



INSTITUT FRANÇAIS
DE LA VIGNE ET DU VIN
au cœur de l'actualité viti-vinicole

VINS BLANCS MOELLEUX ET LIQUOREUX DU VAL DE LOIRE

Marchés, itinéraires techniques et aspects sensoriels

18 janvier 2017

Colloque Viticole et Œnologique
Parc des Expositions d'Angers - France

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 (1), Ronan Symoneaux (1),
Philippe Chrétien (2), René Siret (1)



(1) Unité de Recherche Grappe,
ESA, INRA, Angers



(1) Institut Français de la Vigne et du Vin,
Beaucouzé

Soutiens financiers :



Typicité sensorielle : De quoi parle-t-on ?

Propriété d'**appartenance** à un **type distingué** identifié par un **groupe humain de référence**.

→ La typicité n'est pas la conformité à une norme pré-établie.

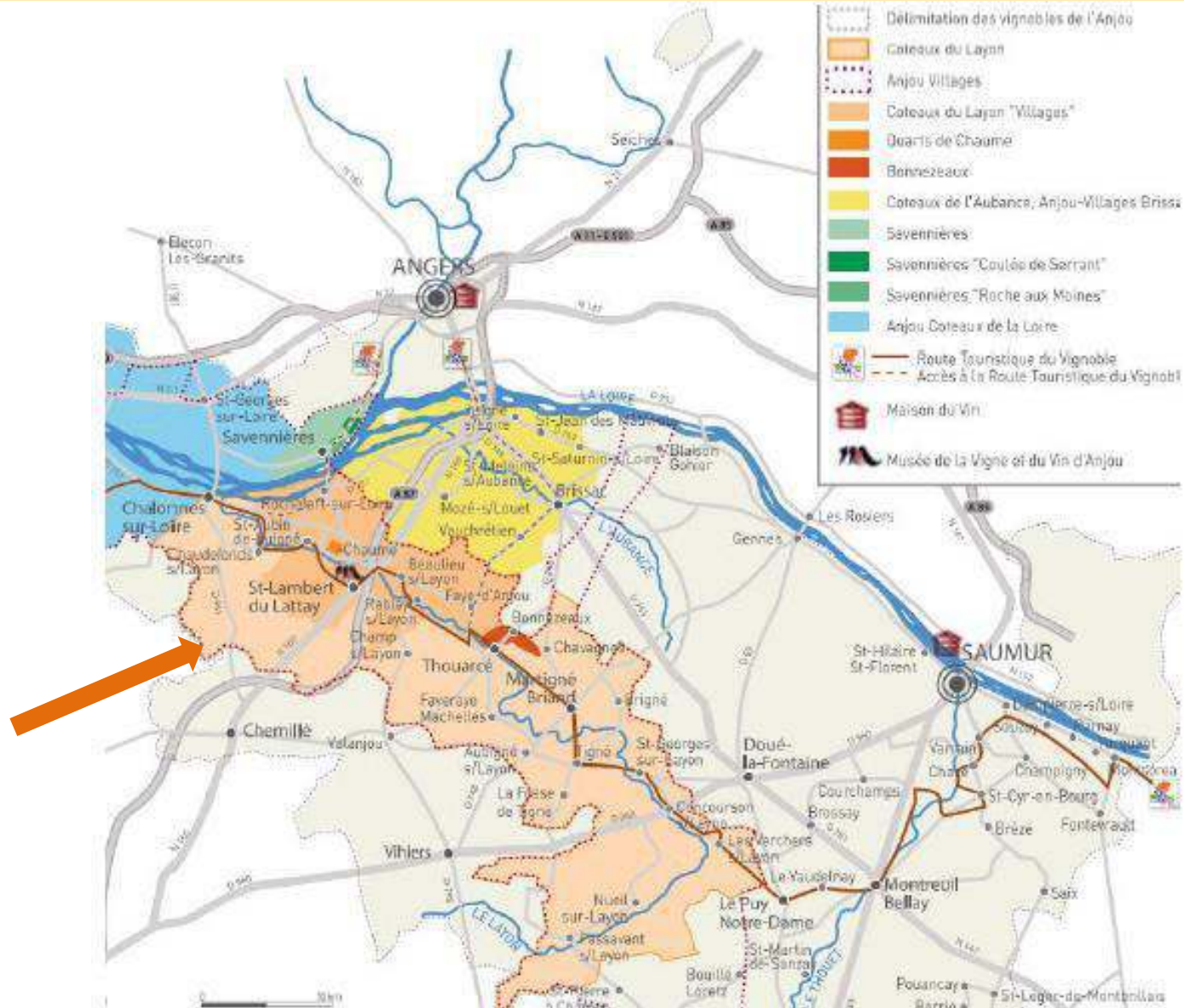
→ Elle comprend une variété interne au type.

Parmi les multiples expressions de la typicité, la « **typicité liée au terroir** » est une construction particulière qui concrétise l'effet du terroir (milieu physique et pratiques du vigneron) pour un produit donné.

Casabianca et al, 2011



Localisation de l'AOC Coteaux du Layon



Layon.org

Le contexte des Coteaux du Layon



Aléas
climatiques

Crédits photo: reussir-vigne, vitisphere, idealwine

Le contexte des Coteaux du Layon



Chaptalisation ?

Crédits photo: reussir-vigne, vitisphere, idealwine

Le contexte des Coteaux du Layon



Habitudes de consommation



Crédits photo: reussir-vigne, vitisphere, idealwine

Des éléments du Cahier des Charges

| AOC, mentions | Richesse minimale en sucre des raisins | TAV naturel minimum | TAV acquis minimum |
|---|--|---------------------|---|
| Coteaux du Layon | 221 g/l | 14 % | 11 % <i>(si TAV1 < 18%)</i> 10% <i>(si TAV1 > 18%)</i> |
| Coteaux du Layon – nom de communes | 238 g/l | 15 % | 12 % <i>(si TAV1 < 19%)</i> 11% <i>(si TAV1 > 19%)</i> |
| Coteaux du Layon – 1 ^{er} cru Chaume | 272 g/l | 16,5 % | 11 % |
| Coteaux du Layon – sélection de grains nobles | 323 g/l | 19 % | |

*Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « COTEAUXDU LAYON »
Publié au BO-Agri le 26 juin 2014.*

Comment les acteurs de la filière acceptent-ils les vins du type Coteaux du Layon avec des équilibres sucre/alcool ne correspondant pas à ce qui est actuellement autorisé par le cahier des charges de l'AOC ?

- Q1 : Quels sont les caractéristiques sensorielles attendues pour des vins de l'AOC Coteaux du Layon ? (*typicité conceptuelle*)
- Q2 : Les vins avec un TAV inférieur à celui actuellement autorisé sont-ils tout de même de bons exemples de Coteaux du Layon ? (*typicité perceptuelle*)
- Q3 : Les Coteaux du Layon avec un TAV acquis inférieur à celui actuellement autorisé sont-ils bien perçus par les consommateurs ?

Comment les acteurs de la filière acceptent-ils les vins du type Coteaux du Layon avec des équilibres sucre/alcool ne correspondant pas à ce qui est actuellement autorisé par le cahier des charges de l'AOC ?

- **Q1 : Quels sont les caractéristiques sensorielles attendues pour des vins de l'AOC Coteaux du Layon ? (*typicité conceptuelle*)**
- Q2 : Les vins avec un TAV inférieur à celui actuellement autorisé sont-ils tout de même de bons exemples de Coteaux du Layon ? (*typicité perceptuelle*)
- Q3 : Les Coteaux du Layon avec un TAV acquis inférieur à celui actuellement autorisé sont-ils bien perçus par les consommateurs ?

Caractéristiques attendues des Coteaux du Layon



VINS DU
VAL DE LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

DÉGUSTATION

œil

robe claire à profonde,
jaune or aux reflets verts,
évoluant vers un vieil or
aux reflets ambrés

nez

arômes de miel, accacia, fleur,
citronnelle, ananas, abricot, coing,
fruits frais pour les vins jeunes
et notes de fruits confits sur les vins
concentrés ou plus évolués

bouche

ronde, onctueuse,
équilibrée, franche,
fraîcheur et vivacité
en finale

Caractéristiques attendues des Coteaux du Layon

« vins sont racés et élégants. En bouche, ils allient la suavité à la fraîcheur, la puissance à la finesse et leurs arômes sont complexes »



*Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « COTEAUXDU LAYON »
Publié au BO-Agri le 26 juin 2014.*

Crédit photo : .Domaine Angeliere

Caractéristiques attendues des Coteaux du Layon

30 professionnels de l'AOC (vignerons, techniciens, négociants, dégustateur agrément)
Génération individuelle lors de tables-rondes



Comment les acteurs de la filière acceptent-ils les vins du type Coteaux du Layon avec des équilibres sucre/alcool ne correspondant pas à ce qui est actuellement autorisé par le cahier des charges de l'AOC ?

- **Q1 : Quels sont les caractéristiques sensorielles attendues pour des vins de l'AOC Coteaux du Layon ? (*typicité conceptuelle*)**

Fruité (Agrumes, Fruits exotiques, Abricot Fruits confits, Coing...)

Complexité aromatique

Acidulé / Vivacité en bouche

Equilibre Sucre / Acide

Comment les acteurs de la filière acceptent-ils les vins du type Coteaux du Layon avec des équilibres sucre/alcool ne correspondant pas à ce qui est actuellement autorisé par le cahier des charges de l'AOC ?

- Q1 : Quels sont les caractéristiques sensorielles attendues pour des vins de l'AOC Coteaux du Layon ? (*typicité conceptuelle*)
- **Q2 : Les vins avec un TAV inférieur à celui actuellement autorisé sont-ils tout de même de bons exemples de Coteaux du Layon ? (*typicité perceptuelle*)**
- Q3 : Les Coteaux du Layon avec un TAV acquis inférieur à celui actuellement autorisé sont-ils bien perçus par les consommateurs ?

