HAL
open science

De la représentation conceptuelle à la représentation perceptuelle de la typicité

Yves Cadot

To cite this version:

Yves Cadot. De la représentation conceptuelle à la représentation perceptuelle de la typicité. Etude du lien au terroir : de la représentation conceptuelle à la représentation perceptuelle. Mise en évidence de l'importance de certains choix techniques, 2011. hal-02806873

HAL Id: hal-02806873

https://hal.inrae.fr/hal-02806873v1

Submitted on 6 Jun 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Etude du lien au terroir : de la représentation conceptuelle à la représentation perceptuelle. Mise en évidence de l'importance de certains choix techniques.

Chapitre 5. De la représentation conceptuelle à la représentation perceptuelle de la typicité.

Yves Cadot
INRA, UE 1117 Vigne Vin, UMT Vinitera, 42 rue Georges Morel, 49071 Beaucouzé Cedex.
yves.cadot@angers.inra.fr

D'un point de vue conceptuel, les vignerons semblent partager les principales caractéristiques de distinction et d'appartenance des vins de l'AOC. Ils partagent également une représentation du lien au terroir vis à vis des éléments clés permettant l'élaboration de vins de l'AOC. Cependant, en termes de mise en oeuvre, un écart avec la représentation conceptuelle existe, mettant en évidence les difficultés de leur mise en oeuvre. Par ailleurs, il s'avère que les acteurs de la production ne sont plus en accord sur les caractéristiques sensorielles idéales . Enfin, il apparaît que de nombreux producteurs ne sont pas en accord avec la représentation sensorielle de leur propre vin. Cet écart entre le concept et la mise en oeuvre peut s'expliquer par l'inadéquation de la dimension environnemental du terroir (le parcellaire, le climat de l'année) vis à vis des objectifs de production, de l'inadéquation du matériel végétal aux unités de base du terroir. Quoiqu'il en soit, les vignerons agissent sur les pratiques oenologiques pour adapter la qualité de leur matière première aux objectifs de production qu'ils se sont fixés.

Pourquoi cette étude ?

En termes de concept, la représentation du terroir et des caractéristiques sensorielles induites (typicité) sont plutôt partagées par les producteurs. Concernant l'importance des dimensions du terroir, le sol et le sous-sol sont les caractéristiques les plus importantes, devant le cépage/porte greffe. Les pratiques viticoles et oenologiques paraissent mineures, sauf pour un sous-groupe de producteurs très minoritaire. La nature du sol permettrait de produire des vins « plus colorés », « plus concentrés », « plus longs en bouche », « plus gras et ronds », marqués par des arômes de « fruits noirs » et de « fruits rouges ».

L'importance de la nature du sol, et de son effet sur les caractéristiques des vins est conforme à la notion selon laquelle le terroir est avant tout constitué d'un milieu physique. Morlat et Bodin ont pu démontrer la pertinence de cette définition, en proposant un modèle de terrain (Roche-Altération-Altérite) expliquant le comportement de la vigne, la composition des raisins et les profils des vins produits (Bodin et Morlat, 2003 ; 2006 ; Morlat et Bodin, 2006). Il est intéressant de noter que les caractéristiques sensorielles mises en évidence par ces travaux sont proches de celles revendiquées par les producteurs : intensité de la couleur, structure, gras, tanins fondus, etc.

Les références bibliographiques citées sont disponibles sur demande auprès de l'auteur.

En termes de mise en oeuvre:

- Lorsque l'on s'intéresse à la relation entre l'AOC produite (AVB ou AR) et les caractéristiques du terroir, le modèle de terrain n'est plus explicatif, alors que l'encépagement et les pratiques, en particulier oenologiques, deviennent déterminants (AVB = Cabernet Sauvignon + récolte tardive, + cuvaison plus longue + élevage plus long).
- Lorsque l'on relie les scores de typicité aux caractéristiques du terroir, seules les pratiques sont explicatives (AVB typique = raisin plus sucré + récolte tardive + rendements faibles + cuvaison et élevage longs).

Au final :

- La variable sol n'est associée ni aux descripteurs sensoriels, ni à la typicité théorique ou perçue.
- La variable cépage est associée à la typicité théorique et, si elle est associée à quelques descripteurs sensoriels, elle n'est pas explicative du score de typicité.
- Certaines variables oenologiques sont associées à la typicité théorique. Elles sont également associées à des descripteurs sensoriels, et participent à la typicité perçue.

A propos de la représentation perceptuelle :

Les juges (acteurs de la production) sont peu consensuels, sauf pour l'évaluation de l'intensité colorante des vins. Ce manque de consensus peut s'expliquer de plusieurs manières.

