

La qualité des vins entre œnologie et attentes des consommateurs

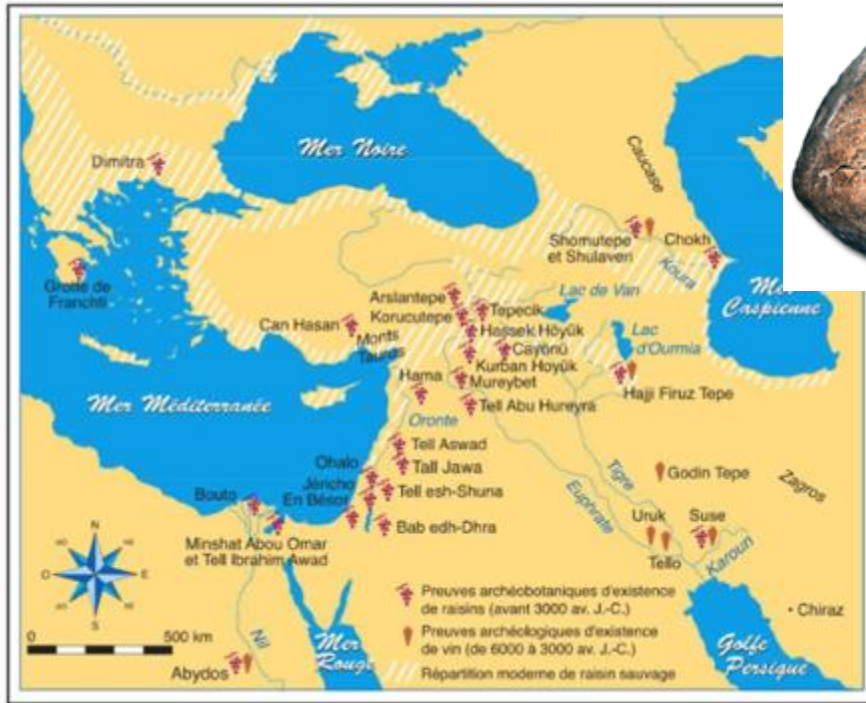
Philippe DARRIET (Univ. Bordeaux-Œnologie)

et

Éric GIRAUD-HÉRAUD (INRAE-Bordeaux Sciences Economiques)

Le vin boisson millénaire, symbole culturel de nombreuses civilisations

... et source de plaisir



Tombe de Khaemouaset, (– 1500 av. J.C.)



Banquet (Grèce)



Jan Vermeer 1660



JF de Troy 1735

...Aujourd'hui représenté dans une très large diversité de produits

BANYULS

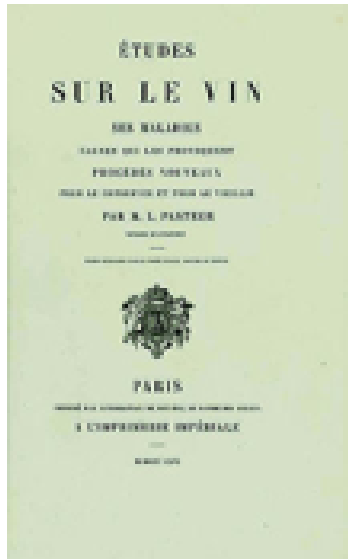
Sauternes

MUSCAT
des
RIVESALTES



L'œnologie, une science au service du vin

- Depuis l'approche scientifique de Pasteur
- En étant irriguée par les **sciences fondamentales** (chimie, microbiologie, procédés, et psychologie cognitive, ...)
- Grâce aux **observations empiriques** des vinificateurs



L'œnologie contribue à

- Qualité de la perception sensorielle du vin
- Bon potentiel de vieillissement
- Production régulière de vins de qualité au cours des millésimes

*« Le véritable rôle de l'œnologie est d'**expliquer pour mieux orienter**, selon les choix des vinificateurs, **les phénomènes naturels** intervenant au cours de l'élaboration et du vieillissement des vins »*

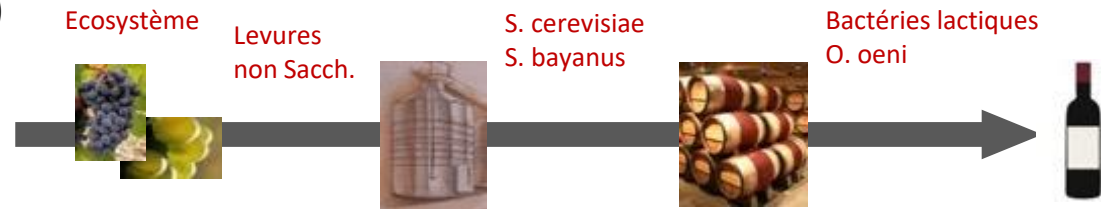
Pr D. Dubourdieu fondateur ISVV (correspondant Académie)

Enjeux scientifiques disciplinaires

- **Caractérisation de composés d'impact sensoriel** pour comprendre leur contribution à l'arôme, au goût, à la couleur des vins ainsi que leur genèse et évolution chimique



- **Analyse des écosystèmes microbiens des fermentations**, impliqués dans la valorisation de la composante aromatique des vins ; détecter et quantifier les souches et espèces d'altération (ex *Brettanomyces* sp.)

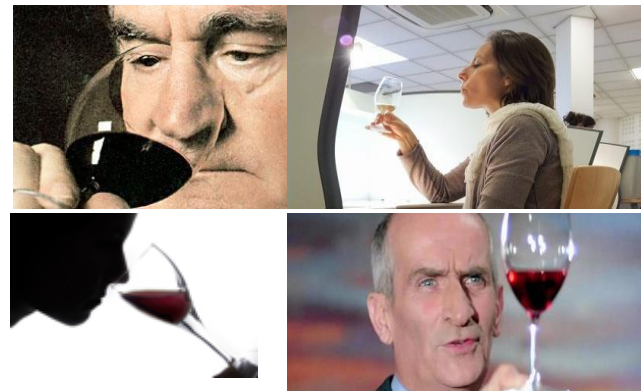


- **Adaptation par le génie des procédés** du niveau d'oxygénation des vins, de leur stabilisation physique et microbienne.

> pour appréhender selon les cépages/terroir la maturation ou surmaturation des raisins, les modalités d'extraction (macération, pressurage), de vinification et d'élevage, le type d'obturateur selon sa perméabilité à oxygène...

