



# 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 (culturels)
- Facteurs influençant le VIN
- Autant d'éléments qui définissent un Terroir !

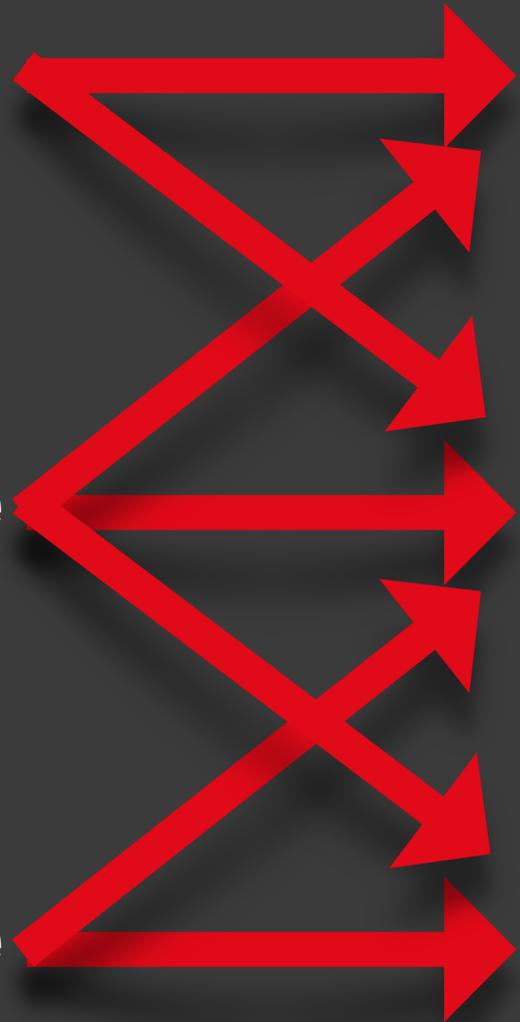


# De quoi dépend la qualité d'un VIN ?

- Facteurs *naturels* influençant le vignoble

- Facteurs *humains* influençant le vignoble

- Facteurs *humains* influençant le VIN: son goût, son style, ses arômes, sa texture...



- Qualité des raisins

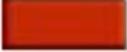
- Équilibre du vin, et de ses composants: acidités, alcools, tanins, arômes, saveurs,...

- Qualité "sanitaire" du vin: son caractère digeste = sa « buvabilité » !

