

PROFIL PRODUIT VINS ROUGES DE BORDEAUX

Bourg 16 sept. 2021



Objectifs de l'étude

- Le gout des vins de Bordeaux plait-il aux consommateurs ?
- Y a-t-il des profils à privilégier ?
- Itinéraires techniques associés ? Pistes de recherche ?

Démarche

- Identifier des profils de vins, à partir d'un échantillon
- Évaluer les préférences de consommateurs
- Comparer :
 - Perception des professionnels et consommateurs
 - Analyses fines, dégustations et itinéraires techniques
- Tester une méthodologie

Un projet de filière, transdisciplinaire,
académique et appliqué

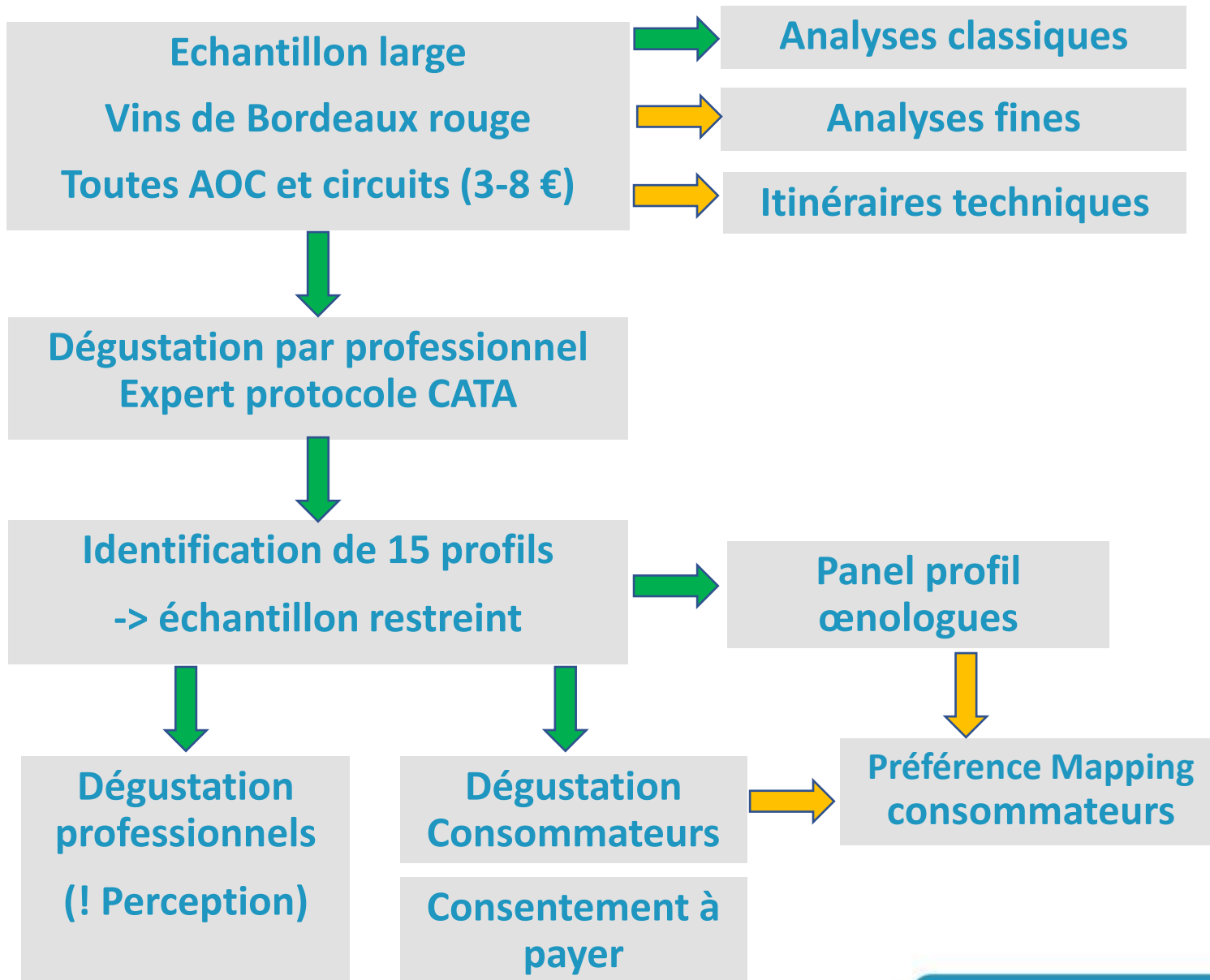


Partenaires

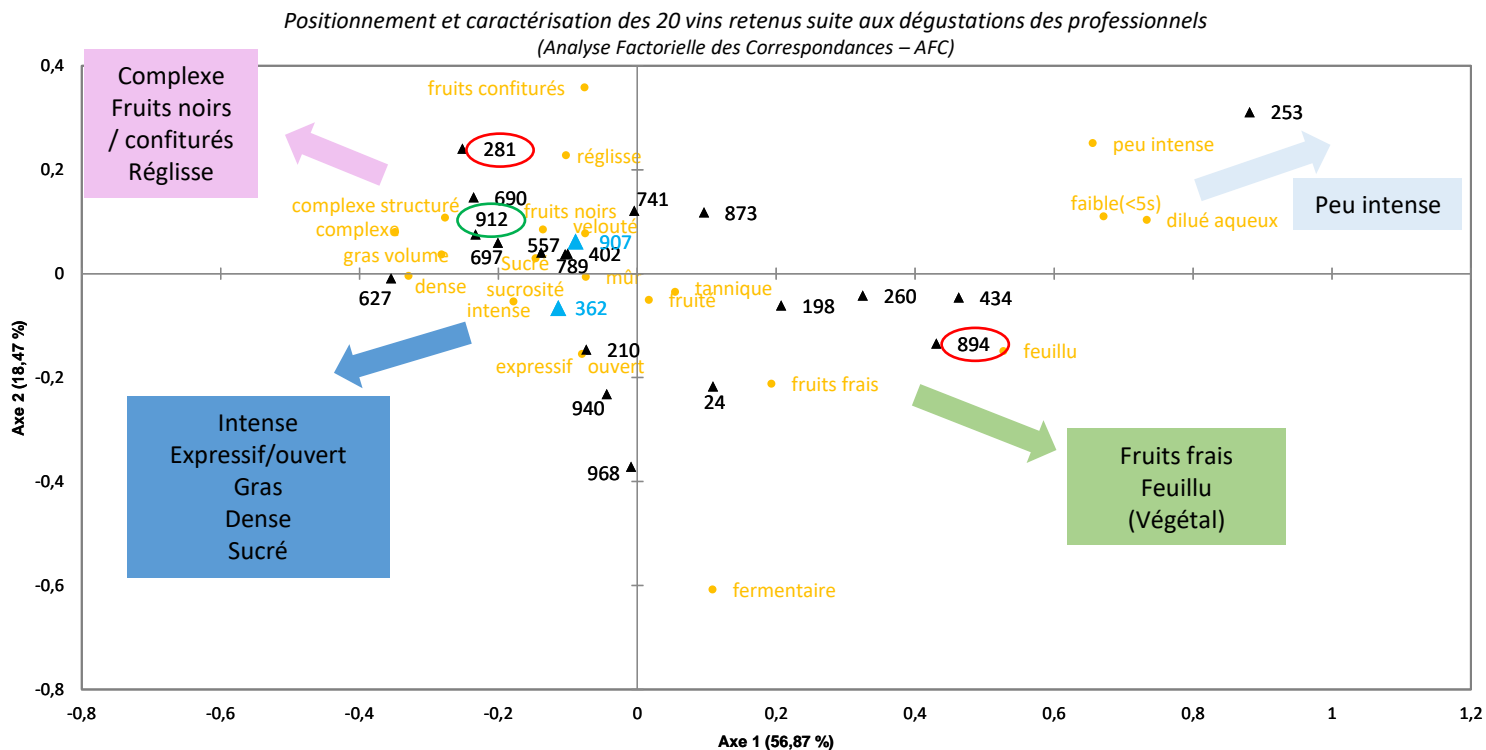
- CIVB Technique, Etudes et Economie, Marketing
- Scientifiques
 - Université de Bordeaux
UR Oeno et Gretha (économie expérimentale)
 - IFV Bordeaux Nouvelle-Aquitaine
- Analyse sensorielle consommateurs
 - EUROSYN
- Filière
 - ODG
 - Bordeaux Négoce, FGVB
 - Caves coopératives, Négociants, Viticulteurs, Courtiers
 - Œnologues