La qualité du vin : un concept multidimensionnel

**Composante sensorielle du vin :
couleur, arômes,
goût, persistance...
et plaisir ressenti**



Qualité

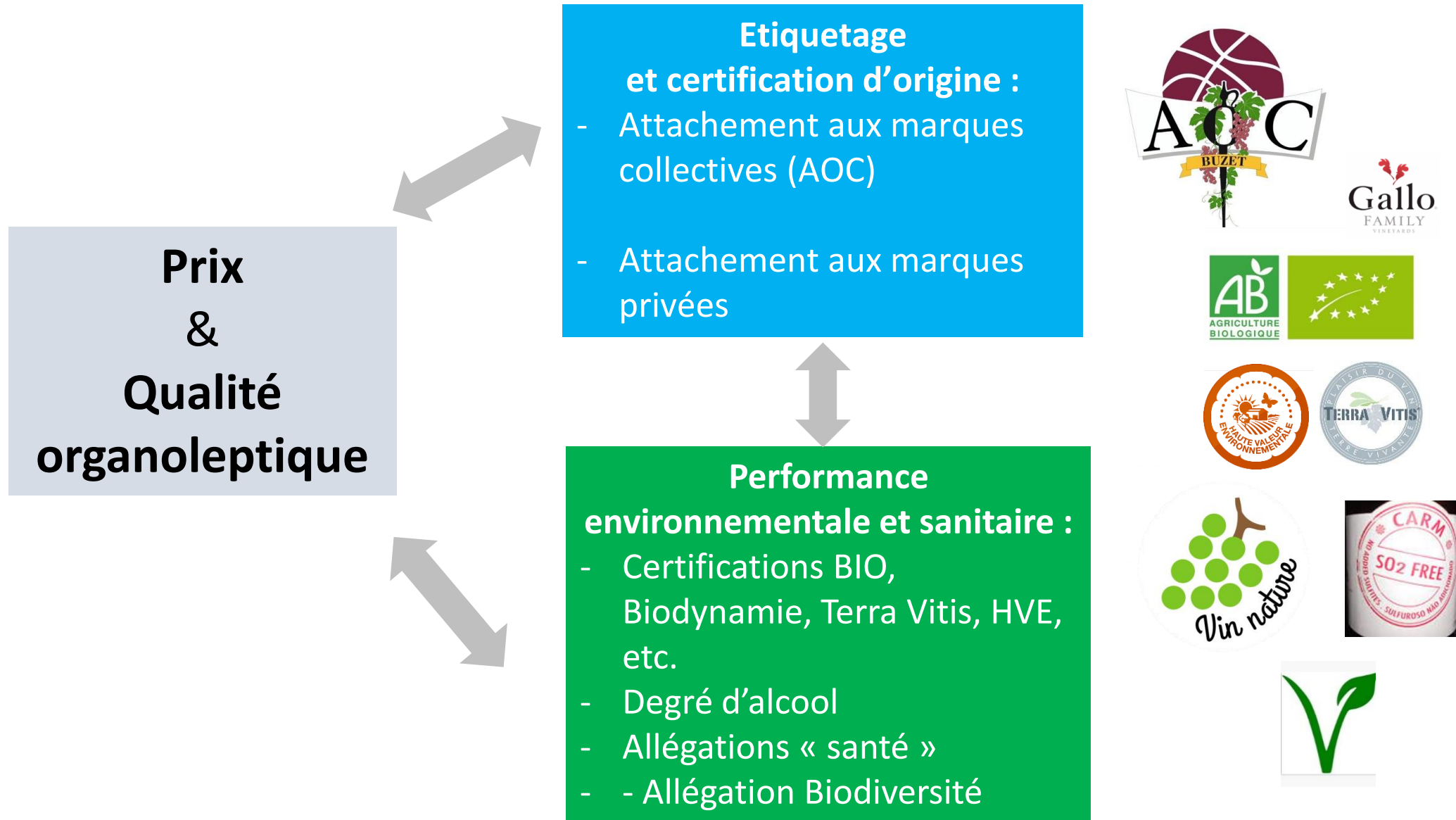
**Attentes des consommateurs :
Image du vin, notoriété,
éthique, type de produit ...**



**Contexte et cadre de la
dégustation**



Les arbitrages des consommateurs sont de plus en plus complexes...



Définir la valeur du vin

- ❑ Valeur = Prix d'achat (prix de vente **p** imposé par le distributeur)
- ❑ Valeur = Consentement à payer (**CAP** : prix au-delà duquel le consommateur n'achète pas le vin)

$$\text{CAP} > p$$

$\Rightarrow$ Achat

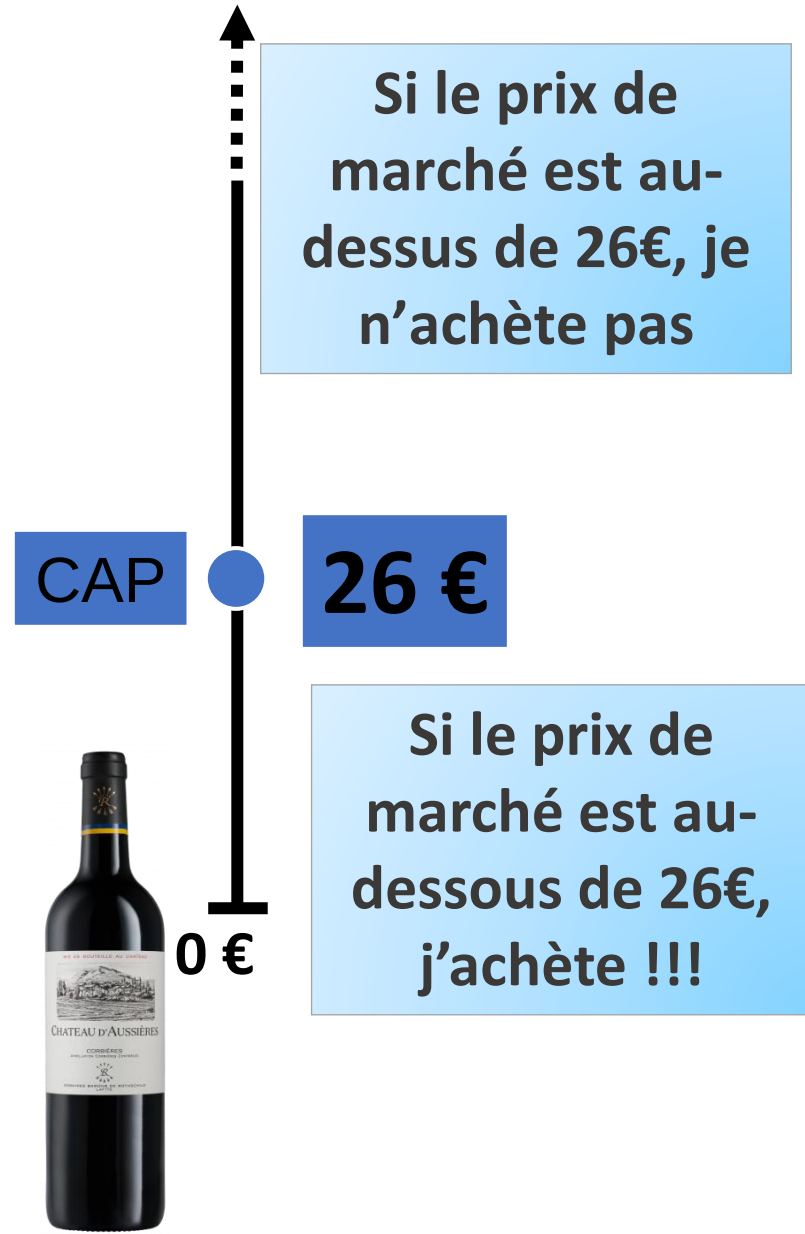
$$\text{Surplus} = \text{CAP} - p > 0$$

Prix de la bonne affaire....



