

# Diversification : État des lieux des vins blancs rhodaniens

La diversification est un axe majeur de la stratégie rhodanienne.

Quels sont les vins blancs rhodaniens aujourd'hui et comment seront ceux de demain ?

**P**hilippe Pellaton, président de l'interprofession et de la SAS Institut Rhodanien, l'a annoncé : diversifier la production des vins rhodaniens et augmenter les volumes produits en blancs et en rosés est un axe stratégique pour la Vallée du Rhône. En s'appuyant sur leur grande diversité et sur un marché mondial en expansion, les vins blancs des Vignobles de la Vallée du Rhône affichent en effet de réelles opportunités de développement. L'ambition est de doubler les volumes produits en blanc d'ici 10 ans. La diversité des cépages, des terroirs, des assemblages, des savoir-faire engendre une richesse et une hétérogénéité de profils produits pour les vins rhodaniens. Cette richesse est une force mais quantifier cette diversité de profils peut être intéressant pour construire l'image des vins rhodaniens. Une étude a donc été réalisée en ce sens pour établir un état des lieux des profils sensoriels des vins présents sur les marchés.

## Quels sont les vins blancs rhodaniens d'aujourd'hui ?

Plusieurs opérateurs de la Vallée du Rhône, sélectionnés sur la base de leurs ventes (volumes et valeurs) et représentatifs du marché des vins blancs rhodaniens, ont accepté de fournir des échantillons de leurs cuvées phares du millésime 2020. Ces vins ont été dégustés par un jury expert spécifiquement entraîné, en vue d'établir une cartographie sensorielle des profils organoleptiques des vins blancs rhodaniens.

Pour cette année, les données sensorielles sont mises en relation avec les itinéraires techniques de ces produits et les résultats d'analyses chimiques afin d'avoir une image globale des produits de la vigne au verre.

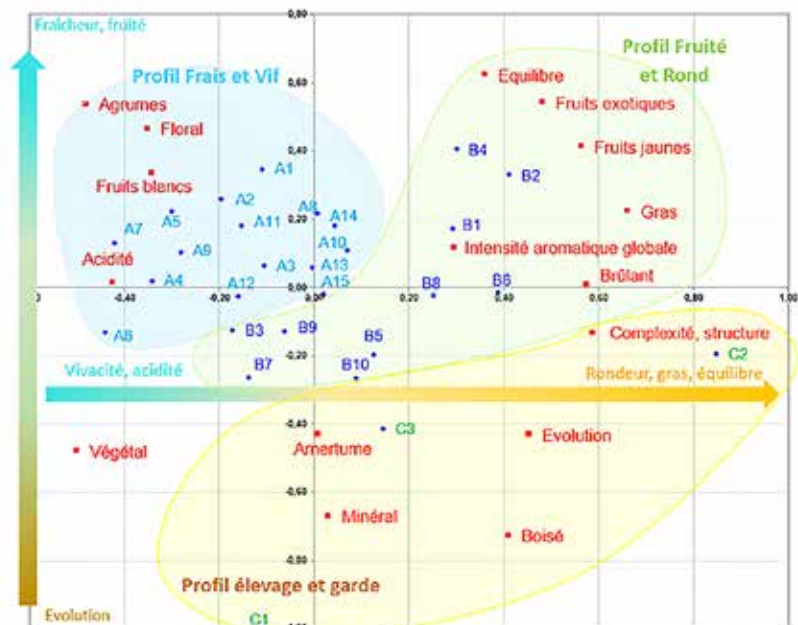
**Les résultats tirés de cette étude sont à considérer avec précaution et ne sont en rien des conclusions définitives ; seul un millésime a été étudié, et le plan d'échantillonnage, bien que représentatif, peut être amélioré. Les constats établis à travers ce projet serviront de base à de futures études.**

**Cet état des lieux a néanmoins permis de mettre en évidence 3 types de profils sensoriels : un profil frais et vif en bouche, un profil fruité et rond, et un profil complexe, de garde.**

## Et quels seront les blancs de demain ?

Ce travail a permis de poser des bases de réflexion pour construire la stratégie et le plan d'action pour les vins blancs. Il est

### REPRÉSENTATION GRAPHIQUE EN DEUX DIMENSIONS DES 3 PROFILS DE VINS BLANCS RHODANIENS



Résultats issus d'un échantillonnage de 28 références du millésime 2020, après analyse sensorielle et traitement statistique des données.

Sur ces 28 échantillons, 15 ont un profil très frais, caractérisé par les agrumes, les fruits blancs, des notes florales et une belle acidité. 10 autres vins se caractérisent globalement par un profil agréable, avec des arômes de fruits jaunes, de fruits exotiques, un bel équilibre et de la rondeur. Le viognier, qui entre majoritairement dans l'assemblage de ces cuvées, explique en partie ce type de profil. Enfin, 3 échantillons se distinguent par une complexité aromatique et un boisé très perceptible. L'utilisation de produits boisés de types staves, douelles et copeaux de bois frais au cours de leur élaboration explique cette différenciation par rapport aux autres vins. La majorité des vins de cet échantillonnage est donc caractérisée par des arômes fruités (agrumes, fruits jaunes, fruits exotiques) et un équilibre sur la rondeur.

clair que la diversité de cépages et d'assemblages est un élément essentiel à conserver pour permettre la reconnaissance de nos produits. Un accompagnement technique pourra être envisagé pour dégager des process visant à optimiser le potentiel variétal des cépages et garantir une qualité des vins tout au long de leur élaboration.

Cette étude pourrait être reconduite plus largement avec d'autres références pour confirmer ces premières tendances. Ce n'est que la première étape d'un vaste projet.

**+ D'INFOS**

Contact mail : [s.begrand@institutrhodanien.com](mailto:s.begrand@institutrhodanien.com)