

Observatoire viticole départemental

Oenothèque de PierresVives Résultats 2012-2019 Perspectives

5 mars 2020

Archives départementales de PierresVives
Montpellier



Sous la Présidence de Monsieur Yvon Pellet
Conseiller départemental
Délégué à la viticulture et à l'Observatoire viticole

Depuis 2012,

nichée dans les profondeurs du bâtiment de *Pierres Vives*,
l'âme de la viticulture héraultaise sommeille...



Oenothèque départementale de l'Hérault : une initiative unique en France

- **Objectifs :**
 - améliorer la notoriété des vins de l'Hérault
 - Favoriser les échanges techniques autour du vin
- Expérimentation à l'échelle d'un territoire unique en France : l'initiative du Département peut servir d'exemple.
- Mise en œuvre : 2012



Un lieu emblématique... *PierresVives*

- Lieu de stockage de 14 m² permettant un stockage de 3 500 cols (soit 172 références)
- Isolé et climatisé : température à 16° C et hygrométrie à 60%
- Etagères en pierres de Beaulieu



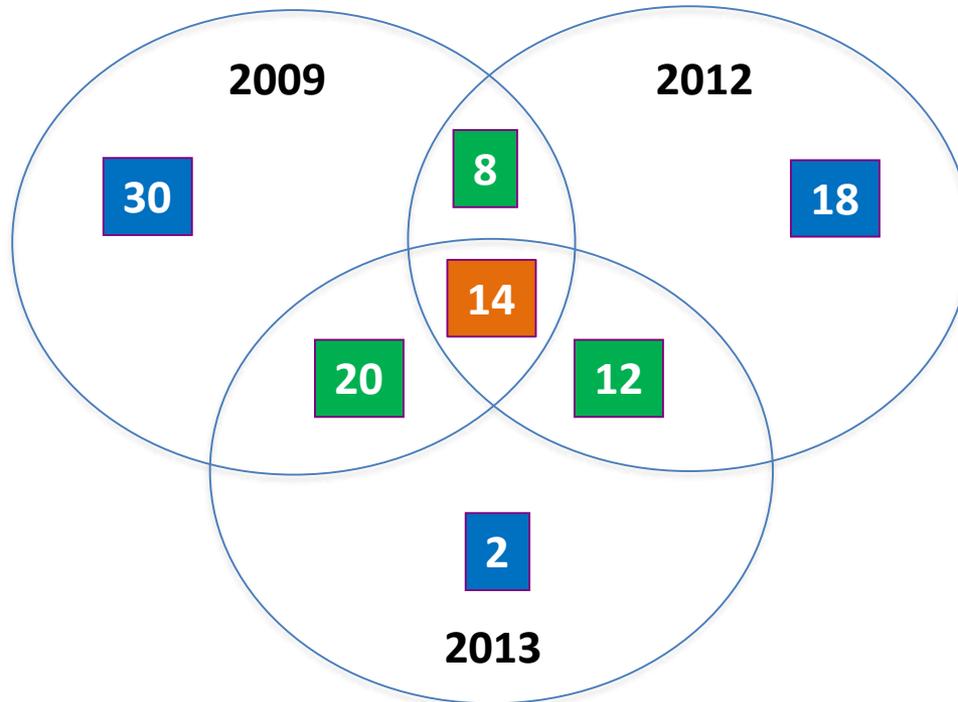
Inauguration en 2012



Nouvel aménagement en 2016

Acquisition des vins de l'oenothèque

- Millésime 2009 : appel à candidature ; 72 références
- Millésime 2012 : appel à candidature ; 52 références
- Millésime 2013 : choix des vins déjà référencés ; 48 références



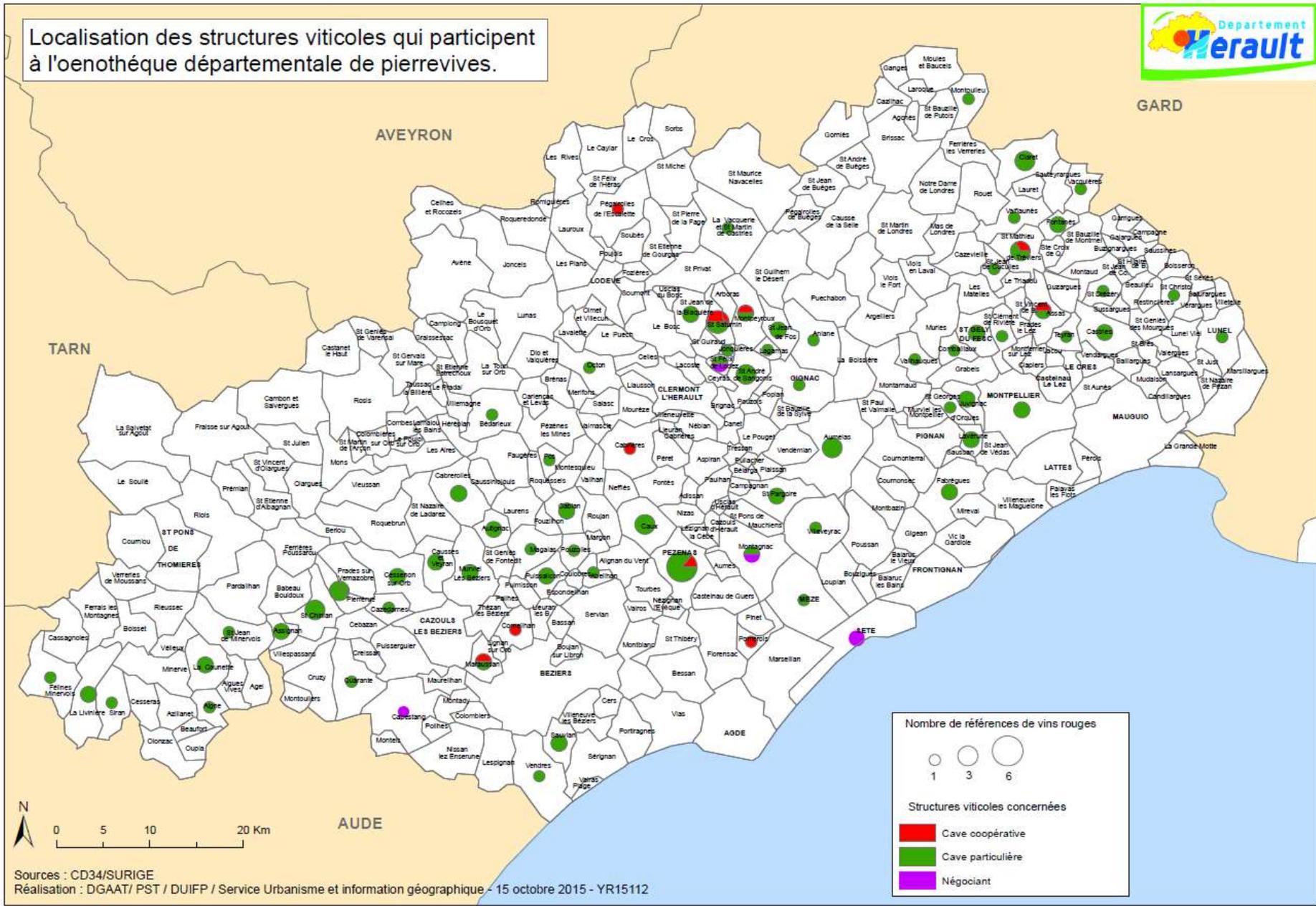
Critères :

- Vin rouge
- Produit dans l'Hérault
- Vin de garde

Caractéristiques des vins de l'oenothèque

Descriptifs	Millésime 2009	Millésime 2012	Millésime 2013	TOTAL	% total/ 172 réf.
Nombre de références	72	52	48	172	
AOP	63	42	44	149	86%
IGP	9	10	4	23	14%
Conv. ou Cert. Bio	12	12	12	36	21%
Elevage bois	64	47	40	151	88%
Caves coopératives	9	2	5	16	9%
Caves particulières	62	46	41	149	87%
Négoce	1	4	2	7	4%

Localisation des structures viticoles qui participent à l'oenothèque départementale de pierrevides.



Sources : CD34/SURIGE
 Réalisation : DGAAT/ PST / DUJFP / Service Urbanisme et information géographique - 15 octobre 2015 - YR15112

Le suivi mis en place

- A l'acquisition des vins :
 - Etude de bouchage (ICV)
 - Etude des paramètres physico-chimiques (14 paramètres ; ICV)
- Annuellement : analyses sensorielles
 - réalisées par une commission composée d'une trentaine d'experts
 - Chaque vin est dégusté en aveugle par 4 à 5 experts



Commission d'expertise de novembre 2016

La fiche de dégustation adoptée

Merci d'entourer le (ou les) descriptif(s) retenu(s) pour chaque critère considéré

Examen visuel

1. Intensité de la couleur

Choisir 1 couleur parmi les 3 :

	Faible	Légère	Moyenne	Soutenue	Puissante
Couleur ROUGE	1	2	3	4	5
Couleur VIOLETTE	1	2	3	4	5
Couleur BRUNE	1	2	3	4	5

Autres commentaires ou précisions :

Examen olfactif

	Faible	Légère	Moyenne	Soutenue	Puissante
3. Intensité des arômes	1	2	3	4	5

Autres commentaires ou précisions :

Examen gustatif

	Faible	Léger (ère)	Moyen (ne)	Soutenu (e)	Puissant (e)
4. Acidité	1	2	3	4	5
5. Gras-Moelleux	1	2	3	4	5
6. Alcool	1	2	3	4	5
7. Structure tannique	1	2	3	4	5
8. Amertume	1	2	3	4	5
9. Astringence	1	2	3	4	5
10. Intensité des arômes	1	2	3	4	5

Merci d'entourer le (ou les) descriptif(s) retenu(s) pour chaque critère considéré

11. Caractères des arômes

Caractère fruité		Autres caractères	
Végétal	Autres ou précisions ?	Balsamique	Autres ou précisions ?
Fruits verts		Floral	
Fruits frais		Épicé	
Fruits mûrs		Empyreumatique	
Fruits secs ou séchés		Animal	
Fruits confiturés		Pierre à fusil	

Caractères qui vous paraissent liés au vieillissement		Défauts	
Champignons	Autres ou précisions ?	Anhydride sulfureux	Autres ou précisions ?
Sous-bois		Moisi, pourri	
Cuir		Piqûre acétique	
Sueur		Oxydé	
Caoutchouc		Herbacé	
		Goût de bouchon	

	Faible	Léger	Moyen	Soutenu	Puissant
12. Equilibre	1	2	3	4	5

	1	2	3	4	5
13. Longueur en bouche (Pensez aussi Arôme (que l'intensité))	Très court (2-3 s.)	Court	Moyen	Long	Très long (+ 12 s.)

