

Essai de maîtrise optimisée de la vigueur de deux clones de chenin sur schistes verts du carbonifère en zone A.O.C. Coteaux du Layon

C. FOURNIER¹, C. ASSELIN², F. MINET³

¹ ONIVINS Midi-Pyrénées
16, rue de Périole 31505 Toulouse

² INRA URVV
42, rue Georges Morel 49070 Beaucozé

³ ATAV
16 Bd Ecce-Homo 49100 Angers

OBJECTIFS :

Les buts principaux de cet essai, sont la mise en évidence des effets **traitement agroviticole et millésime**, par une recherche de liens entre les données vendanges et sensorielles des vins issus.

DONNEES :

Le protocole est le suivant :

3 traitements
Témoin
Taille Courte
Eclairci

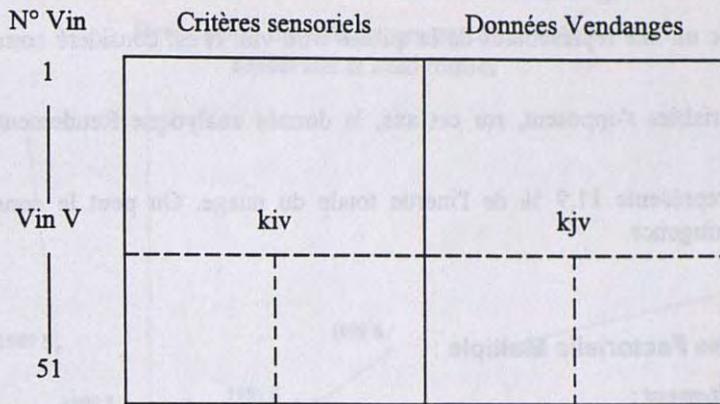
6 millésimes	
1986	1987
1988	1989
1990	1991

Données vendanges
Rendement par Ha
Poids par souche
Nombre de grappes
Poids 200 baies
Fertilité : nombre d'yeux laissés à la taille
Degré probable
Acidité totale
pH

Critères sensoriels	
Examen visuel	
Examen olfactif :	
Franchise de l'odeur	Intensité, qualité
Examen Gustatif :	
Franchise	Acidité
Moelleux	Equilibre
Amertume	Astringence
Persistance	
Qualité d'ensemble	

1. Analyse Factorielle Multiple :

Le fichier de données a été traité par une AFM, il est constitué de la manière suivante :

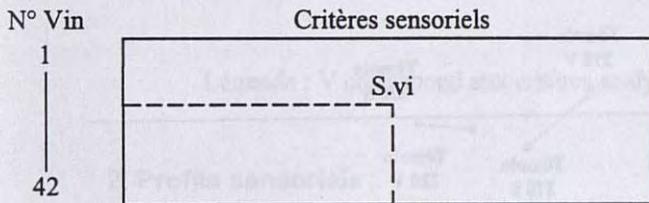


kiv : moyenne des notes données par l'ensemble des juges pour la variable sensorielle i à la dégustation du vin v.

kjb : donnée à la vendange j du vin v.

2. Profils sensoriels : méthode de la somme des rangs

La classification sur la somme des rangs permet de classer les vins par ordre des moyennes dans les différents paramètres de l'analyse sensorielle.

