

## COQUILLAGE OU GOÛT FRUITÉ : LA MINÉRALITÉ DES VINS ÉLUCIDÉE

De nos jours, le terme « minéralité » est devenu un terme à la mode pour décrire les vins. Il est largement utilisé dans les supports de communication du secteur, mais paradoxalement, sa signification n'est pas très claire. De nombreux acteurs de la filière pensent que la minéralité d'un vin provient des minéraux du sol.



Pour étayer ou non cette hypothèse, des chercheurs du CSGA ont sélectionné des vins de Chablis, une région viticole réputée pour le caractère minéral de ses vins. Cette aire de production est structurée sur les deux rives du Serein, avec des différences d'orientation des parcelles entre les deux rives. Les chercheurs ont demandé à des vigneronns du Chablisien de noter la minéralité de huit vins (quatre de chaque rive) et de décrire leurs caractéristiques sensorielles. Cette évaluation s'est faite à l'aveugle (les vigneronns ne connaissaient pas l'origine des vins) et selon deux modalités : au nez (évaluation orthonasale) et en bouche (évaluation globale). En parallèle, les chercheurs ont analysé les vins et déterminé leur composition chimique.

Les résultats ont montré que les vins de la rive gauche avaient des notes de minéralité supérieures à ceux de la rive droite, mais seulement lorsqu'ils étaient évalués au nez. Contrairement aux idées reçues, les ions minéraux présents dans les vins n'ont pas permis d'expliquer les notes de minéralité. En revanche, les jugements de minéralité étaient corrélés à la concentration d'un composé volatile, le méthanthiol, qui présente une odeur caractéristique de coquillage frais, et anti-corrélés à la présence de cuivre qui neutralise le méthanthiol et de composés fruités. Autrement dit, les notes marines et coquillages sont une dimension importante de la minéralité tandis que les notes fruitées sont plutôt absentes des vins dit minéraux.

### Contact

Jordi Ballester : [jordi.ballester@u-bourgogne.fr](mailto:jordi.ballester@u-bourgogne.fr)

### Pour en savoir plus

Rodrigues H, Sáenz-Navajas MP, Franco-Luesma E, Valentin D, Fernández-Zurbano P, Ferreira V, Ballester J (2017) Sensory and chemical drivers of wine minerality aroma: An application to Chablis wines. *Food Chemistry*, 230, 553-562.

### Mots-clefs

Minéralité, Chardonnay, vin, olfaction, perception, minéraux, analyse chimique, analyse sensorielle, experts.