

VINORA

WORLD VOLCANIC WINE FAIR | SALON INTERNATIONAL DES VINS VOLCANIQUES

Clermont-Ferrand, décembre 2020

VINORA TRACE LA VOIE D'UN PREMIER LABEL "VIN VOLCANIQUE"

Dix mois après le succès de la 1^{re} édition du Salon VINORA en Auvergne, les vignerons de l'association Vinora poursuivent leur projet initial : référencer les vignobles volcaniques internationaux avec un label officiel et démontrer scientifiquement leur typicité unique. Objectif : garantir l'origine volcanique des vins aux acheteurs et aux consommateurs et fournir aux vignerons un outil de reconnaissance validé scientifiquement.

La première étape, une étude géologique portée par Vinora avec le soutien du Département du Puy de Dôme et de la Région Auvergne Rhône-Alpes, a débuté au mois de Septembre. Les premiers résultats sont prévus au printemps 2021.

Le salon VINORA est reporté et n'aura pas lieu en 2021, mais plusieurs rencontres-dégustations autour des terroirs volcaniques internationaux - marque de fabrique de VINORA - sont prévues dans le courant de l'année.

UN SÉSAME QUI PERMETTRA DE REVENDIQUER

l'origine
« vin volcanique »

Face à l'engouement pour les vins volcaniques et au succès du salon VINORA en janvier 2020, l'association a réuni autour de la table une équipe d'experts français, canadiens et américains pour le lancement d'une 1^{re} étude géologique en septembre 2020. Le but est de vérifier qu'un certain nombre d'éléments chimiques et minéraux passent des sols aux vins et apportent une typicité caractéristique aux vins volcaniques. L'étude rappellera également de façon formelle et incontestable quels sont les sols considérés comme volcaniques.

Des parcelles de gamay provenant de sols non volcaniques (argilo-calcaires sédimentaires) et de sols volcaniques (basaltes, pierres ponces, pépérites) en Auvergne seront comparées avec une liste de critères stricte.

« Avec cette étude », explique Pierre Desprat, Président de Vinora, « notre cahier des charges va atteindre un 2^{ème} niveau, plus exigeant, qui va nous permettre de tracer la voie d'une future labellisation et d'une meilleure reconnaissance de nos terroirs. Les analyses chimiques et les sessions de dégustations-tests doivent nous permettre de dresser la liste des critères définissant un sésame officiel « vin volcanique ».

Pour décrocher le label, les vignerons devront simplement cocher toutes les cases du cahier des charges ».

UNE ÉQUIPE D'EXPERTS

derrière un projet
ambitieux

L'équipe de VINORA, qui a renforcé sa commission technique en faisant appel à plusieurs experts français et internationaux des terroirs volcaniques et de la chimie du vin, prévoit de donner de l'ampleur au projet.

Après les premiers résultats du printemps, l'expérimentation devrait se poursuivre à plus grande échelle, avec plus de vigneron et de parcelles-tests, plus de dégustations professionnelles. L'association va contacter les instances viticoles et espère également porter le projet au niveau européen.



>>>

WWW.VINORA.FR



→ LE COMITÉ TECHNIQUE du projet

→ MÂTRE D'ŒUVRE :

- Association Vinora

→ PILOTAGE :

- Commission Technique de Vinora, animée Jean-Baptiste Deroche, Vice-Président de Vinora

→ EXPERTS CONSULTANTS :

- John Szabo, Master Sommelier, journaliste et écrivain canadien, expert des terroirs volcaniques
- Christian Coelho, Maître de conférences à l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin Jules Guyot (IUVV Dijon)
- Laboratoire Magmas et Volcans, Clermont-Ferrand
- Benoit Marsan, Professeur à l'Université de Montréal, spécialiste en chimie du vin

→ PARTENAIRES INSTITUTIONNELS :

- Département du Puy de Dôme
- Région Auvergne Rhône-Alpes

À PROPOS DE VINORA :



Le 30 janvier 2020, le salon VINORA avait accueilli sur le site de Vulcania plus de 500 professionnels du vin, ainsi que 50 journalistes français et internationaux.

À travers cet événement ouvert volontairement à tous les vignobles volcaniques internationaux, l'Auvergne s'est imposée comme le premier vignoble volcanique français, une place légitimée par sa typicité unique au pied de la Chaîne des Puys (80 volcans), 400 hectares de vignes plantés sur éboulis basaltiques, pépérites, pouzzolane et pierres ponce, son ouverture à l'international et la reconnaissance du caractère exceptionnel de son terroir, validée par la récente inscription de la Chaîne des Puys-Faille de Limagne au Patrimoine Mondial de l'UNESCO.

Basée à Clermont-Ferrand, VINORA est une association qui fédère des vignerons coopérateurs, des vignerons indépendants, des entreprises de distribution et soutenue par de grands partenaires publics et privés. Sa mission est de promouvoir les vignobles d'Auvergne-Rhône-Alpes, d'accompagner le développement économique de la filière et de valoriser l'image des vins volcaniques auprès du grand public.