Mon CAP
est **26 €**

- Conscience d'avoir un CAP ?
- Et dans ce cas peut-elle le révéler ?

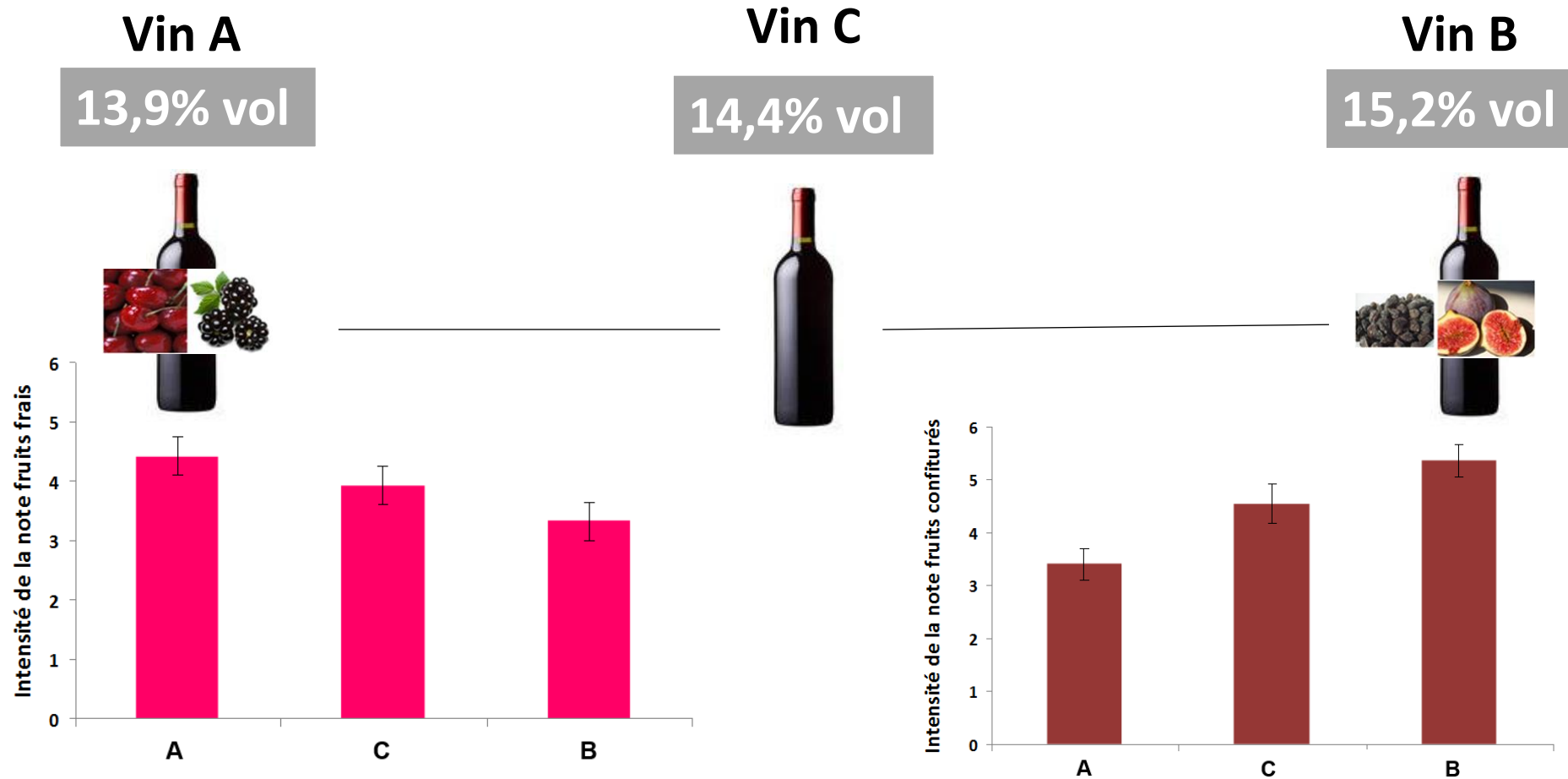




Des marchés
expérimentaux
pour mesurer
les arbitrages et
les véritables
demandes

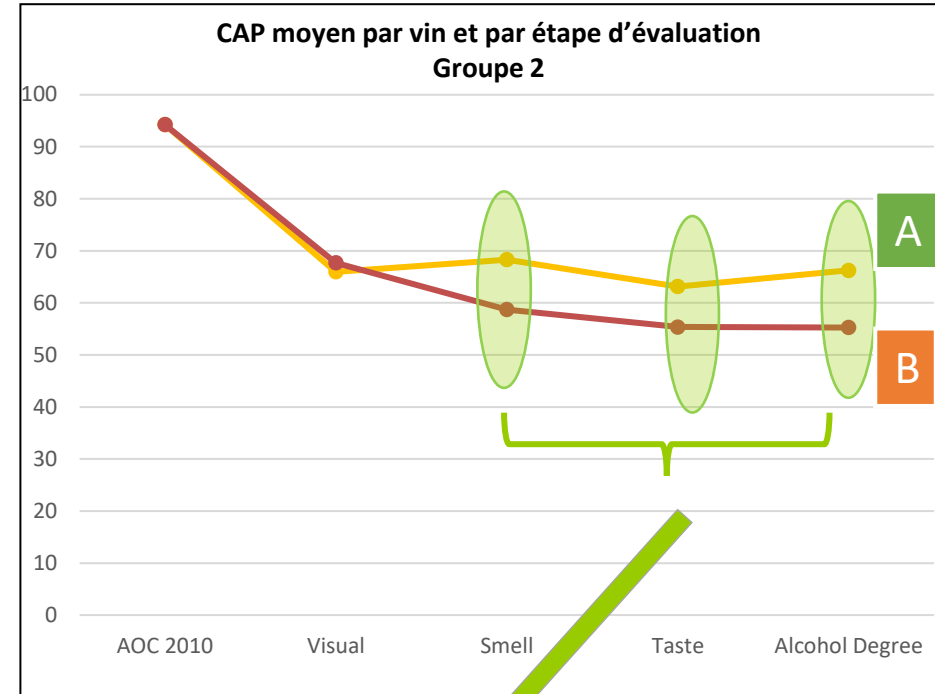
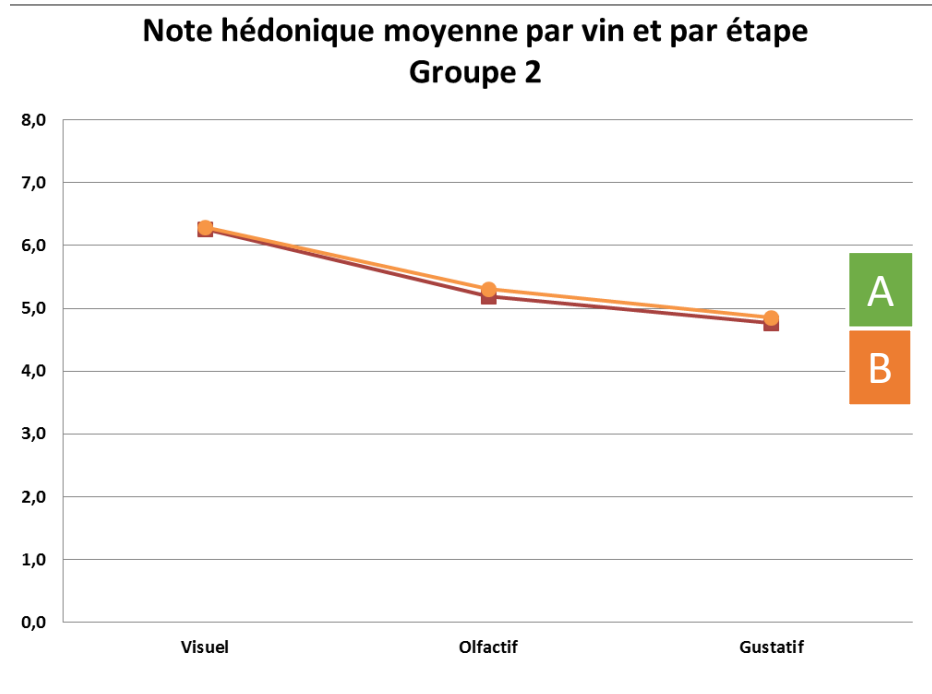


