



Adéquation des process aux attentes consommateurs pour l'élaboration des vins

Quelques éléments de contexte

(+)

- Place des vins de Loire dans le CHR
- Typologie de vins fruités et légers
- Croissance des vins rosés et place des vins effervescents

(-)

- Un marché du vin difficile (concurrence des vins de France et de l'étranger)
- Une consommation en baisse
- Faible notoriété des vins du Val de Loire
- Des consommateurs et des modes de consommation qui changent



Quelle Méthodologie utilisée ?

- Ciblage des typologies consommateurs : utilisation d'études et de panels marchés

Cibles et Imaginaires du VIN



Quelle Méthodologie utilisée ?

- **Ciblage des typologies consommateurs : utilisation d'études et de panels marchés**
- **Définition de profils produits : Cartographie de l'existant**
- **Orientation produits : utilisation des résultats de la cellule R&D**
- **Préparation d'assemblages et proposition packaging**
- **Utilisation de panels consommateurs (préférence) et de panels experts (descriptif)**
- **Analyse des résultats et retranscription en langage technique et packaging**



Mise en application pour répondre aux profils produits souhaités ?

Moyen : un service R&D au service des équipes techniques

- Réseau de plus de 200 parcelles
- Centre expérimental de micro vinification
 - cuves de 3hl
 - chai climatisé
 - pressoir pneumatique de 5 hl
- Outil prédictif (optimisation date de récolte par profils aromatiques)



Quelles attentes des consommateurs ? (exemple des « *Hédonistes* »)

(+)

- complexité et persistance aromatique
- rondeur/gras/sucrosité
- couleur soutenue

(-)

- agressivité (astringence, acidité, piquant)

= > Profil produit recherché : complexité aromatique, richesse, absence d'agressivité



Travail sur intensité et complexité aromatique

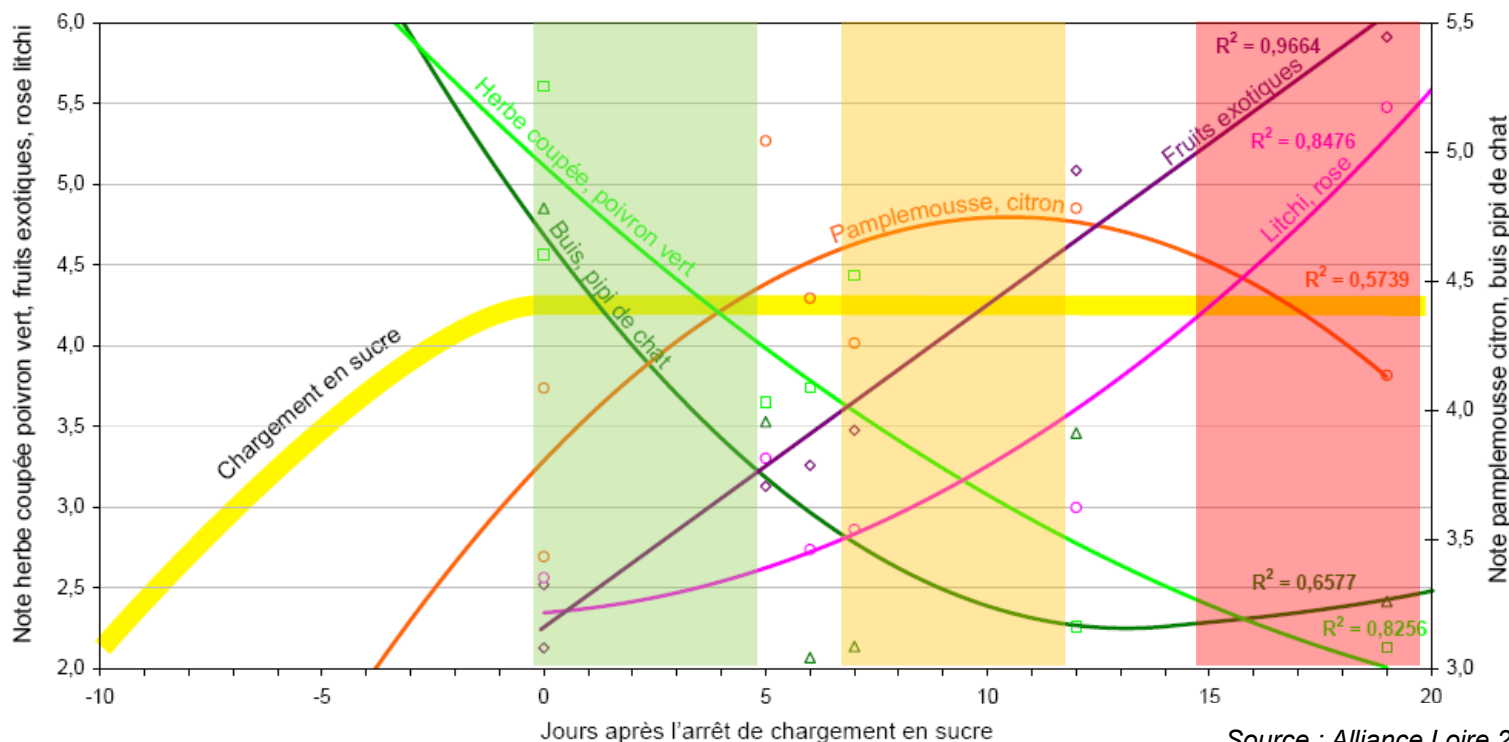
- Vignoble : Validation de modèle de maturité
- Assemblages de différentes familles aromatiques

Méthoxypyrazines
Arômes végétaux (poivron, asperge...)

Thiols : 3MH et A3MH
Arômes pamplemousse, buis, zeste d'agrumes, fruit de la passion

Terpènes
Arômes de rose, muguet, citronnelle

Exemple du Sauvignon blanc



Travail sur intensité et complexité aromatique

- Rouges : Essais et validation de matériels de chauffage de vendange

(+) Intensité et Complexité

- Apport d'une nouvelle famille aromatique (fermentaire)
- Beaucoup d'intensité

(-) Aromatique

- diminution des caractères végétaux
herbacés



Travail sur richesse et absence d'agressivité

- Vinification adaptée au profil recherché

(+) Richesse



- Blancs :
 - macération pelliculaire
 - Elevage sur lies fines avec enzymes
- Rouges :
 - Thermo macération ou macérations à chaud
 - Micro-oxygénation

(-) Agressivité

- Rouges
 - Macérations limitées
 - Micro-oxygénation