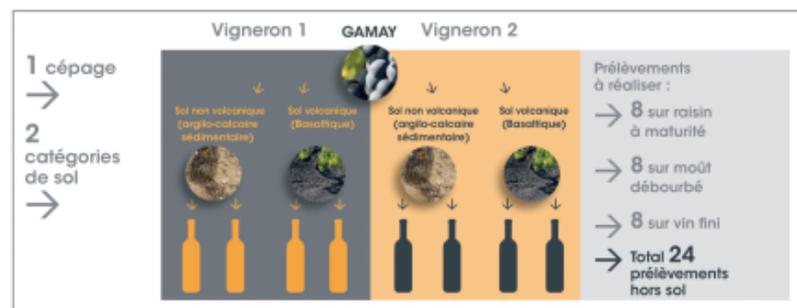
POUR PLUS d'informations :

CONTACT PRESSE :
Claire CONTAMINE
ccontamine@yahoo.fr - Tél. 06 10 93 03 92

PARTENAIRES - PROFESSIONNELS :
vinoravinvolcaniques@gmail.com - Tél. 07 72 45 57 78
WWW.VINORA.FR

VERS UN LABEL « VIN VOLCANIQUE » : PROTOCOLE ET CALENDRIER DE L'ÉTUDE GÉOLOGIQUE

PROTOCOLE



Analyses prévues

Analyse élémentaire par ICP-OES (Na, K, Ca, Mg, Mn, Fe, Cu, Ba, Al, Sr)

Analyse isotopique ($^{87}\text{Sr}/^{86}\text{Sr}$) et ($^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$)

Analyse par fluorescence multidimensionnelle

Analyse œnologique classique sur moût et vin (pH, acidité, glucose/fructose, densité, couleur)

Analyse sensorielle des vins

CONDITIONS de l'étude

- 2 producteurs de vins volcaniques (Côtes d'Auvergne)
- 2 types de terroirs analysés chez chaque vigneron :
1 parcelle volcanique (basaltique) /
1 parcelle non volcanique (argilo-calcaire sédimentaire)
- Cépage : Gamay

PRÉLÈVEMENTS :

- 8 sur raisins à maturité
 - 8 sur moûts débourbés
 - 8 sur vins finis pour analyse sensorielle
- TOTAL : 24 prélèvements
(hors prélèvements de sols)

Les producteurs devront utiliser les mêmes pratiques œnologiques (débourbage, ensemencement, même levures *Saccharomyces* et mêmes bactéries) et avoir des conduites de vignobles similaires.

VINORA

WORLD VOLCANIC WINE FAIR | SALON INTERNATIONAL DES VINS VOLCANIQUES

Clermont-Ferrand, décembre 2020

CALENDRIER

SEPTEMBRE 2020 – pour une durée d'un an environ

1^{ÈRE} ÉTUDE GÉOLOGIQUE ET CHIMIQUE VISANT À

analyser l'empreinte chimique et sensorielle des vins volcaniques.

Objet : comparer des cuvées de gamay provenant de sols argilo-calcaires sédimentaires et de sols volcaniques (basaltes) en vue d'illustrer et de démontrer l'existence de corrélations entre le terroir et la signature chimique conférée aux raisins et au vin.

Les analyses chimiques réalisées dans le cadre de la labellisation valideront en parallèle la typicité des vins.

De nombreuses études ont démontré le lien entre la signature minérale des vins et leur perception sensorielle, qui ont contribué à populariser le terme « minéralité », qui caractérise souvent les vins issus du sauvignon blanc, du Riesling ou du Chardonnay.

Le projet vise donc à étudier ce lien par une approche couplant l'expérimentation auprès de producteurs de vins volcaniques, analyse chimique et analyse sensorielle des vins suivis. Les analyses mises en œuvre couvriront les analyses œnologiques de base sur raisins, moûts de raisin et vins en cours de fermentations (acides organiques, sucres, densité, couleur, éthanol) et des mesures de minéraux (K, Ca, Mg, Mn, Fe, Cu, Ba, Al, Sr) pour établir dans quelle mesure la typicité minérale est conservée

au cours de l'élaboration des vins.

Ces analyses seront couplées à des mesures plus fines permettant l'authentification de matrices viniques par des méthodes de fractionnement isotopique ou de cartographie moléculaire par fluorescence dans l'objectif de cibler la typicité du terroir volcanique sur les vins. Enfin, chacun des vins élaborés sera soumis à une dégustation afin de déterminer leurs caractéristiques sensorielles et d'établir l'impact du sol volcanique sur la typicité des vins.

FEVRIER - MARS 2021

DÉBUT DES PREMIÈRES DÉGUSTATIONS-TESTS

animées par John Szabo avec un groupe d'étudiants de l'université de Montréal et dépouillement des premiers résultats de l'étude géologique.

MAI 2021

REMISE OFFICIELLE DU RAPPORT DE L'ÉTUDE

débutée en septembre 2020.

CONTACT PRESSE :

Claire CONTAMINE

ccontamine@yahoo.fr - Tél. 06 10 93 03 92

PARTENAIRES - PROFESSIONNELS :

vinoravinvolcaniques@gmail.com - Tél. 07 72 45 57 78

WWW.VINORA.FR