Equilibres Alcool / Sucre des vins de l'étude

24 vins :

14 vins commerciaux AOC Coteaux du Layon, 2 vins commerciaux hors AOC

8 vins expérimentaux produits par l'IFV

| | | Sucre - Alcool en puissance (% vol) | | | | | | |
|--------------------------------|------|-------------------------------------|--------------------|-----------|----------------------------|---------|---------|-------|
| | | 3 | 4 | 4,5 | 5 | 5,5 | 6 | 7 |
| Titre alcool volumique (% 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 | | |

Evaluation de la typicité sensorielle des 24 vins

31 professionnels de la zone des Coteaux du Layon :

- 25 hommes et 6 femmes
- âge moyen 46 ans
- 18 producteurs Layon, 5 œnologues, 3 œnologues conseil, 1 œnologue consultant, 1 ingénieur viticole, 1 courtier et 3 personnes formées aux contrôles organoleptiques pour les agréments



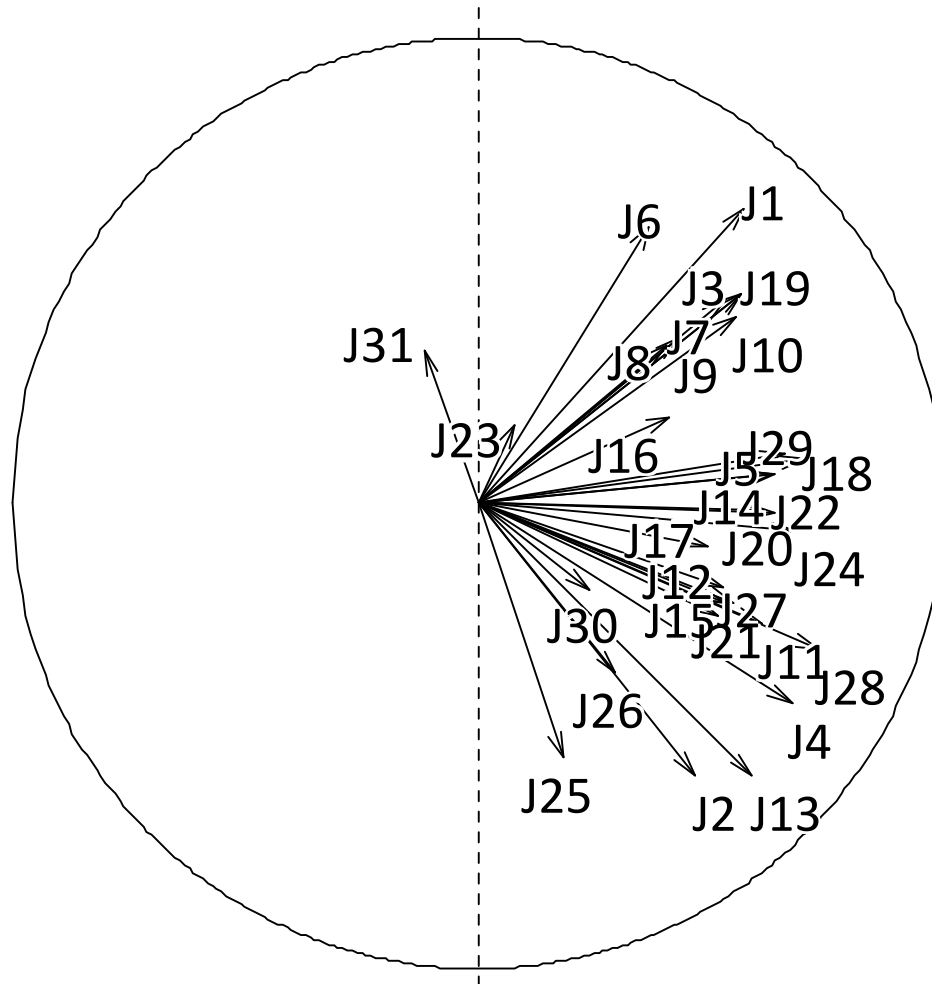
Evaluation de la typicité sensorielle des 24 vins

Ce vin est-il un bon ou un mauvais exemple de vin de l'AOC Coteaux du Layon ?



(Ballester 2004)

Evaluation de la typicité sensorielle des 24 vins



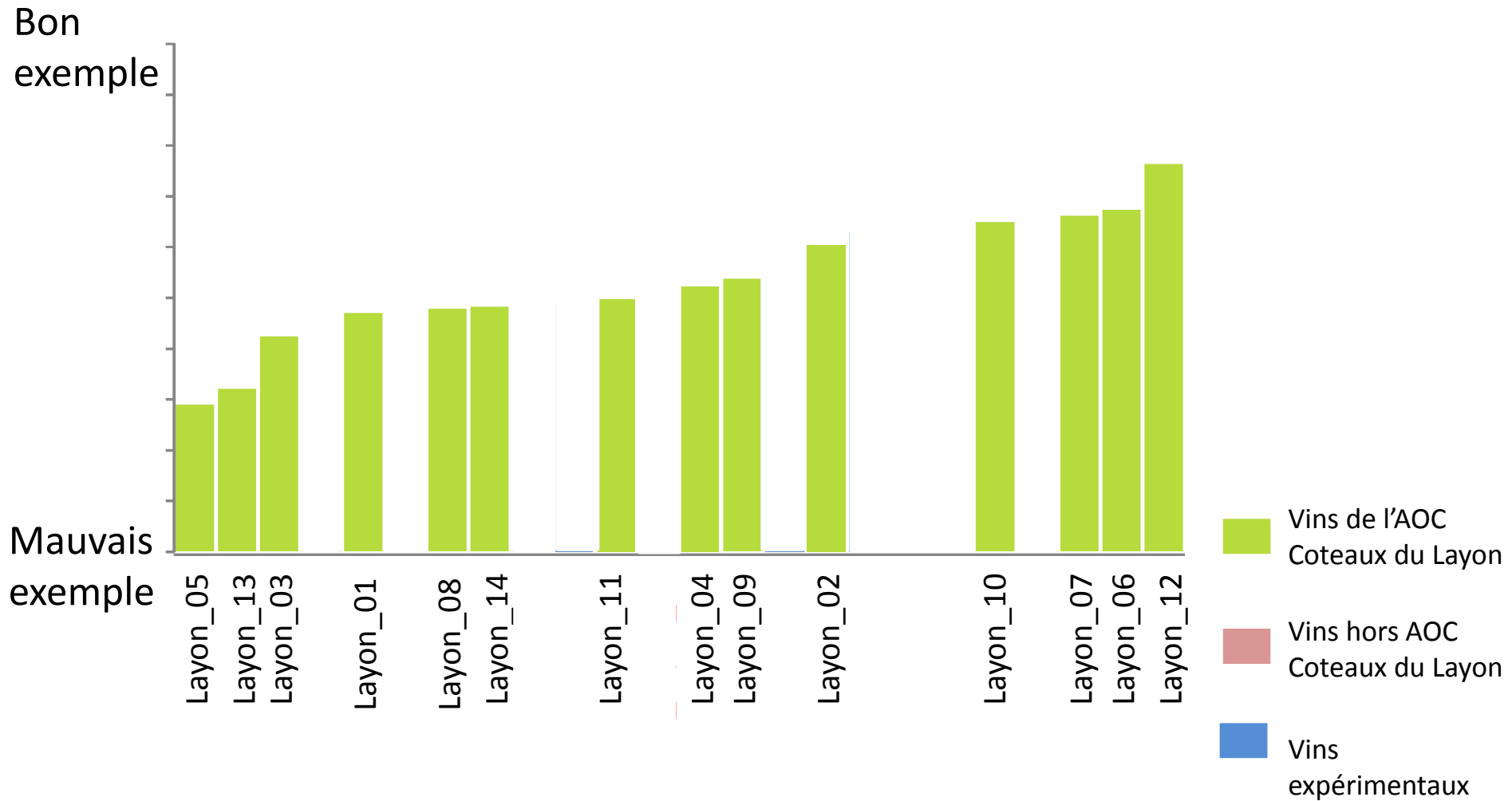
Un consensus existe
entre les professionnels

Exemplarité

Analyse en Composante Principale avec les juges en variables et les produits en individus