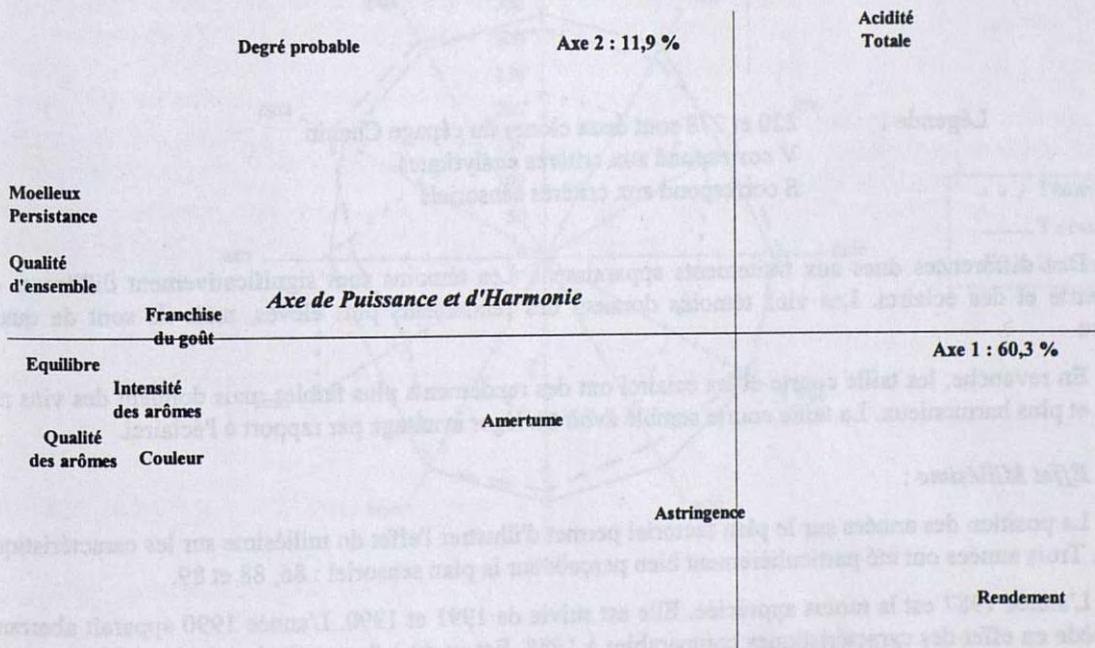


S. vi = moyenne des notes attribuées par l'ensemble des juges au vin v pour le critère sensoriel i.

Les critères sensoriels sont au nombre de 12.

3. Caractérisation des axes :

Caractérisation des axes par les variables sensorielles et analytiques de l'AFM



L'axe 1 représente 60,3 % de l'inertie totale du nuage. Les variables sensorielles Moelleux, Persistance, Qualité des arômes, Equilibre, Franchise du goût, Intensité aromatique, Franchise des arômes, Couleur et Qualité d'ensemble, sont très bien représentées sur cet axe.

C'est donc un axe représentatif de la qualité d'un vin. Il est considéré comme un axe de puissance et d'harmonie.

A ces variables s'opposent, sur cet axe, la donnée analytique Rendement et la variable sensorielle Acidité.

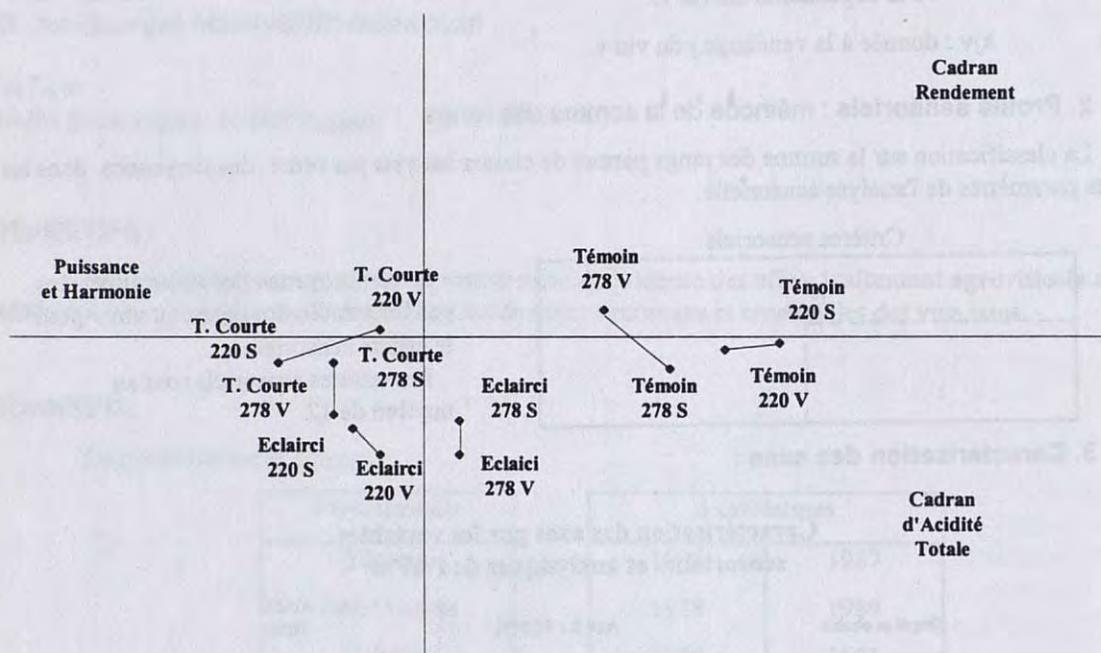
L'axe 2 représente 11,9 % de l'inertie totale du nuage. On peut le considérer comme un axe de production et d'astringence.

