

Ces nouvelles variétés qui offrent une large palette de profils sensoriels

L'ensemble des vins expérimentaux élaborés dans le cadre du projet Novana ont fait l'objet d'analyses sensorielles spécifiques. En effet, il s'agit non seulement d'identifier leurs caractéristiques sensorielles propres mais également d'évaluer leur proximité éventuelle avec nos cépages locaux et de déterminer leur impact en assemblage avec nos cépages sur le profil des vins. A cet effet, différentes séances de dégustation ont été mises en place réunissant des jurys de dégustateurs composés de professionnels de la filière viticole de Nouvelle Aquitaine.

Les variétés en blanc et en rouge ont été évaluées pour 3 millésimes (2021-2022-2023), soit pures soit en assemblage avec un cépage de référence ; le sauvignon blanc pour les blancs et le merlot pour les rouges.

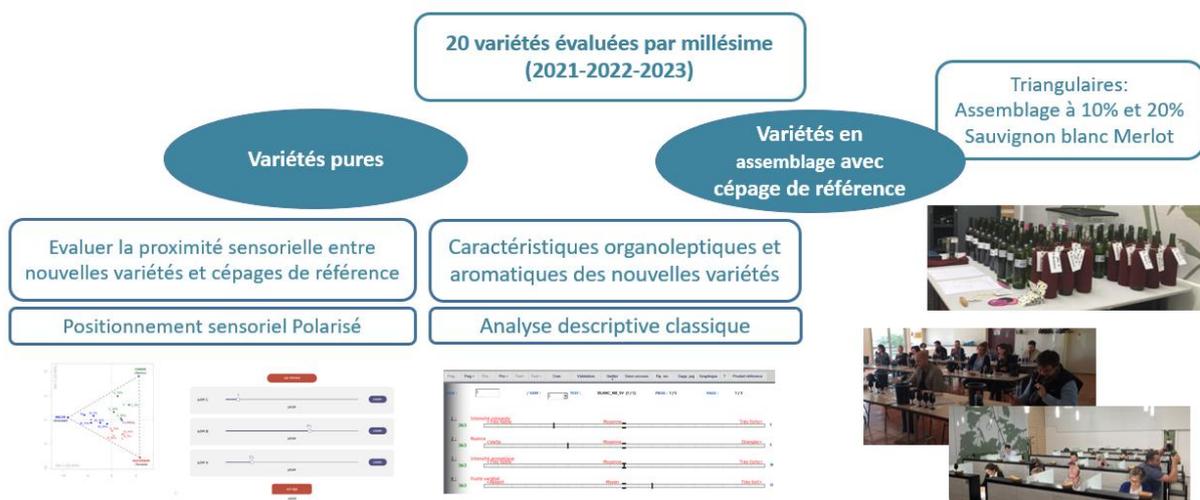


Figure 2 : Analyses sensorielles des nouvelles variétés, des analyses spécifiques.

Plusieurs objectifs sont recherchés, à différentes échelles :

- **Positionnement sensoriel des vins** : évaluer la proximité sensorielle entre ces nouvelles variétés et nos cépages de référence ce qui revient à positionner leurs caractéristiques organoleptiques par rapport aux cépages bordelais, on parle de rapprochement sensoriel (méthode du Positionnement Sensoriel Polarisé PSP et méthode du Profil Pivot).

Au cours de ces tests, les variétés en blanc ont été comparées à trois cépages représentatifs de la Nouvelle Aquitaine : le sauvignon, le sémillon ainsi que la Muscadelle. Pour les variétés en rouge, ce sont le merlot, le cabernet sauvignon et le cabernet franc qui ont été choisis. Il en ressort que, quelle que soit la couleur, aucune des variétés dégustées ne se rapprochent sensoriellement d'un des 3 pôles désignés. Ainsi, quel que soit le millésime, on ne retrouve pas de manière significative de proximité

sensorielle de ces nouvelles variétés avec nos cépages emblématiques alors que lors de séances de dégustations plus « classiques » des tendances se dessinent, notamment en blanc.