- D'un point de vue du recueil de données sensoriels. Les dégustateurs n'ont pas directement généré les attributs sensoriels. En effet, la génération de vocabulaire a été réalisé à partir des citations des producteurs de la zone d'étude, alors que le panel de dégustateurs était constitué d'un groupe plus large, appelé « acteurs de la production » composés de 12 producteurs pour 37 juges au total. Le vocabulaire peut finalement s'avérer imparfaitement adapté à l'espace sensoriel. Les termes générés peuvent être interprétés de manière variable en l'absence d'entraînement des juges sur ces termes. Les juges ont pu éprouver des difficultés à utiliser l'échelle JAR, en particulier en 2005, première année de l'étude.
- D'un point de vue de la traduction en réponse sensorielle du vocabulaire généré. Ce vocabulaire est-il précis, pertinent et discriminant ? Certains termes semblent ambigus. Dans un espace aussi restreint que le celui proposé (vin de cabernet franc de la Moyenne Vallée de la Loire), certains termes ne sont peut-être pas discriminants.

Les descripteurs sensoriels qui ressortent de l'étude sont principalement ceux ayant trait à la perception visuelle (les deux jurys), l'astringence et le caractère épicé/poivré (jury expert), les fruits mûrs et noirs, le gras et la longueur (jury professionnel). Les attributs tanins fondus et fruits rouges ne sont pas explicatifs de la typicité (figure 1).

Les groupes de vins distingués par les classifications (CAH) issues des analyses par les deux jurys sont proches. Les variables d'ajustement des modèles sont variables selon les millésimes, mais proches selon les jurys.

Les références bibliographiques citées sont disponibles sur demande auprès de l'auteur.

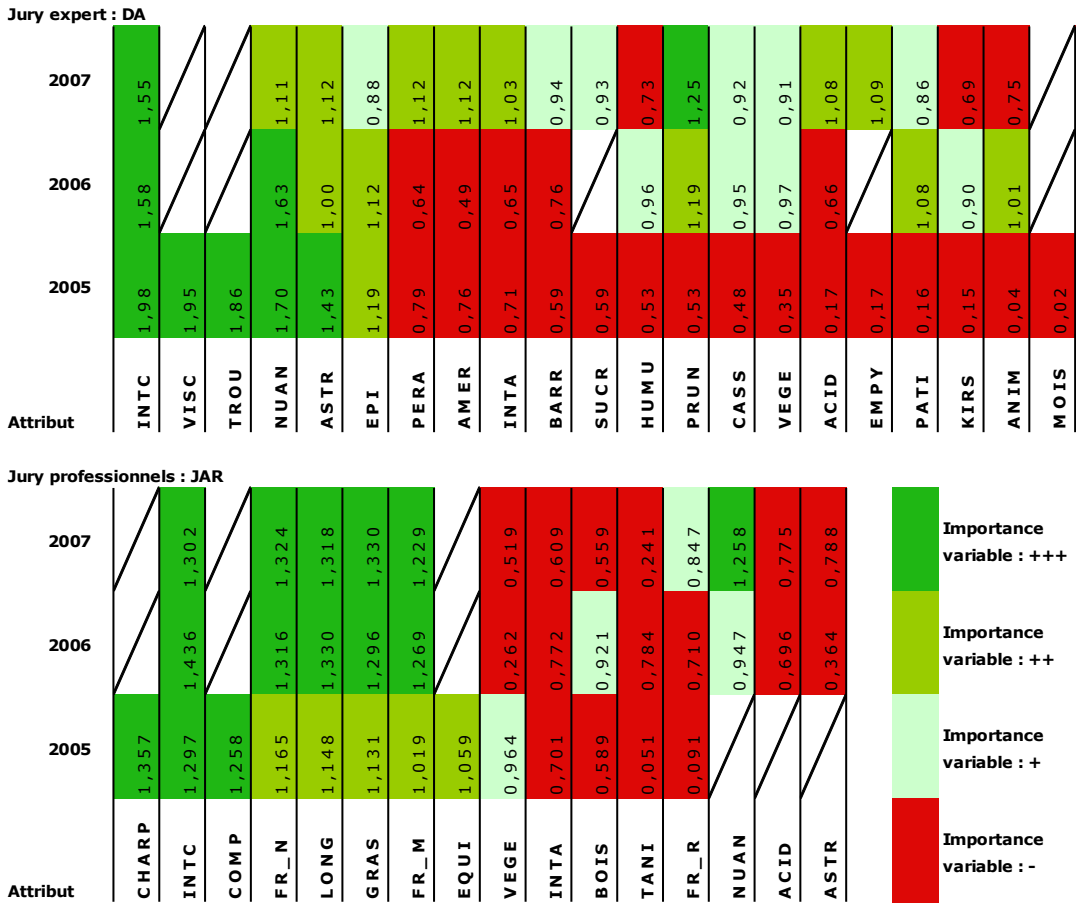

Figure 1. Variables importantes pour la prévision de la note de typicité (VIP), pour chaque jury et chaque millésime.

