

Chronique PAV 01-2013

Les prémices de l'affichage de la typicité : Un enjeu technique, commercial et stratégique

Alain Carbonneau
Professeur de Viticulture de Montpellier SupAgro
carbonne@supagro.inra.fr

Les terroirs du haut Languedoc regroupés sous le terme des *Terrasses du Larzac* sont en passe d'être enregistrés comme AOP. Un des points intéressants de cette démarche est non seulement l'effort qualitatif général qui justifie la nouvelle notoriété de ces vigneron, mais encore le souci de définition du caractère de ces vins par comparaison avec d'autres.

Le nouveau Président du syndicat des 'Terrasses du Larzac', Vincent Goumar, indiquait dans la grande presse régionale (Midi Libre du 21 janvier 2013) : « Les vignerons des Terrasses du Larzac travaillent sur des sols « limitant » et un climat particulier... *Nous avons la générosité du Languedoc et la fraîcheur du Larzac. Cela nous permet d'élever des vins (rouges) équilibrés, puissance-fraîcheur.* »

Une telle présentation, même si elle reste à un niveau descriptif global, est particulièrement intéressante car elle fait ressortir des points essentiels – à titre personnel, car travaillant avec un vigneron de ce secteur, je peux valider l'ensemble de ces termes – et engage un processus d'affichage d'une typicité des vins qui est à la fois 'auto-descriptif' et comparatif. Ce point qui est certainement un des fondamentaux d'une AOP et qui n'est pas qu'une simple garantie de traçabilité, mérite d'être souligné et détaillé.

A ce niveau, un récent travail d'élèves – ingénieurs de Montpellier SupAgro dans le cadre de l'AOP *Faugères* est utile à présenter. L'Association Climatologique de l'Hérault par l'intermédiaire de son directeur Frédéric LAGET a commandité en 2012 l'étude intitulée « Indicateurs et seuils climatiques des premiers Millésimes du XXIème siècle dans le contexte du changement climatique à destination de la filière vitivinicole de l'Hérault » au groupe d'élèves ingénieurs constitué d'Alix BOULARD, Xavier LECLANCHE, Clément HOLTZ, Paul PRADELLE, Quentin DULAC.

Un certain nombre de valeurs climatiques en rapport avec la qualité globale des dix derniers millésimes ont été obtenues dans l'AOP *Faugères*. Celle-ci est relativement commode à étudier en raison de son regroupement géographique et d'une large prédominance de sols d'altération de schistes.

En marge de l'étude climatique, l'enquête conduite par ce groupe a révélé diverses perceptions de la typicité des vins de *Faugères* d'un vigneron à l'autre. Néanmoins au-delà de cette diversité normale qui est liée à la variabilité des terroirs viticoles, des choix œnologiques et des perceptions subjectives, il apparaît des éléments de typicité assez bien partagés.

La définition de la typicité des vins d'une AOP justifie une étude rigoureuse sur plusieurs années, que le syndicat de l'AOP *Faugères* a prévu de mener. Mais d'ores et déjà les descripteurs suivants de la personnalité des vins rouges de *Faugères* méritent d'être pris en compte car ils sont régulièrement cités par les vignerons et relativement discriminants par rapport à d'autres AOP voisines :

- palette aromatique complexe à base de notes épicées (poivre), empyreumatiques (fumé, cacao), fruitées (fruits mûrs, confiture),
- structure tannique importante, associées à finesse et fraîcheur.

Les éléments précédents relèvent d'une démarche 'auto-descriptive' de l'identité de ces vins, mais il est également intéressant de définir des éléments comparatifs ou discriminants par rapport à d'autres AOP de la région. Dans les vins de *Faugères*, certains caractères sont nettement moins fréquents que les premiers comme :

- les notes animales (en revanche assez courantes par exemple dans les vins de Fitou),
- richesse et rondeur (en revanche assez fréquentes par exemple dans les Saint Chinian),

Si l'on se réfère à la 'Théorie de la maturation et de la typicité du raisin' que j'ai publiée dans le PAV (2007, n°13-14), il convient de préciser lors d'une analyse sensorielle en particulier dans la détection des arômes :

- le niveau atteint dans l'évolution de la maturation qui est exprimé par le '*déroulé fruité*', en y notant aussi le type de fruit ;
- les divers éléments qui composent la '*série dérivée*' qui expriment la complexité des métabolismes greffés sur l'évolution générale de la maturation, et qui reflètent souvent la spécificité des terroirs.