# Facteurs naturels influençant la vigne

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



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

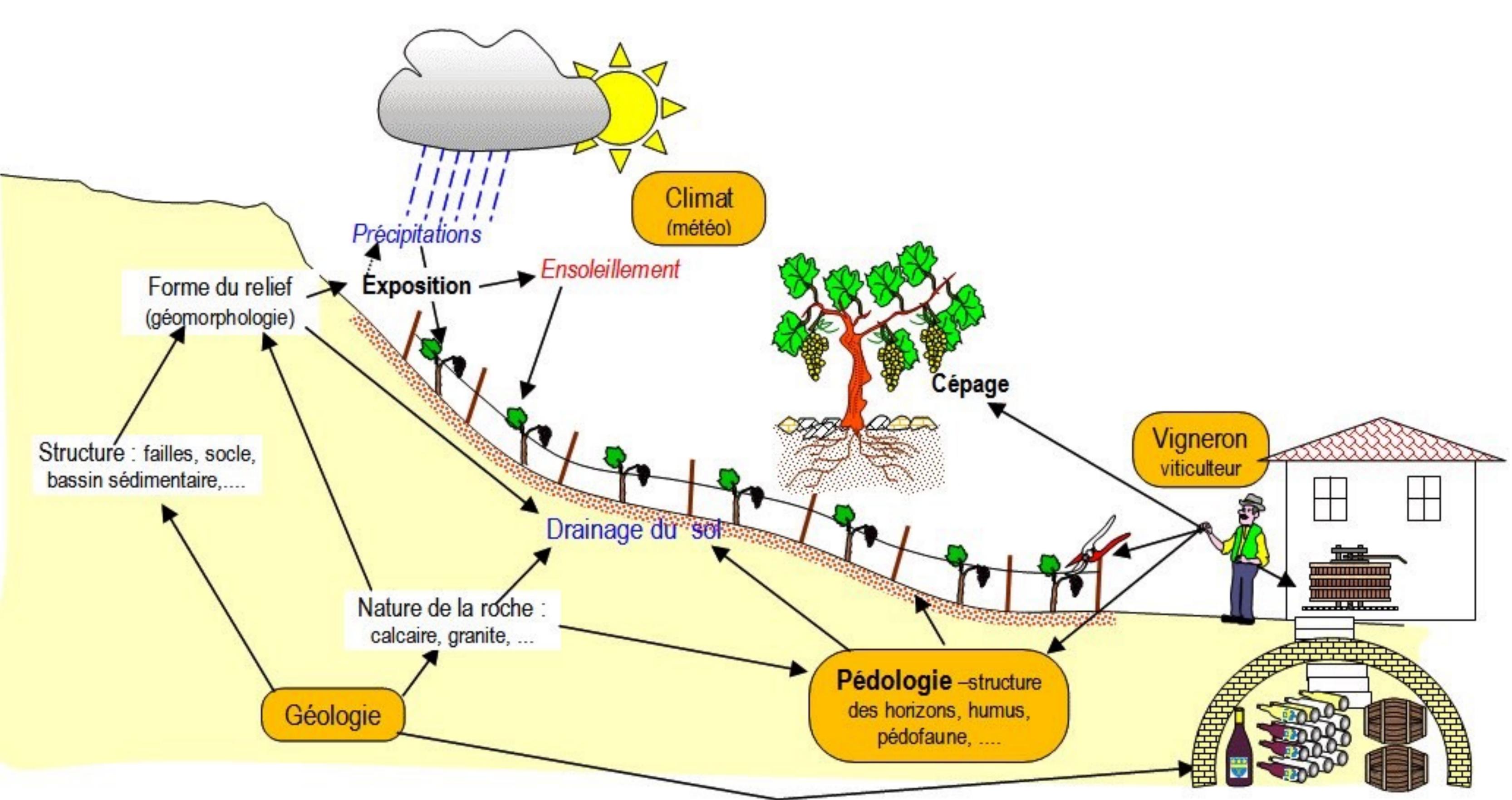
# Les climats en France

# 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**

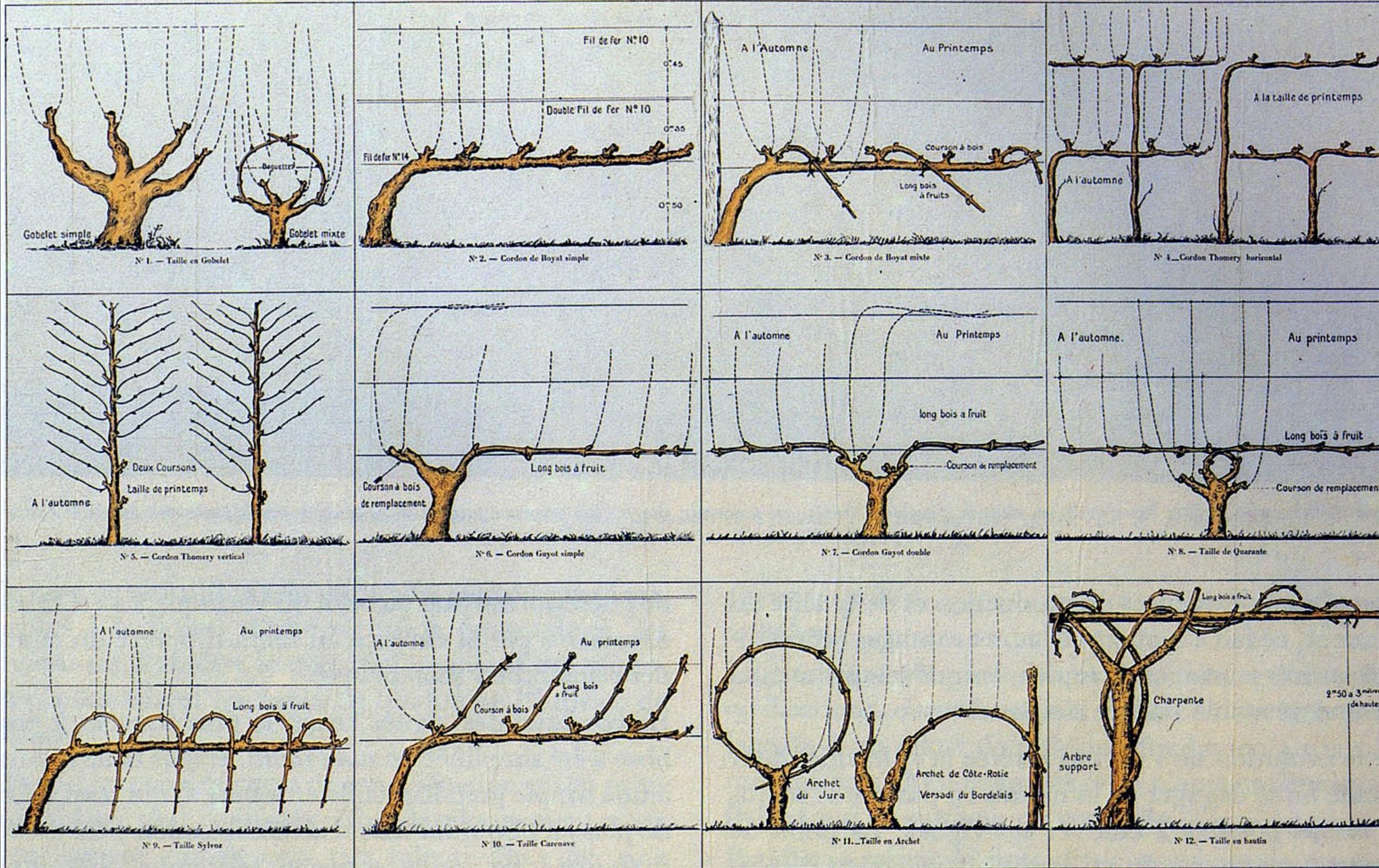
- Quelle forme donner au vieux bois? ( gobelet, guyot, royat...)
- Taille ( courte ou longue) pour « sculpter » la vigne et limiter son envergure
- Palissage ou non
- Gestion de la surface foliaire



