



RAPPORT 2016



Groupe de travail
Mode de conduite et enherbement

INAO
Comité Champagne
Ch. Demets
Ch. Legras & Haas
Ch. Lonclas
Ch. Louis Roederer

Ch. Mathieu
Ch. Moët & Chandon
Ch. Mumm-Perrier Jouët
Ch. Normand
Ch. Pierre Legras



SOMMAIRE

GROUPE MODE DE CONDUITE ET ENHERBEMENT RAPPORT 2016

Annexes

1. Résultats agronomiques par site 2016
2. Dégustations triangulaires 2016
3. Dégustations pédagogiques 2016



**GROUPE MODE DE CONDUITE
ET ENHERBEMENT**

RAPPORT 2016

RÉSEAU MODE DE CONDUITE & ENHERBEMENT - 2016

IT/PRA.

Modes de conduire

Systemes de conduite

Mots clés : vigne semi-large, mode de conduite
et enherbement, VSL, REF, MCE

RÉSUMÉ

L'année 2016 correspond à la 10^{ème} année de suivi agronomique du réseau MCE nouvellement planté et la 17^e année pour les deux dispositifs d'Essoyes et Plumecoq.

Les résultats de l'année confortent, une fois de plus ceux des années antérieures, avec une amélioration de certains ratios VSL/REF : la charge en bourgeons, la montre, le poids des grappes et le rendement par hectare, liés à un développement progressif de la puissance des ceps VSL, par rapport à celle des REF.

Une analyse site par site montre assez fréquemment des déséquilibres production (raisin) / production de matière sèche (bois), liés à un engazonnement trop marqué et une charge élevée mise en place pour assurer des rendements proches des vignes traditionnelles. Il en ressort que l'engazonnement ainsi que la charge en bourgeon devraient être d'avantage maîtrisés, la situation actuelle pouvant déboucher sur une baisse de vigueur et une diminution des degrés des moûts sur VSL.

Pour l'instant, au niveau de la qualité des moûts, on retrouve les tendances habituelles : degré AP proches et acidité totale (acidité malique) un peu supérieurs sur VSL.

Les dégustations des vins de base, à « tirage +15 mois » et « tirage +36 mois », suivies sur 14 ans dégagent des tendances assez stables.

1) IDENTIFICATION DE L'ACTION

1.1. - Responsables techniques de l'action :

François LANGELLIER, Julie PERRY, Géraldine URIEL, Bruno DURON, Sébastien DEBUISSON, Michel VALADE, Dominique MONCOMBLE, Sandrine LAPIE, Christophe LAGILLE, Laurence GUILLOTIN, Agnès FENEUIL, Claude BENOIT, Jean-Michel ROUCHAUSSE, Martine PROIX, (Pôle Technique et Environnement du Comité Champagne)

1.2. - Situation de l'essai : vignoble

1.3. - Catégorie du vignoble : AOC Champagne

1.4. - Etat de l'action : 11^{ème} année (20^e année pour les sites de Chouilly « Plumecoq » et Essoyes)

1.5. - Année: 2016

1.6. - Durée prévue : 15 ans

1.7 - Code essai vendanges : néant

1.8 - Localisation informatique des données : M : \FL\Mode de conduite\Réseau MCE

1.9 - Localisation papier - Archives FL\Mode de conduite\MCE\rapport annuel 2015 relié.