Vin du réchauffement climatique



Tempère, S., Pérès, S., Fuentes Espinoza, A., Darriet, Ph., Giraud-Héraud, E., Pons, A. (2019), "Consumer preferences for different red wine styles and repeated exposure effects", *Food Quality and Preference*. 73, pp 110-116.

Le CAP est révélateur

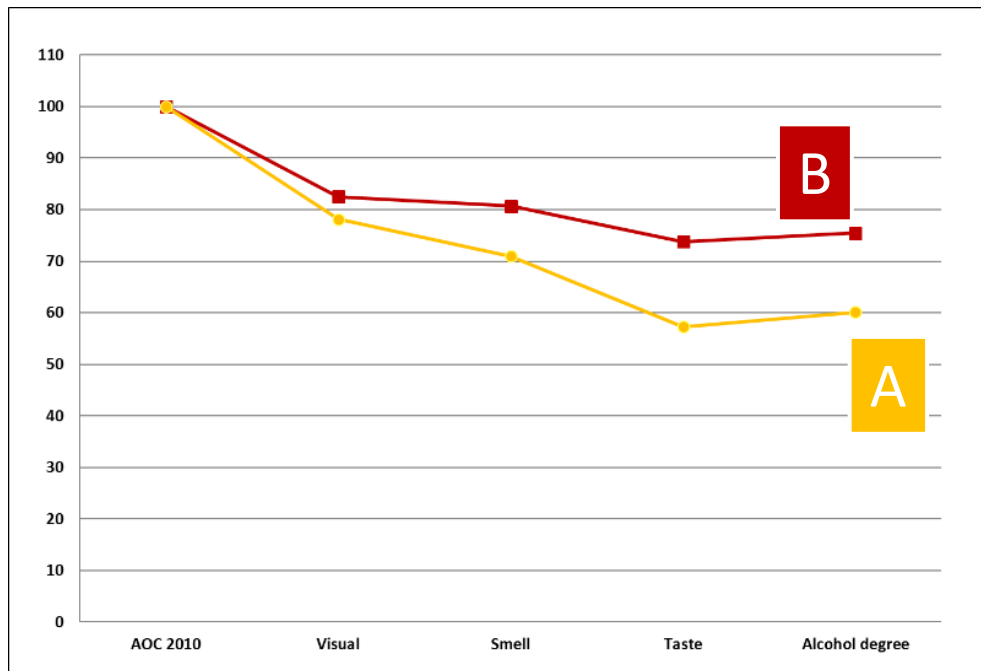


Tests non-paramétriques de Kruskal-Wallis ($p < 0,05$)
Test post-hoc de Dunn ($p < 0,05$)

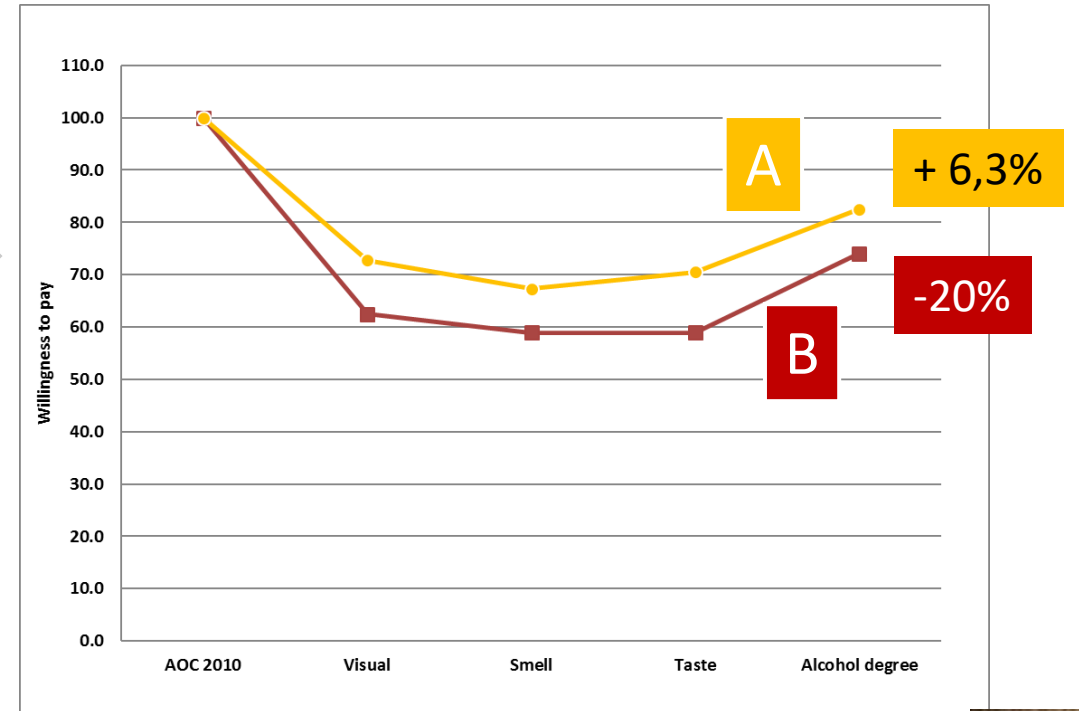
A significativement préféré à B?