Jugement global

14. Aujourd'hui, en 2014, comment estimez-vous sa capacité de garde pour les années futures?

Entourer votre proposition

1	2	3	4	5
Usé	Sur le déclin	A boire	Moyenne Garde	Longue garde

Autres commentaires ou précisions :

Examen visuel

1. Intensité de la couleur

Choisir 1 couleur parmi les 3 :	Faible	Légère	Moyenne	Soutenue	Puissante
Couleur ROUGE	1	2	3	4	5
Couleur VIOLETTE	1	2	3	4	5
Couleur BRUNE	1	2	3	4	5
2. Limpidité	1	2	3	4	5

Autres commentaires ou précisions :

Examen olfactif

	Faible	Légère	Moyenne	Soutenue	Puissante
3. Intensité des arômes	1	2	3	4	5

Autres commentaires ou précisions :

Examen gustatif

	Faible	Léger (ère)	Moyen (ne)	Soutenu (e)	Puissant (e)
4. Acidité	1	2	3	4	5
5. Gras-Moelleux	1	2	3	4	5
6. Alcool	1	2	3	4	5
7. Structure tannique	1	2	3	4	5
8. Amertume	1	2	3	4	5
9. Astringence	1	2	3	4	5
10. Intensité des arômes	1	2	3	4	5

11. Caractères des arômes

<u>Caractère fruité</u>	<u>Autres caractères</u>
Végétal Autres ou précisions ?	Balsamique Autres ou précisions ?
Fruits verts	Floral
Fruits frais	Epicé
Fruits mûrs	Empyreumatique
Fruits secs ou séchés	Animal
Fruits confiturés	Pierre à fusil

<u>Caractères qui vous paraissent liés au vieillissement</u>	<u>Défauts</u>
Champignons Autres ou précisions ?	Anhydride sulfureux Autres ou précisions ?
Sous-bois	Moisi, pourri
Cuir	Piqûre acétique
Sueur	Oxydé
Caoutchouc	Herbacé
	Goût de bouchon

	Faible	Léger	Moyen	Soutenu	Puissant
12. Equilibre	1	2	3	4	5
13. Longueur en bouche (Persistence Aromatique Intense)	1 Très court (2-3 s.)	2 Court	3 Moyen	4 Long	5 Très long (+ 12 s.)

Jugement global

14. Aujourd'hui, en 2016, comment estimez-vous sa capacité de garde pour les années futures?

Entourer votre proposition

1	2	3	4	5
Usé	Sur le déclin	A boire	Moyenne Garde	Longue garde

Autres commentaires ou précisions :

Qu'est-ce qu'un vin de garde?

- Résultats d'une enquête menée en décembre 2012 auprès :
 - Des experts de la commission d'expertise
 - Des 72 vignerons participant à l'oenothèque

Pas de définition précise et universelle de ce qu'est un vin de garde!

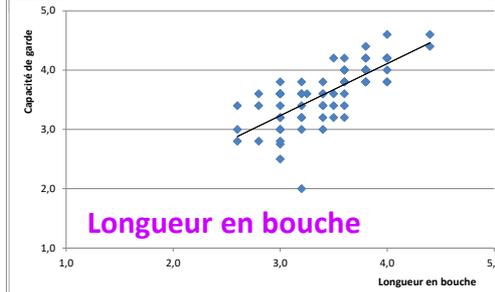
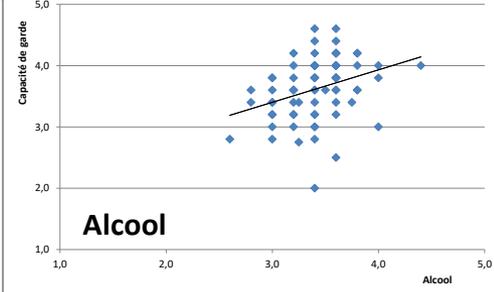
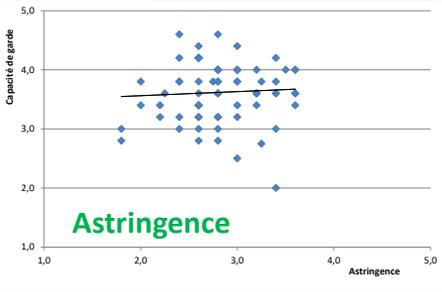
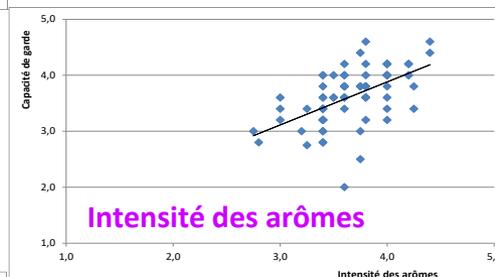
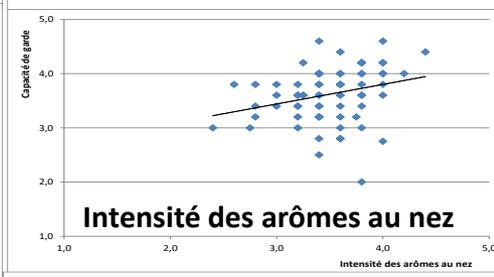
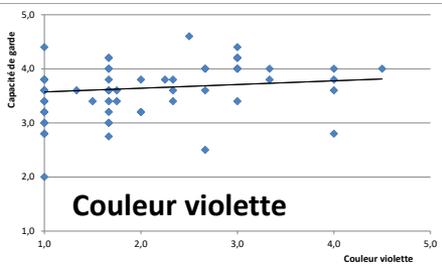
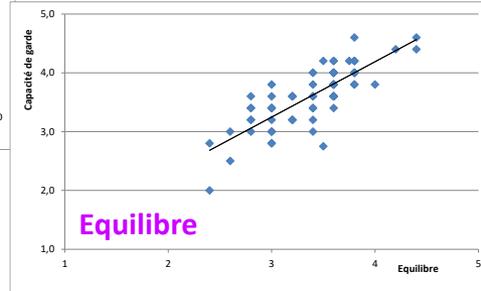
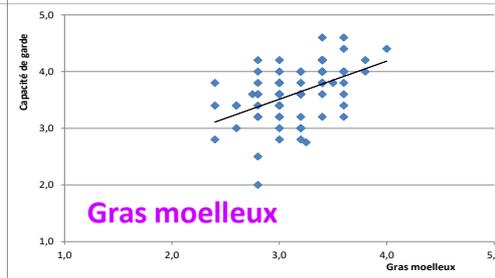
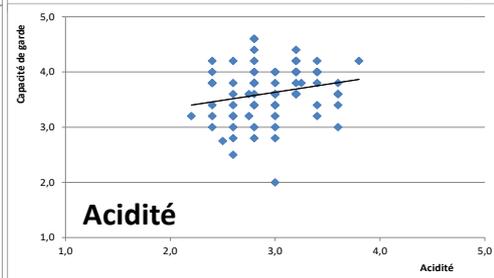
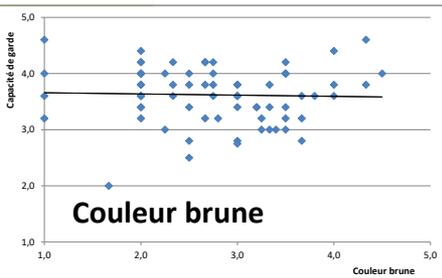
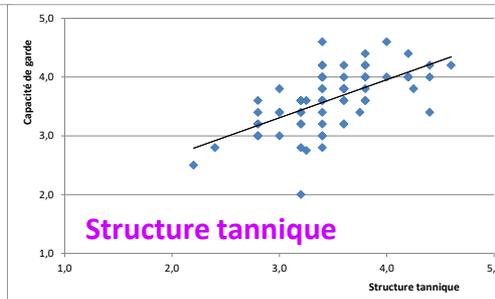
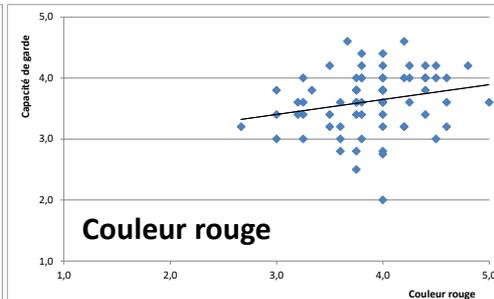
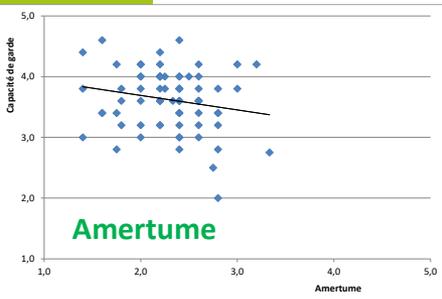
- Plutôt plusieurs évolutions possibles d'un vin :
 - « un vin que l'on pourra déguster et apprécier après 12 ans de conservation »
 - « un vin qui se bonifie durant un certain temps, jusqu'à atteindre son apogée, pour ensuite décliner »
 - « un vin qui résiste à l'usure du temps »
 - « un vin dont les qualités organoleptiques vont s'améliorer avec le temps : obtention d'arômes plus complexes, différents de ceux d'un vin jeune, recherchés par le consommateur »
 - Selon les interlocuteurs, « un vin de garde est un vin que l'on peut boire au bout de 5ans... 7 à 10 ans... 10 ans au moins... 12 ans... 10 à 20 ans... »

Analyse des résultats : méthodologie

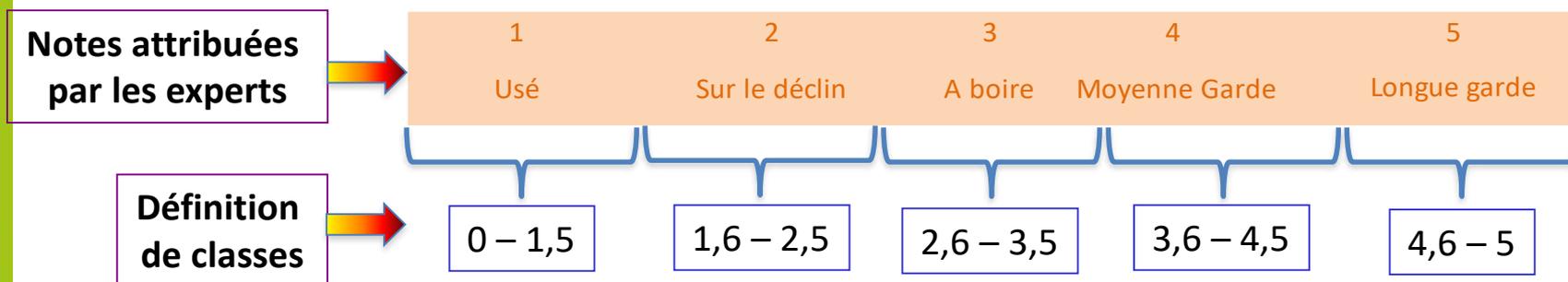
- **La difficulté :**
 - Un panel de vins important
 - Millésime 2009 : 72 références provenant de nombreuses appellations, sur un grand territoire
 - Informations traitées de façon anonyme
- **Objectif :**
 - Comment évoluent ces vins dans le temps ?
- **Méthodologie :**
 - Analyse globale des paramètres :
 - Quels sont les paramètres qui sont le plus en lien avec un bon potentiel de garde?
 - Comment évoluent ces paramètres dans le temps? Difficile à évaluer globalement car tous les vins n'évoluent pas de la même façon
 - Définition et analyse de différentes typologies de vins