2) DESCRIPTION DE L'ACTION

2.1. - Motivations et objectifs (cf rapports précédents)

2.2. - Les partenaires

Intitulé structure	Nom	Prénom	Commune (parcelle)
C.I.V.C. Domaine de Plumecoq (Chouilly) & G.I.E. Domaine expérimental du Barrois (Essoyes)	MONCOMBLE	Dominique	Chouilly / Essoyes
ch LEGRAS & HAAS	LEGRAS	Rémi	Chouilly
ch LONCLAS	LONCLAS	Aurélié	Bassuet
ch LOUIS ROEDERER	MERLE	Johann	Bouleuse
ch Marie DEMETS	DEMETS	Alain	Courteron
ch MATHIEU	MATHIEU	Fabien	Baslieux-sous-Châtillon

Intitulé structure	Nom	Prénom	Commune (parcelle)
ch MOËT & CHANDON	LESNE	Philippe	Jaulgonne/ Mézy-Moulins
ch MUMM-PERRIER JOUËT	BIDAUT	Thierry	Verzenay
EARL NORMAND-PICONNET	NORMAND	Jean-Louis	Bar-sur-Seine
SAS Pierre LEGRAS	LEGRAS	Vincent	Chouilly

3) MISE EN PLACE DU RÉSEAU

3.1 - Bilan des plantations / transformations (cf rapport 2008)

3.2. - Suivi du réseau de 2006 à 2012 (mise en place des sites) (cf rapport 2012)

4) ANIMATION DANS LE CADRE DU GROUPE DE TRAVAIL

4.1. Etude sur l' « analyse du cycle de vie » appliquée aux modes de conduite VSL et REF ; stagiaire Bérangère FIERFORT, avec l'appui de Pierre NAVIAUX (P. T.&E.).

4.2. Rapport annuel 2016

L'ensemble des observations, suivis et comptes rendus de visites figurent dans le rapport annuel 2016 diffusé au cours du 1^{er} trimestre 2017.

5) OBSERVATIONS AGRONOMIQUES (Les résultats détaillés figurent en annexes du rapport annuel)

En 2016, l'ensemble des dispositifs expérimentaux ont fait l'objet d'un suivi agronomique.

51.- Analyse globale du réseau

Période	Mode de conduite	charge en bourgeons/ha	Montre en grappes/m2	Poids moyen d'une grappe (g)	Rendement (kg/ha)	Rendement (kg/cep)	Poids de bois de taille (g/m2)			Fréquence botrytis sur grappe (%)	Intensité botrytis sur grappe (%)
2006-2015	VSL	71 256	8.8	129	11 673	2.66	322			10	1.9
2006-2015	REF	113 773	12.7	117	14 700	1.82	363			9	1.3
	<i>ratio</i>	<i>VSL/REF</i>	<i>0.63</i>	<i>0.70</i>	<i>1.10</i>	<i>0.79</i>	<i>1.46</i>			<i>1</i>	<i>0.6</i>
2016	VSL	79 640	7.3	135	9 983	2.07	254			1	0.1
2016	REF	119 774	9.9	137	12 513	1.54	344			1	0.1
	<i>ratio</i>	<i>VSL/REF</i>	<i>0.66</i>	<i>0.74</i>	<i>0.80</i>	<i>1.34</i>	<i>0.74</i>			<i>0</i>	<i>0.0</i>

Période	Mode de conduite	Degré AP (% vol)	Acidité totale (g/L)	pH	Acidité tartrique (g/L)	Acidité malique (g/L)	Azote total (mg/L)	Azote ammoniacal (mg/L)	Potassium (mg/L)
2006-2015	VSL	10.0	8.8	2.95	8.4	7.4	293	99	1294
2006-2015	REF	9.8	8.4	2.95	8.4	6.9	288	98	1258
	<i>écart</i>	<i>VSL-REF</i>	<i>0.2</i>	<i>0.4</i>	<i>0.00</i>	<i>0.1</i>	<i>5</i>	<i>1</i>	<i>36</i>
2016	VSL	9.6	7.9	3.10	7.4	5.6	273	98	1245
2016	REF	9.6	7.6	2.99	7.6	5.3	241	86	1211
	<i>écart</i>	<i>VSL-REF</i>	<i>0.0</i>	<i>0.3</i>	<i>0.11</i>	<i>-0.2</i>	<i>32</i>	<i>12</i>	<i>34</i>

En 2015, sur 15 dispositifs suivis, les rendements des VSL sont globalement inférieurs à ceux des REF avec respectivement 9 983 kg/ha contre 12 513 kg/ha, soit un ratio VSL/REF de 0,80, ratio qui s'avère plus favorable que celui de 2014 (0,79) et de 2013 (0,66) mais moins que celui de 2015. Ce ratio est proche de celui de la période 2006-2014 (0,79).

