

VINORA

VINS DE VOLCANS | VOLCANIC WINES



Clermont-Ferrand, le 28 novembre 2022

LA NOUVELLE ÉTUDE VINORA

CONFIRME LE PROFIL DES VINS VOLCANIQUES

Quelle est la différence entre un vin volcanique et un vin de terroir argilo-calcaire ? Grâce aux résultats de la 2^{ème} étude VINORA sur la caractérisation des vins volcaniques, révélés le 28 novembre, un profil-type commence à se dessiner.

Selon l'étude, les Côtes d'Auvergne rouges issus de gamay plantés sur terroirs volcaniques (basaltes) présentent des notes poivrées intenses, une salinité et un caractère fumé bien perceptibles, moins d'acidité et une fraîcheur aromatique très marquée.

Ces terroirs apparaissent également plus résistants à la sécheresse.

L'étude géologique et les dégustations à l'aveugle conduites sur le millésime 2021 semblent donc confirmer les résultats de la première année. Il s'agit de la première étude révélant un « portrait-robot » scientifiquement validé des vins volcaniques.

Menée dans les Côtes d'Auvergne et au Canada sous l'observation d'experts et présentée le 28 Novembre 2022 à l'Institut Paul Bocuse (Ecully), l'étude est portée par VINORA avec le soutien du Département du Puy de Dôme et de la Région Auvergne Rhône-Alpes. Un cahier des charges officiel devrait être déposé dès 2023. Vinora vient également de lancer une cartographie des terroirs volcaniques en collaboration avec le Syndicat des Cotes d'Auvergne.



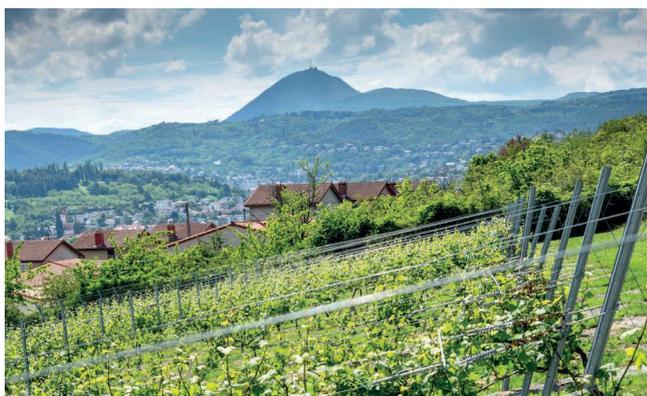
L'ÉTUDE en chiffres

- **Vendanges** : Septembre 2021
- **Cépage** : Gamay
- **Terroirs** : 4 parcelles sur sols argilo-calcaires / 4 parcelles sur sols basaltiques (volcaniques)
Secteurs de Boudes, Neschers, Gergovie et La Roche Noire.
- **Élevage** : 6 mois
- **Premières dégustations à l'aveugle** :
Mai 2022 – fin : Octobre 2022
- **12 dégustateurs français** accompagnés par Christian Coelho sur le campus agronomique de VetAgro Sup en France
- **7 dégustateurs canadiens** accompagnés par John Szabo, expert en vins volcaniques, Master Sommelier et journaliste au Canada



Clermont-Ferrand, le 28 novembre 2022

→ QU'A-T-ON DÉCOUVERT lors de la 2^{ème} année ?



LES RÉSULTATS LES PLUS MARQUANTS : SOLS

→ Les parcelles de sols basaltiques ont présenté un plus faible déficit hydrique que les parcelles argilo-calcaires. En d'autres termes, les vignes implantées sur sols volcaniques (roches basaltiques) ont une meilleure résistance à la sécheresse. Un atout considérable face au réchauffement climatique.