Descripteurs associés avec un bon potentiel de garde

Commission 2015



Définition de typologies de vins en fonction de leur évolution dans le temps



Les typologies

Capacité de garde longue à moyenne

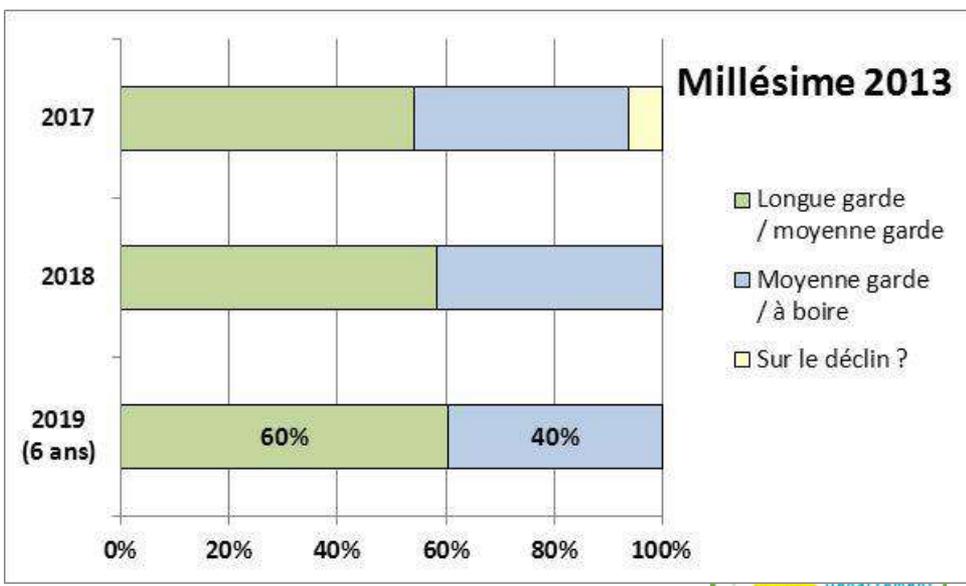
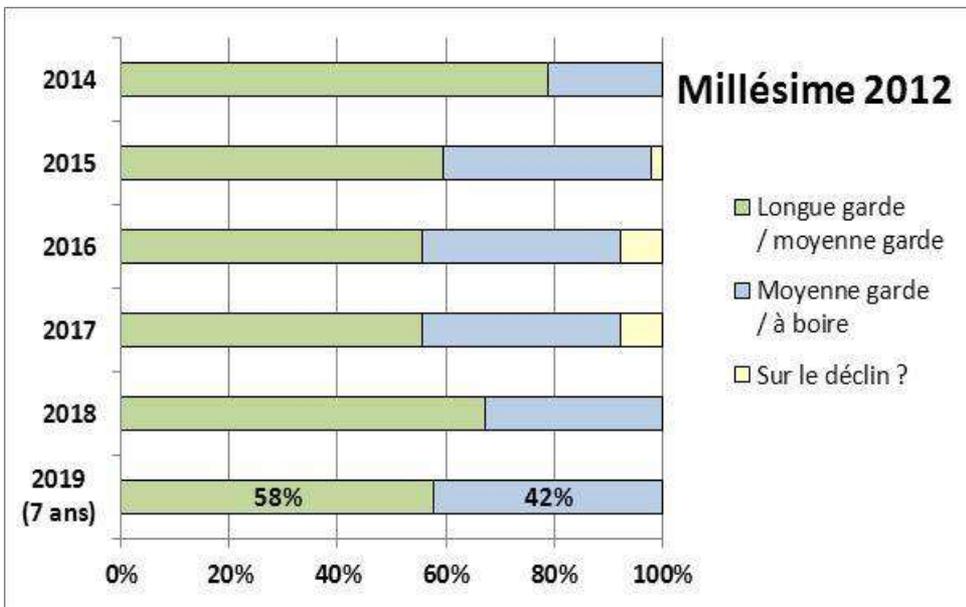
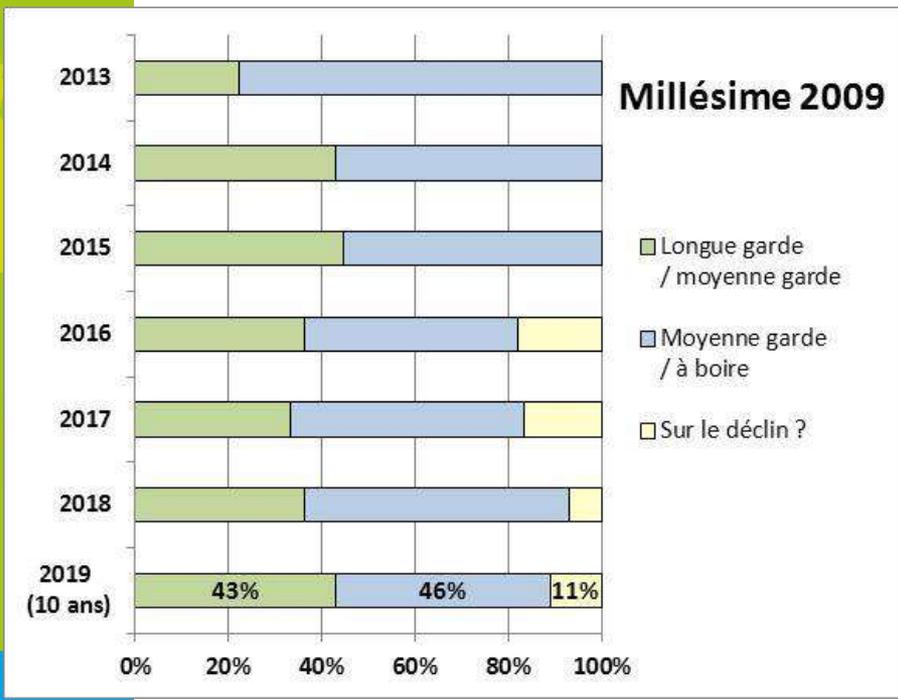
- Des vins qui dès 2013 affichent une capacité de garde élevée
- Des vins qui expriment une capacité de garde élevée à partir de 2014 ou 2015

Capacité de garde Moyenne/à boire

- Des vins au potentiel de garde élevé jusqu'en 2015, qui diminue en 2016
- Des vins avec un potentiel de moyenne garde depuis 2013

Vins sur le déclin?

- Des vins au potentiel de moyenne garde jusqu'en 2015, puis en déclin en 2016 ou 2017



Typologie

A

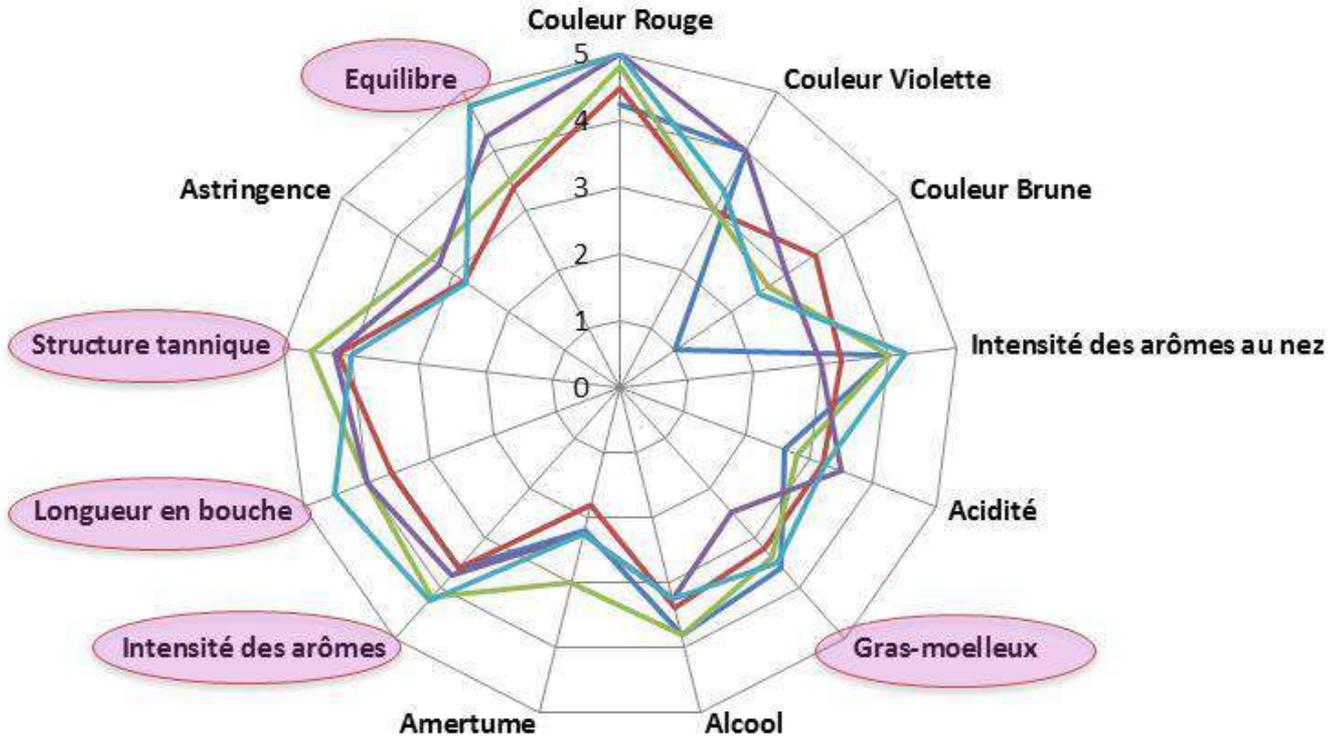
CG > 3,6 depuis 2013

Appellation

IGP Côteaux d'Enserune

Capacité de garde

2013	4,8
2014	4,1
2015	4,2
2016	5,0
2017	4,5



— Commission 2013 — Commission 2014 — Commission 2015
 — Commission 2016 — Commission 2017