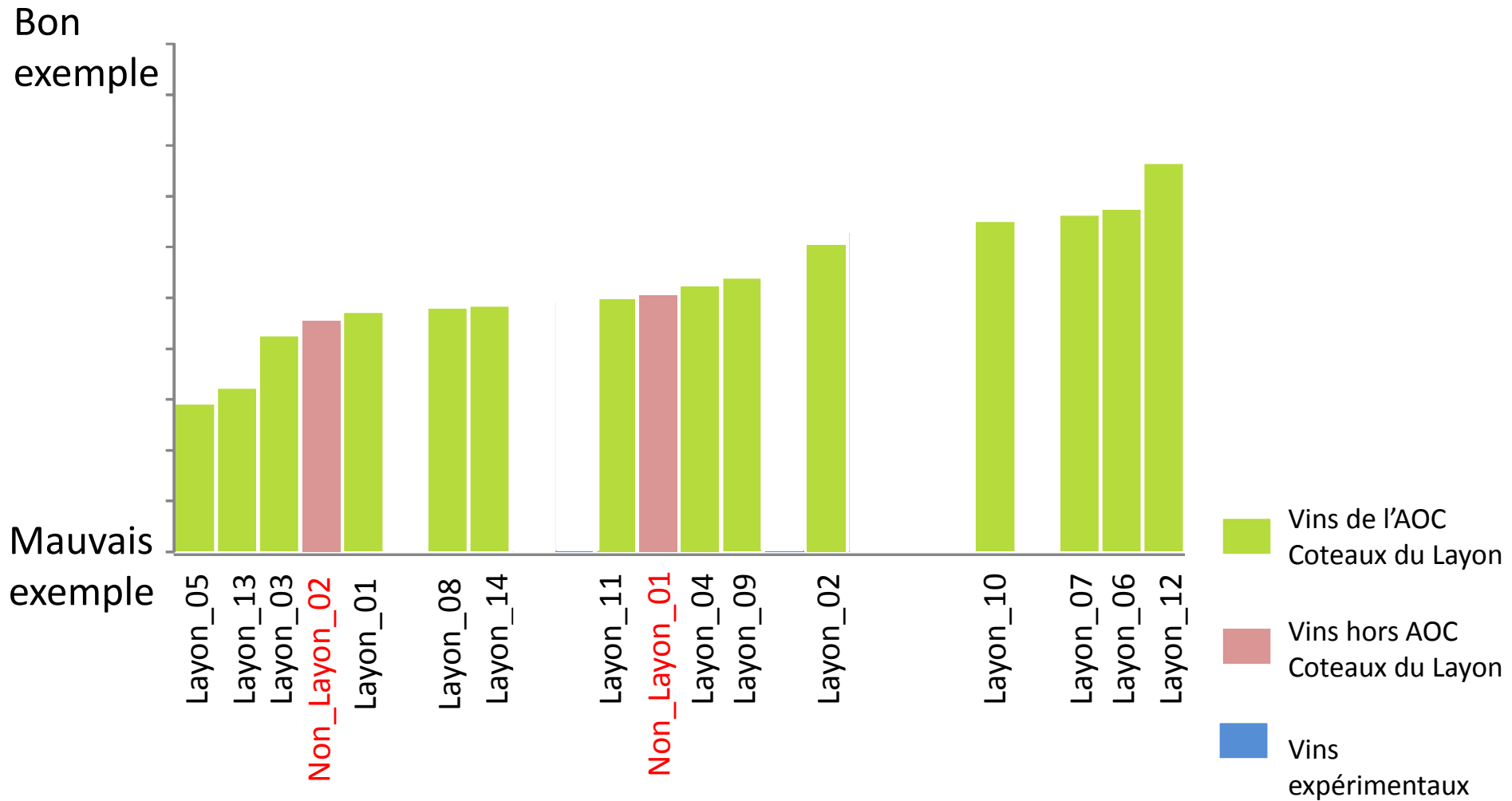
Evaluation de la typicité sensorielle des 24 vins

Notes d'exemplarité des 31 professionnels de l'AOC Coteaux du Layon



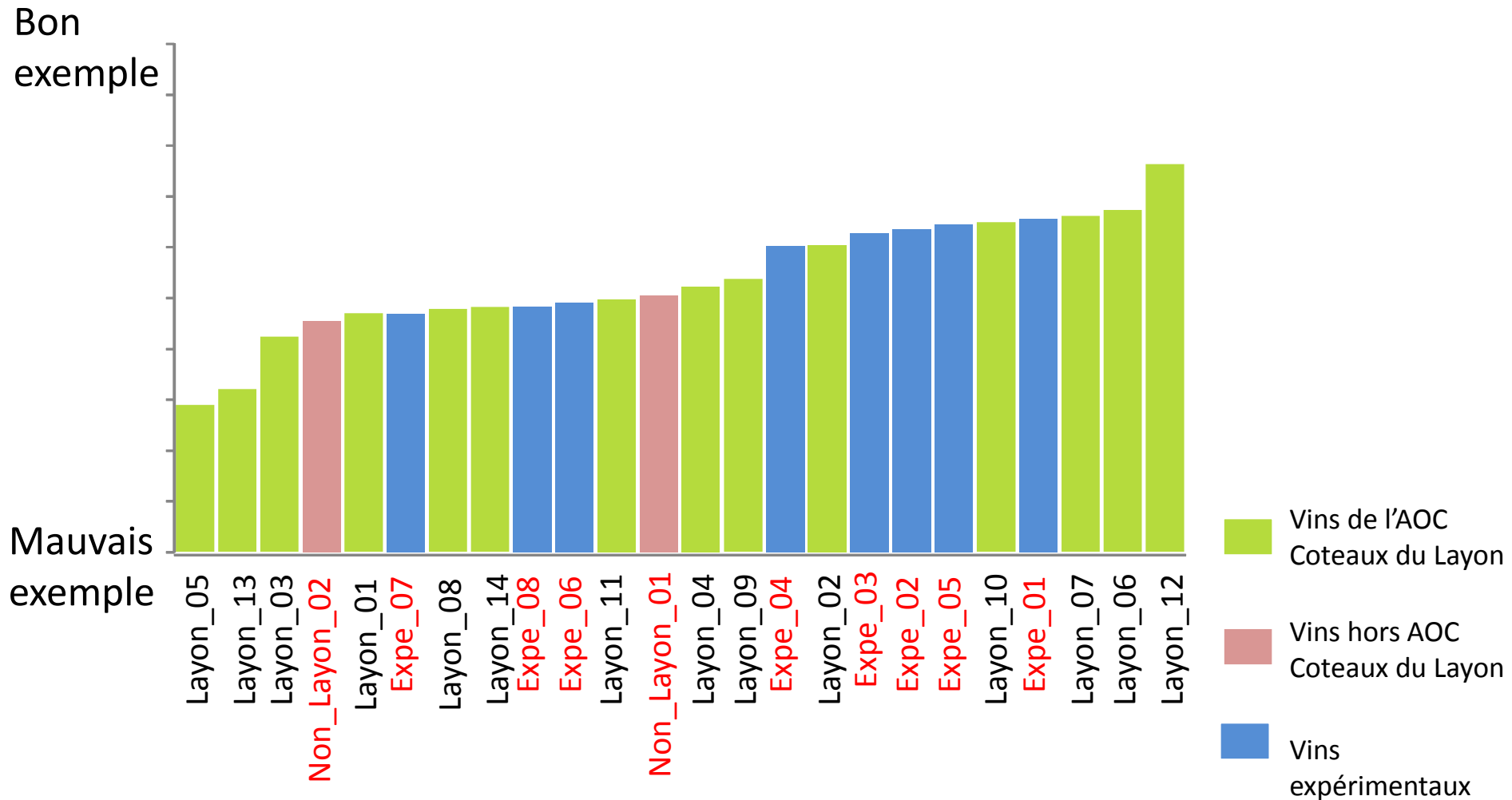
Evaluation de la typicité sensorielle des 24 vins

Notes d'exemplarité des 31 professionnels de l'AOC Coteaux du Layon



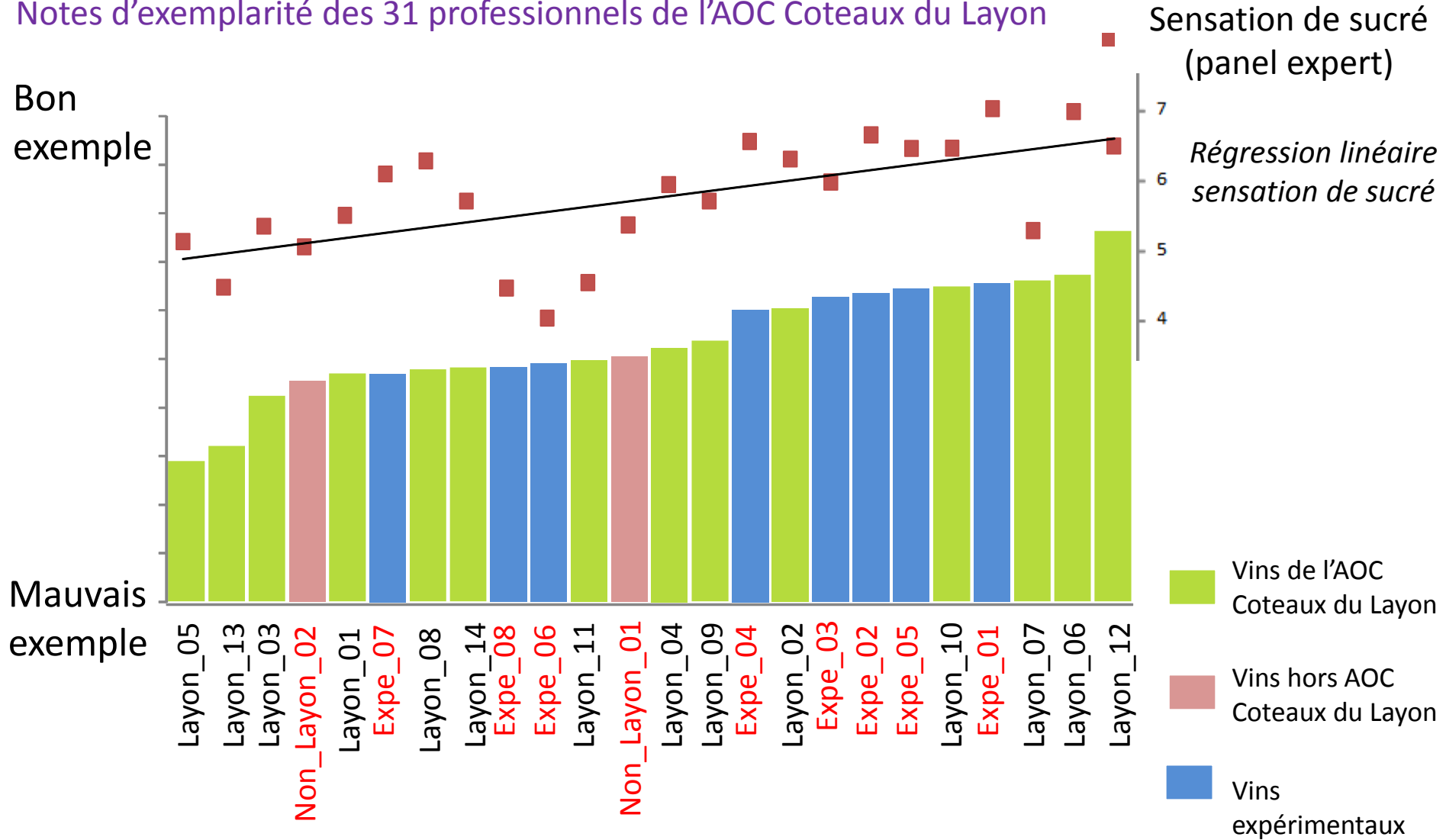
Evaluation de la typicité sensorielle des 24 vins