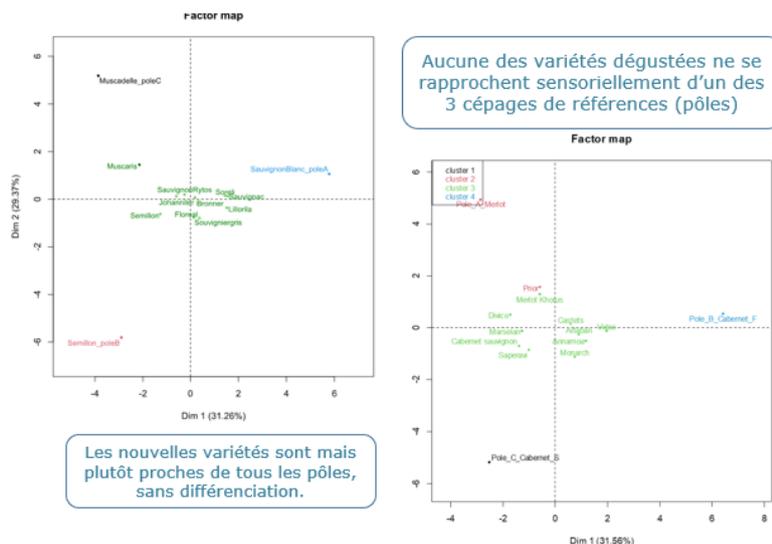


Figure 2 : positionnement sensoriel polarisé des variétés résistantes et cépages climatiques

- Des **tests triangulaires** ont été proposés à notre jury de dégustateurs avec des vins de cépages locaux assemblés soit à 10% avec une nouvelle variété (pour être en accord avec la réglementation dans le cadre de la convention VIFA) soit à 20% pour anticiper une éventuelle évolution de la réglementation voire en proposer une différente. Cette approche sensorielle permet d'observer si l'ajout de variétés résistantes ou cépages climatiques va modifier ou non le profil du vin. Il s'avère qu'un ajout de variétés résistantes ou de cépages climatiques dans un vin composé soit de sauvignon en blanc soit de merlot en rouge n'a peu ou pas d'impact sur le profil sensoriel des vins. En effet, un assemblage à 10% de nouvelles variétés dans un vin de sauvignon ou un vin de merlot n'entraîne pas de différence significative. Si l'on augmente la proportion à 20% dans ces assemblages, les profils ne sont que peu modifiés ; des différences significatives ne sont observées que pour le Muscaris en blanc, ceci pouvant être expliqué notamment par arômes muscatés fortement marqués pour cette variété, ainsi que pour l'Arinarnoa et le Monarch en rouge.

- **Caractéristiques organoleptiques et aromatiques des nouvelles variétés** : il s'agit de définir de grandes caractéristiques organoleptiques des vins, au niveau visuel, olfactif et gustatif par la réalisation d'une analyse descriptive classique. Il s'avère que des tendances se dessinent au regard des vins expérimentaux produits au cours des millésimes 2021, 2022 et 2023.

Les vins élaborés avec des variétés en blanc sont généralement bien appréciés par les dégustateurs.



Crédit photo : <https://www.plantgrape.fr>

Le **Floreal** pour commencer est une des variétés les plus appréciées ; il est caractérisé notamment par une forte intensité aromatique que ce soit en olfactif ou en gustatif et des notes de fruit variétal marquées. Cette variété donne très fréquemment des vins bien équilibrés qui plaisent aux dégustateurs qui lui trouvent un rapprochement sensoriel avec le Sauvignon blanc.

Le **Muscaris** donne des vins très particuliers avec une forte intensité aromatique caractérisée par des notes muscatées très reconnaissables. Il est très souvent apprécié du fait de cette spécificité.

Le **Sauvignac** se rapproche parfois du Sauvignon blanc en termes d'intensité aromatique notamment mais bien moins fréquemment que le Floreal.

Le **Souvignier gris** donne des vins caractérisés par une acidité très marquée et peu de sucrosité. Les vins présentent assez régulièrement des notes de fruit variétal et sont bien appréciés.

Le **Voltis** est une variété plutôt neutre qui manque d'intensité aromatique et de sucrosité. Elle est plus propice à l'élaboration de vins effervescents que de vins tranquilles.