Typologie

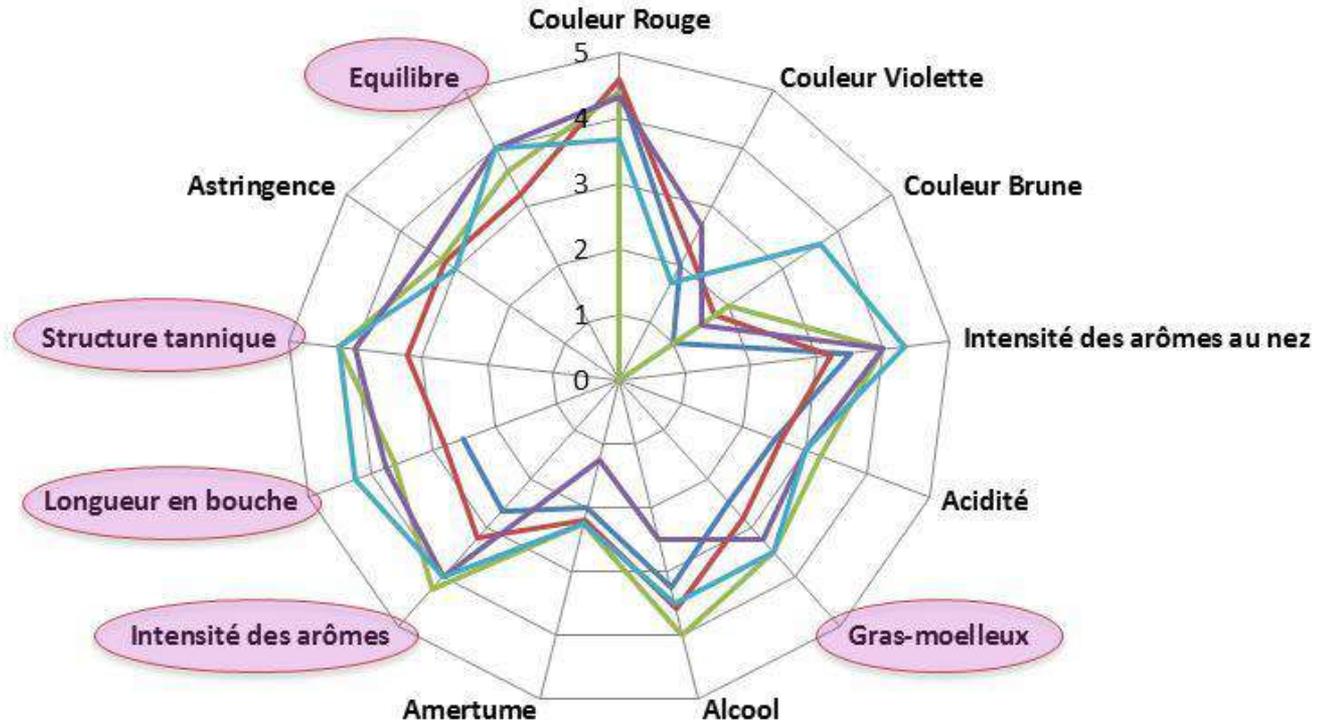
B	CG < 3,6 en 2013
	CG > 3,6 en 2014
	2015
	2016
	2017

Appellation

AOP Faugères

Capacité de garde

2013	2,7
2014	3,8
2015	3,8
2016	4,0
2017	4,3



— Commission 2013 — Commission 2014 — Commission 2015
 — Commission 2016 — Commission 2017

Typologie

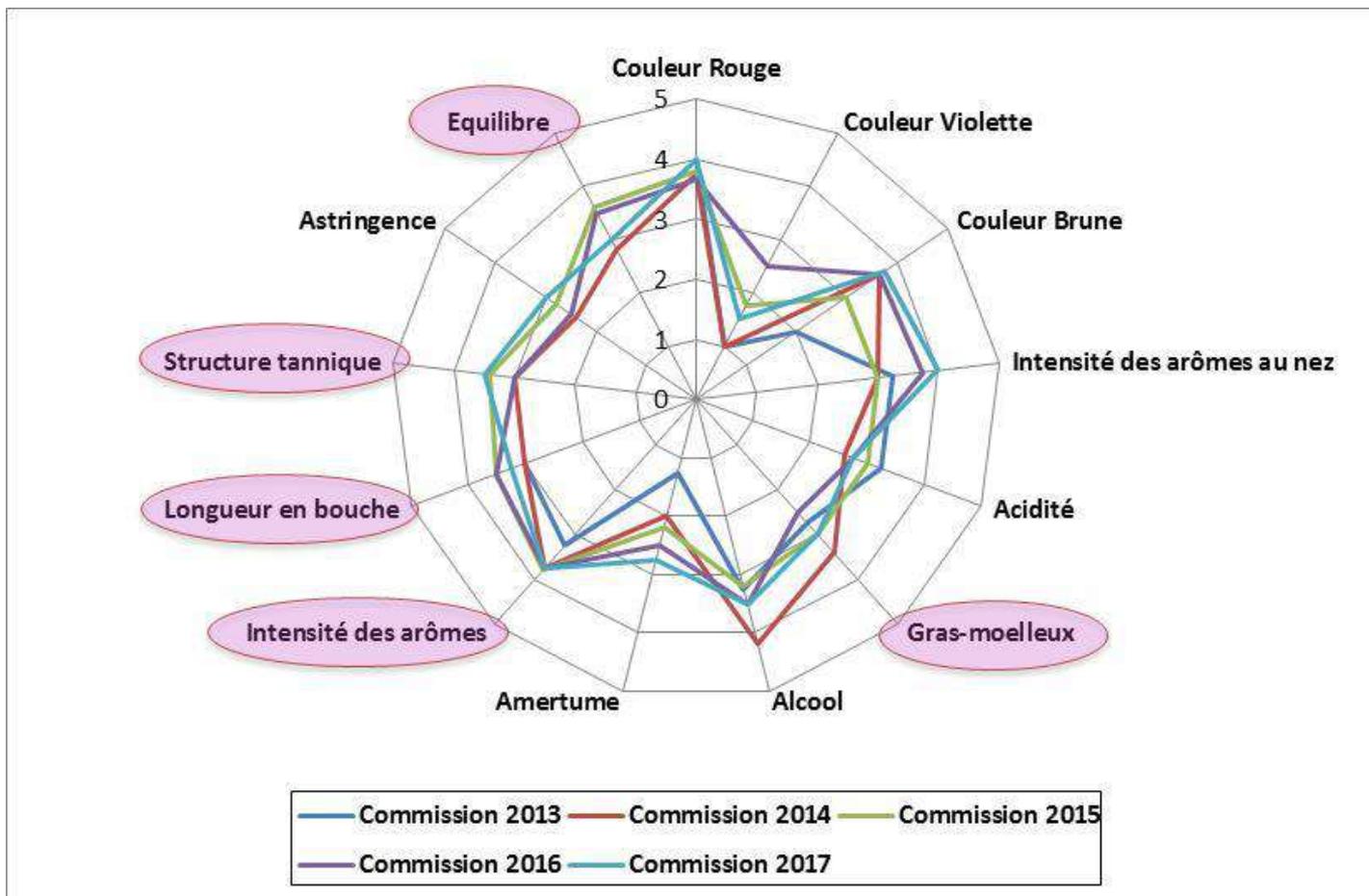
E	CG stable entre 3 et 3,5 depuis 2013
---	--------------------------------------

