd nd 8,1 17,1 0,06	nd nd																						
Anjou rouge Cabernet franc	247 nd nd	59084 nd 1084 142 130 521 605 206	97091 328 12,8 99 41,6	0,006	0,15 nd 4,1 0,10	8,2 nd nd 6,2 3,7 0,03	nd nd																						

Variétés noires Artaban et Vidoc



- Sensoriel rouges (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



Conclusions Artaban et Vidoc

- Deux variétés noires bien différentes au niveau agronomique (maturité, rendement, précocité), mais plus proches au niveau sensoriel. Intégrées dans espace sensoriel des Anjou rouges (qualité similaire, plus d'acidité, anthocyanes/IPT plus élevés). Intérêt pour les rosés, notamment Artaban en sec et Vidoc en tendre
- Assemblages < 15 % peu ou pas d'impact

Variétés blanches Floreal et Voltis



- Analytique (synthèse 2017 à 2020)



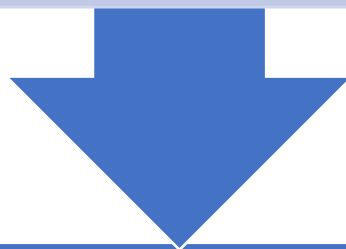
Variétés blanches Floreal et Voltis

Floreal

Riche en Thiols
(3MH, 4MMP)