La révélation du CAP entraîne la hiérarchie entre A et B

Effets de lassitude...



Après
exposition
de 3 jours



L'acceptabilité des vins « puissants et alcoolisés » s'effondre

« Ce vin a de la redemande » Jacques Puisais



Vins Bio et Sans sulfites ajoutés



DOC Dão, Portugal (2017)

➤ Arbitrage entre caractéristiques sensorielles et sanitaires

Combris, E., Giraud-Héraud, E., Raineau, Y., Seabra Pinto, A. (2021), "Relative willingness to pay and surplus comparison mechanism in experimental auctions", (version préliminaire in Cahiers Bordeaux Sciences Economiques, <http://gretha.u-bordeaux.fr/fr/cahiers-du-gretha>)

Raineau, Y., Giraud-Héraud, E., Lecocq, S., Pérès, S., Pons, A., Tempère, S., (2021), « When Undue Health Claims Supersede Genuine Environmental Efforts: Evidence from Experimental Auctions with Bordeaux Wine Consumers », Bordeaux Economics Working papers, October 2021. <http://bordeauxeconomicswp.u-bordeaux.fr/2021/2021-21.pdf>.

Pérès, S., Giraud-Héraud, E., Masure, A.-S., Tempere, S., (2020), "Rosé Wine Market: Anything but Colour?", *Foods*, 9, 1850; doi:10.3390/foods9121850

Protocole pour mesurer le premium du BIO sur le conventionnel, et le premium du Sans SO2 sur le Bio (95 consommateurs, Lisboa, 2019)

1^{ère} ETAPE
"A l'aveugle"



3 Notes hédoniques
(Evaluation globale)



2^{ème} ETAPE
Information totale
sur
certifications/allégations



Convencional

Biológico

Biológico

Sulfites:
65 mg/l

Sulfites:
64 mg/l

Sulfites:
0 mg/l

3 CAPS en
comparaisons

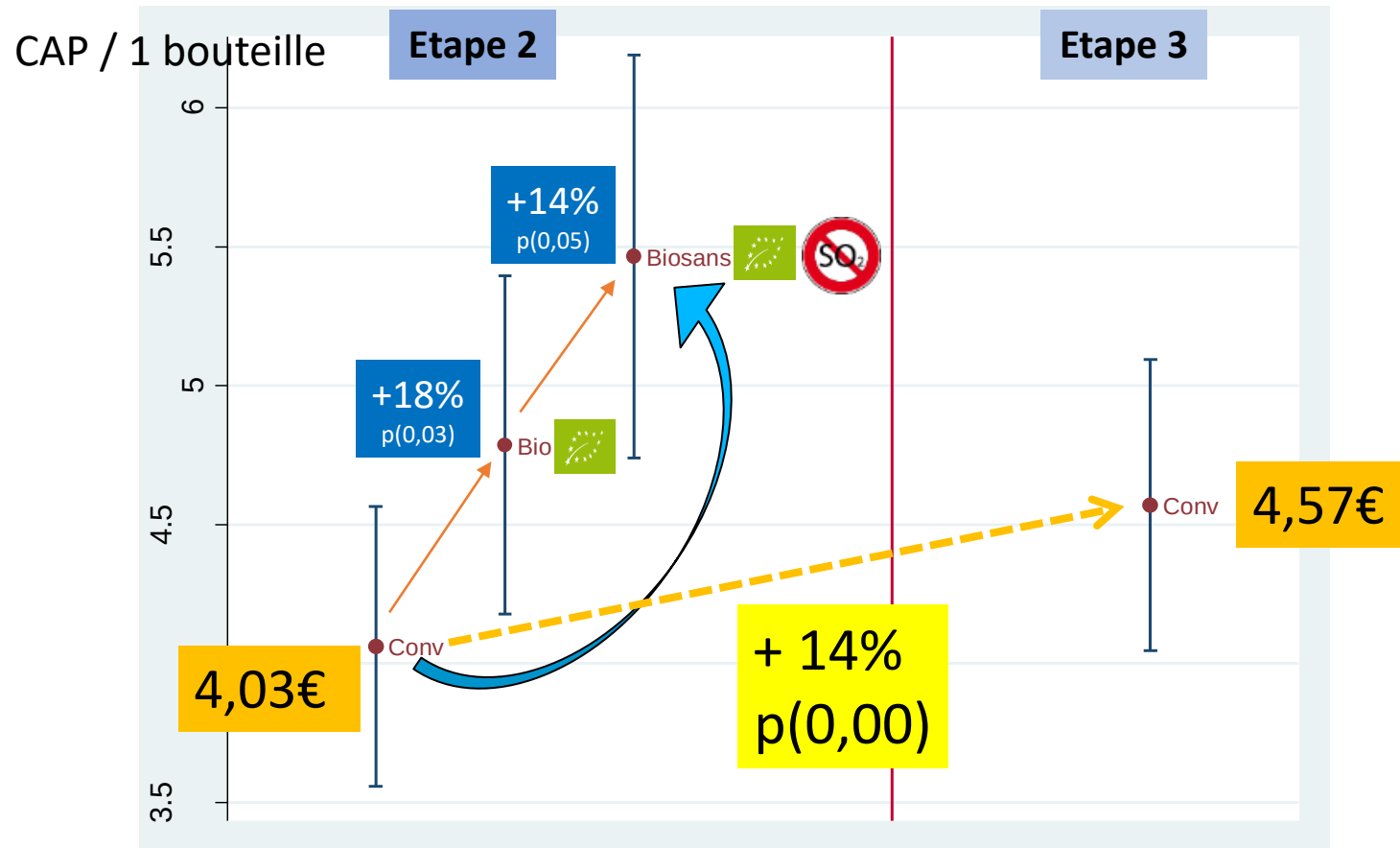
3^{ème} ETAPE
Vin conventionnel isolé



1 CAP

Réf [10]

CAPs obtenus et intervalles de confiance



- Augmentation significative du CAP avec la certification BIO et le rajout de l'allégation "sans sulfites ajoutés"
- La restriction de l'ensemble des alternatives de choix provoque une augmentation significative du CAP du vin conventionnel