Il faut intégrer le fait qu'en 2016, les gelées (catastrophiques pour les trois sites du Barrois), l'incidence du mildiou sur grappe et une montre très moyenne ont fortement impacté les rendements sur les deux modes de conduite. Avec une montre un peu à la hausse, mais un poids de grappe en retrait sensible, les VSL produisent un rendement dans la « norme » par rapport à REF.

En 2016, année véritablement « atypique », la maturité des raisins sur VSL suit un chemin légèrement différent de la tendance jusqu'ici observée : degré égal et différentiel d'acidité (malique surtout) moins marqué en faveur des VSL, ainsi qu'un pH sensiblement plus élevé.

Au final, même si 2016 représente une année très « spéciale » qui sort un peu des « normes », les tendances agronomiques globales, observées jusqu'ici, restent vérifiées dans les secteurs non affectés par les aléas climatiques.

Néanmoins, une analyse plus fine, site par site, montre que, très souvent, la tendance à augmenter la charge en bourgeons, afin d'atteindre un rendement « idéal », se traduit par un déséquilibre que l'on pourrait décrire ainsi : rendement plus proche de REF, baisse de la vigueur, rapport feuille/fruit plus défavorable et au final, baisse de la qualité. Il faut donc rester vigilant sur ce point.

52.- Analyse par site

- Bar sur Seine, pinot noir :

Synthèse 2012-2015 : c'est un des rares sites où les rendements s'équilibrent bien entre les deux modalités et entre les types de taille sur VSL. Les niveaux restent cependant assez bas. On retrouve une production de matière sèche et une vigueur (estimée) des rameaux inférieure sur VSL ; le rapport SFE/rendement est également plus défavorable. On obtient néanmoins des degrés un peu supérieurs sur VSL, de même qu'une acidité totale des moûts plus marquée. Sur ce site, la charge en bourgeons sur VSL est peut-être un peu élevée ce qui se traduit par une baisse de vigueur. Une réduction de l'enherbement peut être envisagée également.

Commentaire 2016 : l'année très difficile (gel, mildiou) ne contredit pas le commentaire précédent. En 2016, justement le rendement sur VSL/guyot est nettement plus élevé. Mais on retrouve le déséquilibre récolte/production de bois, notamment sur VSL/guyot. Etant donné le niveau d'engazonnement relativement rétabli de cette modalité, une fertilisation un peu plus importante permettrait probablement de rétablir la vigueur des bois.

- Baslieux-sous-Châtillon, chardonnay :

Synthèse 2012-2015 : les VSL produisent nettement moins que les REF (-30%). La surface foliaire est également inférieure mais l'écart reste modéré (-20% en SFEp). La production de matière sèche est un peu inférieure mais le rapport SFEp/rendement est plus intéressant. Par contre, la vigueur des bois sur VSL reste en retrait par rapport à REF. On peut difficilement envisager une augmentation de la charge à moins de contrôler d'avantage la bande enherbée.

Commentaire 2016 : le dispositif n'a pas eu à subir le gel ou d'attaques de mildiou trop virulentes. Le bilan agronomique n'est donc pas à priori trop affecté cette année. On observe un rendement sur VSL/guyot qui égale voire dépasse celui de REF, VSL/cordon restant nettement en retrait (sur ce point, il faut souligner que cette dernière modalité n'est représentée que par deux rangs de bordure, juxtaposés à un talus assez haut qui modifie certainement les conditions pédoclimatiques de ces rangs). Il en ressort que le rapport SFE/rendement est moins favorable pour VSL/guyot et que le rapport récolte/poids de bois de taille est désormais plus élevé que sur REF. Un contrôle plus serré de la bande engazonnée, devrait permettre de rétablir un certain équilibre végétatif.