Le **Johanniter** tend à produire des vins peu aromatiques et ceux-ci sont généralement moyennement appréciés.

Les vins issus de l'**Arriloba** sont parfois acides et alcooleux et pas très bien notés.

Le **Sauvignon Rhytos** va produire des vins souvent très appréciés car pourvus d'une belle intensité aromatique avec des notes de fruit variétal mais aussi florales soutenues ce qui leur apporte une complexité très intéressante. Les vins sont bien équilibrés en bouche.

Certaines variétés comme le **Soreli** et le **Liliorila** n'ayant été évaluées que pour un seul millésime, elles ne peuvent être à ce jour décrites globalement en termes de caractérisation sensorielle.

En rouge, les nouvelles variétés produisent également des vins intéressants et notamment en assemblage, apportant pour certains de la couleur et de la structure tannique.



Crédit photo : <https://www.plantgrape.fr>

Par exemple, le **Vidoc** est une variété qui permet d'élaborer des vins très colorés et une forte intensité tannique. S'il est bien apprécié pur, il peut être également un atout en assemblage pour compenser un déficit en composés phénoliques.

Le **Divico** quant à lui donne des vins colorés, complexes avec un bon potentiel aromatique orienté sur le fruit. Ces vins présentent une belle sucrosité et de la rondeur en bouche. Les arômes en bouche sont également intenses et les vins présentent une forte intensité tannique, un bel équilibre et de la longueur en bouche. Les vins sont généralement très bien notés.

Les vins issus du **Monarch** sont plutôt colorés, ils présentent peu de notes végétales mais souffrent d'une intensité aromatique un peu faible. L'intensité tannique est plus faible que pour les autres variétés.

Le **Castets** permet de produire des vins très colorés, avec une forte acidité et des notes végétales parfois marquées. Cependant, la parcelle suivie dans le cadre de nos expérimentations n'étant pas très représentative de l'appellation, il serait hasardeux de trop généraliser. En effet, nous avons pu déguster des vins commerciaux issus de parcelles plus propices à l'élaboration de vins de qualité et le résultat est souvent très intéressant.

Pour le **Merlot Khorus**, si les vins ne sont pas caractérisés par une forte intensité colorante, ils sont toutefois dépourvus de caractères végétaux. Ils présentent une bonne intensité tannique mais également aromatique en bouche. Les vins produits sont en général très bien notés par les dégustateurs.

Le **Marselan** donne également des vins très appréciés, bien équilibrés et sans dureté.

L'**Arinarnoa** va conférer couleur, acidité et structure tannique aux vins cependant ceux-ci sont souvent peu appréciés en pur par les dégustateurs.

La **Touriga Nacional** n'a été vinifié que sur un millésime, en 2023 mais le vin produit a été bien jugé avec des intensités colorante et aromatique marquées, des notes fruitées et une intensité tannique intéressante. Les vinifications des prochains millésimes permettront de vérifier si cela se confirme.

Enfin, l'**Artaban** va lui, donner des vins très peu colorés, avec une faible intensité aromatique, peu de notes fruitées, des caractères végétaux, un manque d'acidité mais aussi de sucrosité, de rondeur et de longueur en bouche. Les vins rouges issus de cette variété sont souvent peu appréciés, les vins rosés le sont davantage.

Ces premières évaluations sensorielles mettent en avant la large palette aromatique qu'il est possible d'approcher grâce à ces nouvelles variétés mais également les apports de structure, de couleur ou encore d'acidité que l'on peut envisager en assemblage. Ainsi, pour certaines variétés, on peut parler de vins « médecins » dans le sens où ils vont permettre de corriger, améliorer des profils déficients.

Ainsi au-delà d'être une réelle avancée en termes de réduction significative des traitements phytosanitaires et/ou d'adaptation au changement, ces nouvelles variétés sont également autant d'outils sensoriels pour élaborer des profils de vins nouveaux et variés qui pourront satisfaire les diverses attentes des consommateurs.

Contact :

Charlotte LIADOUZE

IFV pôle Nouvelle Aquitaine

Charlotte.liadouze@vignevin.com