Appellation

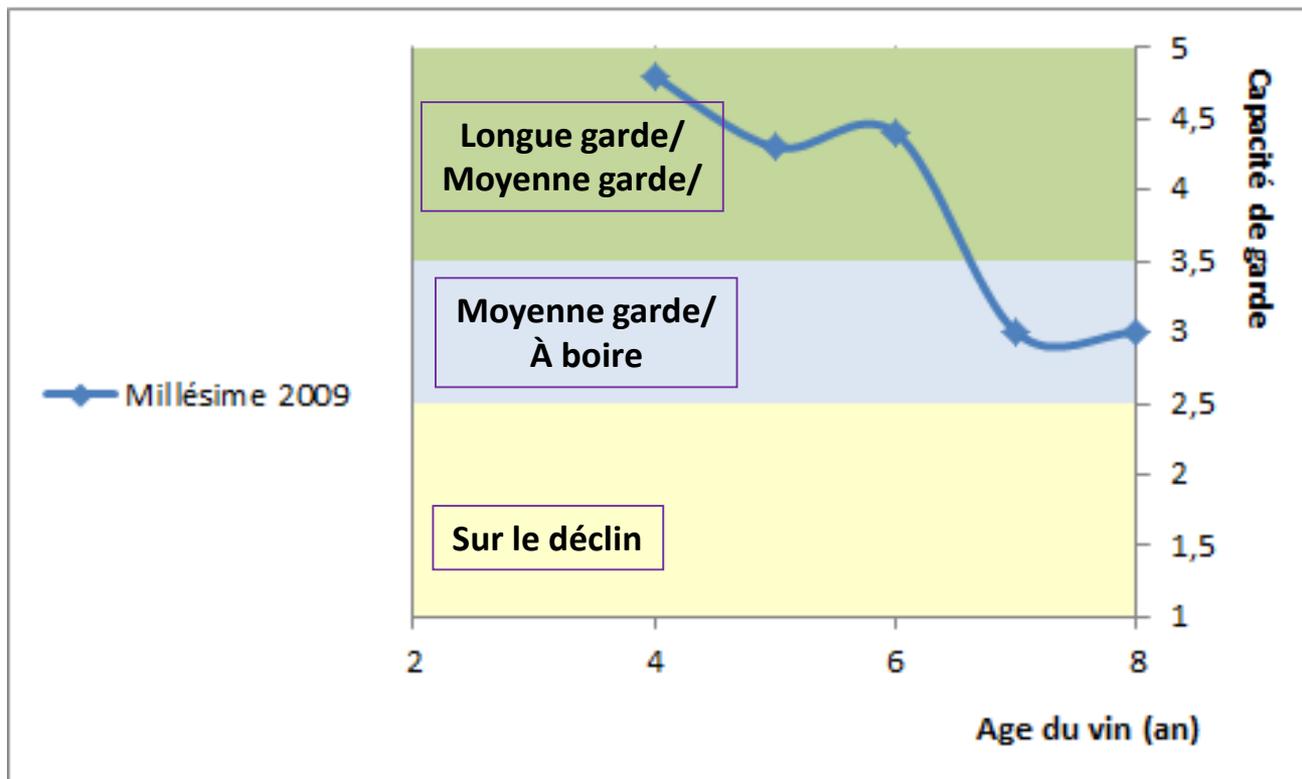
AOP Minervois

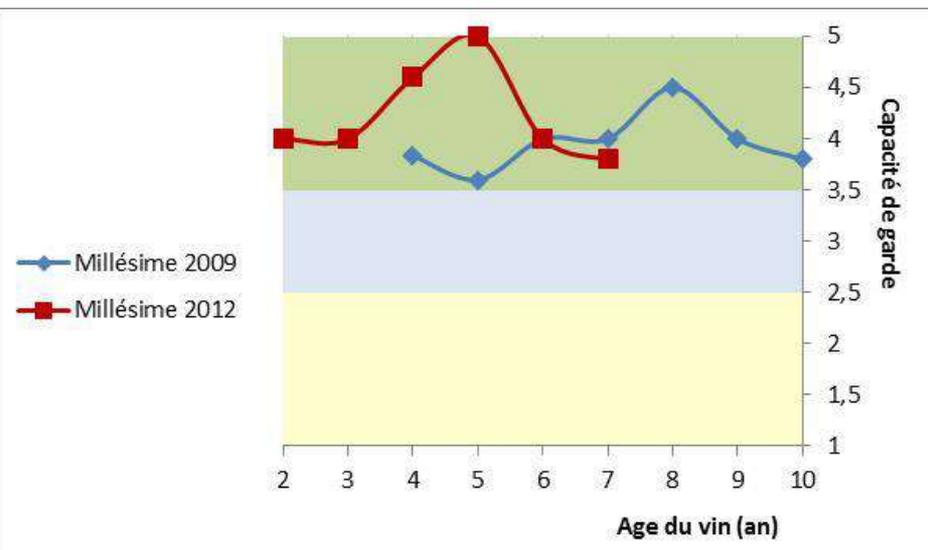
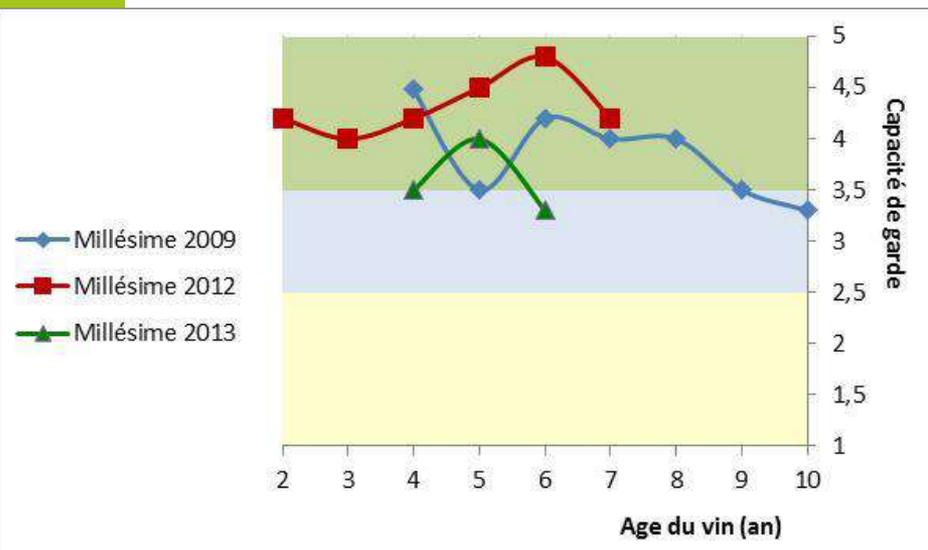
Capacité de garde

2013	1,6
2014	3,3
2015	3,6
2016	3,3
2017	3,0



Comportement des cuvées au travers des trois millésimes 2009, 2012, 2013





Commune	La Livinière
Appellation	AOP Minervois La Livinière
Type de sol	Argilo-calcaires - 250 m d'altitude
Cépages	Syrah 55% - Carignan 25% - Grenache 20%

Commune	Sauvian
Appellation	AOP Languedoc
Type de sol	Galets roulés sur argilo-calcaires
Cépages	Syrah 70% - Grenache 30%

Millésime 2009 :

- Bel ensemble équilibré
- Tanins **puissants**, harmonieux aux notes de sous-bois
- Relief généreux, fin de bouche épicée

Millésime 2012 :

- Bien construit, **structuré** aux tanins généreux
- Fin de bouche chaude, fruitée, épicée
- Notes balsamiques : vin méditerranéen

Très beau potentiel de garde !

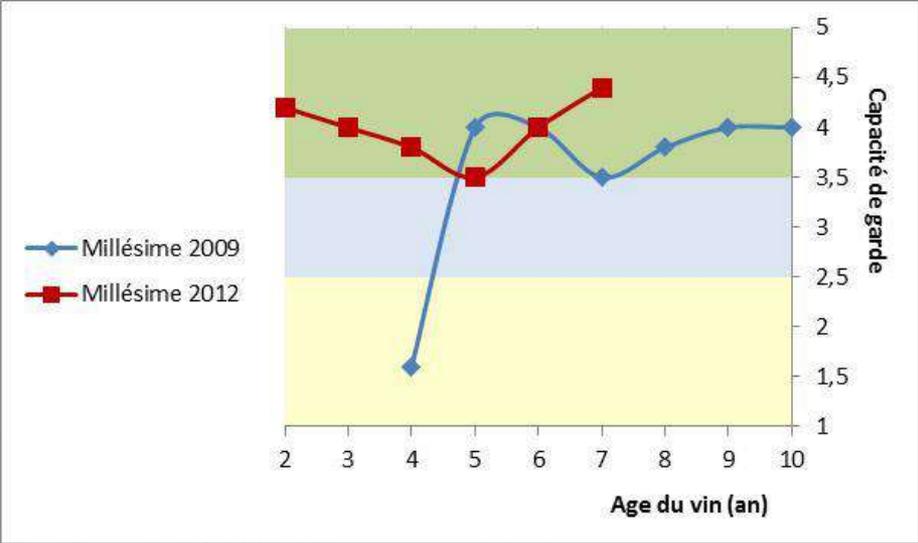
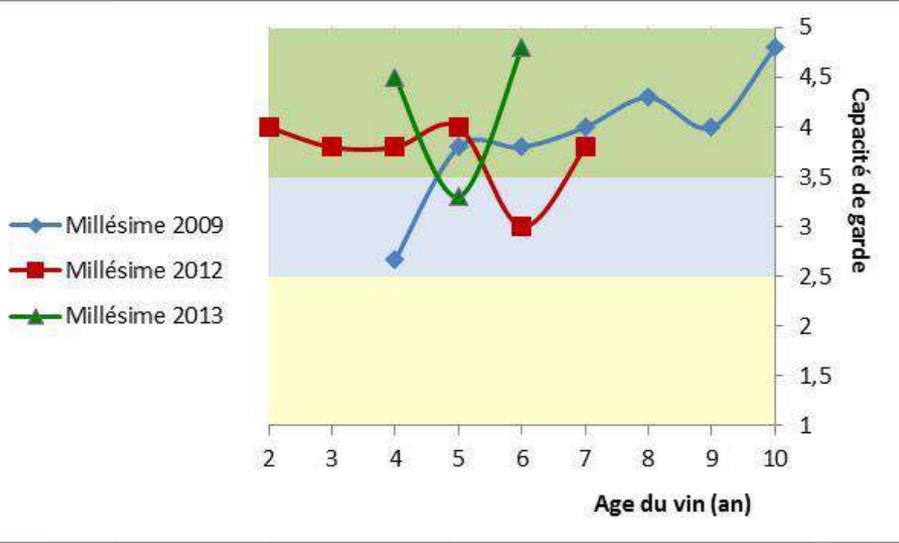
Millésime 2009 :

- Belle complexité aromatique
- Structure généreuse : arômes de réglisse et de café
- Finale **élégante** aux tanins ronds et harmonieux

Millésime 2012 :

- Robe noire, profonde, intense
- Le fruit mûr et balsamique équilibre un **vin élégant**
- Bouche charnue, saveurs montantes

Vin d'exception !



Commune	Autignac
Appellation	AOP Faugères
Type de sol	Schistes primaires
Cépages	Carignan, Syrah, Grenache, Mourvèdre

Commune	Gabian
Appellation	AOP Languedoc
Type de sol	Argilo-calcaire et grès
Cépages	Mourvèdre 60% - Syrah 40%

Millésime 2009 :

- Vin puissant, racé
- Beaux tanins, astringence
- Profil languedocien : notes confiturées et fruitées apportent un relief **généreux**

Millésime 2012 :

- Arômes de cuir, épices
- **Chaleureux**, tanins complexes au relief gourmand

Malgré un début délicat pour le millésime 2009,
Très beau potentiel de garde !

Millésime 2009 :

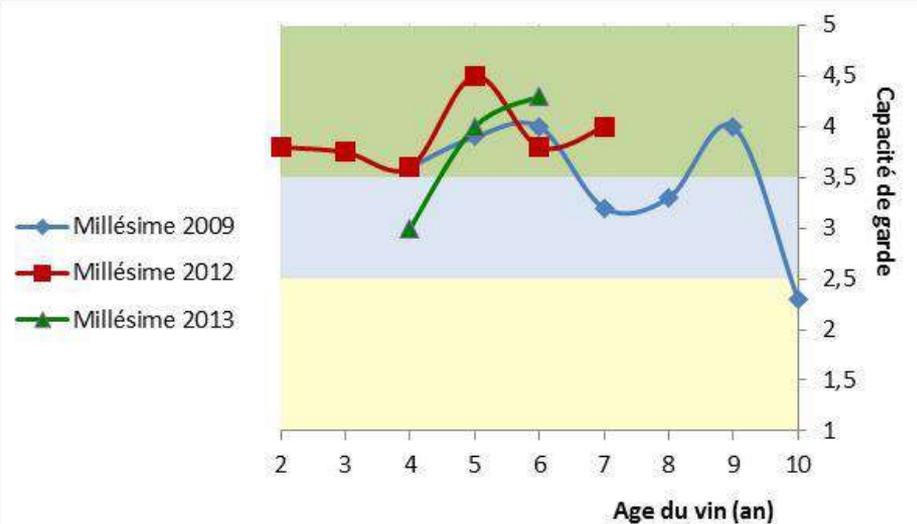
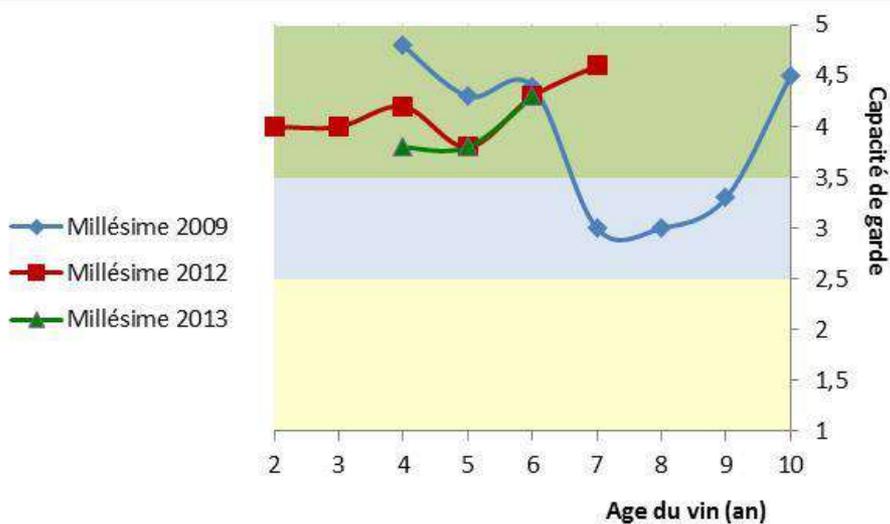
- **Superbe vin complexe** aux tanins soyeux
- Vin méditerranéen séduisant et chaud
- Bouche gourmande et épicée sur fruit mûr
- Fin de bouche aux notes de noix.

