

Les facteurs de Qualité

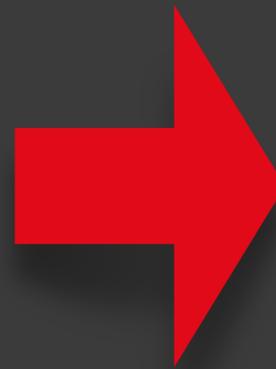
Sommaire

- De quoi dépend la qualité d'un vin?
 - Est-ce la *Nature* ou l'*Homme* qui fait la qualité d'un vin ???
- Les différents facteurs influençant la VIGNE:
 - Naturels
 - Humains
- Les différents facteurs influençant le VIN
- Autant d'éléments qui définissent un Terroir !



De quoi dépend la qualité d'un VIN ?

- Facteurs *naturels* influençant le vignoble
- Facteurs *humains* influençant le vignoble
- Facteurs *humains* influençant le vin, son goût, son style, ses arômes



- Qualité des raisins
- Qualité du vin, et de ses composants: acidités, alcools, tanins, arômes, saveurs,...
- Qualité sanitaire du vin: son caractère digeste, sa «buvabilité» !

Facteurs naturels influençant la vigne

- Le développement qualitatif de la vigne dépend de nombreux facteurs:
 - Situation géographique du milieu de culture (régions, latitudes...)
 - Climat
 - > Ensoleillement (expositions, luminosité, rayonnement solaire)
 - > Pluviométrie (fréquences et taux de précipitations)
 - > Température (amplitudes diurne, gelées, sécheresses)
 - > Humidité (brumes, brouillards)
 - > Vents (ex. des vignobles insulaires)



-  Climat océanique
-  Climat océanique dégradé
-  Climat semi-continental
-  Climat montagnard
-  Climat méditerranéen

