

## Minéralité des vins: étude et valorisation d'un concept en vogue mais méconnu

La notion de minéralité a récemment émergé dans le discours de certains professionnels, critiques œnologiques ou amateurs éclairés, avant d'apparaître très progressivement dans celui des consommateurs. Pour autant, nul n'est encore parvenu à définir ce qu'est exactement la minéralité\*. Le consensus manque et chacun s'accroche à sa propre image.

Très souvent utilisé, le mot minéralité poursuit sa diffusion dans le langage courant au risque de ne jamais être clairement défini. Une étude (voir en fin d'article) est en cours pour comprendre la minéralité à l'interface de plusieurs champs disciplinaires. Plus précisément, le but est d'obtenir une meilleure connaissance sémantique puis sensorielle de la minéralité des vins blancs de la zone franco-suisse.



### Analyse sémantique de la minéralité

Cette partie permettra de fournir une description fine des modes de conceptualisation de la notion de minéralité chez les consommateurs et les professionnels. L'analyse des réponses de 1697 consommateurs et 1900 professionnels à un questionnaire diffusé sur le web permettra d'approcher ce qu'évoque la minéralité pour chaque population.

### Identification des bons exemples de minéralité

Huitante Chasselas seront dégustés par un panel de professionnels afin d'identifier deux pôles de vins contrastés sur des bases sensorielles (vins reconnus collectivement comme porteurs de minéralité et non porteurs de minéralité). Cette dégustation permettra de déterminer l'accord des professionnels sur cette perception sensorielle.

### Caractérisation sensorielle de la minéralité

Les caractéristiques sensorielles des deux pôles de vins contrastés seront qualifiées et quantifiées par le panel expert de Changins. Nous ressortirons les descripteurs associés à la minéralité.

### Métadonnées sur les deux pôles de vins contrastés

De nombreuses données seront collectées sur les Chasselas identifiés dans les deux pôles. Une meilleure connaissance des pratiques culturelles et œnologiques

sera apportée par un entretien semi-directif et des questionnaires auprès des producteurs, une estimation des paramètres de production sera faite par regroupement de cartes de sol et de climat existantes, des analyses chimiques permettront de différencier les vins en termes d'acides organiques, de conductivité ou d'ions. Ces données seront croisées pour couvrir le plus largement possible les facteurs explicatifs de la minéralité.

### Impact de produits œnologiques sur la minéralité

Des essais seront mis en place dans différentes caves afin de mesurer l'impact de produits œnologiques (taïns, écorces de levure, etc.) sur la minéralité des vins.

### Une envergure transfrontalière

L'ensemble du projet est mené parallèlement sur des vins du cépage Chardonnay en Bourgogne et Jura et des vins de Jacquère en Savoie, ce qui augmentera considérablement les échanges et les connaissances sur la minéralité.



Ce projet de recherche a été sélectionné dans le cadre du programme de coopération territoriale européenne INTERREG IV A France-Suisse 2007-2013. Il est porté par Changins | Haute école de viticulture et œnologie et l'Université de Bourgogne en collaboration avec AgroSup Dijon et l'Institut œnologique de Champagne, ainsi que par les partenaires techniques que sont les cantons de Vaud, Genève, Neuchâtel et du Valais pour la Suisse et le BIVB, CIVJ et IFV Savoie pour la France. ■

Pascale Deneulin et Stéphane Burgos,  
CHANGINS | Haute école de viticulture et œnologie  
Renseignements: pascale.deneulin@changins.ch;  
tél. +41 22 363 40 50, www.changins.ch

\*Voir l'article de Deneulin *et al.* en p.174 de ce numéro.

