

VINORA

VINS DE VOLCANS | VOLCANIC WINES



Clermont-Ferrand, 06/09/2021

COMMENT RECONNAÎTRE UN VIN DE VOLCAN ? PREMIERS INDICES AVEC L'ÉTUDE VINORA

Les vins de volcans présentent bien des marqueurs chimiques et organoleptiques clairement identifiables - c'est ce que révèlent les premiers résultats de l'étude scientifique menée par l'association VINORA de septembre 2020 à juin 2021.

Les 8 parcelles-tests de gamay d'Auvergne de l'étude montrent la migration d'éléments chimiques caractéristiques des vins volcaniques. Surtout, un profil-type est apparu lors de la dégustation à l'aveugle, avec des caractéristiques très marquées : notes poivrées intenses, salinité, rondeur (acidité plus faible). Menée dans les Côtes d'Auvergne et au Canada, cette 1^{ère} étude a réuni de nombreux spécialistes en analyse minérale, chimie et sensorialité du vin. Le cahier des charges du futur label "Vin volcanique" commence donc à se préciser. Satisfaits de ces résultats prometteurs, les vignerons de l'association VINORA confirment une 2^{ème} séquence de l'étude cette fois avec la récolte 2021. Elle sera élargie à d'autres typicités de terroirs volcaniques (pépérites, pierres ponces...) et à des micro-vinifications étalonnées.



LES RÉSULTATS

les plus marquants :

SOLS

- Les deux types de parcelles se sont révélées géochimiquement distinctes et présentent un déficit hydrique faible, **mais encore plus faible pour les quatre parcelles basaltiques** comparativement aux quatre parcelles argilo-calcaires
- Certains éléments et paramètres s'avèrent statistiquement **plus présents dans les sols basaltiques** : le pH, l'acidité volatile, l'acide lactique, la coordonnée tristimulaire b, la teinte, le sodium et le strontium ; également plus faible concentration en manganèse

ANALYSE SENSORIELLE

- Les retours de dégustation (dégustation encadrée avec questions techniques) révèlent des **caractéristiques très marquées** qui recourent parfaitement les résultats des analyses chimiques :

- rouge rubis tirant sur le jaune
- présence de notes poivrées,
- perception d'acidité moins intense que sur les vins provenant de terroirs argilo-calcaires,
- salinité très perceptible,
- rondeur (caractère lactique)

PROCHAINE

étape

L'équipe scientifique recommande de poursuivre l'étude sur le millésime 2021 et de confirmer ces premiers résultats en ajustant certains leviers de comparaison :

- **procéder à des micro-vinifications parcelaires** afin de gommer autant que possible l'effet « vinificateur » et mettre en valeur certains paramètres analytiques pendant les étapes de macération et de fermentation
- **réaliser un travail de caractérisation du matériel végétal** en mettant l'accent sur la fraction minérale, composition en acides organiques et en l'étendant aux composés phénoliques, notamment aux molécules d'anthocyanes
- **intégrer d'autres types de sols volcaniques à l'étude** : pépérites, pierres ponces... et poursuivre les analyses sur deux millésimes au moins

>>

WWW.VINORA.FR



P
01

VINORA

VINS DE VOLCANS | VOLCANIC WINES



Clermont-Ferrand, 06/09/2021

→ LE CAHIER DES CHARGES « VINS VOLCANIQUES » commence à se dessiner



John Szabo, Master Sommelier, journaliste et écrivain canadien, expert des terroirs volcanique effectue l'analyse sensorielle des échantillons de vins des 8 parcelles-tests

VINORA a réuni autour de la table une équipe d'experts français, canadiens et américains pour le lancement de cette 1^{ère} étude oenologique. Un travail d'analyse statistique et chimiométrique a été mené sur le millésime 2020 (sur 9 moûts et 10 vins), pour rechercher les marqueurs chimiques et sensoriels des vins des parcelles-tests. Quatre parcelles de Gamay Côtes d'Auvergne présentant à la fois des terroirs sédimentaires et volcaniques ont été suivies chez quatre vignerons entre fin août et décembre 2020, sur les secteurs de Boudes, Neschers, Gergovie et La Roche Noire. Tous ont réalisé des vinifications parcelaires en maintenant leurs techniques viti-vinicoles, leurs choix et leur savoir-faire.

→ UNE ÉQUIPE D'EXPERTS derrière un projet ambitieux

EXPERTS CONSULTANTS :

- John Szabo, Master Sommelier, journaliste et écrivain canadien, expert des terroirs volcanique
- Christian Coelho, Maître de conférences en sciences des aliments et du vin (VetagroSup, campus agronomique Lempdes ; Maître de conférences à l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin Jules Guyot (IUVV Dijon)
- Laboratoire Magmas et Volcans, Clermont-Ferrand avec les scientifiques Charley Merciecca, Abdelmouhcine Gannoun et Yvan Vlastelic
- Benoit Marsan, Professeur à l'Université du Québec à Montréal, spécialiste en chimie du vin

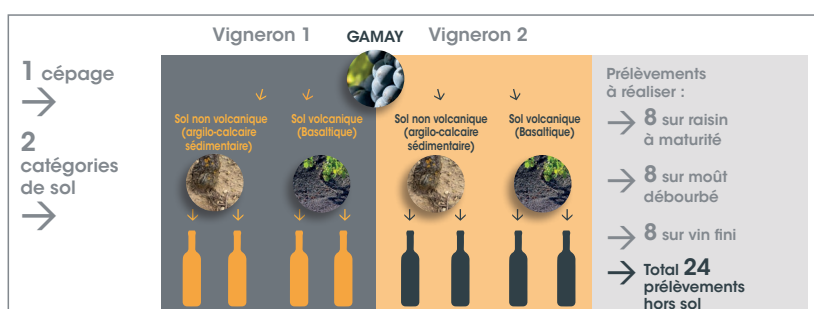
PILOTAGE : Commission Technique de Vinora, animée Jean-Baptiste Deroche, Vice-Président de Vinora

PARTENAIRES INSTITUTIONNELS : Département du Puy de Dôme, Région Auvergne Rhône-Alpes



Clermont-Ferrand, 06/09/2021

RAPPEL DU PROTOCOLE DE L'ÉTUDE



Analyses prévues

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

Analyse isotopique (87Sr/86Sr) et (13C/C12)

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 (débouillage, ensemencement, même levures Saccharomyces et mêmes bactéries) et avoir des conduites de vignobles similaires.

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). Les 400 Ha de vignes plantées sur éboulis basaltiques, pépérites, pouzzolane et pierres ponce ont été reconnus comme un terroir d'exception à travers l'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 vigneron coopérateurs, des vigneron 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 :
MAELENN DE WAAL,
vinoravinsvolcaniques@gmail.com
Tél. 07 72 45 57 78