

Résumé/Summary

Martin Vaney sur le sujet : *Acceptabilité des « Chasselas vieillis » par les consommateurs suisses*

Pour beaucoup le Chasselas est un cépage qui produit uniquement des vins à consommer jeune. Pourtant ces vins possèdent un potentiel de vieillissement déjà prouvé par la catégorie « vieux millésimes » présente au Mondial du Chasselas. Certains producteurs proposent des vins vieillis de Chasselas mais c'est aujourd'hui un marché confidentiel. La question se pose de savoir si ces vins pourraient plaire au grand public et s'il serait possible de développer un marché plus important. Ce travail se concentre sur plusieurs dégustations de vin de vieux Chasselas avec un panel de dégustateurs amateurs. Cinq vins ont été sélectionnés dans trois millésimes : 2013, 2003 et 1993. Ces vins sont originaires de trois appellations différentes à savoir : La Côte, le Dézaley et le Valais. Ils présentent également deux méthodes de bouchage différentes, la capsule à vis et le bouchon en liège.

Les vins ont été dégustés deux fois par chaque participant. Une fois à l'aveugle et une fois avec les bouteilles visibles. Les dégustateurs ont été interrogés sur leur appréciation, sur un consentement à payer ainsi que sur une sélection de critères descriptifs.

Les résultats ont montré que les vins sont plutôt appréciés du grand public. Leur appréciation augmente légèrement lors de la deuxième dégustation avec les bouteilles dévoilées. Leur consentement à payer augmente également lorsque les bouteilles sont visibles. Toutefois ces augmentations ne sont pas corrélées aux facteurs externes comme le millésime, l'appellation ou le système de bouchage.

Cette étude a montré un intérêt des consommateurs suisse pour les vins de Chasselas issus de millésimes anciens. Elle ne permet toutefois pas de pouvoir imaginer si un réel marché est potentiellement développable pour ces vins. En effet une étude plus poussée avec un panel plus important et en provenance de la Suisse entière serait important. De plus une sélection plus large de vins avec des millésimes plus diversifiés serait intéressante.

Summary

For many, Chasselas is a grape variety that produces only wines to be consumed young. Yet these wines have an aging potential already proven by the category « old vintages » present at the Mondial du Chasselas. Some producers offer aged wines from Chasselas but today it is a confidential market. The question arises whether these wines could appeal to the general public and whether it would be possible to develop a larger market. This work focuses on several wine tastings of old Chasselas with a panel of amateur tasters. Five wines were selected in three vintages : 2013, 2003 and 1993. These wines come from three different appellations : La Côte, Dézaley and Valais. They also present two different methods of capping, the screw cap and the cork cap.

The wines were tasted twice by each participant. Once blind and once with visible bottles. Tasters were asked about their appreciation, a willingness to pay and a selection of descriptive criteria.

The results showed that the wines are rather appreciated by the general public. Their appreciation increases slightly during the second tasting with the bottles unveiled. Their willingness to pay also increases when bottles are visible. However, these increases are not correlated with external factors such as vintage, appellation or capping system.

This study showed an interest of Swiss consumers for Chasselas wines from old vintages. However, it does not allow us to imagine whether a real market is potentially developable for these wines. Indeed, a more in-depth study with a larger panel from all over Switzerland would be important. Moreover, a wider selection of wines with more diversified vintages would be interesting.