Notes d'exemplarité des 31 professionnels de l'AOC Coteaux du Layon



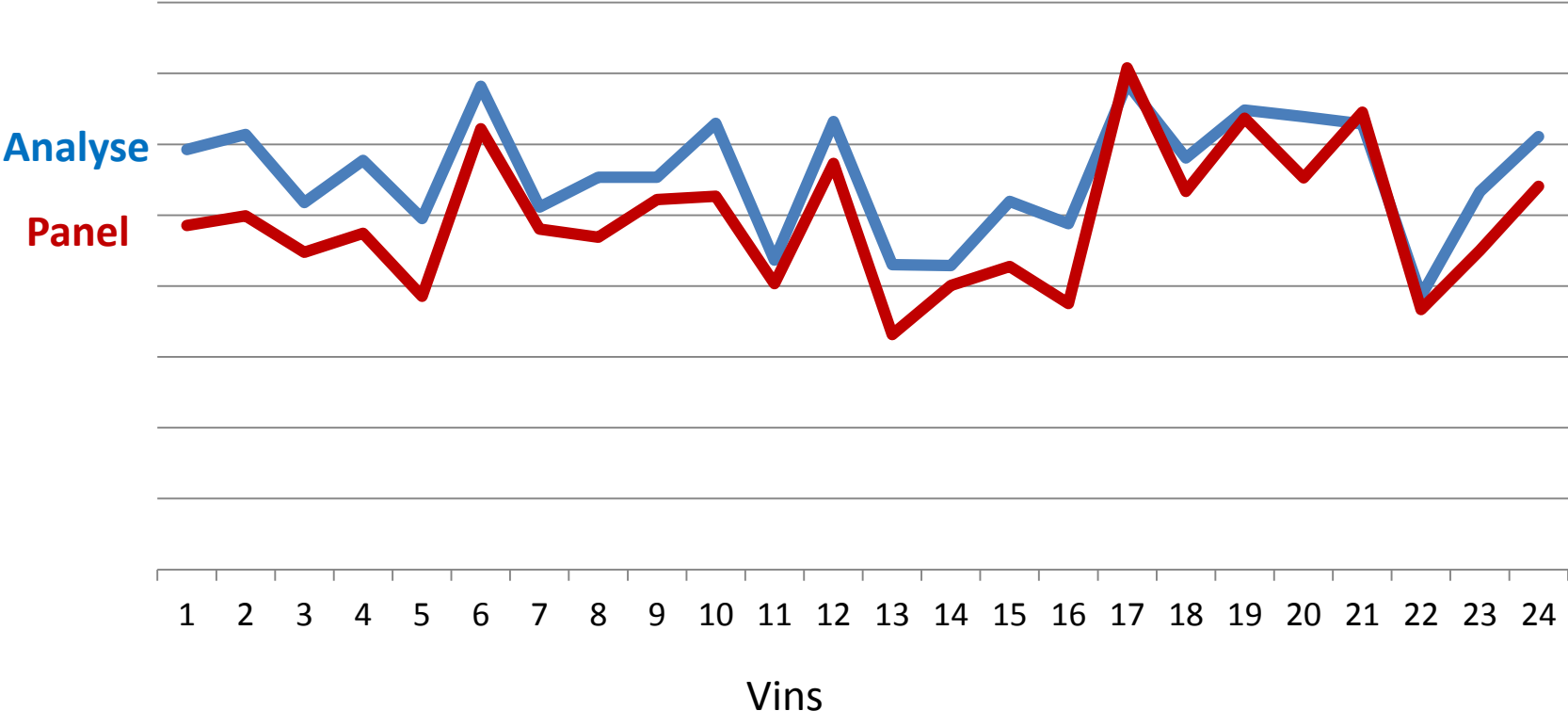
Evaluation de la typicité sensorielle des 24 vins

Notes d'exemplarité des 31 professionnels de l'AOC Coteaux du Layon



Caractéristiques sensorielles des 24 vins (panel expert ESA)

Comparaison : Perception du sucré par le panel et quantité de sucres résiduels (en %vol)



Caractéristiques sensorielles des 24 vins (panel expert ESA)

| | Famille | Odeurs / arômes | Commentaires |
|-----------------------|-----------------------|-------------------------|--|
| Saveurs et sensations | Saveurs et sensations | Acide ● | |
| | | Sucre ● | |
| | | Amer ● | |
| | | Astringent | |
| | | Perlant ● | Sensation de picotement/pétilllement sur la langue |
| | | Brûlant ● | Sensation de brûlure/chaleur en bouche |
| Odeurs et arômes | Intensité | Intensité odorante ● | |
| | Fruité | Fruits jaunes | Abricot, pêche |
| | | Agrumes ● | Pamplemousse, citron, zestes agrumes |
| | | Fruits blancs ● | Bonbon anglais, poire |
| | | Coing ● | |
| | | Fruits cuits ● | Confiture, fruits confits, compotés |
| | | Fruits exotiques | Fruit de la passion, mangue, ananas... |
| | | Fruits rouges et noir ● | |
| | | Pomme | Pomme, pomme verte |
| | Animal | Animal ● | Animal, cuir, musc |
| | Végétal | Foin | |
| | | Herbe coupée | |
| | Fermentaire | Beurre | |
| | | Fermenté ● | Choux cuits, soufre, pomme blette |
| | Caramélisé | Caramel | Caramel cuit |
| | | Miel ● | |
| | Epices | Epices ● | Curry |
| | Empyreumatique | Boisé ● | |
| | | Empyreumatique | Fumé, torréfié, grillé, brûlé |
| | Floral | Floral | Fleurs blanches, rose |
| Alcool | Alcool ● | | |
| Terreux | Moisi terreux | Cave | |

Descripteurs générés nécessaires à la caractérisation (50)

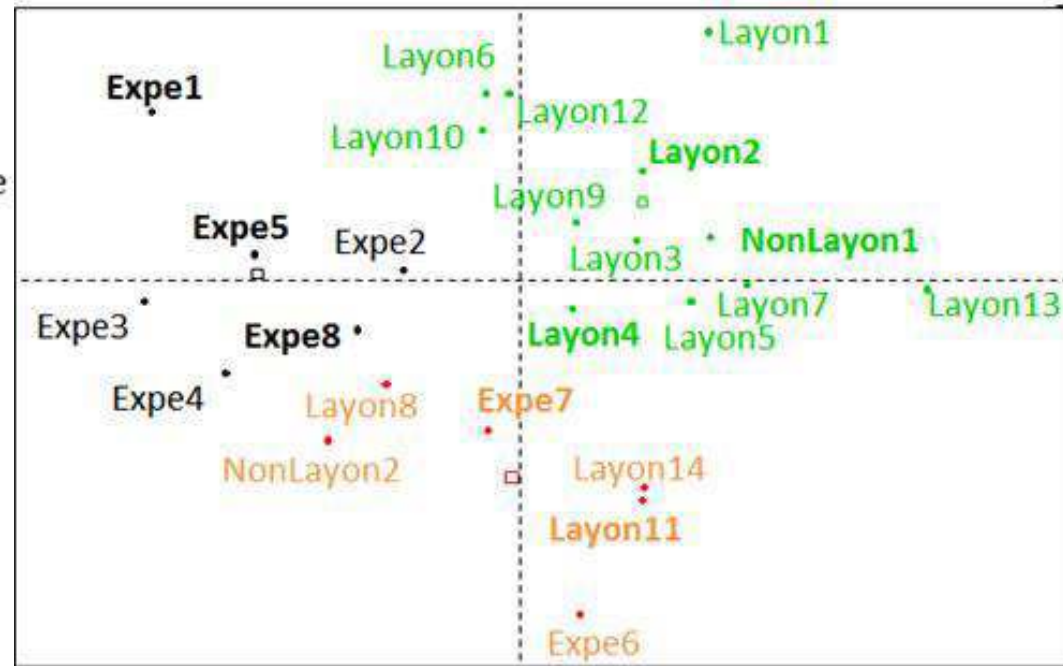
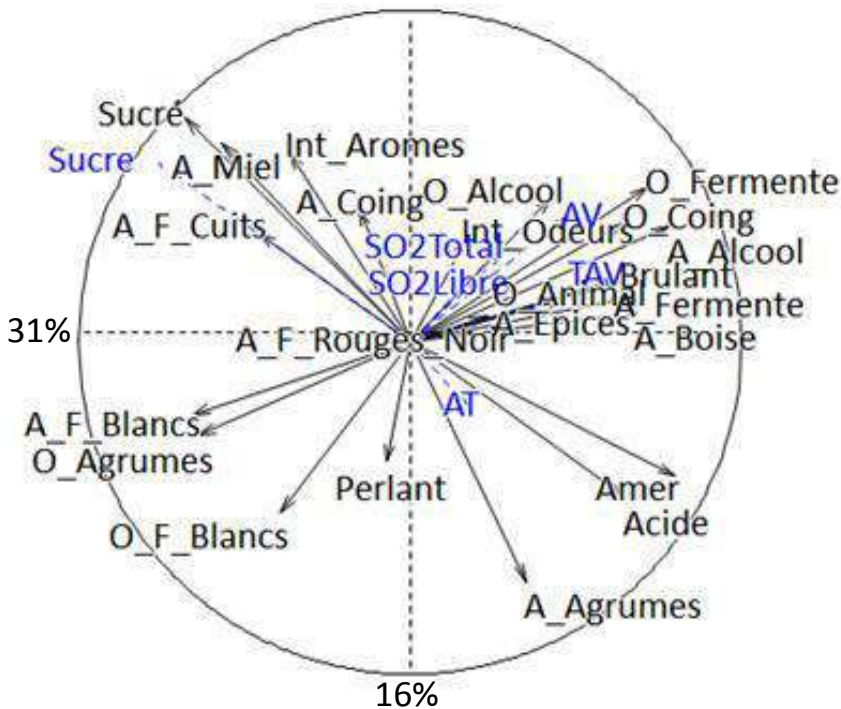
6 de saveurs et sensations
22 odeurs
22 arômes