Vert foncé : VIP>1,2 ; vert médian : VIP>1,0 ; vert clait : VIP> 0,8 ; rouge : VIP>0,80. Les coefficients de régression (r2) sont pour chaque modèle supérieures à 0,87).

Le décalage entre la « typicité conceptuelle » et la « typicité perceptuelle » est net. Les producteurs attachent beaucoup d'importance aux facteurs naturels du terroir, mais mettent en oeuvre des pratiques, notamment oenologiques, masquant les facteurs naturels. Ce décalage peut s'expliquer de plusieurs manières.

1. **L'AOC de Brissac se situe géologiquement sur une zone de transition**, avec à l'ouest le massif armoricain, et à l'est les sédiments du Bassin parisien. Deux cépages y sont utilisés (Cabernet franc et Cabernet-Sauvignon). Cette diversité géologique, topographique et biologique s'oppose à la vision plutôt partagée du style de vin d'Anjou Villages Brissac. Pour produire des vins aux caractéristiques recherchées, les modes de production œnologiques permettent d'adapter plus rapidement la qualité de la matière première que ne le permet le choix du milieu physique. De plus, ce besoin d'adaptabilité du terroir est renforcé, chaque année par l'effet des conditions climatiques, très variables. Cette vision dynamique de l'AOC, où les qualités des produits, et les pratiques mises en oeuvre, évoluent n'est pas contraire à la notion d'AOC.

2.

Les références bibliographiques citées sont disponibles sur demande auprès de l'auteur.

3. **Les critères de choix du style de vins ne se limitent pas à des aspects « techniques ».** Dans le cadre d'une entreprise, des critères d'opportunité commerciale, d'image de marque, de contraintes économiques, etc. sont également importants. Si l'image conceptuelle des producteurs semble consensuelle, il n'en est pas forcément de même d'autres groupes humains (sommeliers, cavistes, consommateurs avertis). En outre, la représentation sensorielle de ces groupes peut également être différente de celle des producteurs. Dans ce cas, les producteurs, individuellement (au niveau de l'entreprise) ou collectivement (au niveau de l'appellation) seront amenés à produire des vins ne correspondant pas exactement aux potentialités existantes. L'adaptation de leur outil de production sera alors plus rapide d'un point de vue technique plutôt qu'agronomique.
4. Contrairement aux résultats de Morlat et Bodin [1-3], où chaque parcelle était conduite indépendamment des autres, c'est à dire où chaque vin n'était élaboré qu'à partir d'une seule unité de terroir de base (UTB), **les producteurs de l'AOC privilégient les assemblages de parcelles**. Dans notre étude, sur 34 vins dégustés, seuls 5 vins étaient issus d'une même parcelle, et 2 étaient issus de deux parcelles de même UTB. Parmi les autres vins, 22 provenaient de 3 parcelles ou plus, constituées d'UTB variables (et sans prendre en compte le couple cépage/porte-greffe pouvant varier entre deux parcelles de même UTB). Morlat et Bodin avaient noté que sur les systèmes géologiques Houiller et Ordovicien-Dévonien (Altération), les vins pouvaient être jugés astringents, alors que sur l'altération du système Briovérien, les vins étaient jugés plus gras. Dans le cas de vins potentiellement astringents, les producteurs ont pu vouloir privilégier l'assemblage avec des vins plus souples afin d'améliorer le profil du vin. D'autre part, il parait évident qu'il ne peut pas y avoir, sur cette AOC hétérogène (d'un point de vue géo-pédologique), de concordance parfaite entre les potentialités viticoles et les besoins de production. Enfin, la pratique de l'assemblage, acte oenologique important, peut permettre d'ajuster l'offre aux besoins, de manière beaucoup plus dynamique que la gestion depuis la parcelle.
5. Il existe un écart entre le concept, tel qu'il est énoncé par enquête, et le produit, tel qu'il est défini par l'analyse sensorielle. En effet, à partir des traitements des résultats des profils sensoriels de type « Just About Right », l'écart entre le vin « idéal » pour chaque professionnel et le vin tel qu'il a été produit a pu être mesuré. Sauf exception, les viticulteurs ne produisent pas le vin correspondant exactement à leur idéal. De même, il apparaît que chaque producteur a sa propre représentation de son vin idéal, alors que par enquête, le discours était plutôt consensuel. Cet écart peut s'expliquer par une logique personnelle, et non plus collective de l'appellation. Dans ce cas, ce déficit de partage pourrait être considéré, à terme, comme préjudiciable.

Les références bibliographiques citées sont disponibles sur demande auprès de l'auteur.