

LA QUALITÉ DES VINS ENTRE ŒNOLOGIE ET ATTENTES DES CONSOMMATEURS

Philippe **DARRIET** (PR Univ, Unité de recherche Œnologie INRAE, Univ. Bordeaux)
et Éric **GIRAUD HÉRAUD** (DR INRAE, UMR Bordeaux Sciences Economiques,
directeur scientifique ISVV)

Le vin, boisson millénaire, symbole culturel de nombreuses civilisations se décline à notre époque autour d'une grande diversité de produits vers lesquels les consommateurs orientent des choix guidés par des critères sensoriels ou organoleptiques, propres au vin. Ainsi, lorsque l'on parle de la qualité d'un vin, il est communément admis qu'il s'agit d'un concept multidimensionnel globalement construit autour de la composante sensorielle (couleur, odeur, goût, persistance...) et le plaisir ressenti d'une part, et d'autre part en incluant l'influence du contexte et du cadre de la dégustation. Les caractéristiques extrinsèques du produit (liées à l'étiquetage et aux certifications produits) visent à informer les consommateurs sur ces spécificités, tout en révélant (au moins en partie) des modes de productions différenciés.

Depuis l'émergence d'une approche scientifique du vin, sous l'impulsion de Louis Pasteur et autres précurseurs (Lavoisier, Baumé, Gay-Lussac...), l'œnologie est devenue une science au service du vin. En étant irriguée par les sciences fondamentales (chimie, microbiologie, procédés, psychologie cognitive, psychophysique...) ainsi que par les observations empiriques des vinificateurs, l'œnologie n'a cessé d'élargir progressivement son champ d'activité, non seulement à la maîtrise des fermentations et de la stabilité des vins, mais plus encore à une valorisation de leur qualité organoleptique. Aujourd'hui, les travaux conduits dans le domaine de l'œnologie ont en premier lieu vocation à valoriser le potentiel des raisins lié aux variétés et dépendant des facteurs environnementaux et des choix humains pour élaborer des vins. Loin de contribuer à l'élaboration de vins au profil sensoriel standardisé, aboutissement d'une approche trop technologique, la contribution de l'œnologie a pour finalité d'apporter aux vinificateurs des outils et méthodes qui leurs permettent de discerner les choix les plus opportuns en fonction du type de produit qu'ils souhaitent élaborer. Les connaissances de l'œnologie permettent de moduler le niveau d'extraction du potentiel qualitatif, de révéler plus ou moins le potentiel des raisins, de préserver les vins d'une évolution oxydative par l'emploi d'obturateurs les mieux adaptés à la préservation de leur potentiel aromatique. La caractérisation chimique et sensorielle de composés marqueurs de l'identité et de la typicité des vins, ou associés à leur altération, la compréhension du rôle des microorganismes, (levures et bactéries lactiques) dans la valorisation de la composante sensorielle sous formes précurseurs dans le raisin, la maîtrise des gaz dissous (oxygène en particulier), constituent autant de travaux qui ont permis de valoriser la qualité sensorielle des vins.

Cependant, bien que l'usage d'intrants chimiques au cours de l'élaboration des vins, soit strictement réglementé, l'attente sociétale se fait de plus en plus insistante pour en limiter l'emploi. La caractéristique œnologique des labellisations BIO, BIODYNAMIE, etc concerne principalement la limitation des doses maximales de sulfites voire leur emploi relativement limité (dose maximale inférieure à 30 mg/L) avec les vins dits « élaborés sans dioxyde de soufre ». Des travaux actuels visent à évaluer les caractéristiques sensorielles et analytiques des vins élaborés sans sulfites ainsi qu'à développer des schémas de vinification en blanc et en rouge sans ajout de sulfite. Cette approche suppose de limiter et contrôler à la fois les phénomènes d'oxydation enzymatique (polyphénol-oxydases) et chimiques, ainsi que les développements de microorganismes responsables d'altérations. L'inoculation en phase préfermentaire de souches de levures appartenant à des espèces non-*Saccharomyces* sp (bioprotection) limitant le développement de levures et bactéries d'altération ainsi que l'inertage des vendanges et jus de raisins par l'emploi d'azote et de gaz carbonique en sont des moyens. Cependant, au cours de l'élevage en barriques la porosité du bois, qui crée une niche favorable pour les microorganismes d'altération exige la réalisation de contrôles microbiologiques réguliers et n'empêche pas toujours leur développement. L'élaboration de vins sans aucun intrant, tel que défini dans le modèle des vins « méthode nature » crée une exigence supplémentaire, dans un contexte non-interventionniste, en écartant tout usage de procédés et parfois le bien-fondé de connaissances scientifiques. Sur le volet santé, la stigmatisation du vin comme boisson alcoolisée rend difficile la considération de travaux nombreux, conduits sur des composés du vin, principalement polyphénols, au travers des études menées surtout *in-vitro* et parfois *in-vivo* en soulignant leurs propriétés métaboliques favorables.

L'évolution des attentes des consommateurs est pour grande partie à l'origine de ces tendances. La demande mesurée sur les marchés (via les données existantes ou des démarches plus prospectivistes de marchés expérimentaux) montre en effet non seulement un changement structurel continu des attentes organoleptiques, que cela soit sur les aspects visuels, olfactifs et gustatifs, mais ils montrent également des attentes sur la provenance des vins et leurs certifications, qui jusqu'à une période récente se limitaient aux appellations d'origine. Depuis une dizaine d'années les enjeux de développement durable se sont imposés, non seulement sur l'aspect environnemental (les certification BIO et alternatives de productions intégrées que l'on recense un peu partout dans le monde, la certification HVE récemment développée en France, etc.) mais aussi sur des aspects sanitaires en lien avec la naturalité, comme mentionné plus haut. La question est alors de remettre en lumière la notion de qualité, qui ne se limite plus aux aspects organoleptiques. L'économiste répond à l'œnologue en lui démontrant que les consommateurs effectuent des arbitrages complexes qui peuvent les amener à « lâcher du lest » sur la qualité sensorielle au profit de ces considérations de développement durable, même si elles ne sont pas toujours rationalisables. La technique des marchés expérimentaux permet de mesurer ces arbitrages complexes en faisant révéler le consentement à payer des consommateurs (CAP) sans se reposer uniquement sur des enquêtes déclaratives, et en montrant comment ce CAP est affecté par telle ou telle allégation ou certification.

Quelle viticulture et quels vins pour demain – scénario 2040
Séance du 8 décembre 2021

Notre exposé à deux voix, et correspondant à deux disciplines scientifiques souvent considérées comme orthogonales, s'appuiera sur ce plan de présentation (œnologie puis économie) pour présenter une vision unifiée des nouveaux enjeux scientifiques de l'offre sur les marchés du vin.