→ Des produits complexes

● 23 discriminants suivant l'analyse de variance

Caractéristiques sensorielles des 24 vins (panel expert ESA)

Profil descriptif conventionnel, 16 juges, 8 séances d'entraînement & 6 de caractérisation

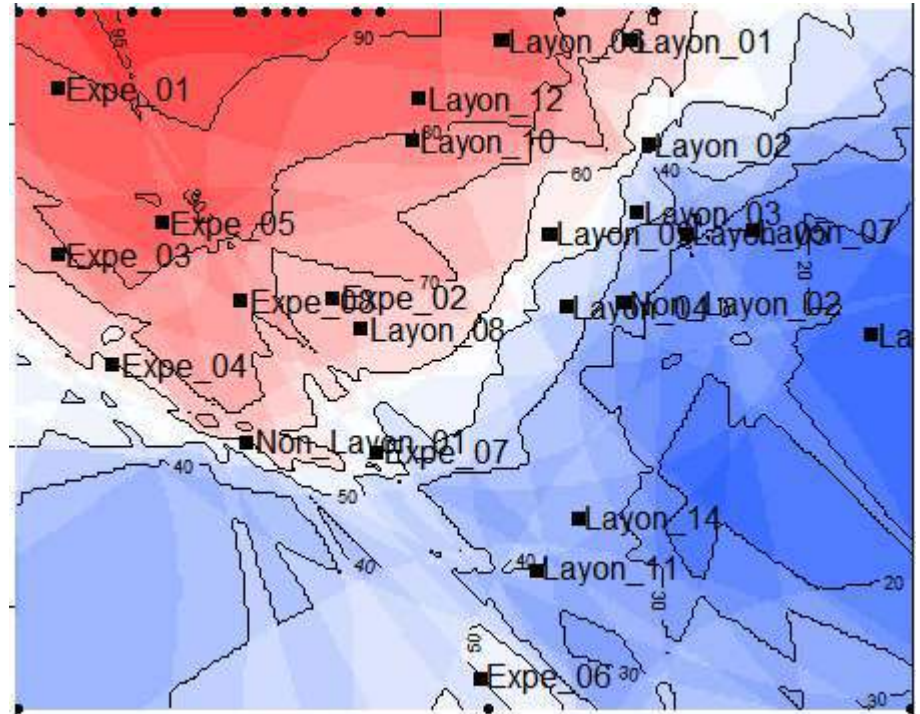


Analyse en Composante Principale, descripteurs discriminants au risque de 10%

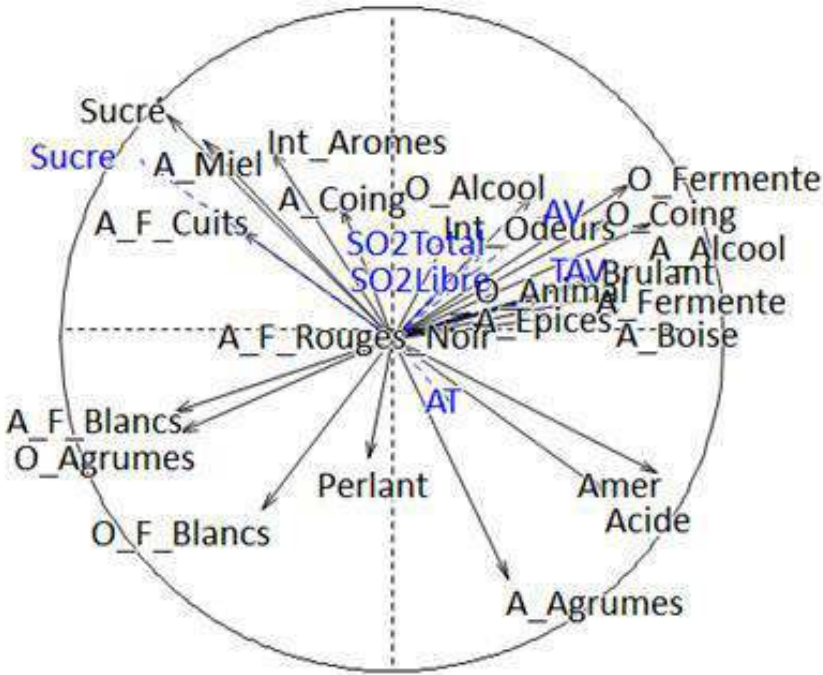
Caractéristiques sensorielles des 24 vins (panel expert ESA)

Profil descriptif conventionnel, 16 juges, 8 séances d'entraînement & 6 de caractérisation

Bon exemple



Mauvais exemple



Analyse en Composante Principale, descripteurs discriminants au risque de 10%
Cartographie interne des préférences sur la note d'exemplarité des 31 professionnels

Comment les acteurs de la filière acceptent-ils les vins du type Coteaux du Layon avec des équilibres sucre/alcool ne correspondant pas à ce qui est actuellement autorisé par le cahier des charges de l'AOC ?

- **Q2 : Les vins avec un TAV inférieur à celui actuellement autorisé sont-ils tout de même de bons exemples de Coteaux du Layon ? (*typicité perceptive*)**

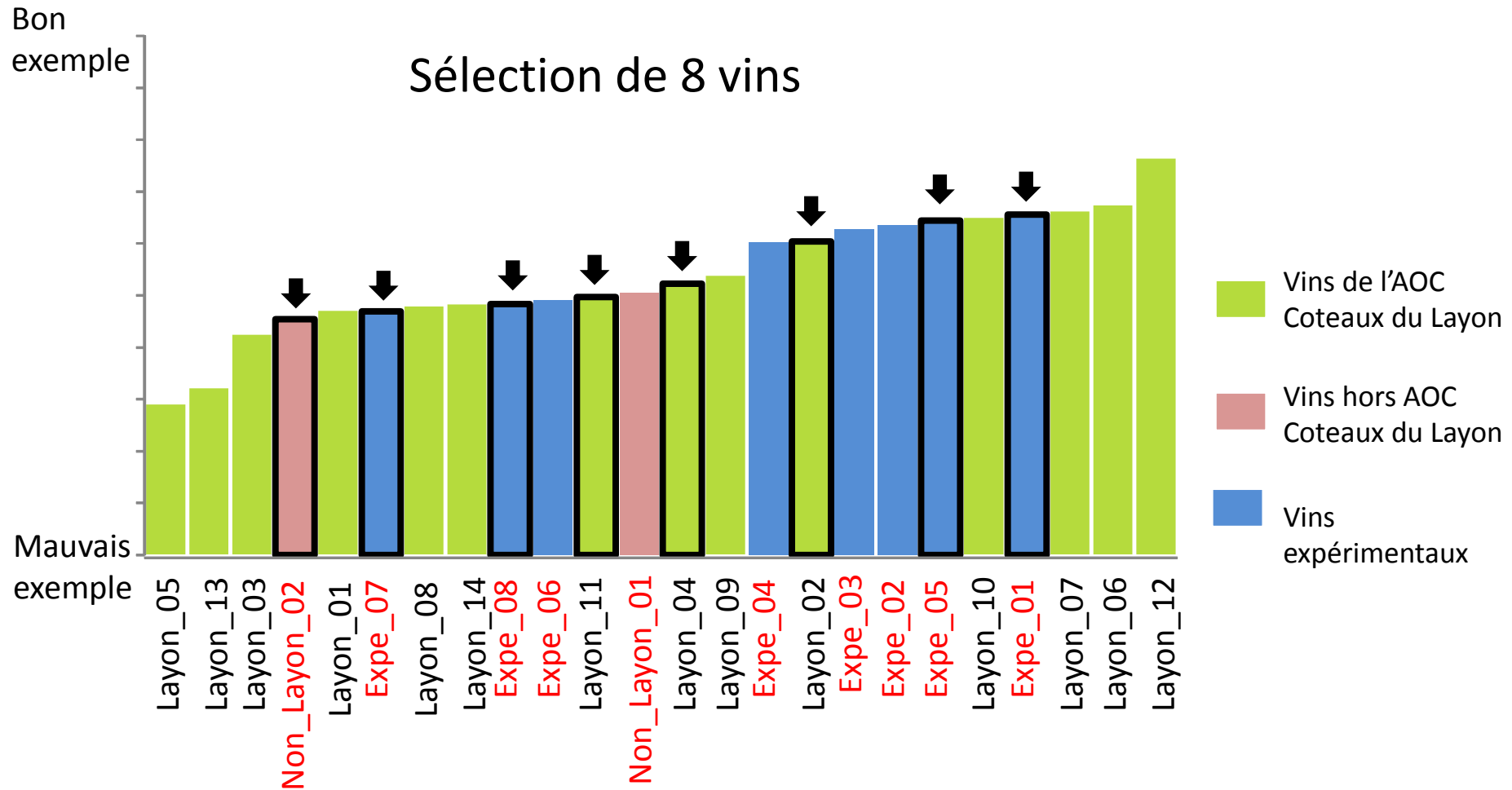


Comment les acteurs de la filière acceptent-ils les vins du type Coteaux du Layon avec des équilibres sucre/alcool ne correspondant pas à ce qui est actuellement autorisé par le cahier des charges de l'AOC ?

- Q1 : Quels sont les caractéristiques sensorielles attendues pour des vins de l'AOC Coteaux du Layon ? (*typicité conceptuelle*)
- Q2 : Les vins avec un TAV inférieur à celui actuellement autorisé sont-ils tout de même de bons exemples de Coteaux du Layon ? (*typicité perceptuelle*)
- Q3 : Les Coteaux du Layon avec un TAV acquis inférieur à celui actuellement autorisé sont-ils bien perçus par les consommateurs ?