Millésime 2012 :

- **Belle richesse d'arômes** aux tanins soyeux
- Très joli vin puissant, bon équilibre
- Élégant sur le fruit mûr, balsamique

Malgré un début délicat pour le millésime 2009,
Très beau potentiel de garde !





Commune	Pierrerie
Appellation	AOP Saint Chinian
Type de sol	Schistes
Cépages	Syrah 70% - Grenache 20% - Mourvèdre 10%

Commune	Jonquières
Appellation	AOP Terrasses du Larzac
Type de sol	Cailloutis calcaires très drainants
Cépages	Grenache 50% - Carignan 30% - Mourvèdre 20%

Millésime 2009 :

- **Chaud**, complexe, riche, concentré
- Réglisse, menthol, épicé, animal, vanille, cannelle
- Arrive à son apogée?

Millésime 2012 :

- Belle construction sur le fruit mûr confituré, épicé
- **Rond, gras**, boisé élégant

Belle réussite !

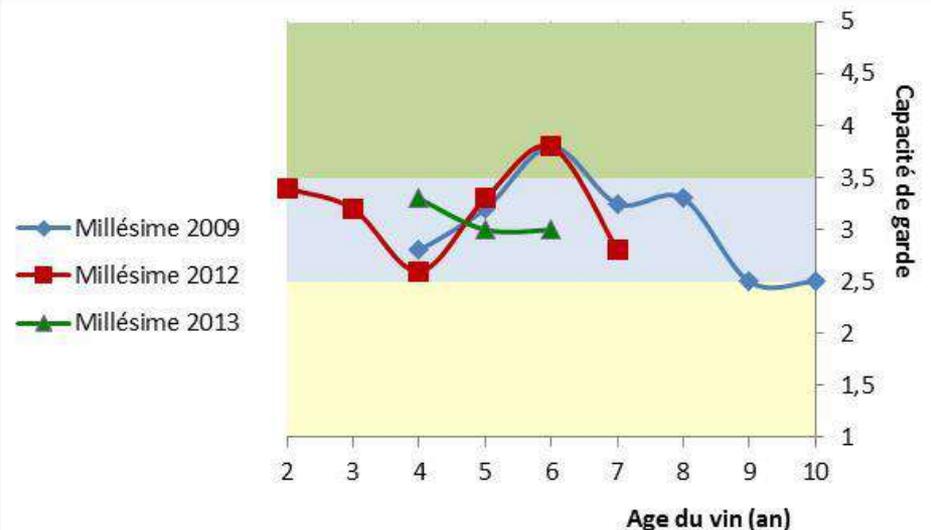
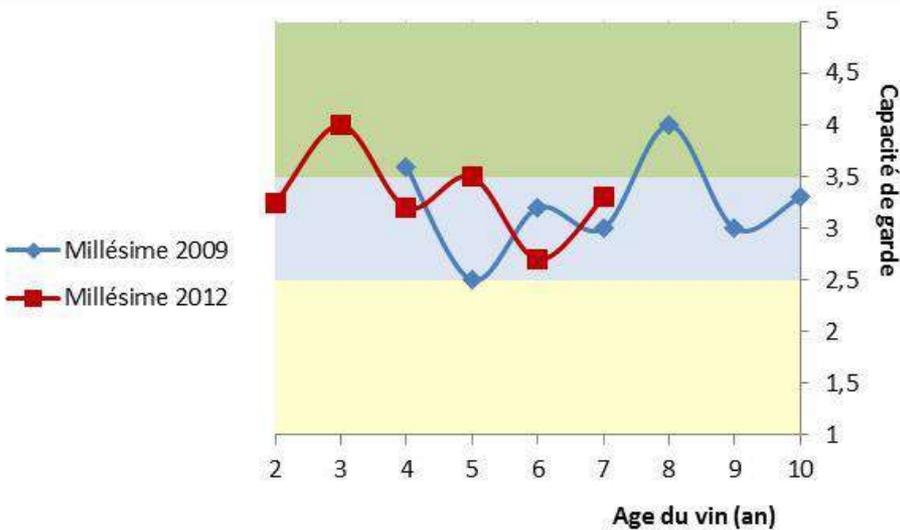
Millésime 2009 :

- **Vin fin**, équilibré, aux notes de sous-bois
- Joli vin au relief élégant et complexe
- Arrive à son apogée?

Millésime 2012 :

- Belle construction sur le fruit mûr
- Notes de fruits rouges aux expressions de garrigue
- Tanins puissants, **fins** et élégants

A suivre !



Commune	La Caunette
Appellation	AOP Minervois
Type de sol	Côteaux argiles magnésiennes profondes (Syrah) Causse caillouteux (Grenache)
Cépages	Syrah 80% - Grenache 20%

Commune	Aumelas
Appellation	AOP Languedoc
Type de sol	Argilo-calcaires - 300 m d'altitude
Cépages	Grenache 70% - Syrah 25% - Mouvèdre 5%

Millésime 2009 :

- La palette aromatique glisse sur le côté **animal** qui perturbe les saveurs fruitées en bouche

Millésime 2012 :

- Beau volume en bouche
- Le côté **animal** est la signature de ce vin et fait partie de sa complexité

Estimé de moyenne garde depuis le début !

Millésime 2009 :

- Démarre sur le côté souple et riche
- Bon équilibre en bouche
- Notes balsamiques et empyreumatiques
- **Tanins fluides**

Millésime 2012 :

- **Vin plaisir** au bon équilibre
- Vin peu structuré, fluide et gourmand

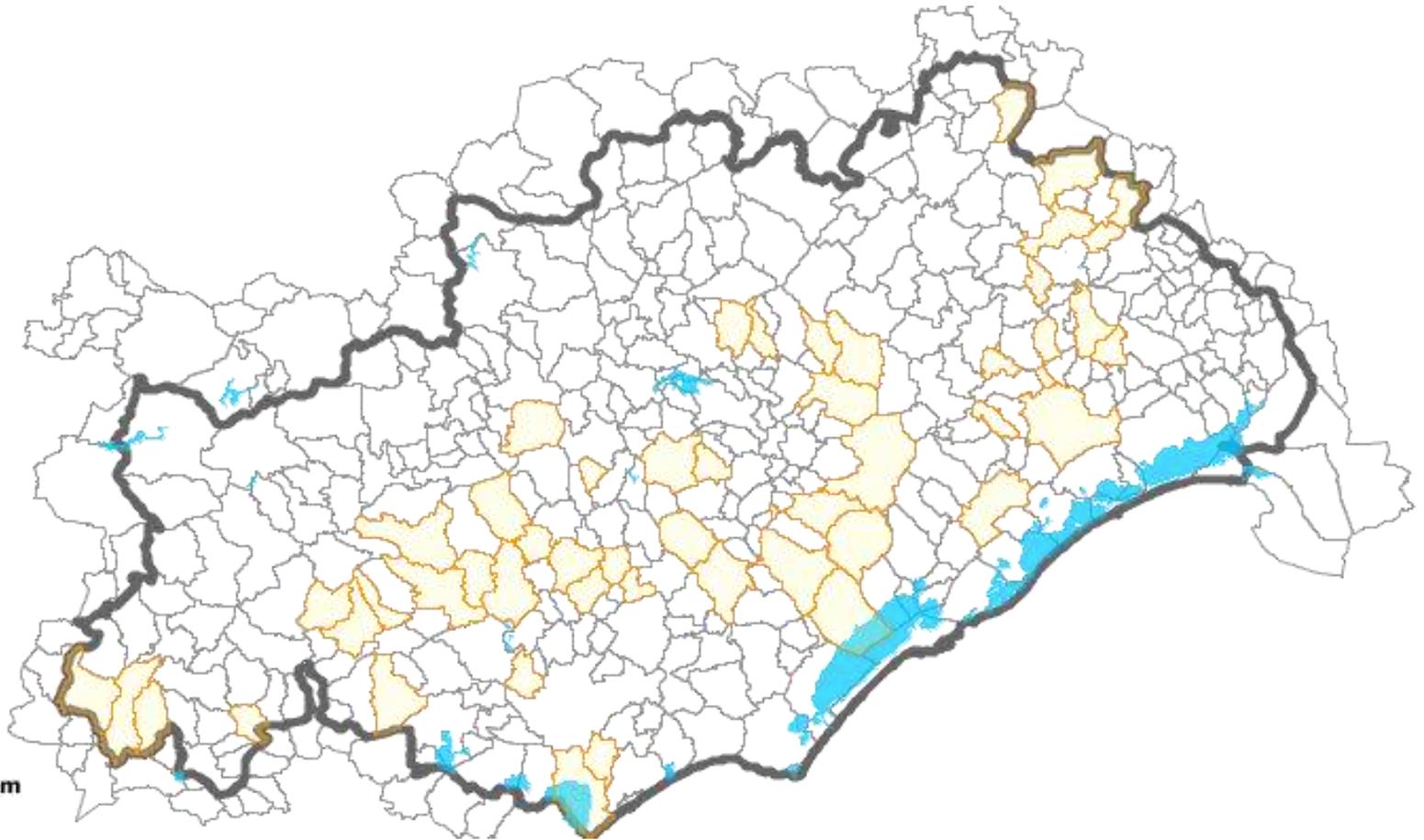
Vin droit, facile, sur la durée !

0 10 km

PERSPECTIVES

- ✓ Une étude toujours en cours... Avec l'appui d'un groupe de travail !
- ✓ L'Hérault a la capacité de produire des vins de garde!
- ✓ 1ere étape : analyse de l'évolution de ces vins dans le temps
- ✓ Plusieurs questions en suspens :
 - Comment expliquer cette évolution?
 - Comment évoluent les arômes au cours du temps?
 - Existe-t-il des territoires plus aptes à l'élaboration de vin de garde?
 -
- ✓ Recensement des oenothèques privées
 - Découvrir des vins plus anciens que 2009
 - Evolution des vins en caves particulières?