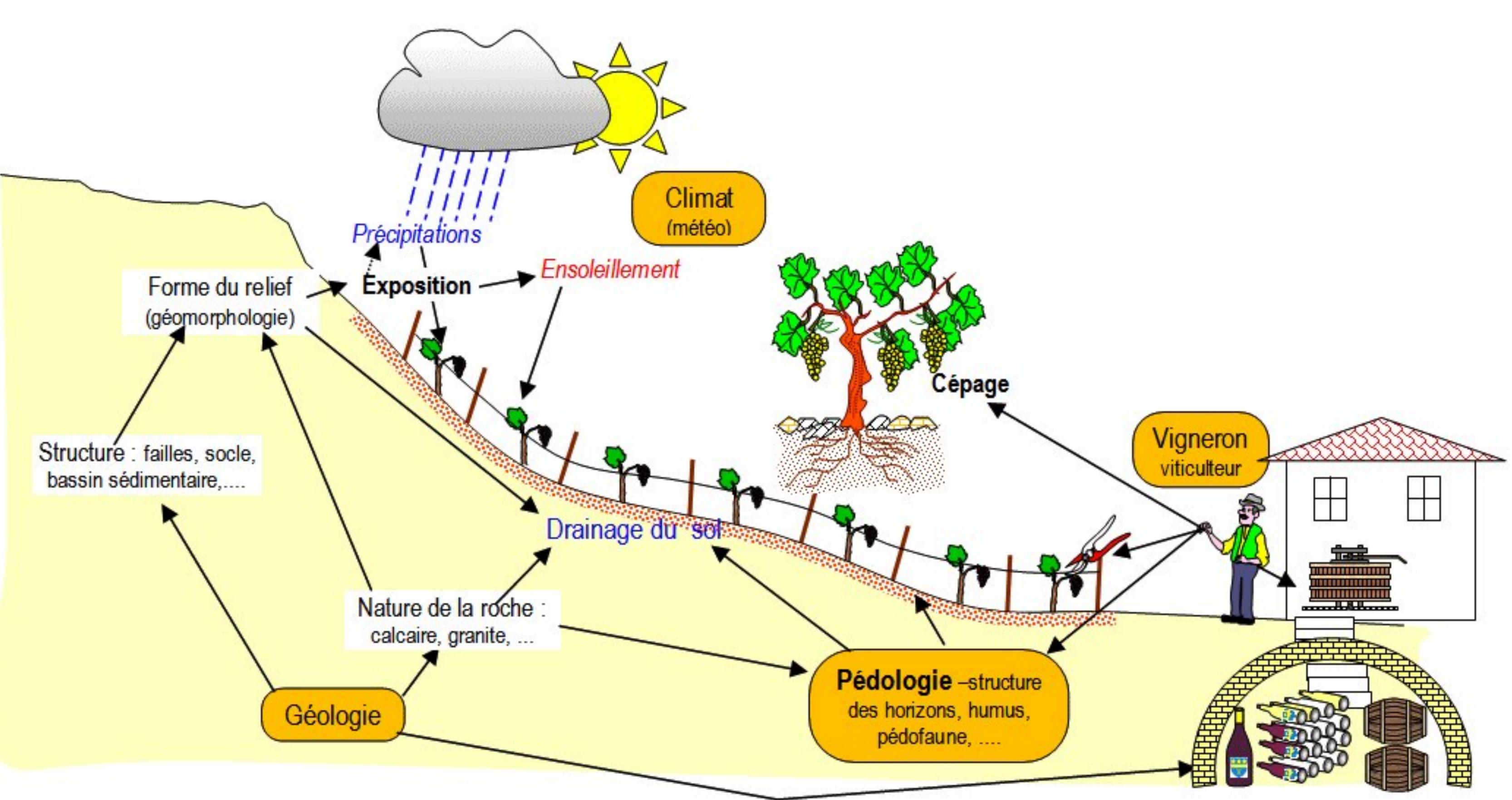
Les climats en France

Facteurs naturels influençant la vigne

- Altitude / Relief / Pentes
- Composition sol / sous-sol
 - Caractère +/- drainant
 - Nombre / épaisseur de couches
 - Richesse en nutriments
- Proximité plan d'eau, cours d'eau
 - Effet rafraîchissant des océans
 - Tampon thermique des cours et plans d'eau









Le douro



Vallée de Moselle





Facteurs Humains influençant la vigne

- Connaissances pédologiques
 - Travail du sol (labours, enherbement, paillage, amendement,...)
 - Encépagement (choix des variétés)
 - Plantation / Complantation / Replantation / Densité
- Conduite et soins apportés à la vigne
 - Quelle forme donner au vieux bois? (gobelet, guyot, royat)
 - Taille (courte ou longue) pour «sculpter» la vigne et limiter son envergure
 - Palissage ou non
 - Gestion de la surface foliaire







Santorin

Santorin





Lanzarote

Vigne en Hautain - Italie



Vignes sur treille - Portugal -









Clos des Fées



Vignes d'Yvonne Hégoburu sur Jurançon



Palissage en lyre

Facteurs Humains influençant la vigne

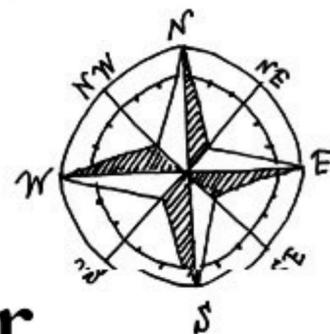
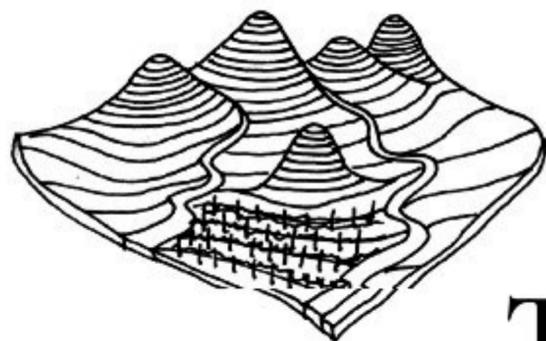
- **Prévention et traitement des maladies**
 - Risques d'origine:
 - animale (phylloxera, drosophiles, cicadelle, araignée rouge...)
 - ou cryptogamique (mildiou, oïdium, esca,...)
 - Fréquences et dosages des traitements
 - Pratiques +/- respectueuses de son environnement
- **Soins apportés à la vendange**
 - Date (enjeu crucial)
 - Manuelle ou mécanique ?
 - Tri (sur pied, tables de tri au chai)
 - Proximité du Chais





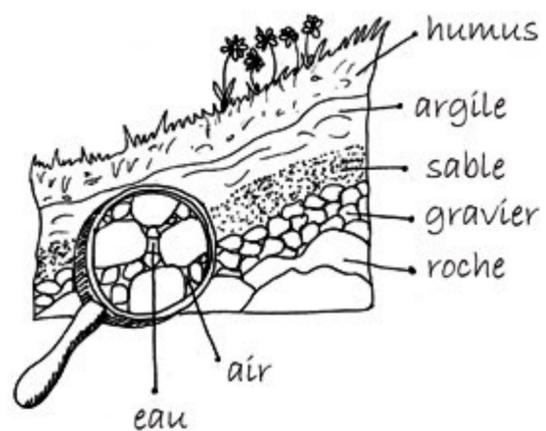


Tous ces facteurs définissent
la notion de terroir



Terroir

IDENTIFIE UNE ZONE DE PRODUCTION DU VIN



Sol et terrain



Climat



Tradition et œnotechnique

*Chaque vin est unique
comme le terroir dont il est issu*

Facteurs Humains influençant la qualité du VIN

➤ Bien que la fermentation soit un processus naturel, provoqué grâce à des éléments et facteurs naturels,... les facteurs déterminant la qualité gustative et sensorielle du VIN (produit fini), restent avant tout humains !!

- **cf cours précédent sur la fabrication du vin**
 - *Les différentes étapes de la vinification*
 - *Les différents styles de vin*
 - *Les options infinies qui se présentent au vigneron*



Une autre idée du vin