Acide -

Sucre =



Voltis

Non Thiolé

Acide +++

Sucre -

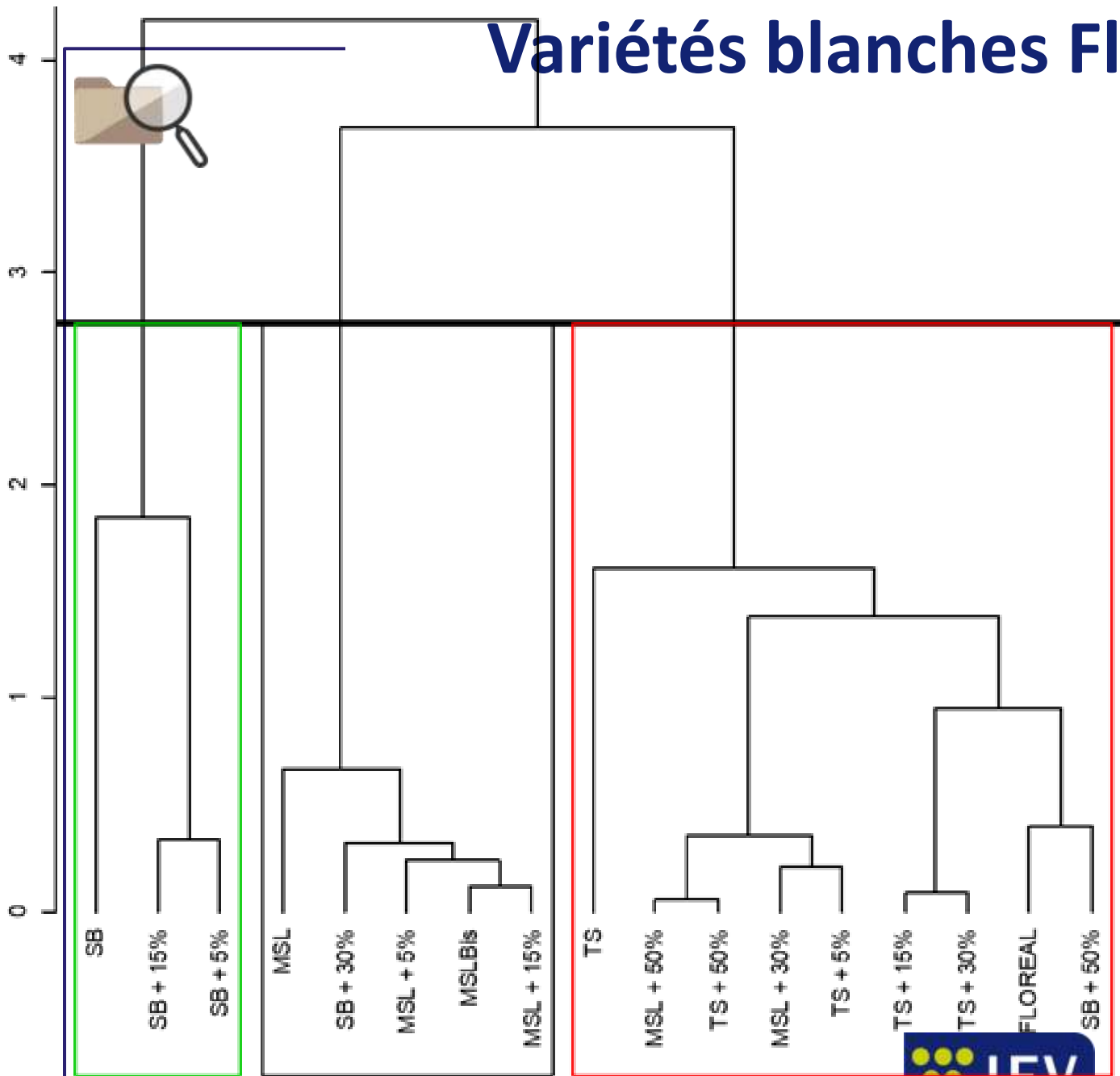
Variétés blanches Floreal et Voltis

PSP millésime 2017

Floreal vs
Melon, Chenin et Sauvignon
Purs, 5, 15, 30 et 50 %

Floreal dans
groupe sensoriel du Sauvignon

Pas d'impact du Floreal < 15 %

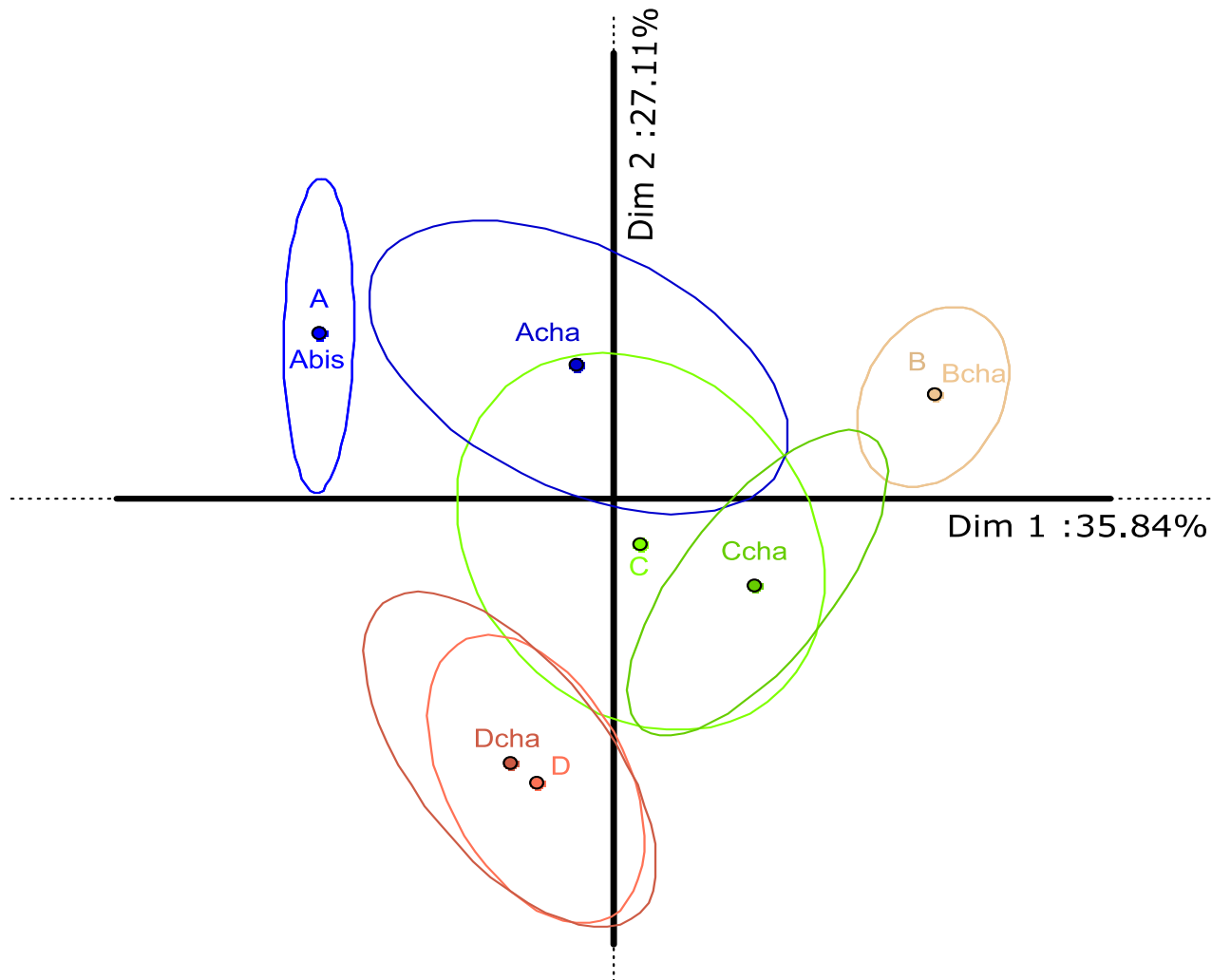


Variétés blanches Floreal et Voltis



Tri libre Chardonnay 06/12/2019

Tri libre millésime 2018
Floreal vs
4 IGP VDL Chardonnay
Purs et 15 %



Pas d'impact du Floreal < 15 %



Variétés blanches Floreal et Voltis

- Sensoriel Voltis bulles 2020 (Profil)

Descripteur	Vouvray	Crémant	Saumur	Voltis
<i>Intensité olfactive</i>	5,82	5,88	5,88	6,12
<i>Végétal</i>	3.705882	3.352941	2.823529	3.941176
<i>Floral</i>	3.823529	5.000000	4.588235	4.411765
<i>Fruité</i>	5.764706	4.941176	5.823529	4.823529
<i>Fraicheur_fruit</i>	4.235294	4.705882	4.470588	5.588235
<i>Complexité_olfactive</i>	4.764706	4.470588	4.823529	5.000000
<i>Qualité_bulles</i>	5.941176	6.117647	5.235294	6.352941
<i>Acidité</i>	5.058824	4.470588	5.411765	7.058824
	<i>B</i>	<i>B</i>	<i>B</i>	A
<i>Gras_Rondeur</i>	5.588235	5.000000	4.411765	3.411765
	A	A	<i>AB</i>	<i>B</i>
<i>Astringence</i>	2.235294	3.235294	2.352941	3.235294
<i>Aromes_bouche</i>	5.882353	5.176471	5.000000	5.411765
<i>Longueur_bouche</i>	5.823529	5.176471	5.000000	5.941176
<i>Qualité_globale</i>	5.823529	5.588235	5.352941	5.705882



Conclusions Floreal et Voltis

- Deux variétés blanches bien différentes (agronomie et sensoriel) ; Floreal typé Sauvignon, destination tranquille sec aromatique, attention réduction. Voltis possible en tranquille, en assemblage, destination préférentielle en bulles (+ acide)
- Assemblages < 15 % peu ou pas d'impact

Poursuites



- Réalisation de fiches synthèses spécifiques Val de Loire, un peu plus axées profils produits **Techniloire.com en 2023**

- Poursuite des essais : bulles rosées, nouvelles variétés résistantes (Coliris, Lilaro, Sirano), + étrangères, + patrimoniales : NOVAPOPS