



## Différents profils sensoriels pour un même Viognier : impact du process de vinification

En 2020, différents process de vinification ont été testés sur un même cépage, le Viognier, pour étudier leur impact sur le profil organoleptique du vin fini.

Ainsi différents facteurs comme le niveau de débourage, la température de fermentation et le type de levure sèche active ont été croisés afin de produire des vins différents à partir d'une même matrice et d'une même date de récolte.

Le Viognier utilisé pour cette expérimentation a été récolté le 27/08/2020, à un TAV potentiel de 12,95% vol., une acidité totale de 2,96 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> et un pH de 3,39.

### Protocole :

3 modalités ont été créées à partir de cette matière première :

Modalité :	Débourage :	Levure sèche active :	Température de fermentation alcoolique :	Durée de fermentation alcoolique :	Collage :
1	100 – 150 NTU	Sélectys Thiols (20g/hL) d'Oenofrance	17 – 18°C pendant 4 jours puis 14-16°C	15 jours	50 g/hL Bentonite + 30 g/hL PVPP à mi-fermentation (densité 1060)
2	50 – 80 NTU	STR Excellence (20 g/hL) de Lamothe Abiet	14 – 16°C	27 jours	50 g/hL Bentonite + 30 g/hL PVPP à mi-fermentation (densité 1060)
3	100 – 150 NTU	4600 (20 g/hL) de Lalvin	14 – 16°C	18 jours	50 g/hL Bentonite + 30 g/hL PVPP à mi-fermentation (densité 1060)

Après quelques semaines d'élevage en cuve inox, les modalités ont été embouteillées dans des conditions contrôlées (faible TPO, SO<sub>2</sub> libre à 30 mg/L).

3 mois après leur mise en bouteilles, un jury expert composé de professionnels de la dégustation a dégusté les vins à l'aveugle.

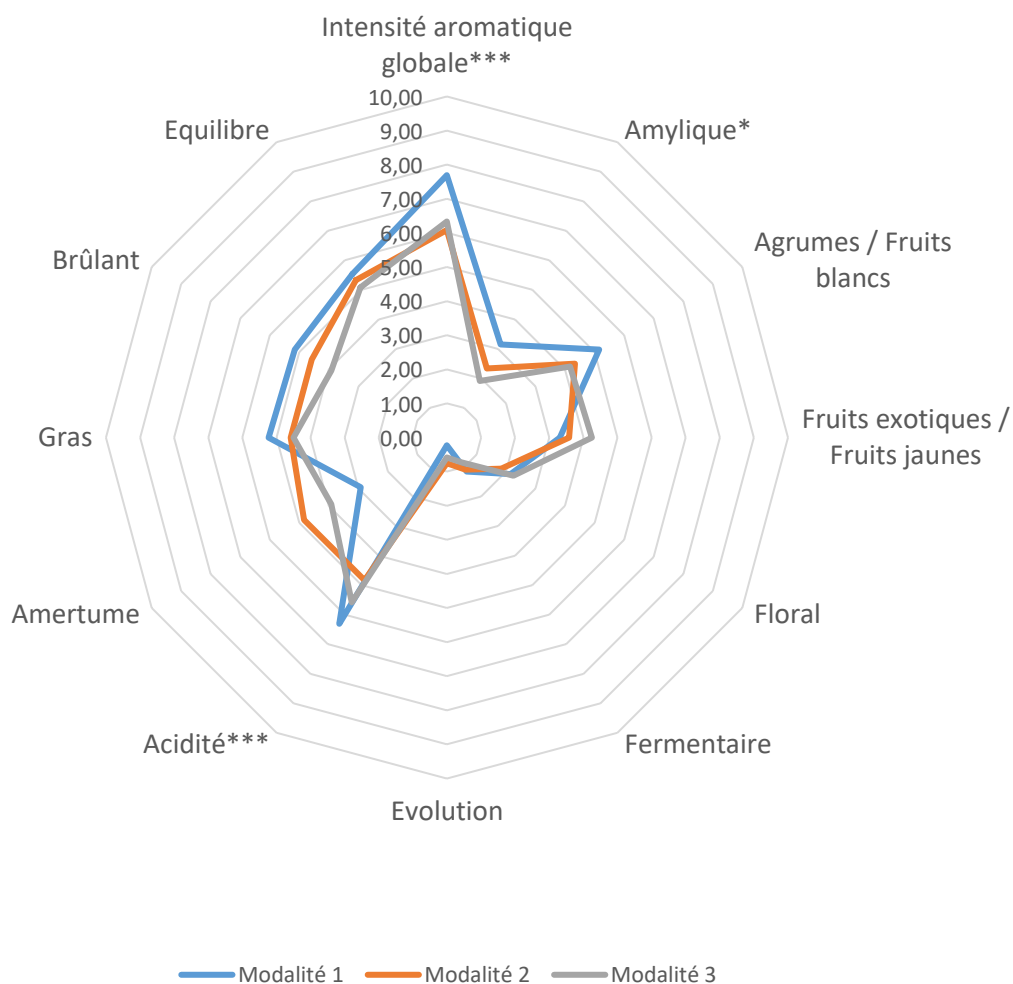
### Résultats :

La modalité 1 apparaît significativement plus intense, plus expressive, plus fraîche et fruitée que les autres à ce stade. Elle est également jugée plus acide et obtient le meilleur équilibre.

La modalité 2 et la modalité 3 ont des profils organoleptiques assez proches et se distinguent principalement au niveau gustatif.

La modalité 2 est ainsi jugée moins acide, plus amère, moins brûlante que la modalité 3. La modalité 3 quant à elle est légèrement plus intense en fruits jaunes et fruits exotiques, elle présente aussi une meilleure acidité et moins de brûlant que la modalité 2. Son équilibre est cependant moins bien noté par rapport à celui de la modalité 1.

### Profils sensoriels des 3 modalités de Viognier 2020 - 3 mois après mise en bouteilles



\*\*\*significativité au seuil de 1%, \*\* 5%, \* 10%

#### **Conclusion :**

Pour ce Viognier, la modalité préférée par le jury de dégustateurs a été la modalité 1, obtenue à partir d'un Viognier à 13%, faiblement débourbé, ensemencé avec une levure révélant les thiols. La fermentation a d'abord débuté à 17-18°C les premiers jours puis la cuve a été refroidie pour permettre une fermentation à 15°C. Un collage à base de bentonite et PVPP a été réalisé à mi-fermentation.

**Ce process serait donc à privilégier pour une fermentation rapide, avec un produit final aromatique, frais et fruité.**