- Bassuet, chardonnay :

Synthèse 2012-2015 : les rendements sur VSL sont réduits de 27% par rapport à REF. Mais les niveaux sont élevés. Dans ces conditions, les rapports SFE/R sont proches entre modalités. De même, la vigueur des bois, les degrés et acidités des moûts. Nous sommes dans des conditions d'équilibre idéal.

Commentaire 2016 : l'année 2016 ne déroge pas aux commentaires précédents. On constate une fois de plus un équilibre entre modalités, pour les variables rendement, SFE/rendement. On constate cependant un degré du moût moins favorable pour les VSL. La production de matière sèche (raisin) est, désormais, supérieure à celle de matière sèche (bois) aussi bien pour VSL/guyot que VSL/cordon. C'est un point à surveiller pour éviter une dérive et un affaiblissement des pieds : une bonne maîtrise de l'engazonnement (déjà engagée) et un contrôle de la charge en bourgeons peuvent être envisagés (surtout sur VSL/guyot).

- Chouilly « Les Bas Montmarne » (transformée), chardonnay :

Synthèse 2012-2015 : comme pour Bassuet, il s'agit d'un site très favorable sur le plan production. Celle-ci est inférieure sur VSL (cordon) de l'ordre de 30% ; VSL guyot (plus récemment formé) semble plus proche de REF. Le rapport SFE/R est un peu meilleur sur VSL (cordon) mais la vigueur des bois est nettement plus faible. Il est probable que, malgré des conditions thermiques, de profondeur et d'alimentation en eau très favorables, la bande enherbée soit à l'origine d'une réduction de la vigueur. Il serait intéressant de mieux contrôler l'herbe sur VSL. A l'opposé, la modalité REF, non enherbée, présente de très bonnes caractéristiques « végétaives » et de rendement mais une moindre qualité des moûts.

Commentaire 2016 : cette année, le rendement VSL/guyot se démarque avec un chiffre supérieur à REF, alors que VSL/cordon décroche un peu (dû sans doute à une charge en bourgeons nettement plus faible). Ce résultat est imputable à des poids moyens de grappes très nettement supérieurs sur les deux VSL. Le rapport SFE/rendement est très équilibré entre modalités. On constate que VSL/guyot présente un déséquilibre relativement marqué sur la production de matière sèche (récolte) par rapport à celle de bois. La vigueur des bois sur cette dernière modalité demeure un peu plus faible. Il conviendrait donc de limiter la bande engazonnée et de réduire la charge en bourgeons, ce qui rétablirait l'équilibre et maintiendrait un rendement...encore confortable !

- Chouilly « Les Saint Chamands » (Rémi Legras), chardonnay:

Synthèse 2012-2015 : secteur fertile mais froid. Site productif néanmoins. La parcelle VSL est moins productive que REF (-27%). Même si on note un petit déficit de surface foliaire sur VSL, l'ensemble des autres paramètres décrivent un certain équilibre avec un rapport SFE/R, une vigueur et une production de matière sèche très proches entre les deux modes de conduite. L'analyse du moût donne des chiffres équivalents. Un contrôle plus strict de la bande enherbée permettrait de redonner un peu de feuillage.

Commentaire 2016 : les rendements sont très élevés, avec un déficit modéré entre VSL (/guyot) et REF (-7%) ! Cette situation résulte d'une charge en bourgeons déjà élevée sur VSL, mais aussi un poids de grappe nettement supérieur (180 vs 140 g). La fertilité des bourgeons sur VSL est sensiblement supérieure. Face à cette « profusion de raisins », le rapport SFE/rendement reste très proche pour les deux modes de conduite et on observe un rapport de production de matière sèche récolte/bois également très équilibré, même s'il a tendance à augmenter. Pour l'instant la parcelle est à l'équilibre.