Vins de Cépages résistants



CONV STANDARD

4,70 €



BIO

8,00 €



CONV PREMIUM

8,90 €



RESISTANT

6,00 €

Information croissante sur les vins

ETAPE 1 :
sensoriel à
l'aveugle



CONV SD



BIO



PREMIUM



RESISTANT

ETAPE 2 :
+ IFT

IFT = 16,9

IFT = 2

IFT = 12,7

IFT = 2

ETAPE 3 :
+ type de viti

Vin conventionnel
Cépages
traditionnels

Vin bio
Cépages
traditionnels



Vin conventionnel
Cépages
traditionnels

**Vin de cépage
résistant**

ETAPE 4 :
+ résidus

**Résidus de 6
pesticides appliqués
à la vigne**

**Résidus
de cuivre**

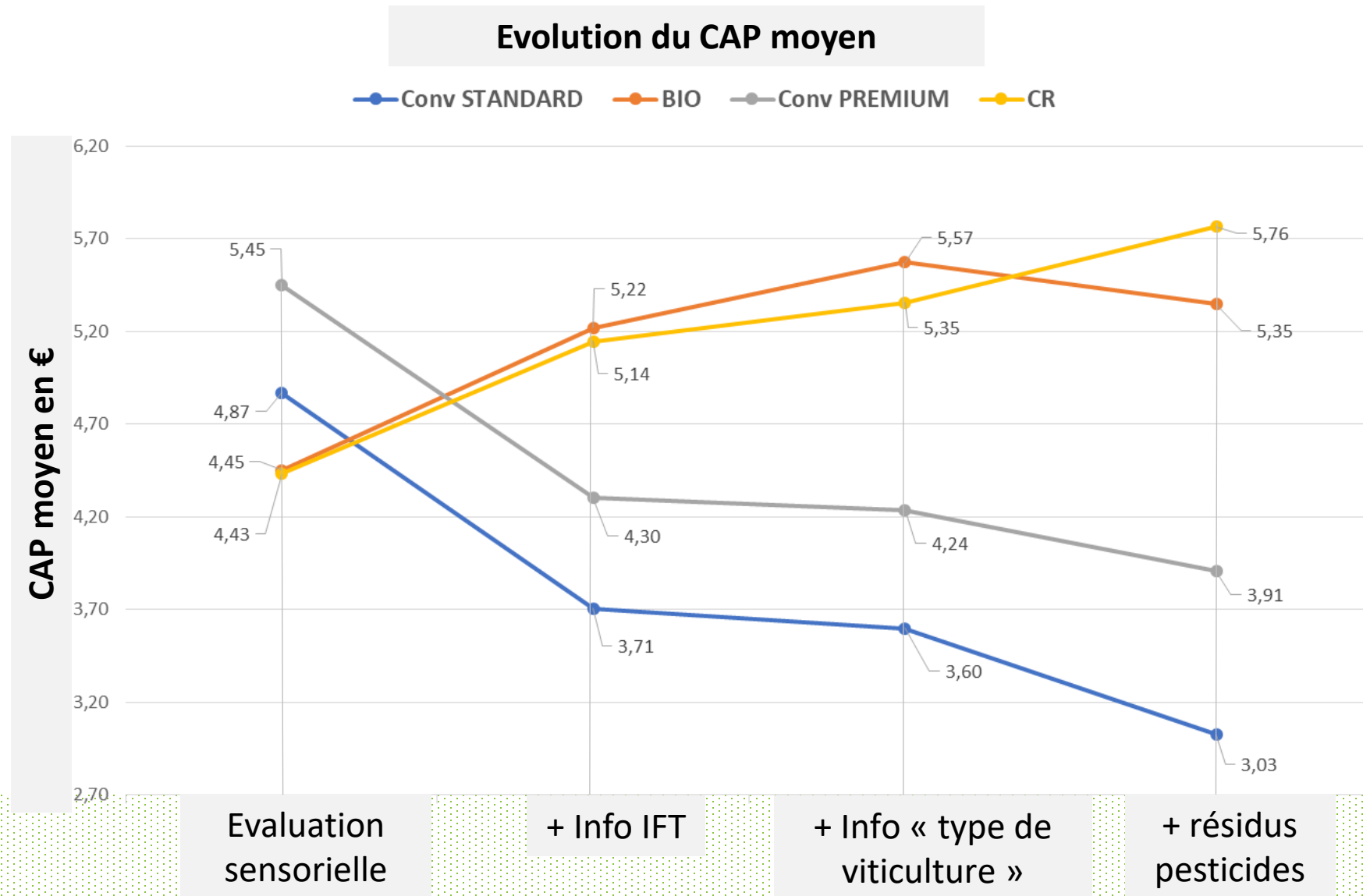
**Résidus de 3
pesticides appliqués
à la vigne**