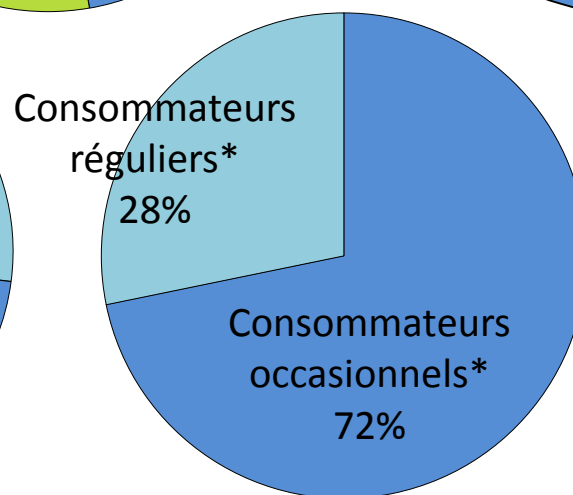
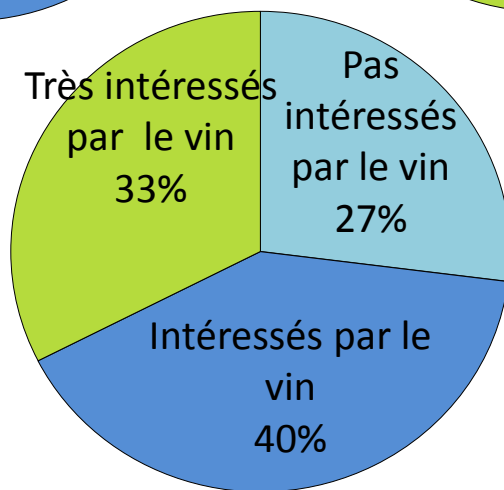
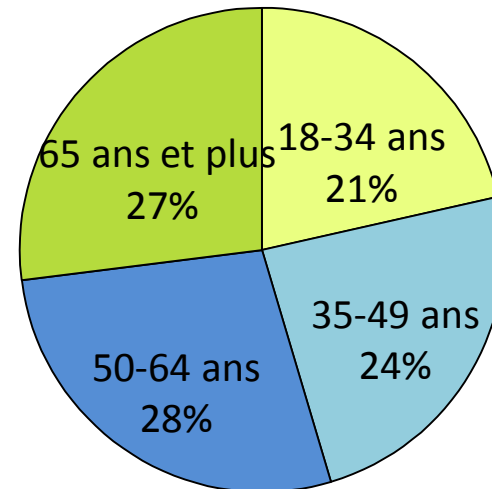
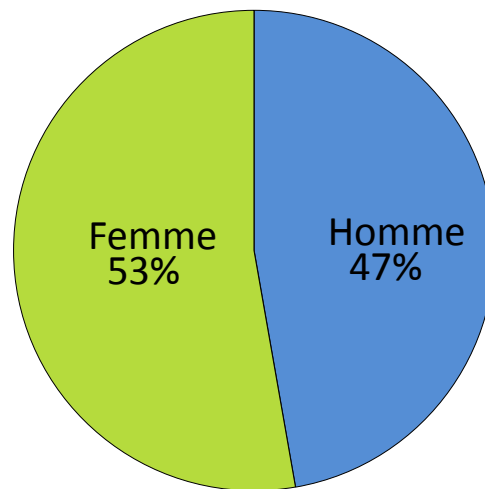
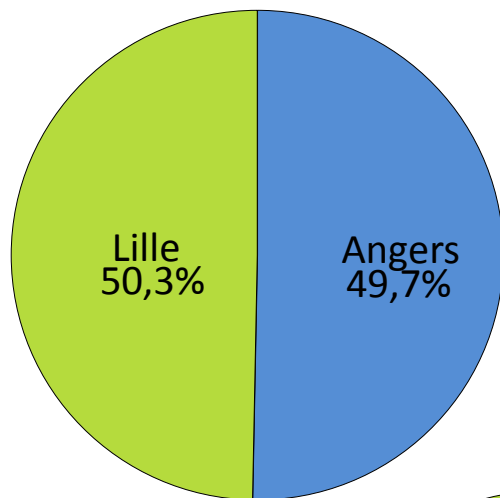
Perceptions des consommateurs pour 8 vins