- Chouilly « Les Saint Chamands » (Vincent Legras), chardonnay:

Synthèse 2012-2015 : bien que nous soyons à côté de la parcelle de Rémi Legras, les conditions de plantation différentes (absence de terrage) se traduisent par un potentiel productif globalement plus faible. Le déficit de rendement sur VSL est de l'ordre de 21% sur cordon et 12% sur guyot. La production de matière sèche est nettement plus faible sur VSL. Pour le cordon, on a un équilibre proche de REF avec un rapport SFE/R équivalent, et un moût un peu plus qualitatif. Une réduction de la bande enherbée permettrait d'augmenter la SFE, et avec une charge plus élevée d'augmenter la production. Pour le guyot on a un rapport SFE/R un peu plus bas et la vigueur en pâtre un peu : il faudrait réduire un peu la bande enherbée pour retrouver un meilleur équilibre.

Commentaire 2016 : comme chez Rémi Legras, on a un rendement sur VSL/guyot élevé, et ici, supérieur à REF ! Par contre, le rapport SFE/R est en recul sur VSL/guyot par rapport aux deux autres modalités. C'est un point à surveiller. De plus, la production de matière sèche (récolte) est en très nette progression par rapport à la matière sèche (bois). Il conviendrait, à l'avenir de réduire la charge en bourgeons et de maîtriser d'avantage l'engazonnement pour rétablir un

meilleur équilibre vigueur des bois/récolte sur VSL/guyot, d'autant que le degré du moût subit une certaine dégradation.

- Chouilly « Plumecoq / Terroir » plantation 1995, chardonnay, pinot noir:

Synthèse 2012-2015 : le site est assez productif, et le déficit des VSL reste standard (-23%). La charge en bourgeon est un peu excessive, ce qui se traduit par une vigueur trop basse. Par ailleurs le rapport SFE/R est assez faible et la production de matière sèche en net retrait sur VSL ; il conviendrait de favoriser la pousse végétative par une réduction de l'engazonnement conjuguée à une fumure correctrice.

Commentaire 2016 : la modalité VSL/guyot apporte une nouvelle donne dans le dispositif. On observe un rendement nettement supérieur à REF et VSL/cordon. Mais c'est au détriment de la surface foliaire (SFE/rendement très basse), donc de la vigueur des bois et d'une production de matière sèche très déséquilibrée en faveur de la récolte. Les recommandations de 2015 sont toujours valables, à savoir, une fumure correctrice sur VSL, voire une réduction de l'engazonnement, même si celui-ci n'est pas extrêmement fourni.

- Courteron (Alain Demets), pinot noir:

Synthèse 2012-2015 : la parcelle présente une bonne fertilité. On observe depuis le début un déficit de rendement assez limité entre VSL et REF. Les charges en bourgeons restent très proches entre modalités à des niveaux assez élevés. On note également un équilibre de production de matière sèche entre les raisins et les bois, plus en faveur des bois.

Les moûts présentent, malgré tout, des degrés supérieurs sur VSL, de même qu'une plus forte acidité.

On a, au final, une parcelle en équilibre, qui produit presque autant en VSL qu'en REF et qui ne souffre pas de baisse de production de bois.

Commentaire 2016 : l'absence de récolte sur la parcelle, liée à un gel de printemps catastrophique ne permet pas une analyse agronomique pour cette année. On peut gager que la vigne aura fait des « réserves » en 2016... à vérifier !

- Essoyes (GIE plantation 1995), pinot noir:

Synthèse 2012-2015 : nous sommes en présence d'un site à bon potentiel de production. Le déficit de rendement sur VSL reste très modéré (15%). Globalement on a un assez bon équilibre avec une vigueur comparable, un rapport SFE/R très proche et des caractéristiques du moût un peu plus favorables pour VSL. Et tout ceci malgré un enherbement conséquent et qui ne semble pas pénaliser la vigueur générale sur VSL, pas plus que l'état des charpentes (dégarnissement)...