**Absence de
résidus**

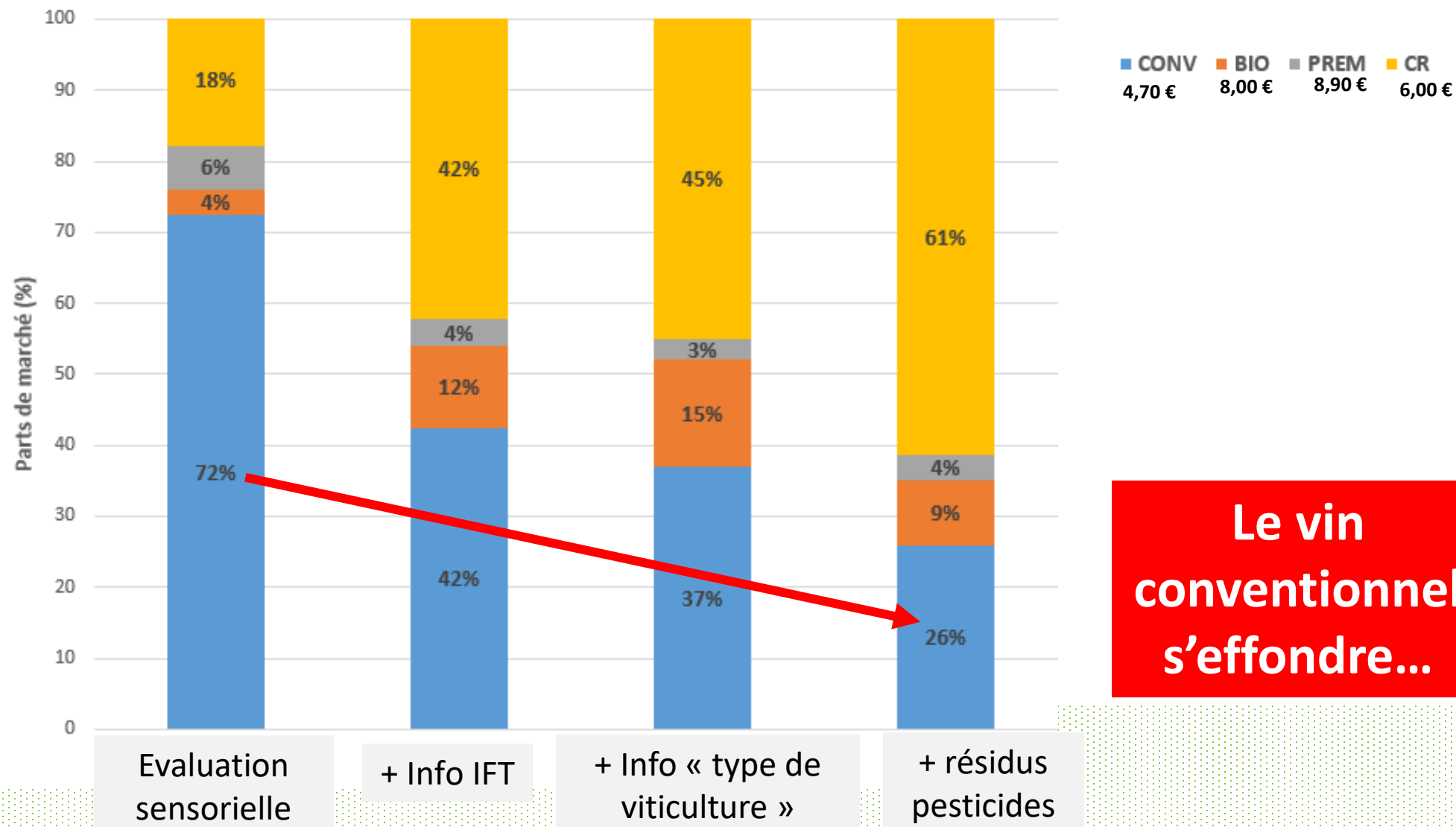


Quel est votre CAP pour chaque vin et à chaque étape ?

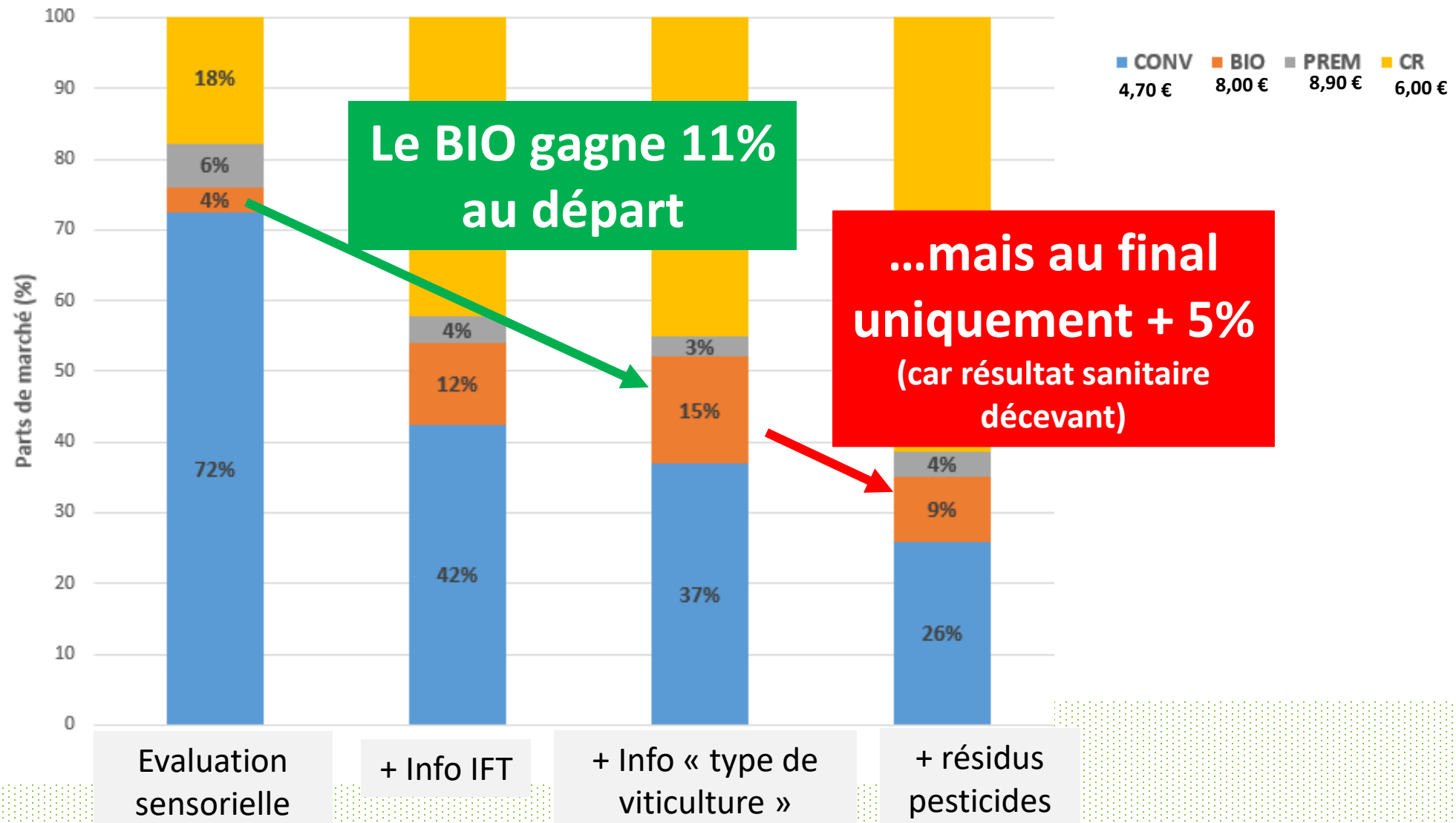
Une volonté environnementale et sanitaire...