Notes d'exemplarité des 31 professionnels de l'AOP Coteaux du Layon



Perceptions des consommateurs pour 8 vins

163 consommateurs, profils des consommateurs

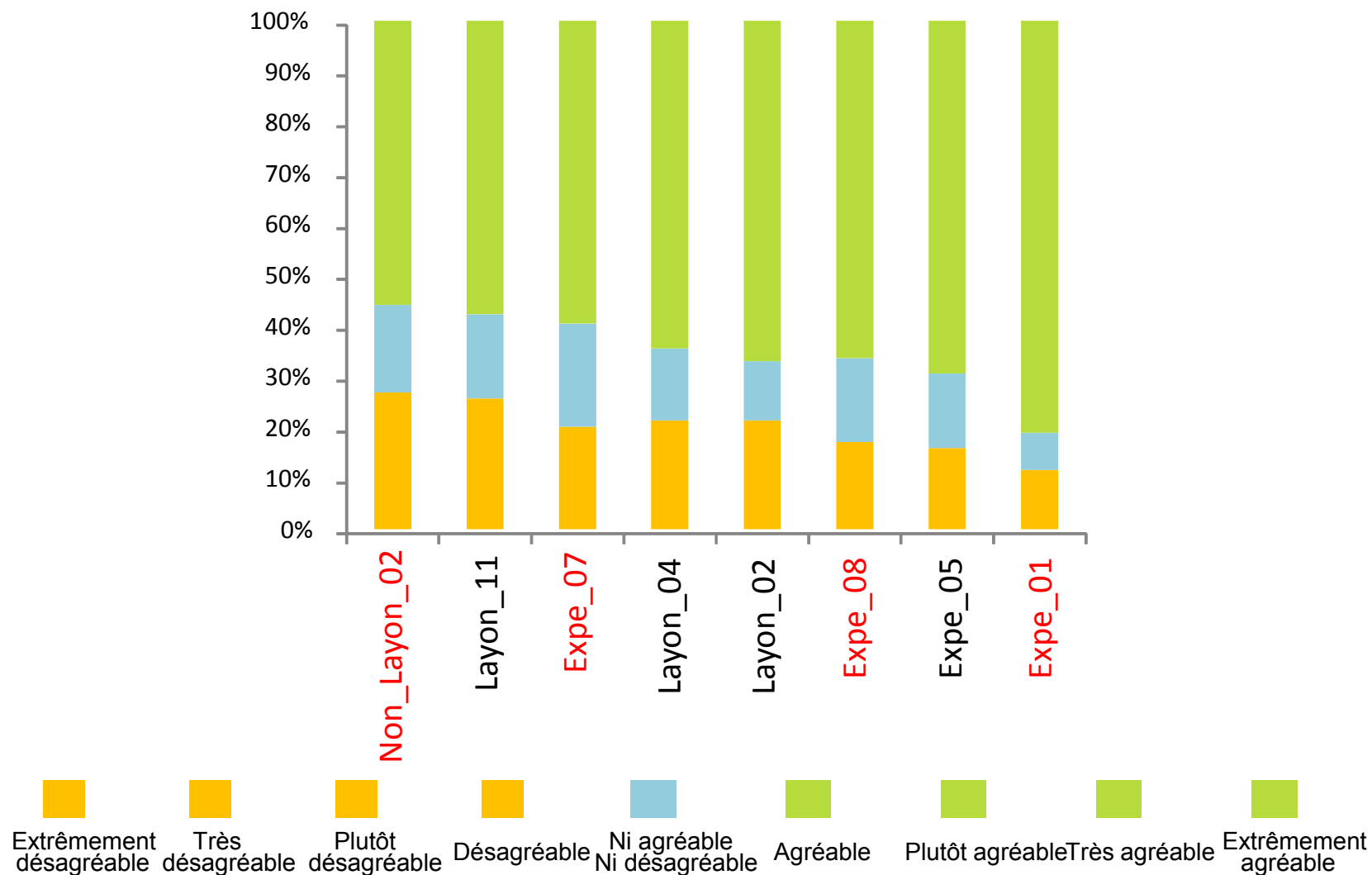


*De vin moelleux ou liqueux

Consommateurs réguliers : plus d'une fois par mois

Perceptions des consommateurs pour 8 vins

163 consommateurs, fréquence s des notes hédoniques attribuées par vin



Perceptions des consommateurs pour 8 vins

163 consommateurs, qualités citées



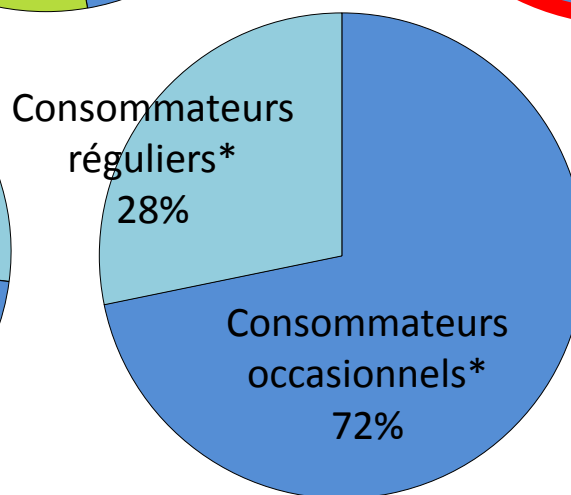
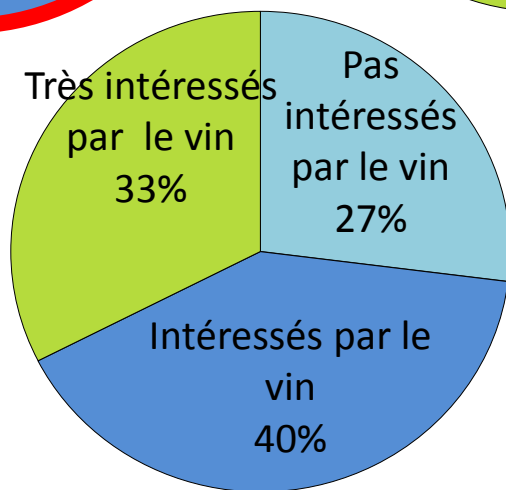
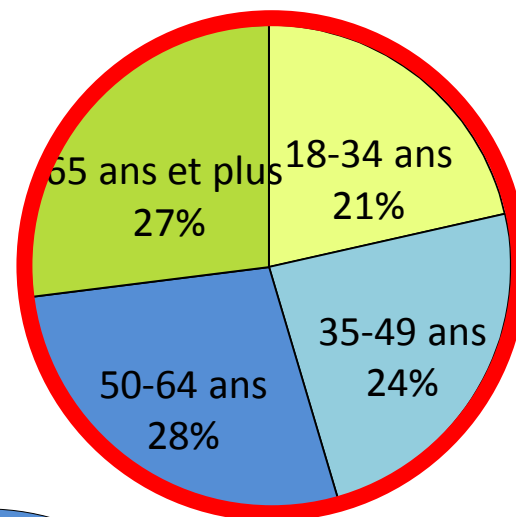
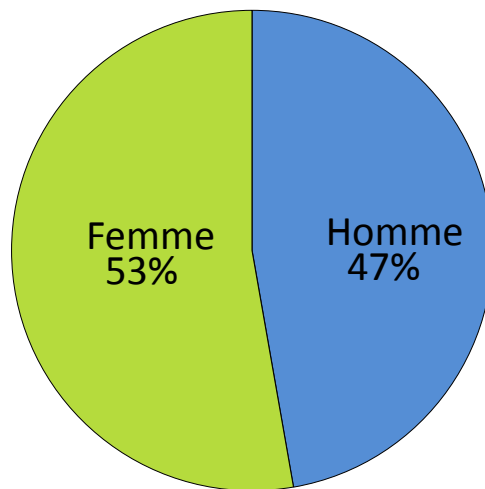
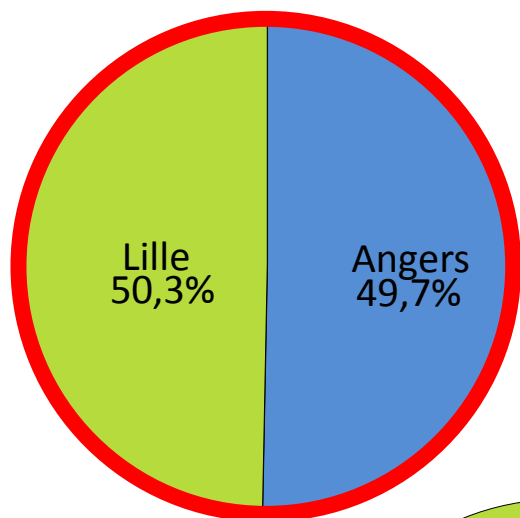
Perceptions des consommateurs pour 8 vins

163 consommateurs, défauts cités



Perceptions des consommateurs pour 8 vins

Une appréciation dépendant principalement de l'âge et de la ville

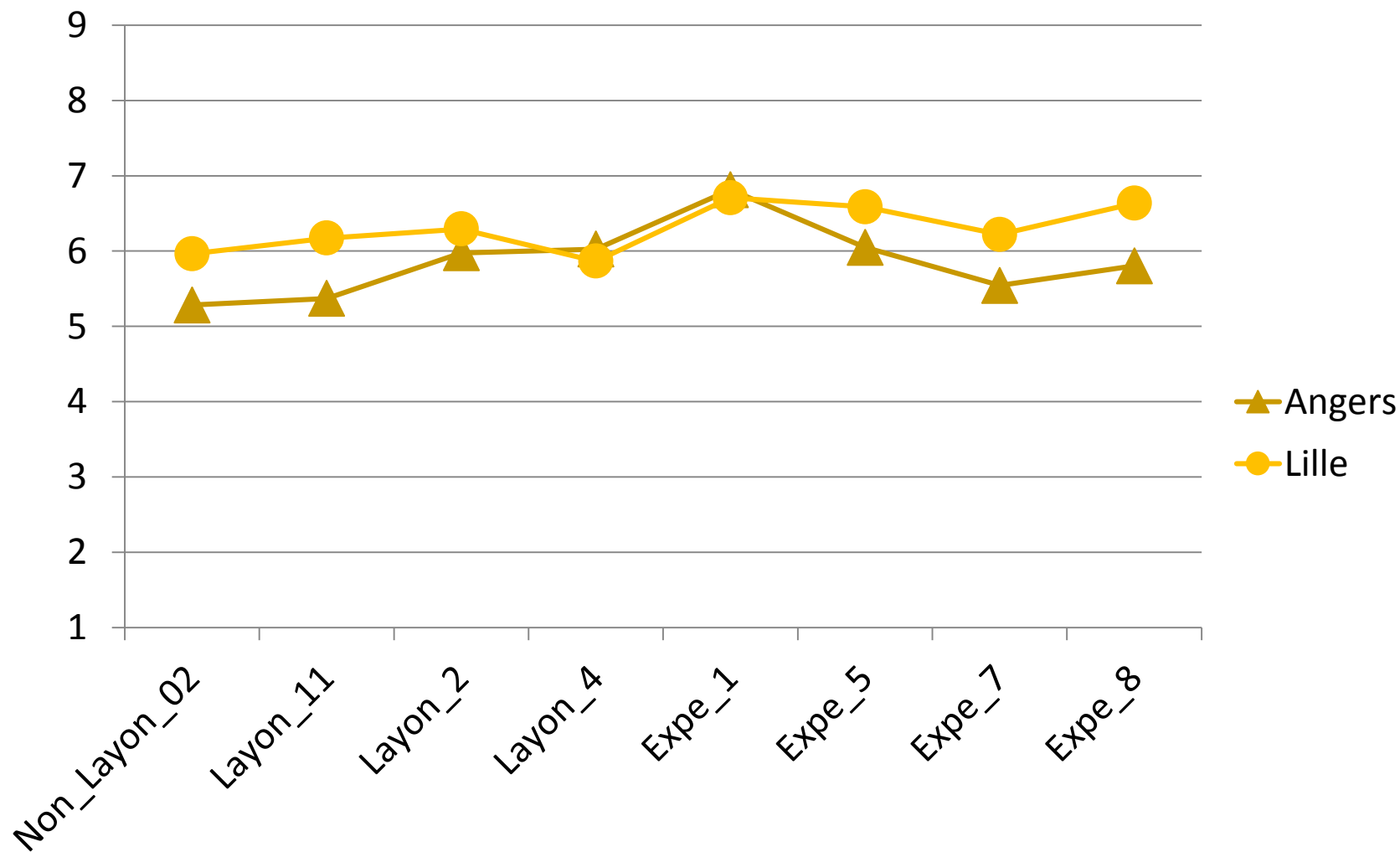


*De vin moelleux ou liqueux
Consommateurs réguliers : plus d'une fois par mois

Analyse de la variance pour la note d'appréciation

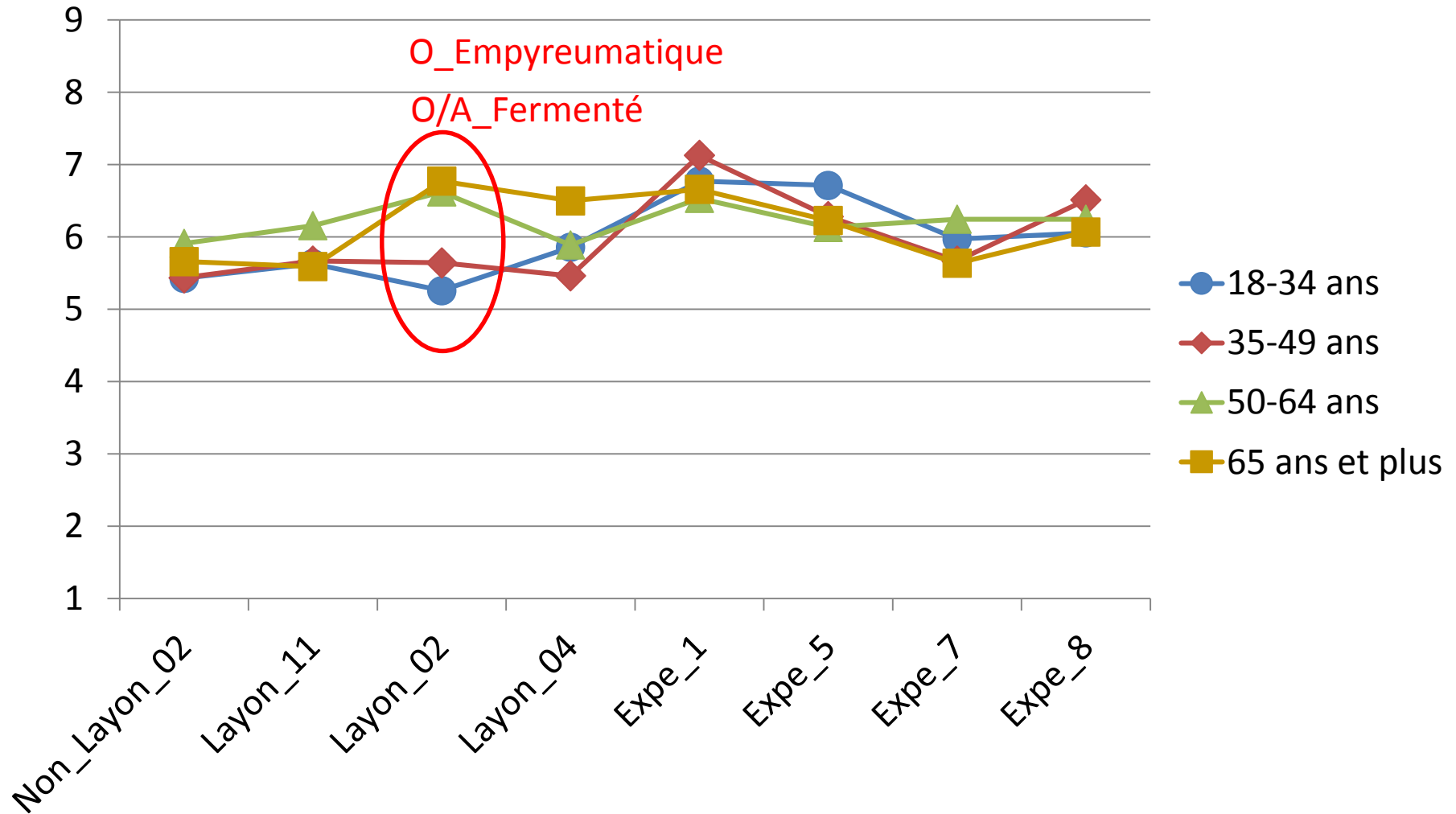
Perceptions des consommateurs pour 8 vins