Commentaire 2016 : l'absence de récolte sur la parcelle ne permet pas une analyse agronomique pour cette année. On peut gager que la vigne aura fait des « réserves » en 2016... à vérifier !

- Jaulgonne meunier:

Synthèse 2012-2015 : globalement le site est peu productif. De plus, le déficit des VSL est de l'ordre de 30%. La charge en bourgeons, assez faible, permet tout de même de fournir une SFE assez importante et très proche de REF, ce qui est une « première ». On a également une bonne vigueur sur VSL, et un rapport SFE/R au moins égal à REF. Le degré AP du moût est comparable entre les modalités. La production de matière sèche reste un peu inférieure sur VSL. Au final, il serait logique d'augmenter la charge en bourgeons pour rééquilibrer le rendement dans un premier temps.

Commentaire 2016 : VSL/cordon présente un rendement en net retrait (-50%) par rapport à REF/cordon, du fait d'une charge en bourgeons très limitée ; il s'ensuit un rapport SFE/rendement très élevé ainsi qu'un rapport de matière sèche produite (raisins/bois) très faible. Parallèlement on retrouve un degré du moût équivalent à REF de même qu'une acidité plus élevée. Il conviendrait de réajuster la charge en bourgeons sur VSL.

La modalité VSL/guyot présente un rendement inférieur de 30% à REF/guyot. Le déficit de bourgeons laissés à la taille est également très important (~50%). Le rapport SFE/Rendement est

proche entre les deux modalités, de même que le rapport de production de matière sèche (raisins/bois). Nous sommes proches de l'équilibre ici.

- Mézy-Moulins (transformée), meunier :

Synthèse 2012-2015 : il s'agit ici aussi d'un site à potentiel productif modéré. La parcelle est également hétérogène. Sur cordon, on a des problèmes de charge en bourgeon qui est très faible et se traduit par une SFE assez faible et un rendement limité. Pour le guyot, la charge est plus élevée mais la SFE est toujours faible et le rapport SFE/R en net retrait. Une maîtrise plus forte de l'engazonnement permettrait, avec une augmentation de la charge en bourgeons, de gagner en SFE et en qualité du moût.

Commentaire 2016 : on note sur VSL/guyot comme VSL/cordon un rendement plus faible que REF avec respectivement -30% et -45%. La charge en bourgeons très faible pour les VSL explique en partie ce résultat. La parcelle (VSL) est très hétérogène avec une présence importante de maladies du bois (esca), ce qui est également un élément d'explication. Globalement, les moûts de VSL sont plus riches en sucres. Une maîtrise de l'engazonnement associé à une charge en bourgeons plus importante pourrait améliorer ce déséquilibre, ainsi qu'un suivi esca rigoureux.

- Verzenay « Les Livry » (plantée), pinot noir :

Synthèse 2012-2015 : le site est à fort potentiel de production. Le déficit de rendement est important sur VSL. L'augmentation de la charge en bourgeons devrait permettre de réduire un peu la vigueur et d'établir un meilleur rendement tout en conservant un bon potentiel qualitatif. La bande engazonnée (un rang sur deux) est gérée au mieux et ne semble pas peser sur VSL.

Commentaire 2016 : la mise en place de la taille guyot sur VSL (pour partie) permet de retrouver un rendement proche de REF cette année. La charge en bourgeons est améliorée par rapport à VSL/cordon, la montre également. Par contre, on se retrouve avec un rapport SFE/rendement plus faible que REF et une production de matière sèche raisin un peu supérieure à la matière sèche bois. Le déséquilibre provoqué, jusqu'ici, par une charge insuffisante sur VSL/cordon est largement comblé en adoptant le guyot sur VSL. Il faut néanmoins rester prudent : nous ne sommes qu'en première année de conversion de taille et le degré probable du moût marque un léger recul sur le VSL/guyot. Il convient de vérifier au cours des prochaines années si la vigne se régule.