Un projet de filière, transdisciplinaire, académique et appliqué



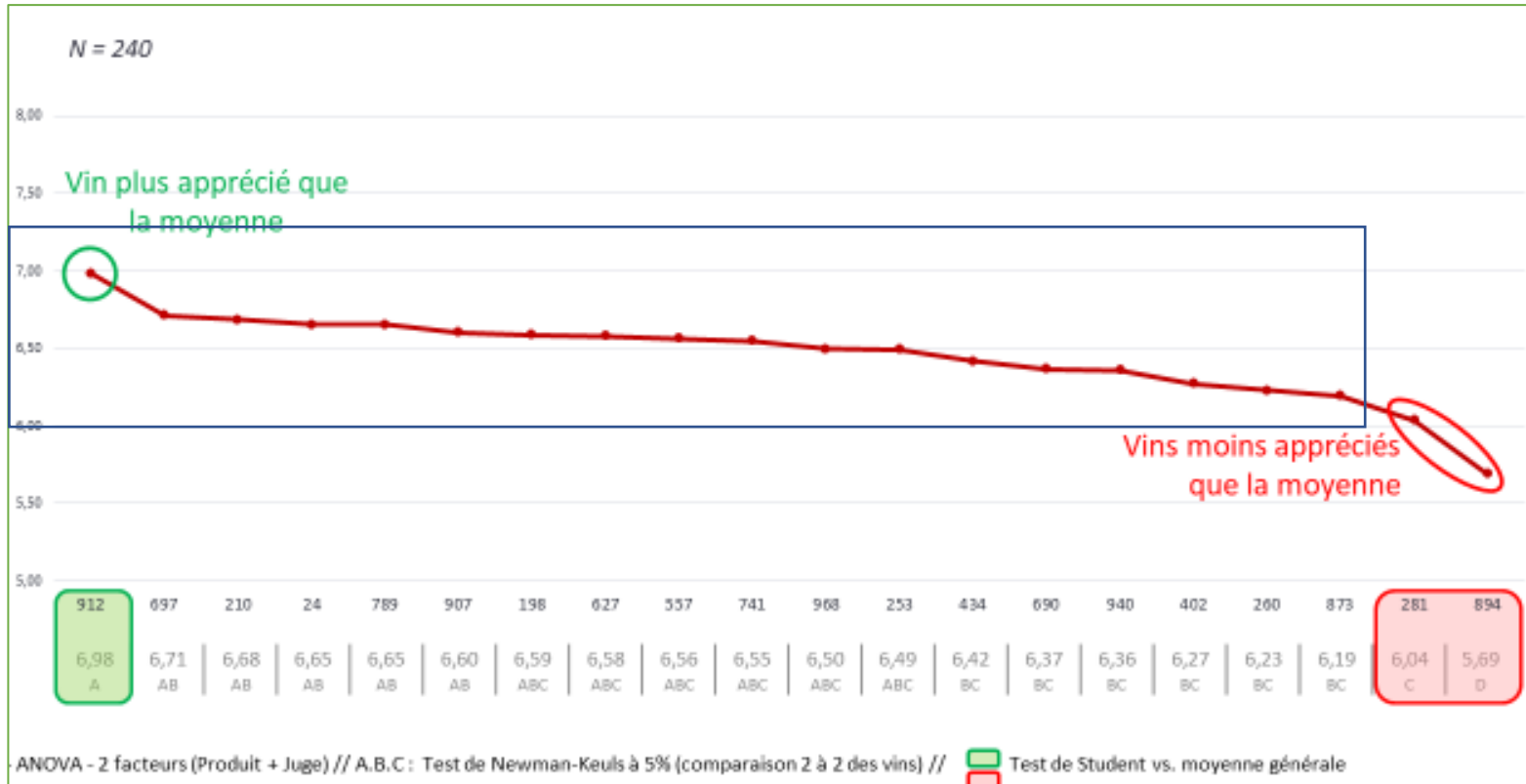


Diversité des profils produit



15 groupes identifiés dans l'échantillon
20 vins sélectionnés dans les groupes

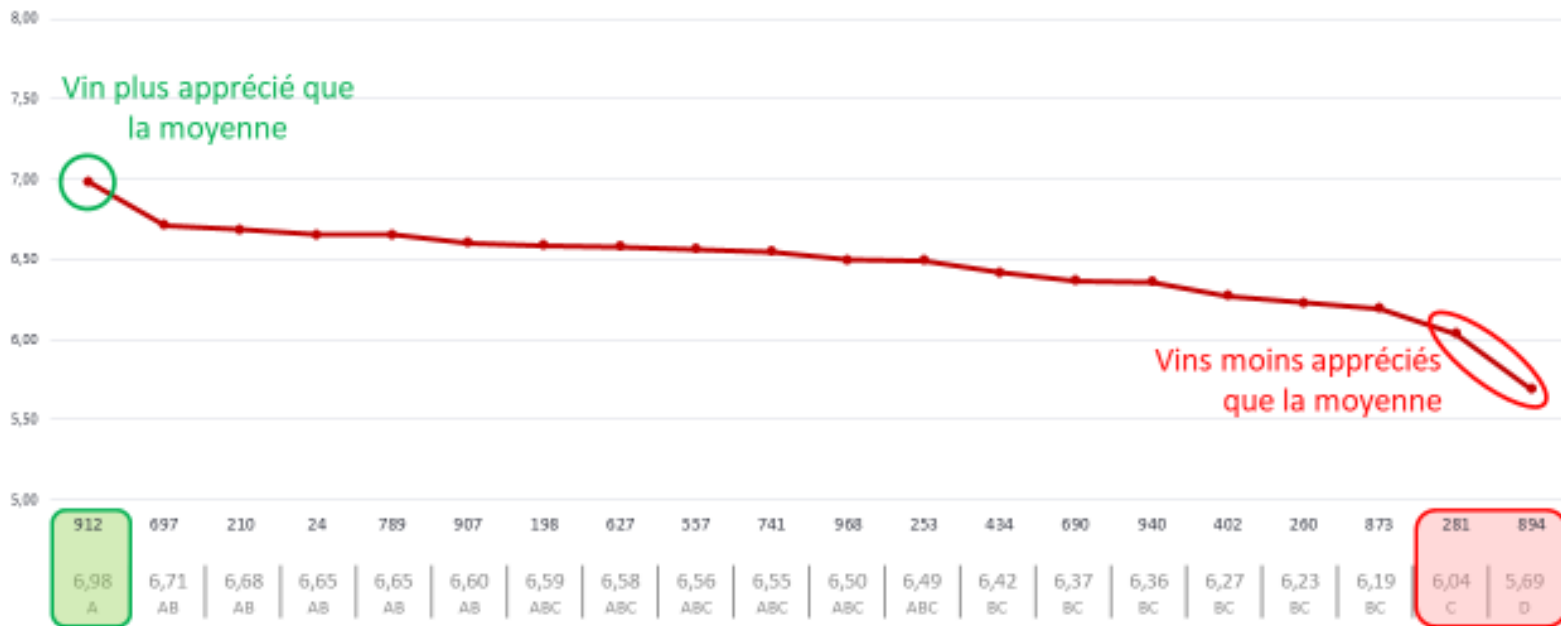
Pas de profil privilégié



Il y a de la place pour l'expression d'une grande diversité de profils de vins à Bordeaux