RESULTATS :

1. Analyse Factorielle Multiple :

Effet Traitement :

Description des vins de 86 à 91 par les critères sensoriels et analytiques



Légende : 220 et 278 sont deux clones du cépage Chenin
V correspond aux critères analytiques
S correspond aux critères sensoriels

Des différences dues aux traitements apparaissent. Les témoins sont significativement différents des taille courte et des éclairci. Les vins témoins donnent des rendements plus élevés, mais ils sont de qualité inférieure.

En revanche, les taille courte et les éclairci ont des rendements plus faibles mais donnent des vins plus puissant et plus harmonieux. La taille courte semble avoir un léger avantage par rapport à l'éclairci.

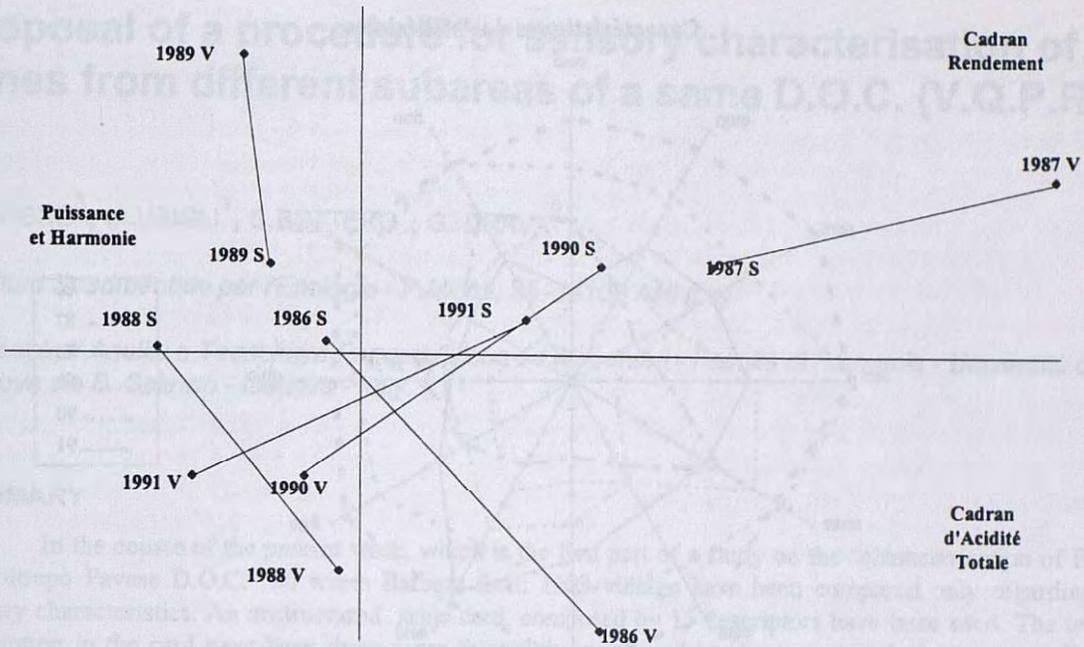
Effet Millésime :

La position des années sur le plan factoriel permet d'illustrer l'effet du millésime sur les caractéristiques des vins. Trois années ont été particulièrement bien perçues sur le plan sensoriel : 86, 88 et 89.

L'année 1987 est la moins appréciée. Elle est suivie de 1991 et 1990. L'année 1990 apparaît aberrante, elle possède en effet des caractéristiques comparables à 1988. Est-ce dû à des particularités du vieillissement du Chenin, ou des caractéristiques de l'année?

Sur le plan des rendements, l'année 1987 a été la plus productive suivie de 86, 88 et 89. Les années 90 et 91 ont les plus faibles rendements.