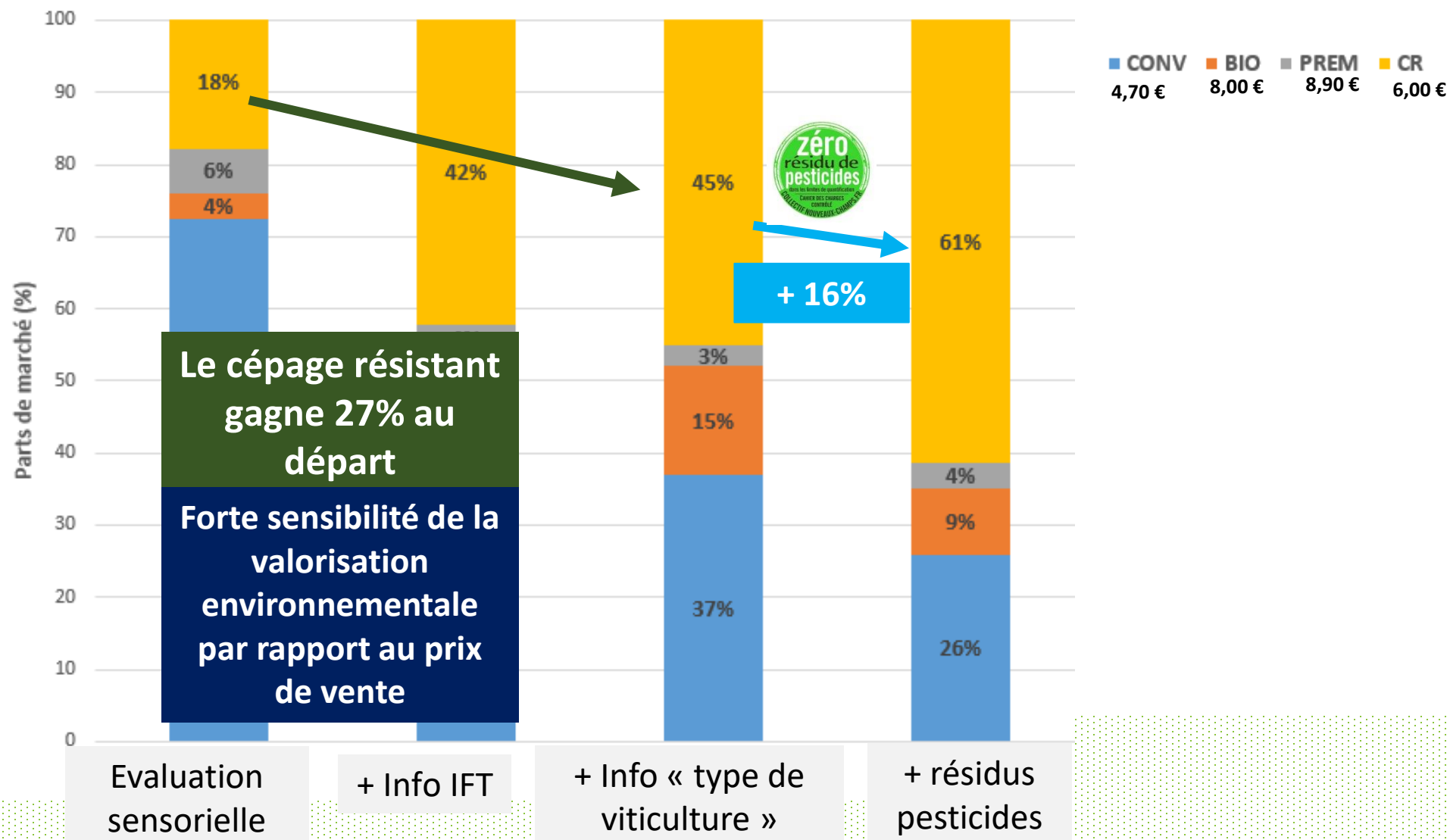
Parts de marché des vins



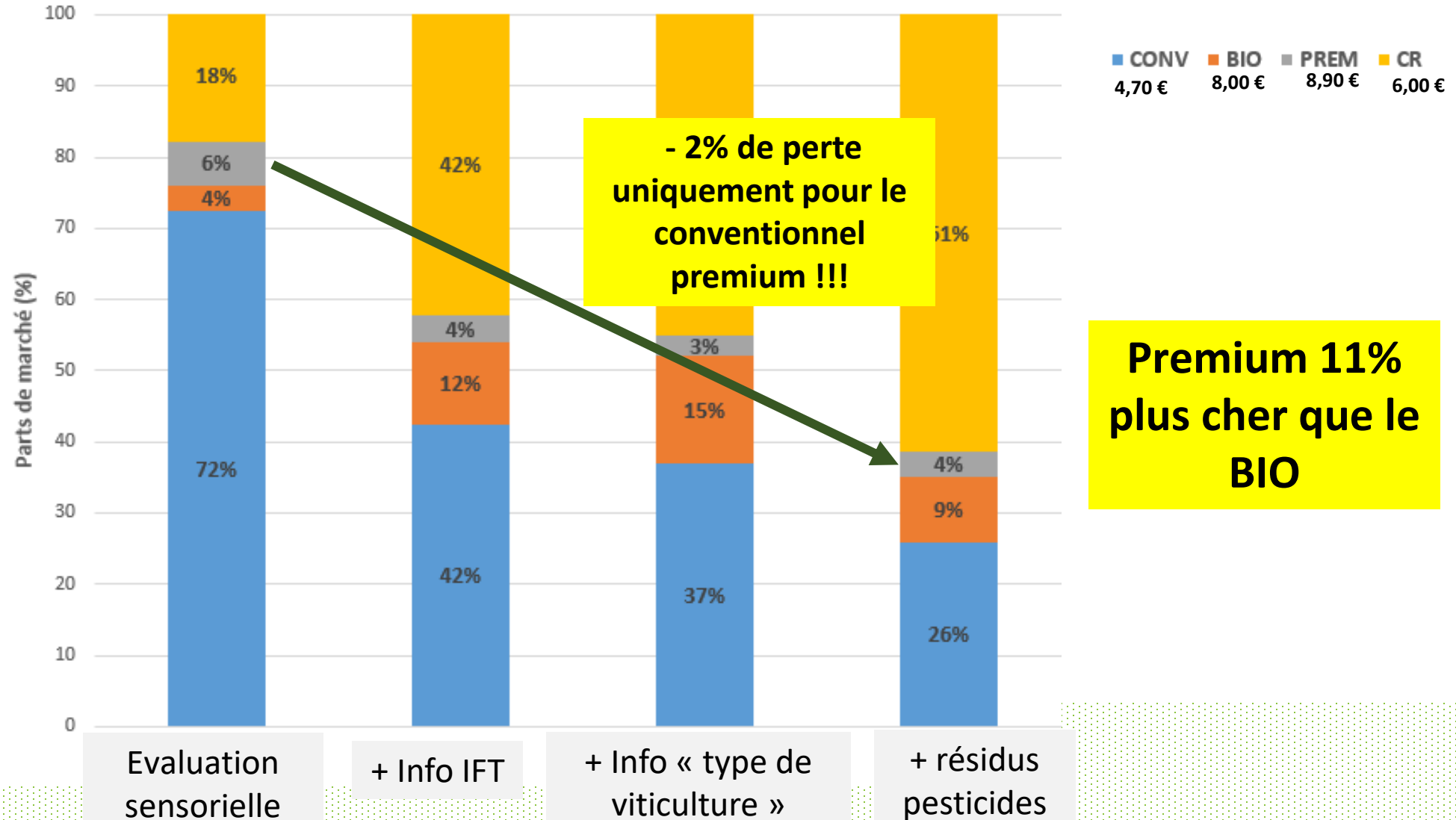
Parts de marché des vins



Parts de marché des vins

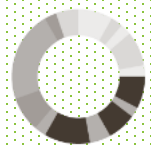


Mais la qualité paye...





Merci de votre attention



ISVV
INSTITUT DES SCIENCES
DE LA VIGNE ET DU VIN
BORDEAUX AQUITAINE

université
de **BORDEAUX**

INRAE