Vins appréciés vs. notes moyennes

N = 240



Lancement produit si > 6,5

« Best-seller » si > 7,5



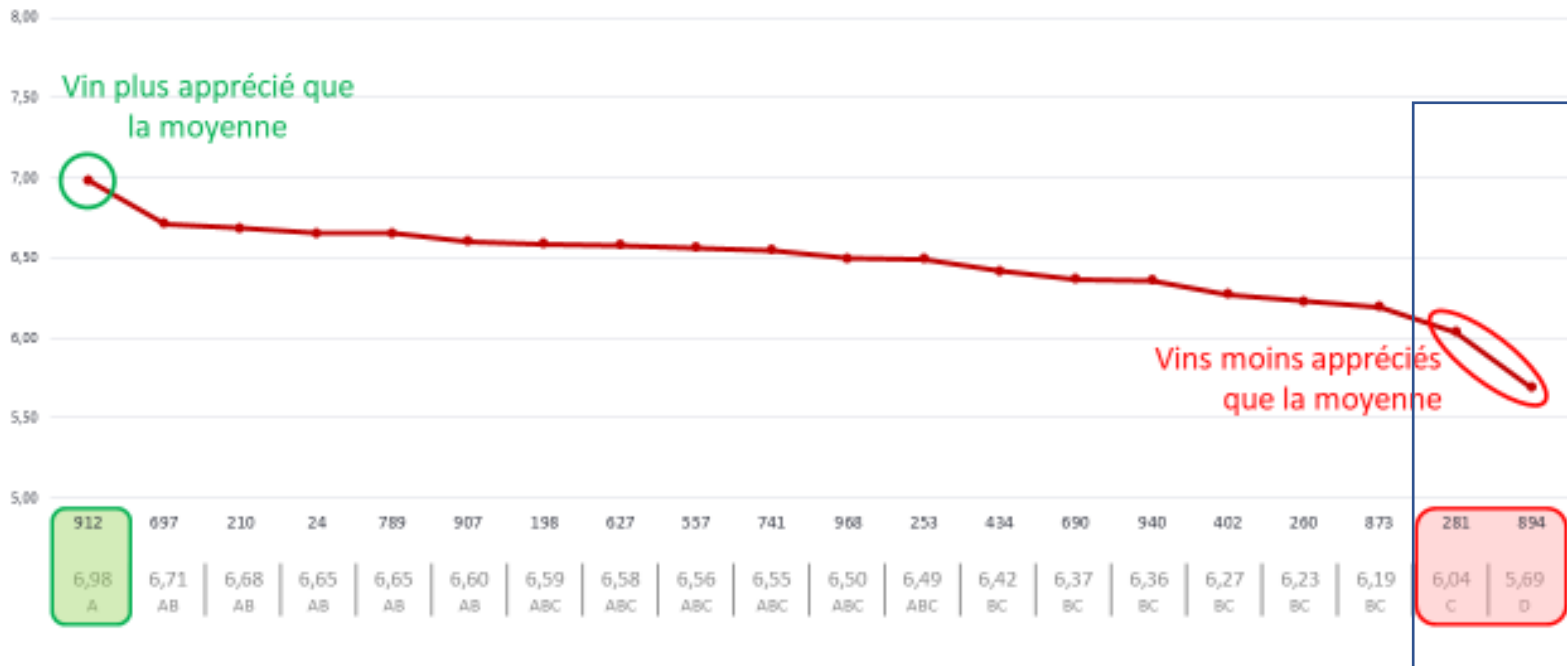
Des marges de progrès existent. Concilier gamme prix et possibilités techniques.

Source : Eurosyn



Des défauts perçus par les consommateurs

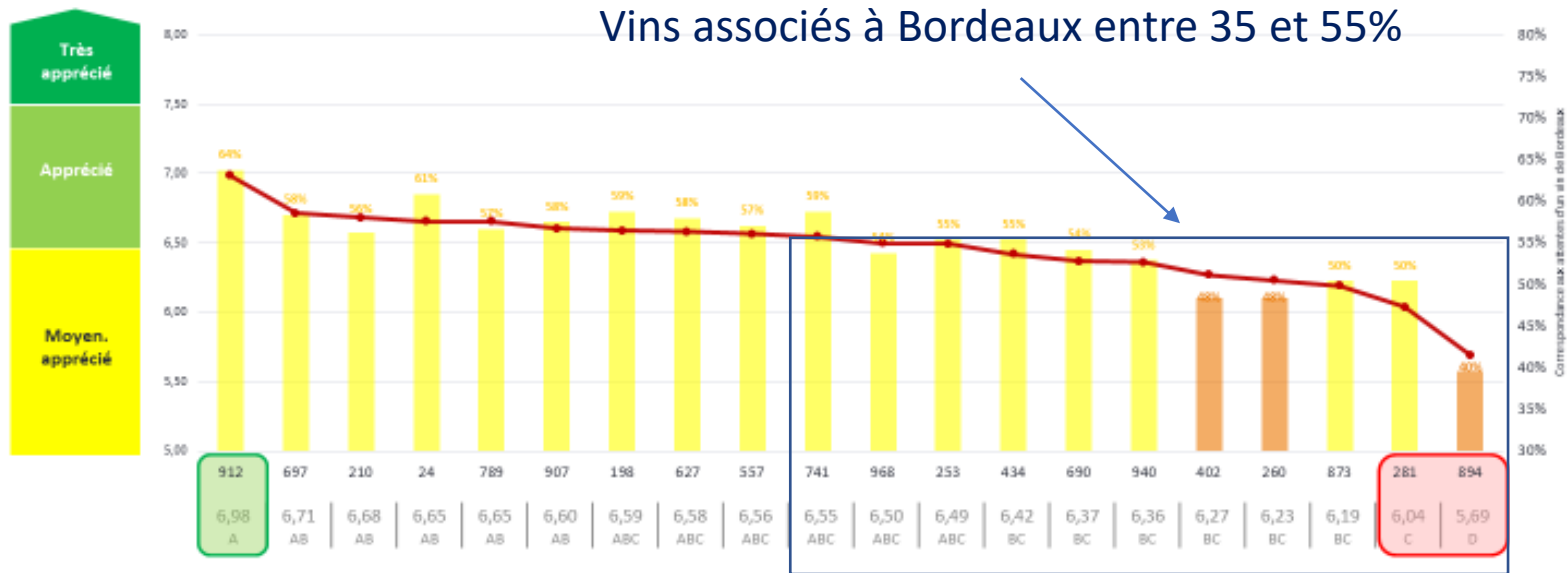
N = 240



- Vins avec défauts majeurs écartés de l'étude
- Défauts perceptibles par les professionnels