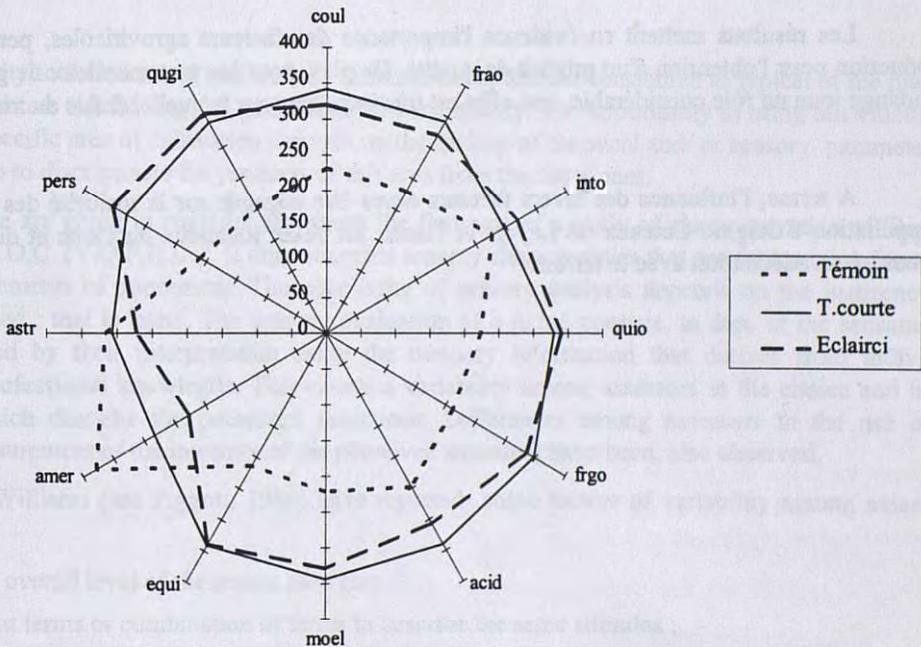
Description des millésimes par les critères sensoriels et analytiques



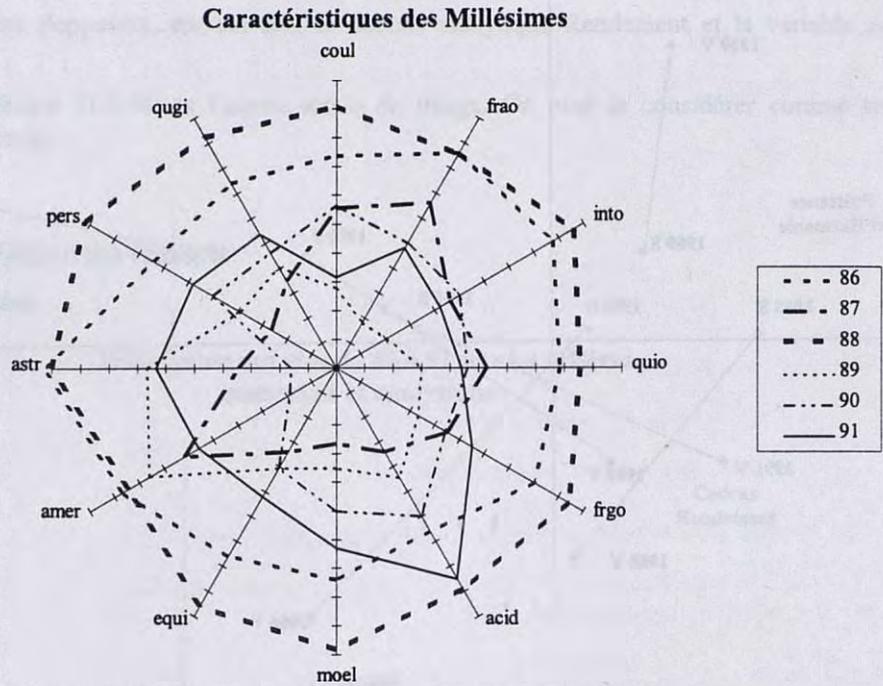
Légende : V correspond aux critères analytiques, S aux critères sensoriels.

2. Profils sensoriels :

Caractéristiques des Traitements



Les traitements sont significativement différents. Les taille courte et les éclaircis sont jugés meilleurs que les témoins. Ces derniers sont jugés moins amers et moins astringents. Les différences entre taille courte et éclairci ne sont pas très nettes ici.



L'année 88 est pour de nombreux critères la plus expressive, suivie de 86. Les vins de l'année 91 apparaissent très peu acides. Les années 88 et 86 sortent du lot, l'effet du vieillissement joue certainement un rôle.

CONCLUSION ET PERSPECTIVES :

Les résultats mettent en évidence l'importance des facteurs agroviticoles, permettant de maîtriser la production pour l'obtention d'un produit de qualité. De plus, pour les vins moelleux de grande classe, la date de vendange joue un rôle considérable, son effet est très important sur la qualité finale du vin.

A terme, l'influence des divers facteurs devra être engagée sur la majorité des terroirs que composent l'Appellation d'Origine Coteaux du Layon. A l'issue, un choix judicieux du clone et du traitement pourra être préconisé en adéquation avec le terroir.