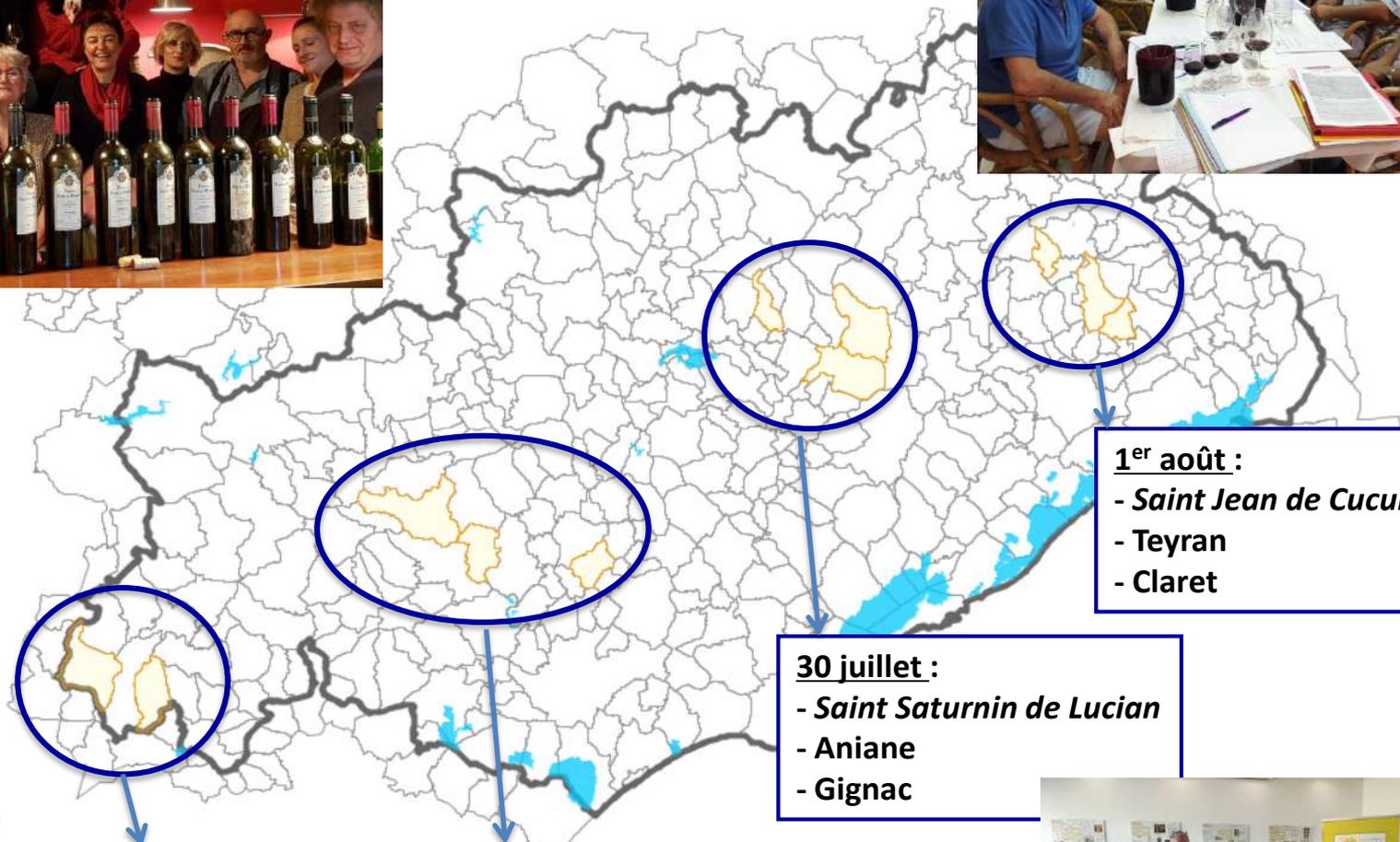
Recensement des oenothèques privées : enquête réalisée auprès de 200 domaines



61 oenothèques répertoriées :

- Réparties sur l'ensemble du Département
- Oenothèques anciennes (1976 – 2010)
- Oenothèques récentes (depuis 2011)

A la découverte des vins des oenothèques privées... Version 2018



1^{er} août :
- *Saint Jean de Cuculles*
- *Teyran*
- *Claret*

30 juillet :
- *Saint Saturnin de Lucian*
- *Aniane*
- *Gignac*

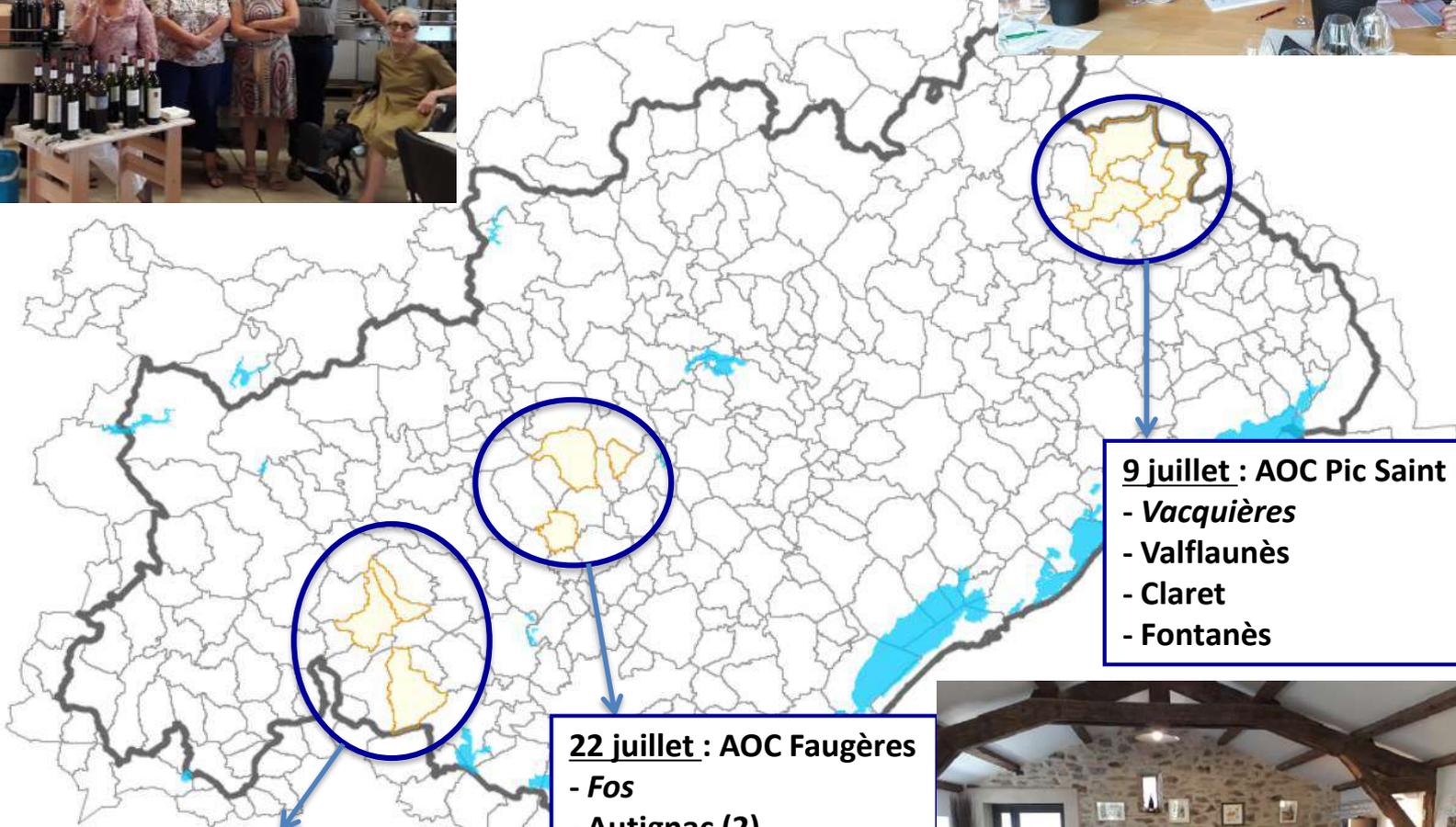
20 novembre :
- *Félines Minervois*
- *Siran*

7 août :
- *Roquebrun*
- *Puissalicon*
- *Causses et Veyran*





A la découverte des vins des oenothèques privées... Version 2019



9 juillet : AOC Pic Saint Loup
- Vacquières
- Valflaunès
- Claret
- Fontanès

22 juillet : AOC Faugères
- Fos
- Autignac (2)
- Faugères

16 juillet : AOC Saint Chinian
- Saint Chinian (2)
- Quarante
- Pierrerue



0 10 km

A la découverte des vins des oenothèques privées...

Les résultats

Les doyens ...

- Des vins âgés de 25 à 29 ans
- Produits par des caves particulières (2) ou des caves coopératives (3)
- Issus d'appellations différentes :
 - Saint Chinian
 - Faugères
 - Pic Saint Loup
 - Languedoc



A la découverte des vins des oenothèques privées...

Les résultats

Millésime	2013	2012	2011	2010	2009	2008	2007	2006	2005	2004	2003	2002	2001	2000	1995
Age du vin	6 ans	7 ans	8 ans	9 ans	10 ans	11 ans	12 ans	13 ans	14 ans	15 ans	16 ans	17 ans	18 ans	19 ans	24 ans
AOP Faugères	4,8	3,8			4,8	4	4,5	3,5							
					3,5		4,5	4,5			3			4	2,5
						5		5	4,5	4,5				3,5	
AOP Pic Saint Loup					4	4			4						
		3,5				4							3		3
	3,8				4,8	5	4	4							
	4,3	3,8			3,5			4				3	3		
AOP Saint Chinian					4,5		4,5		4			4			
	4,5	4,6			4,3	4,5			4			4			
					3,8		5			5		4,5			
					4		4			4					

Résultats issus de
l'oenothèque départementale

Résultats issus des
oenothèques privées

- Des résultats cohérents avec ceux de l'oenothèque départementale
- La plupart des vins à boire entre 15 et 20 ans mais....



A la découverte des vins des oenothèques privées... Des résultats inattendus !

- Des rencontres avec et entre vignerons
- Un temps privilégié pour évaluer ses vins
- Un accompagnement à la dégustation des vins de garde
- Lieux de stockage des vins : individuels et/ou collectifs ?



Nécessité de développer la culture du vin de garde !