L'identification à Bordeaux en question



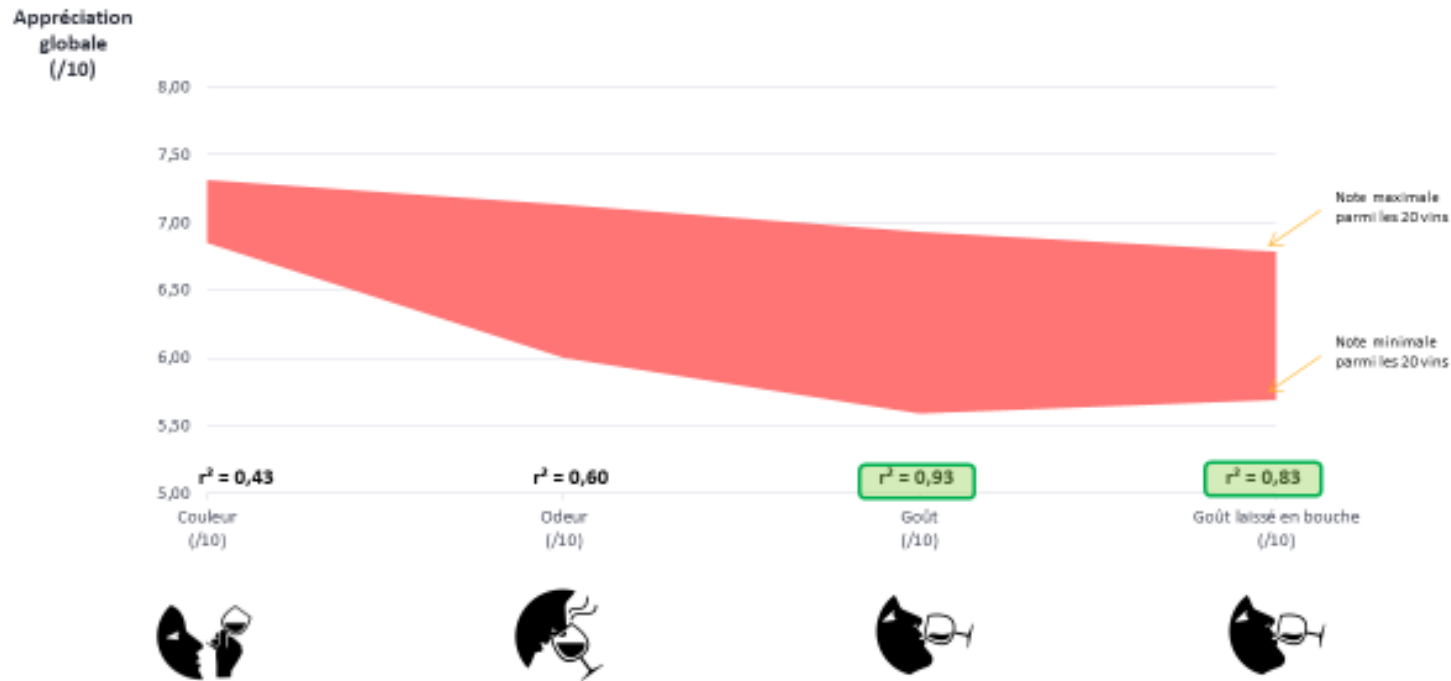
*Analyse de la variance – ANOVA - 2 facteurs (Produit + Juge) // A.B.C: Test de Newman-Keuls à 5% (comparaison 2 à 2 des vins) // Test de Student vs. moyenne générale



- Lien typicité – qualité
- Limites de la typicité



Le gout du vin est déterminant.



r^2 = coefficient de corrélation entre l'appréciation globale et l'appréciation partielle

Intervalle d'appréciation sur chaque dimension organoleptique



Importance du gout et de l'équilibre

La couleur semble moins importante ainsi que l'odorat

Source Eurosyn



La recherche de l'équilibre avec de la place pour tout type de profil



Couleur (/5)	Odeur (/5)	Goût global (/5)	Goût fruité (/5)	Goût boisé (/5)	Goût sucré/doux (/5)	Goût acide (/5)	Sensation d'alcool (/5)	Longueur en bouche (/5)
65% JAR mais trop foncé 27%	Pas assez 22% Trop 18%	Trop 26%	Pas assez 36%	Pas assez 23% Trop 20%	Pas assez 35%	Trop 43%	Trop 32%	Trop 26%

Juste bien > 65%

Faible impact

Impact moyen

Fort impact

Très fort impact

Analyse des pénalités réalisée au global, sur les 20 vins

Exemple

Analyse des pénalités = croisement JAR X note hédonique

En moyenne, des vins de Bordeaux jugés trop acides par environ 40% des consommateurs (critère le plus impactant et pénalisant fortement l'appréciation globale des vins).



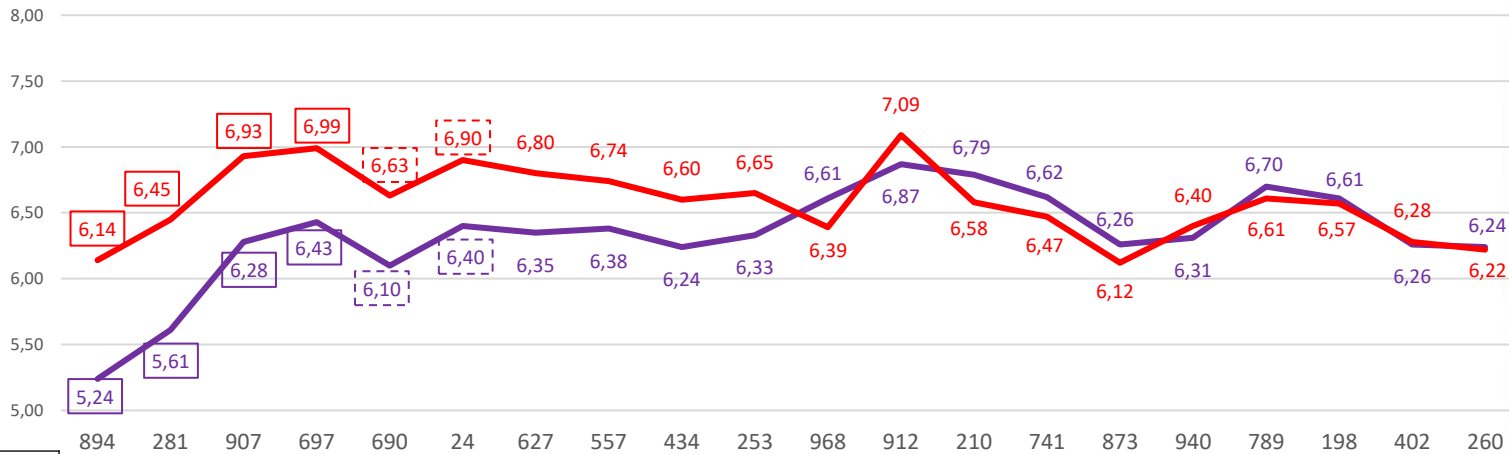
Dépréciation de « l'acidité » par les consommateurs