Sur ce dernier point, il est important d'insister sur la 'série balsamique' qui, en dehors des notes liées à l'élevage sous bois, reflète directement l'environnement naturel avec des arômes '*d'herbes aromatiques*' qu'il vaudrait mieux du reste extraire de la famille 'balsamique' afin de les noter à part.

Pour revenir aux vins du haut Languedoc cités au début, la perception de tels arômes par le dégustateur est fréquente, certains terroirs de base correspondant à des mésoclimats relativement frais de moyenne altitude et des sols pierreux d'évolution de roche-mère primaire, expriment par exemple des arômes d'herbes aromatiques fraîches, rappelant un mélange de fenouil et de thym. Dans de nombreux terroirs du Languedoc sous contrainte hydrique modérée, la Syrah exprime des arômes de garrigue ou de laurier.

Un autre exemple pris en Alsace est la perception d'un arôme de serpolet dans un terroir spécifique de Riquewihr qu'exprime le Pinot noir de la maison Zimmer dans son terroir de Rosenberg aux nuances méditerranéennes ; cette caractéristique est ici relativement nette en raison du profil aromatique centré sur les dominantes 'serpolet', 'cerise noire', « kirsch ».

Afin d'illustrer la démarche de recherche de caractérisation de la typicité, voici en figure 1 un modèle de fiche d'analyse sensorielle de vins de Pinot noir sur laquelle travaille actuellement l'Académie de la Vigne et du Vin du GiESCO dans son étude sur l'effet du climat sur les éléments de typicité des vins. Elle peut inspirer celles et ceux qui ont pour motif de définir l'identité de leurs vins et de se distinguer par rapport à autrui.

Sensorial character Caractère sensoriel	Wine 1 Vin 1	Wine 2 Vin 2	Wine 3 Vin 3	Wine 4 Vin 4	Example exemple
1 – colour / couleur					
1.1 – intensity / intensité					4
1.2 – hue / nuance (<i>violet:5</i>)					5
2 – aroma / arôme					
2.1 – global intensity / intensité globale					3
2.2 – quality / qualité (NB: <i> finesse = qualité élevée et intensité moyenne, associée à complexité, persistance</i>)					4
3 – fruity unfolding / déroulé fruité					
3.1 – herbaceous / herbacé <i>type: armoise, bourgeon de cassis, rhubarbe, foin...</i>					
3.2 – 'green' fruit / fruit 'vert' <i>type: petit fruit peu mûr, groseille, canneberge...</i>					
3.3 – fresh fruit / fruit frais <i>type: griotte, framboise, myrtille...</i>					5 griotte
3.4 – mature fruit / fruit mûr <i>type: cerise noire, fraise mûre...</i>					4 cerise
3.5 – dried fruit / fruit séché <i>type: pruneau...</i>					
3.6 – fruit jam / confiture de fruits <i>type: coulis de fruits rouges, kirsch...</i>					
3.7 – boiled fruit / fruit bouilli <i>type: prune bouillie, compote...</i>					
3bis – derived series / séries dérivées					
3.8 – aromatic herbs / herbes aromatiques <i>type : serpolet ...</i>					
3.9 – mineral / minéral <i>type : pierre à fusil...</i>					
3.10 – floral / floral <i>type : violette, rose, camomille...</i>					
3.11 – spicy / épicé <i>type : poivre, cannelle...</i>					2 poivre
3.12 – smoky / empyreumatique <i>type fumé, réglisse, chocolat...</i>					3 réglisse
3.13 – animal / animal <i>type : cuir, gibier...</i>					
3.14 – mould-mushroom / humus-champ. <i>type : champignon sec, truffe...</i>					4 truffe
4 – taste / goût					
4.1 – acidity / acidité					3
4.2 – alcohol / alcool					2
4.3 – sweetness / sucrosité					2
4.4 – astringency / astringence					1
4.5 – bitterness / amertume					0
4.6 – structure-body / structure-corps					3
4.7 – mineral density / minéralité					4
5 – finish / finale					
5.1 – richness / puissance					3
5.2 – harmony / harmonie					5
5.3 – persistence / persistance (<i>persistance aromatique intense : secondes</i>)					4
5.4 – general quality / qualité globale (NB : <i>si un type modèle est indiqué</i>)					4

Figure 1 - Modèle de travail d'une fiche d'analyse sensorielle des vins de Pinot noir dans le cadre de l'Académie de la Vigne et du Vin du GiESCO.