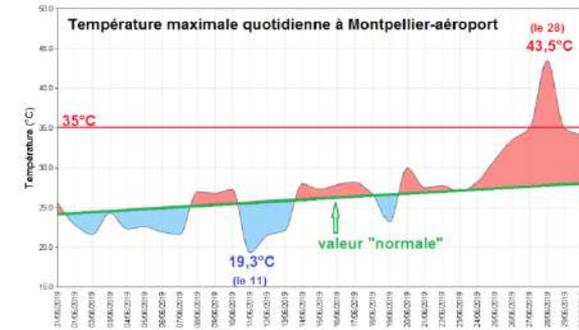


Mémoire des millésimes de l'Hérault

- Construction d'une publication collective regroupant pour chaque campagne viticole les données disponibles :

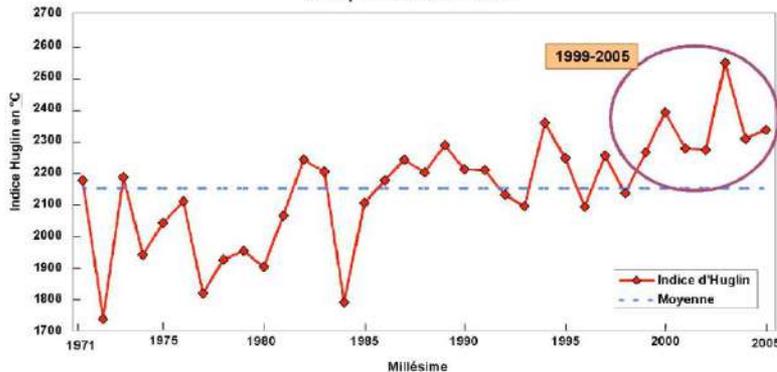
- Climatiques (CD34)
- Agronomiques (CA 34)
- Phénologiques (CA 34)
- Œnologiques (Laboratoires Natoli, ICV)

- Des données propres au millésime
- Mais aussi un historique pour évaluer l'adaptation des vignes au changement climatique



Un document stratégique à destination de l'ensemble de la profession

Evolution de l'Indice d'Huglin sur un poste de référence du département de l'Hérault



Papillon d'eudémis

Les vins de garde : la mémoire des millésimes

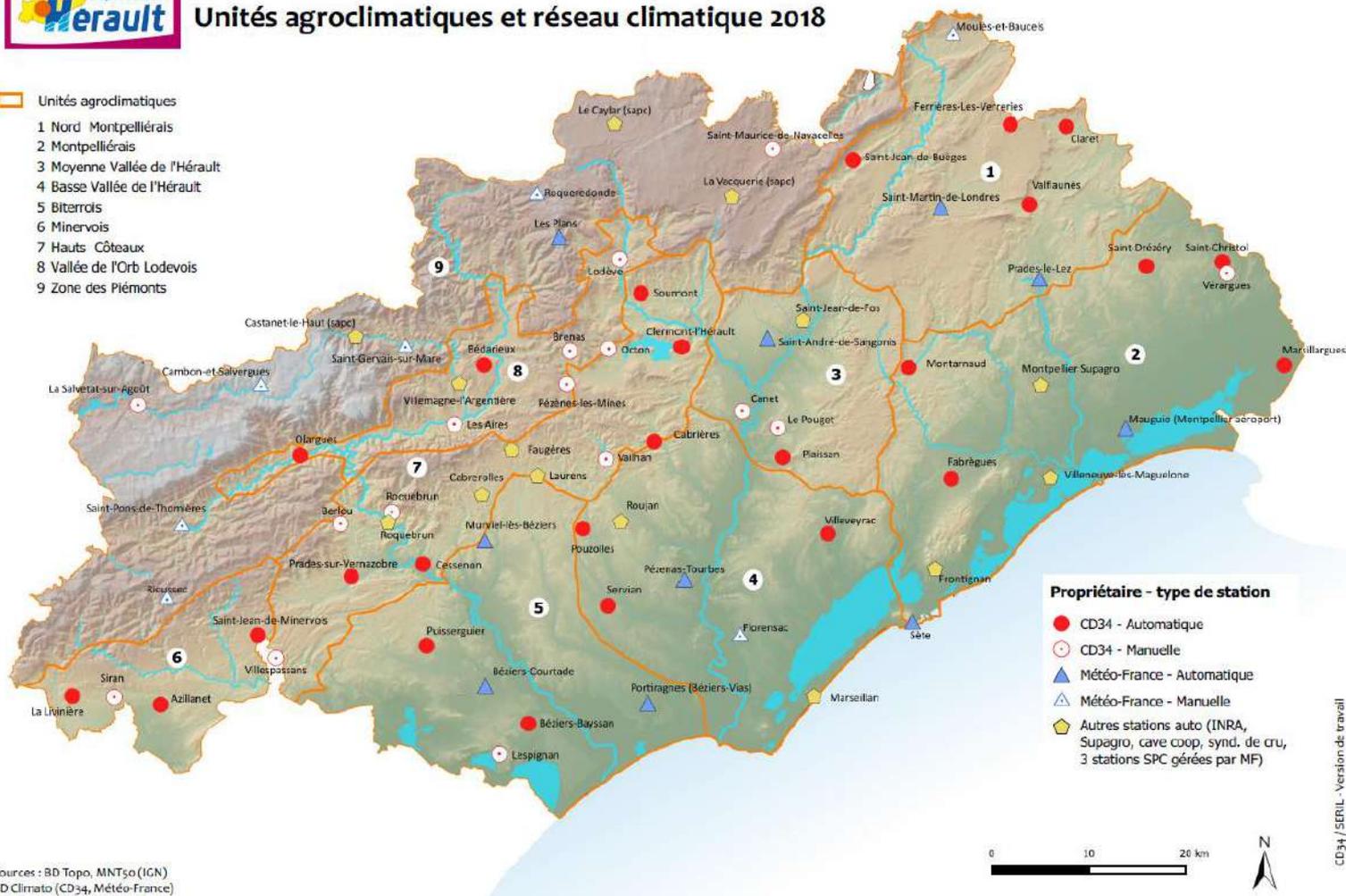
Des données recueillies et analysées par Unité Agroclimatologiques



Unités agroclimatiques et réseau climatique 2018

Unités agroclimatiques

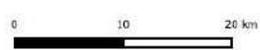
- 1 Nord Montpelliérais
- 2 Montpelliérais
- 3 Moyenne Vallée de l'Hérault
- 4 Basse Vallée de l'Hérault
- 5 Biterris
- 6 Minervois
- 7 Hauts Côteaux
- 8 Vallée de l'Orb Lodevois
- 9 Zone des Piémonts



Propriétaire - type de station

- CD34 - Automatique
- CD34 - Manuelle
- ▲ Météo-France - Automatique
- △ Météo-France - Manuelle
- ◆ Autres stations auto (INRA, Supagro, cave coop, synd. de cru, 3 stations SPC gérées par MF)

Sources : BD Topo, MNT50 (IGN)
BD Climato (CD34, Météo-France)



CD34 / SERIL - Version de travail



Les vins de garde : la mémoire des millésimes

Objectif : élaboration d'une carte des millésimes propre à l'Hérault?

La vraie carte des millésimes: la Vintage Code®

La vraie carte des millésimes: la Vintage Code®

Notes en bordeaux (en haut) : valeur en dégustation actuelle.

Notes en noir (en bas) : valeur intrinsèque du millésime (vendange).
(Notes sur 20)

Vintage Code®

VINTAGE CODE 2020©	2019*	2018	2017	2016	2015	2014	2013	2012	2011	2010	2009	2008	2007	2006	2005	Température de dégustation (Degrés °C) 15/16°
BORDEAUX ROUGES	17	19	16	19	18	16	10	15	15	18	19	17	16	17	15	
BORDEAUX BLANCS	16	18	15	17	17	17	14	17	17	18	18	15	16	18		10/12°
BORDEAUX LIQUEUX		18	14	16	15	14	14	12	17	18	19	17	19	17	16	8/10°
BOURGOGNE ROUGES	17	19	17	19	18	17	14	18	17	19	19	19	16	16	17	14/15°
BOURGOGNE BLANCS	17	19	16	18	19	18	18	17	18	19	17	18	14	18	19	11/13°
BEAUJOLAIS	16	19	16	19	18	16	12	15	15	19	16	16	16	16	16	11/13°
PROVENCE LANGUEDOC ET VALLÉE DU RHÔNE	16	19	17	19	19	17	18	15	17	19	18	15	16	16	16	14°
ALSACE (et liqueux)	17	19	17	19	17	16	16	16	17	19	16	13	16	16	16	8/10°
VINS DE LOIRE (et liqueux)	16	19	16	19	18	15	11	14	16	19	18	13	16	16	17	B: 8/10° R: 11/13°
SUD-OUEST (et liqueux)	16	19	15	18	18	16	10	15	15	18	15	14	15	15	18	14/15°
CHAMPAGNE (millésimés)		19	15	17	17	15	14	17	18	18	19	17	16	16	18	7/9°

* : Dégustation difficile, attendre.

☞ : Bouteilles à laisser vieillir en cave, leur bouquet est fermé.

☞ : Bouteilles à commencer à boire, leur bouquet est fondu, en phase de maturité.

☞ : Bouteilles à consommer, donnent tous leurs arômes.



VINTAGE CODE Patrick DUSSERT-GERBER ©
Tous droits réservés.

Pour vous le procurer et la télécharger gratuitement :
www.guidedesvins.com et www.millesimes.fr



Perspectives 2020 – 2021 : COMMUNIQUER !!

- **Articles de presse**
 - Terre de Vins, décembre 2019
 - La Revue des Vins de France, en cours...
 - Novembre 2019 : Dialogue, journal interne du CD34

- 29 mai 2019 : **Conférence de presse** dans le cadre de l'Oenotour

- **Réseaux sociaux :**
 - Vidéo
<https://www.youtube.com/watch?v=e6PwfRhWjll>

 - Article Jean Guizard (31/12/2019)
<https://auxgrandsvinsdefrance.blogspot.com/>



Perspectives 2020 – 2021 : COMMUNIQUER !!

- Interventions diverses :

- 3 mars 2020 : Ecole d'Ingénieurs de Purpan (Toulouse)



- 19 mars 2020 : ICV Montpellier



- 24 avril 2020 : BTS Technico-commercial vins et spiritueux (Agropolis)



- Printemps 2020 : journée CD34 à destination des **prescripteurs**

Merci pour votre attention



Contacts :

Gisèle Soteras

Observatoire viticole départemental

Tel : 04 67 67 72 91

Mail : gsoteras@herault.fr

Thierry Boyer

Sommelier conseil

Tel : 06 24 09 51 25

Mail : thierry.boyer.sommelier.conseil@gmail.com