- Profil produit par œnologues entraînés
- Perception de l'acidité en lien avec qualité tannique intense, dure, acidité, amertume

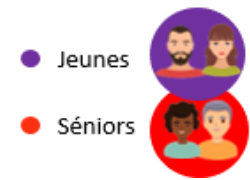
Appréciation de l'équilibre

Des jeunes sont plus sévères et des seniors, plus tolérants

Appréciation globale (/10)



Classement	894	281	907	697	690	24	627	557	434	253	968	912	210	741	873	940	789	198	402	260
Jeunes	20	19	13	7	18	8	10	9	16	11	5	1	2	4	14	12	3	5	14	16
Séniors	19	14	3	2	8	4	5	6	10	7	16	1	11	13	20	15	9	12	17	18

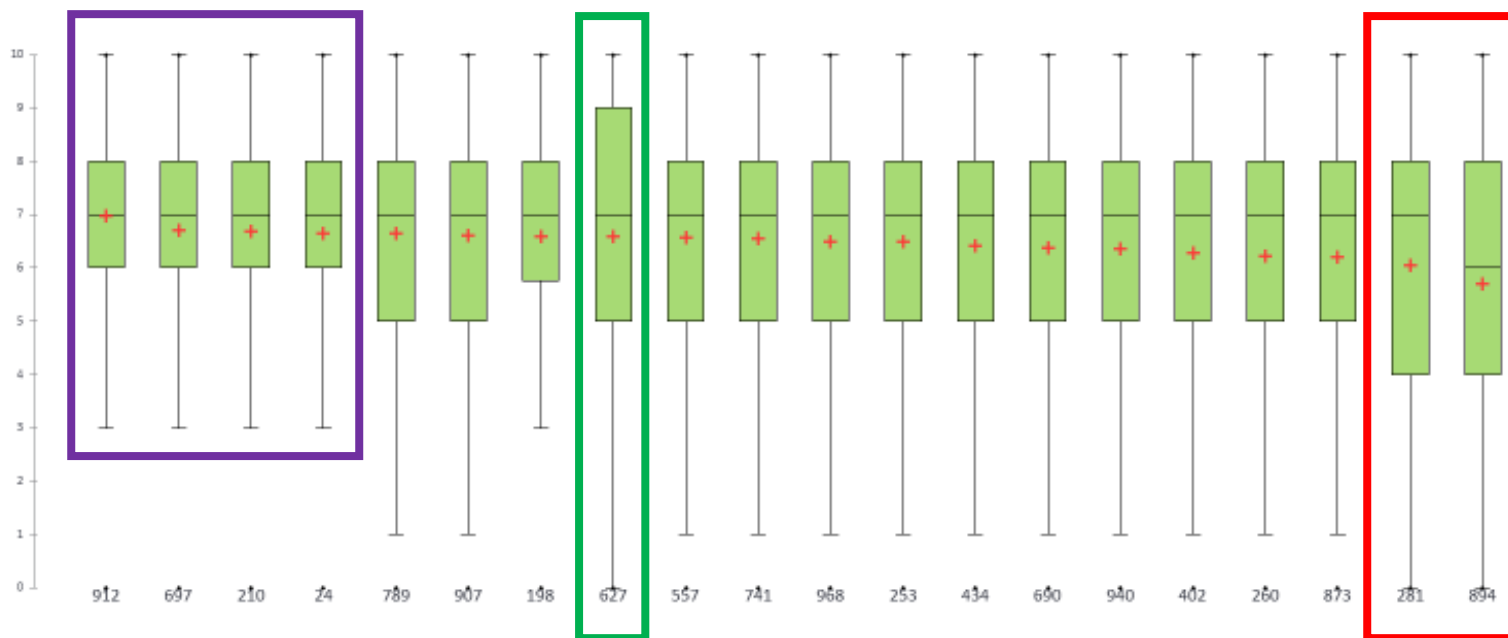


- Régime alimentaire, catégorisation
- Habitudes de consommation



Certains vins sont « clivants », d'autres plus rassembleurs.

N = 240



+ : moyenne // - : médiane



Identifier les types de vins clivants

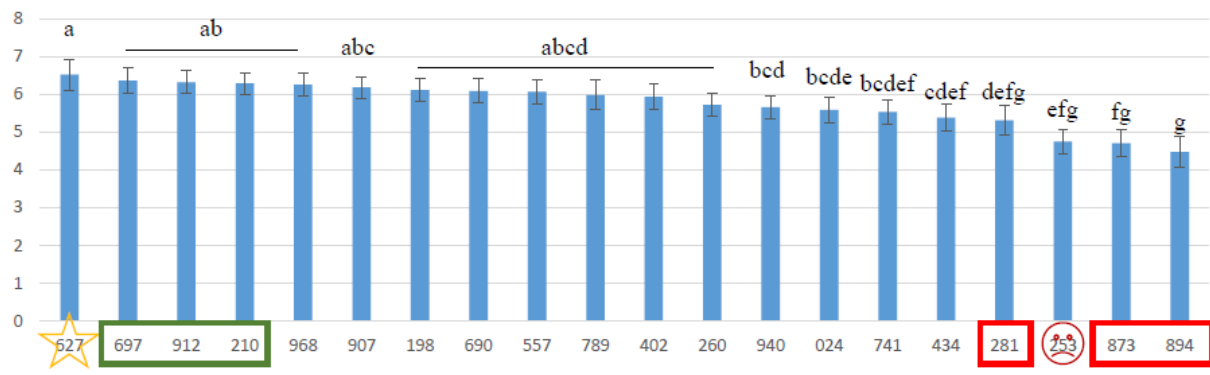
Informer les consommateurs (habillage)