VINS

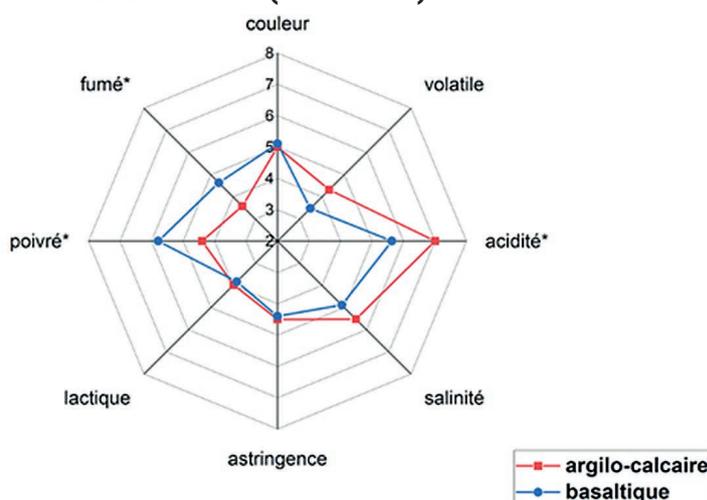
→ Certains éléments et paramètres s'avèrent être en moyenne plus élevés dans les vins provenant de sols basaltiques : le pH, l'acidité volatile, l'acide lactique, l'acide succinique, la coordonnée tristimulaire b, la teinte, le sodium, le strontium et le lithium ; également une plus faible concentration en acide tartrique, en manganèse et en zinc.

ANALYSE SENSORIELLE

→ Les retours de dégustation (encadrée avec questions techniques) confirment les caractéristiques très marquées déjà observées en Année 1, et qui recourent les résultats des analyses chimiques :

- ◆ Robe : rouge rubis tirant sur le jaune
- ◆ Nez : présence de notes poivrées et fumées intenses, corroborées par la présence chimique de rotundone (molécule du poivre)
- ◆ Bouche :
 - perception d'acidité moins marquée que sur les vins provenant de terroirs argilo-calcaires,
 - salinité perceptible
 - rondeur (caractère lactique)
 - caractère fumé marqué

DÉGUSTATION : LES GRANDES DIFFÉRENCES ENTRE TERROIRS ARGILO-CALCAIRES ET VOLCANIQUES (BASALTIQUES)



Exemple de profil sensoriel moyen des vins de gamay du secteur de Gergovie en AOC Côtes d'Auvergne provenant du millésime 2021 pour deux typologies de vignobles (argilo-calcaire en rouge et basaltique en bleu). L'astérisque * signifie que le descripteur sensoriel est statistiquement retrouvé différent entre les deux typologies de vignoble lors de l'analyse sensorielle conduite auprès de 19 dégustateurs (France + Canada).

UNE ÉTUDE SUR 8 PARCELLES ET UN CAHIER DES CHARGES PLUS STRICT

- 8 parcelles de Gamay Côtes d'Auvergne analysées provenant de 4 vigneron sur les secteurs de Boudes, Neschers, Gergovie et La Roche Noire.
- Un seul vinificateur, Etienne Rachez, a réalisé une série de micro-vinifications dans une même cuverie sur le millésime 2021.
- Analyse de la granulométrie (taux d'argiles, de limons et de sables présents dans les sols) et analyse des micro-minéraux (strontium, lithium...) sur les 8 parcelles au lieu de 2 seulement en 2020
- Analyse du stress hydrique des parcelles
- Dosage des éléments minéraux (strontium, lithium, manganèse, zinc,...)
- Dosage de la molécule du poivre (la rotundone)

VINORA

VINS DE VOLCANS | VOLCANIC WINES



Clermont-Ferrand, le 28 novembre 2022

→ UNE ÉQUIPE D'EXPERTS derrière un projet ambitieux

VINORA a réuni autour de la table une équipe d'experts français et canadiens pour le lancement de cette première étude.



EXPERTS CONSULTANTS :

- John Szabo, Master Sommelier, journaliste et écrivain canadien, expert des terroirs volcaniques
- Christian Coelho, Maître de conférences en sciences des aliments et du vin (VetAgro Sup, campus agronomique Lempdes)
- Benoit Marsan, Professeur à l'Université du Québec à Montréal, spécialiste en chimie du vin
- Laboratoire Magmas et Volcans, Clermont-Ferrand avec les scientifiques Charley Merciecca, Abdelmouhcine Gannoun et Yvan Vlastelic

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

PARTENAIRES INSTITUTIONNELS :

Département du Puy de Dôme, Région Auvergne Rhône-Alpes

À PROPOS DE VINORA :

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.

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.

POUR PLUS d'informations :

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

PARTENAIRES - PROFESSIONNELS :
MAÏTI ROUSSET,
Chargée de projet VINORA
Tel. 07.85.55.02.71
vinoravinsvolcaniques@gmail.com

WWW.VINORA.VIN