# LA TAILLE DE LA VIGNE

STATION VITICOLE DE VILLEFRANCHE (Rhône)

LABORATOIRE DE V. VERMOREL







**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



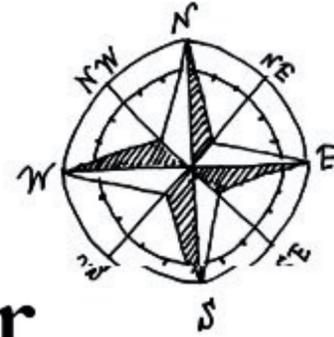
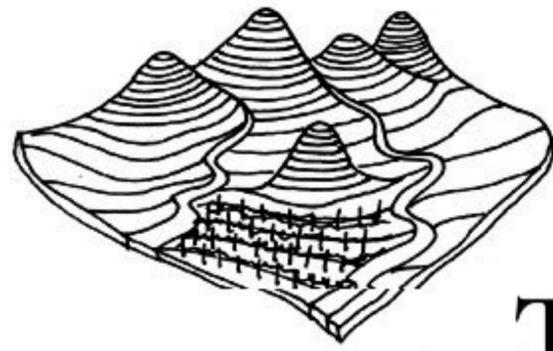
- **Soins apportés à la vendange**

- Date (enjeu crucial)
  - Manuelle ou mécanique ?
  - Tri (sur pied, tables de tri au chai)
  - Proximité du Chais



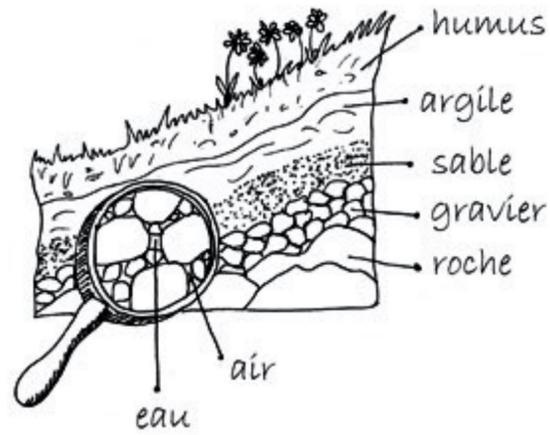


Tous ces facteurs définissent  
la notion de TERROIR



# 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 influençant le VIN

- La qualité d'un vin, directement liée à celle des raisins, tient donc à des paramètres à la fois naturels et humains !
- Enfin, bien que la fermentation soit un processus naturel, provoqué par des organismes et facteurs naturels,... c'est bien l'Homme qui détermine avant tout les qualités gustatives et sensorielles d'un VIN (produit fini), par la connaissance et la maîtrise de ces facteurs naturels, définissant son terroir.
  - **cf cours 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