Source : Eurosyn

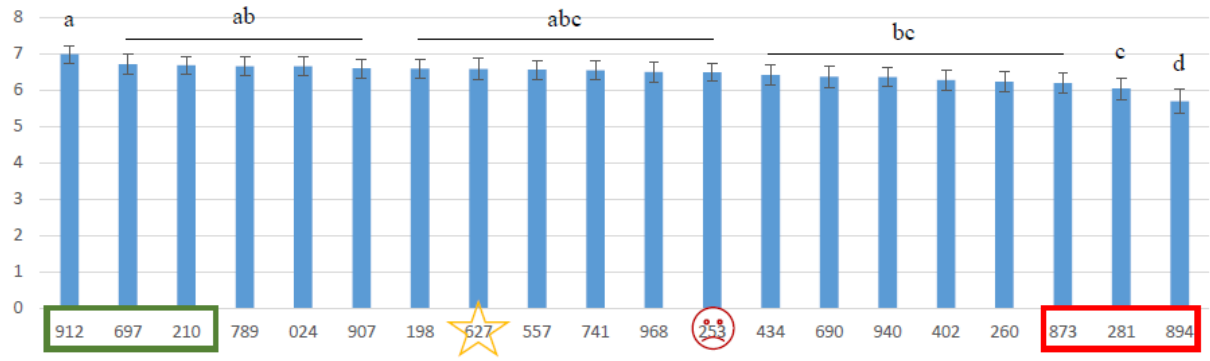


Certains vins sont « clivants », d'autres plus rassembleurs.

qualité globale toute catégorie professionnelle (n = 122)



note hédonique consommateurs* (n = 240)



Quelques différences de perception entre Consommateurs et Professionnels



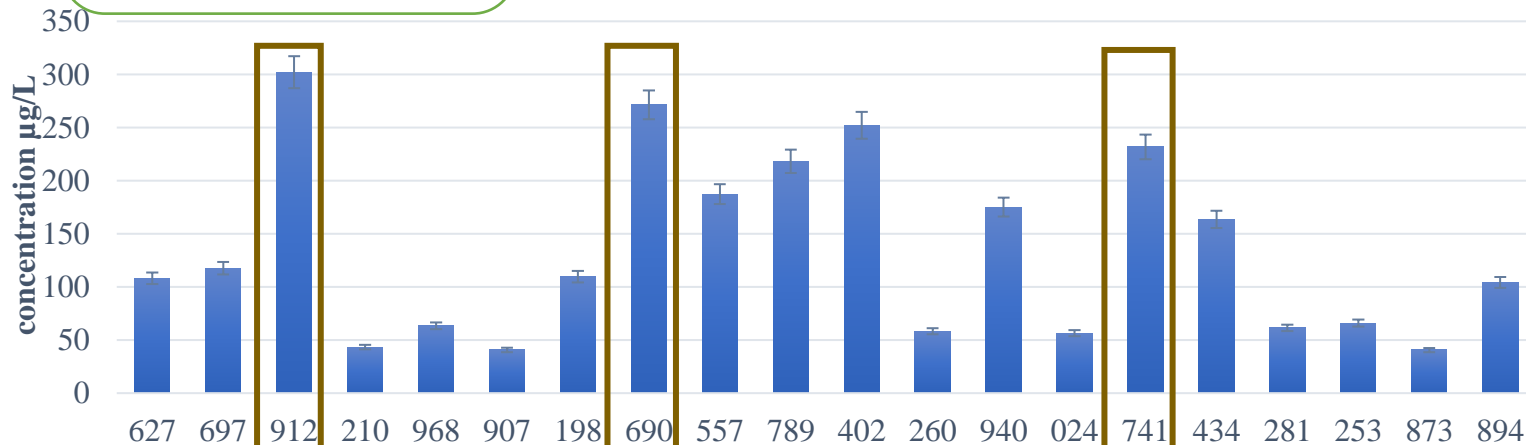
Le bois : appréciation variable

Somme des concentrations en composés du bois : whiskylactone, eugenol, isoeugenol, gaiacol, vanilline



912

Copeaux frais à l'encuvage; Elevage avec staves moyenne chauffe



Note qualité	6.52	6.37	6.32	6.30	6.26	6.19	6.11	6.10	6.07	5.98	5.94	5.73	5.66	5.59	5.54	5.39	5.32	4.75	4.71	4.48
Pas assez boisé	18%	20%	7%	26%	25%	19%	16%	6%	16%	19%	12%	25%	30%	24%	20%	25%	24%	29%	24%	32%
JAR	72%	66%	65%	65%	61%	66%	70%	33%	61%	52%	52%	60%	57%	63%	57%	62%	53%	55%	49%	50%
Trop boisé	10%	15%	28%	9%	13%	16%	14%	61%	24%	30%	36%	16%	14%	13%	24%	13%	23%	16%	27%	18%

