

Résumé

Le Muscadet, vinifié seulement avec le Melon Blanc (seul cépage autorisé selon le cahier des charges) est implanté en France dans le vignoble Nantais depuis longtemps, très apprécié des personnes locales. Longtemps déprécié, il s'impose aujourd'hui avec la création de nombreux crus et une évolution de ses techniques de vinifications.

L'objectif de ce travail est de caractériser et identifier des différences entre trois crus du vignoble : Goulaine, Clisson et Gorges, dans le souhait d'apporter des éléments à la bibliographie du vignoble. Historiquement, ces trois crus présentent des différences de vitesse de développement phénologique et cette étude permettra, par des observations régulières, de mettre en avant l'influence des facteurs environnementaux sur le Melon Blanc, elle a été conduite sur des parcelles de Melon Blanc, 2 parcelles par appellations. La méthode utilisée consistait à observer les stades phénologiques, faire des analyses de l'évolution des baies et de ses composés tout en la complétant par des analyses de sol et des fosses pédologiques.

Grâce aux observations, il a été mis en avant une différence de développement phénologique entre chaque appellation, pouvant s'expliquer par le type de sol ou l'altération de la roche-mère. Les sondes à températures posées au centre de chaque parcelle, ont donné des moyennes de températures sensiblement proches. Les parcelles de Gorges seraient soumises à de plus grandes variations de températures. Les analyses (sur moût) des concentrations en sucres (glucose et fructose) et des acides (malique et tartrique) n'ont pas donné de taux significativement différents. Les facteurs concluants faisant ressortir des différences entre les crus ont été : La vitesse de développement phénologique de la vigne, le nombre de DJ10 pour atteindre un stade phénologique, le sol (sa composition, son pH et l'altération de sa roche-mère). L'appellation Goulaine serait plus précoce que l'appellation Clisson et elle-même plus précoce que l'appellation Gorges.

En conclusion, si l'étude réalisée pour ce projet nécessite encore d'être améliorée par des analyses supplémentaires telles que des micro-vinifications pour chaque appellation pour voir si les vins, soumis au même itinéraire technique, présenteraient aussi des différences. Ce type d'étude simple et bon marché pourrait être réalisée plus systématiquement afin de cartographier le potentiel de chaque vignoble.

SUMMARY

Muscadet, vinified only with Melon Blanc (the only grape variety authorized according to the specifications) has been established in France in the Nantes vineyards for a long time, and is highly appreciated by the local people. For a long time depreciated, it is now making its mark with the creation of numerous crus and an evolution of its vinification techniques.

The objective of this work is to characterize and identify the differences between three vineyards: Goulaine, Clisson and Gorges, in order to bring elements to the bibliography of the vineyard. Historically, these three crus present differences in the speed of phenological development and this study will allow, through regular observations, to put forward the influence of environmental factors on Melon Blanc. It was conducted on plots of Melon Blanc, 2 plots per appellation. The method used consisted in observing the phenological stages, making analyses of the evolution of the berries and its compounds while completing it by analyses of soil and pedological pits.

Thanks to the observations, a difference in phenological development between each appellation was highlighted, which can be explained by the type of soil or the alteration of the bedrock. The temperature probes placed in the center of each plot, gave average temperatures that were close. The plots in Gorges would be subject to greater temperature variations. Analyses (on must) of sugar (glucose and fructose) and acid (malic and tartaric) concentrations did not yield significantly different levels. The conclusive factors showing differences between the crus were: the speed of phenological development of the vine, the number of DJ10 to reach a phenological stage, the soil (its composition, its pH and the alteration of its parent rock). Goulaine appellation would be earlier than Clisson appellation and itself earlier than the Gorges appellation.

In conclusion, the study carried out for this project still needs to be improved by additional analyses such as micro-vinifications for each appellation to see if the wines, subjected to the same technical itinerary, would also present differences. This type of simple and inexpensive study could be carried out more systematically to map the potential of each vineyard.