Des notes hédoniques globalement plus élevées pour les consommateurs de Lille



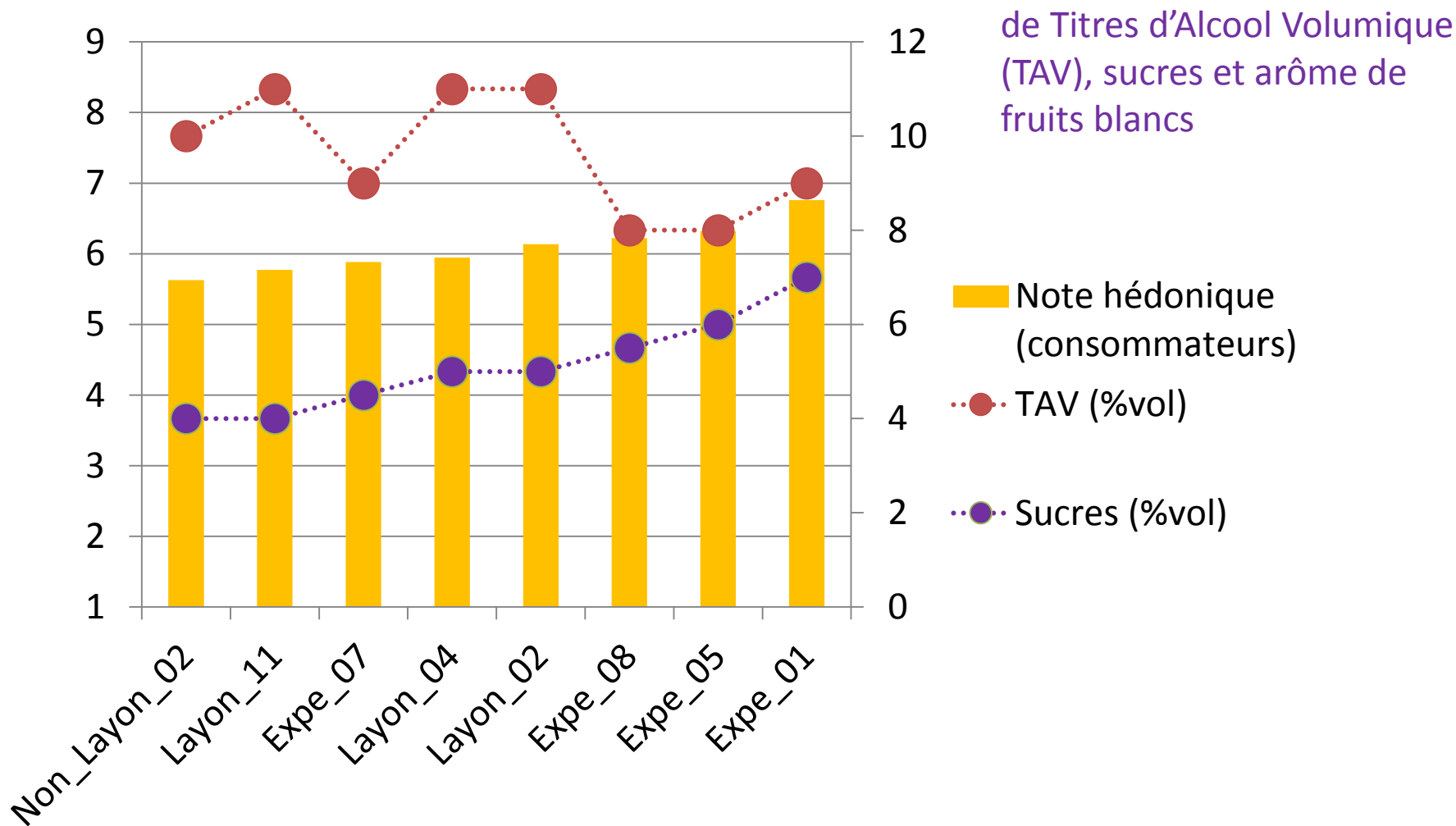
Perceptions des consommateurs pour 8 vins

Certains produits à l'origine de désaccord entre les différentes classe d'âge



Perceptions des consommateurs pour 8 vins

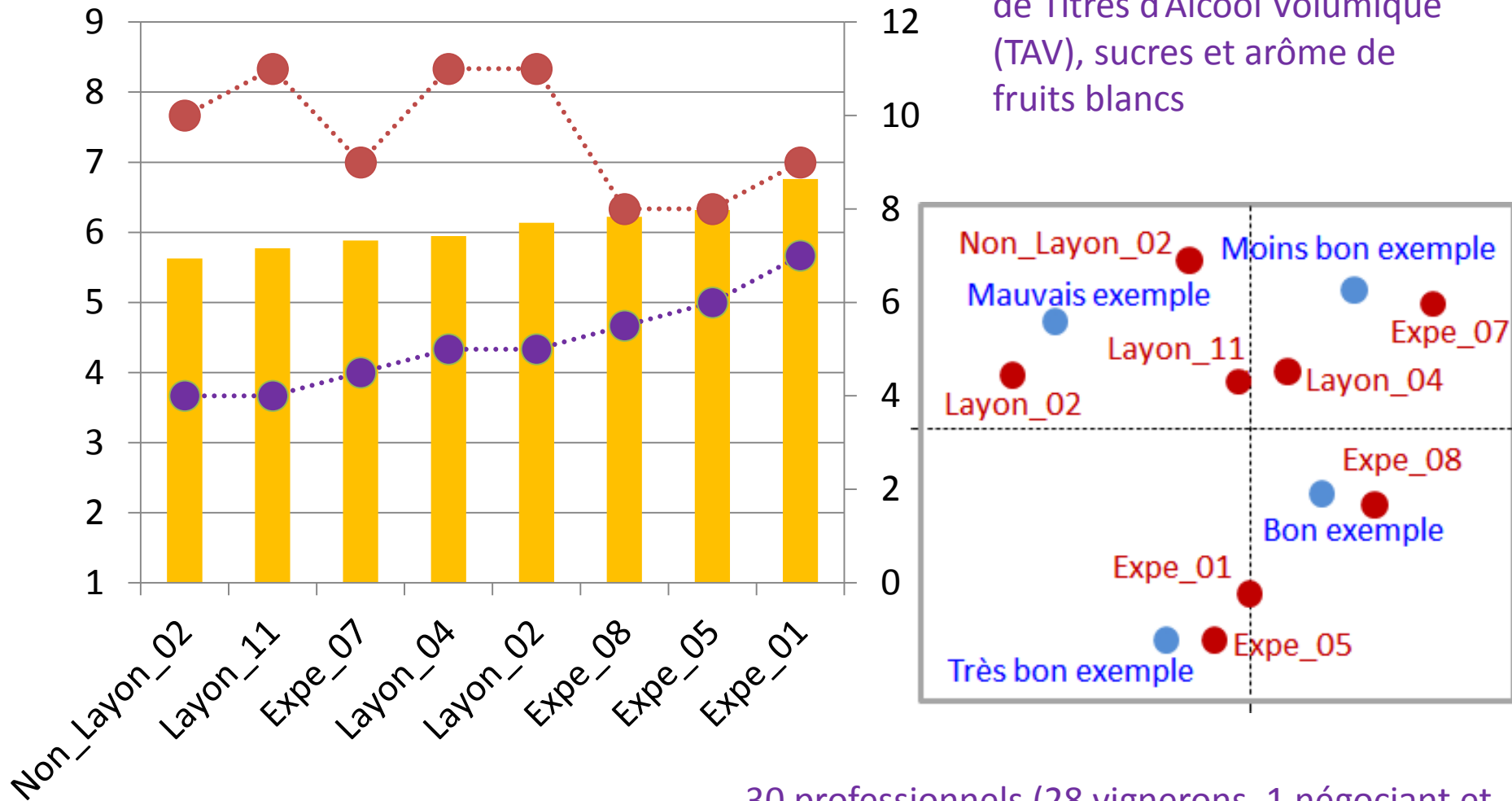
163 consommateurs, mise en relation des moyennes des notes hédoniques avec les valeurs



Une appréciation principalement corrélée à la quantité de sucres résiduels

Perceptions des consommateurs vs typicité pour 8 vins

163 consommateurs, mise en relation des moyennes des notes hédoniques avec les valeurs de Titres d'Alcool Volumique (TAV), sucres et arôme de fruits blancs



30 professionnels (28 vignerons, 1 négociant et 1 dégustateur des agréments)

Comment les acteurs de la filière acceptent-ils les vins du type Coteaux du Layon avec des équilibres sucre/alcool ne correspondant pas à ce qui est actuellement autorisé par le cahier des charges de l'AOC ?

- **Q3 : Les Coteaux du Layon avec un TAV acquis inférieur à celui actuellement autorisé sont-ils bien perçus par les consommateurs ?**



Et les plus appréciés par les consommateurs sont aussi ceux jugés par les professionnels comme étant les meilleurs exemples

Conclusions et perspectives

- Mise en évidence de la typicité sensorielle des vins de l'AOC Coteaux du Layon
- Acceptation des vins présentant un TAV faible par les professionnels de la filière et les consommateurs
 - même pour les vins en dessous du TAV minimum réglementaire, **notamment si la quantité de sucres résiduels reste importante**
- Une prise en main des éléments issus de cette étude par les professionnels pour décider ou non d'une évolution du cahier des charges de l'appellation Coteaux du Layon
- Une analyse complémentaire sociologique des actions et interactions entre acteurs



Crédits photo: reussir-vigne, vitisphere, idealwine