690

Elevage avec blocs/staves moyenne chauffe

741

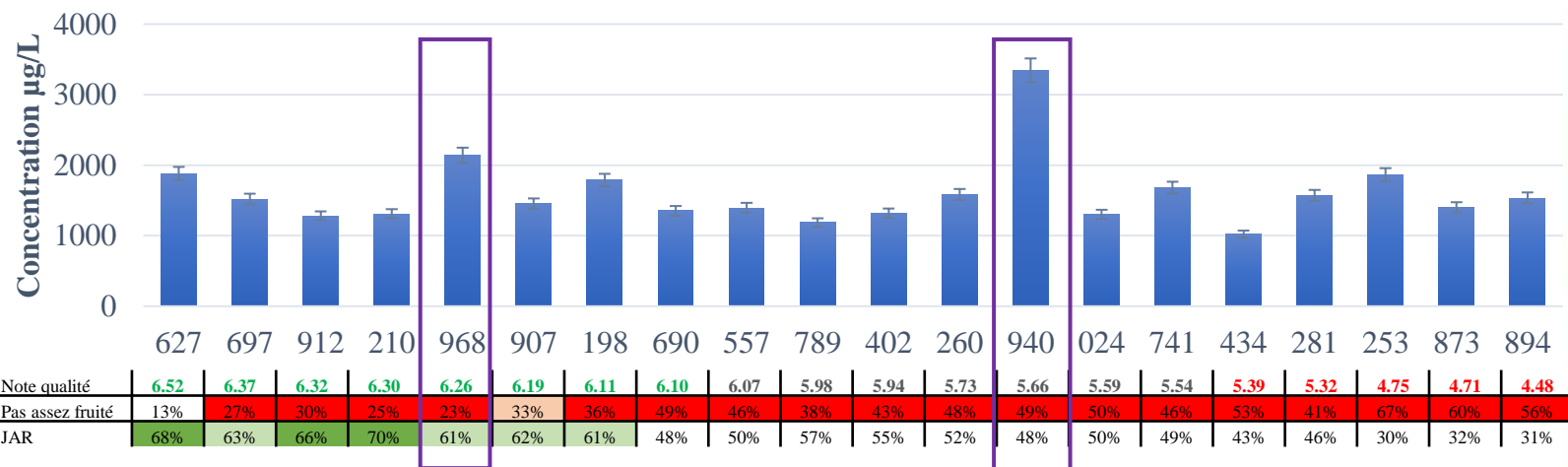
Elevage en barriques



Arôme fruité, avec ou sans thermo



Concentration totale en esters



968

60 % vinification trad longue (>15 jours),
40 % thermovinification phase liquide
[90% MN, 10% CF]

940

70 % thermovinification phase solide
30 % vinification trad longue (>15 jours),
[80% MN, 10% CS, 10% CF]

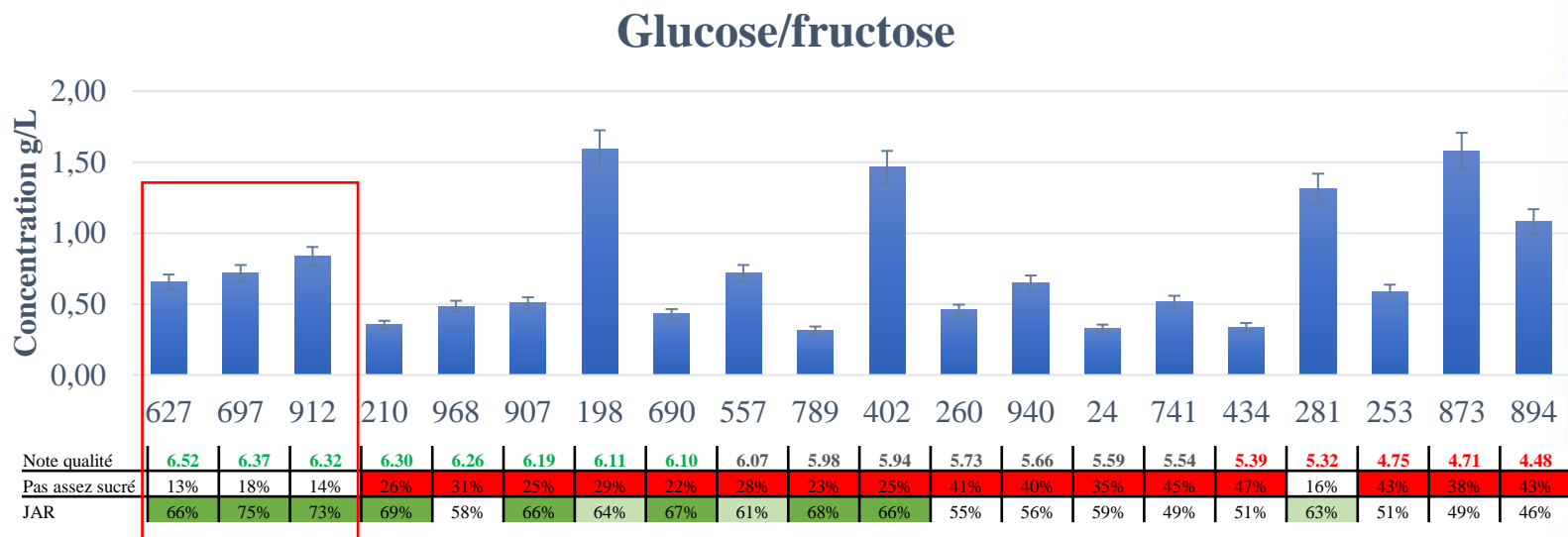


Des vins fruités, appréciés avec ou sans thermo (marqueurs ester)
(en cours : analyse thiols)

Source : Eurosyn, IFV, Université de Bx



La sucrosité sans sucres



Les vins avec une sucrosité très satisfaisante ont moins de 1 g/L de sucres résiduels
 → Pas besoin de sucres pour avoir de la sucrosité !



Les vins avec une sucrosité très satisfaisante ont moins de 1 g/L de sucres résiduels
 (en cours : dosage « Astilbine » à saveur sucrée)

Source : Eurosyn, IFV, Université de Bx



Les suites

- Fins des analyses et traitement des résultats
- Préciser ITK à travailler et questions de recherche

- Retour vers les participants au projet
- Interventions ODG
- Forum technique 7 décembre 2021

- ? Nouvelle étude



**PROFIL PRODUIT
VINS ROUGES DE
BORDEAUX**

Bourg 16 sept. 2021



Questions ?