- Verzenay « Les Livry » (transformée), pinot noir :

Synthèse 2012-2015 : le potentiel productif reste correct sur le site. La VSL présente un déficit de presque 30%. Comme pour le site « planté », le site transformé présente (VSL) une charge en bourgeons très réduite avec une SFE assez élevée, une bonne vigueur et un rapport SFE/R assez intéressant. Par ailleurs, le potentiel qualitatif du moût est meilleur. Dans ce cas, une augmentation de la charge en bourgeons devrait permettre de combler le déficit de rendement, sans altérer le reste des autres paramètres. Ici aussi la bande engazonnée (un rang sur deux) est bien maîtrisée.

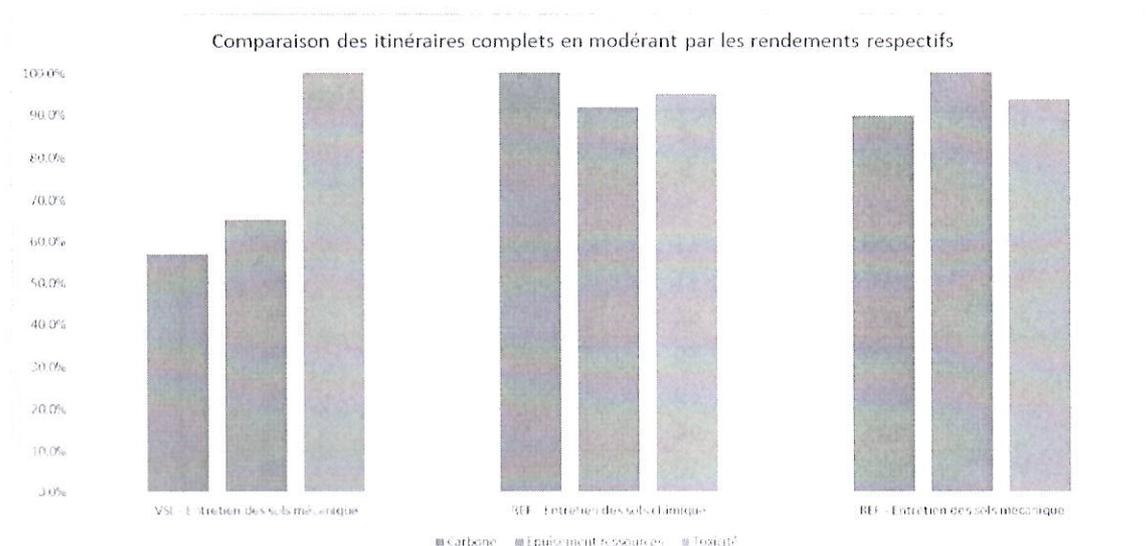
Commentaire 2016 : la modalité VSL/guyot présente un rendement proche de REF, situation liée à une charge en bourgeons plus élevée (mais pas encore suffisante) que sur cordon et un poids moyen de grappe probablement très supérieur, ce qui est normal pour un guyot. Le degré des moûts reste supérieur sur VSL/guyot par rapport à REF, ainsi que l'acidité. Peu à peu, le déséquilibre de rendement observé auparavant sur les cordons s'estompe avec le guyot qui est maintenant la seule taille pratiquée sur VSL ici.

6) ANALYSE DU « CYCLE DE VIE » VSL vs REF (Bérangère Fierfort stagiaire avec l'appui de Pierre Naviaux)

Pour évaluer l'impact environnemental de VSL comparé à REF, un travail de synthèse a été réalisé sur plusieurs indicateurs environnementaux : empreinte carbone (ici essentiellement liée à l'usage de carburant fossile), épuisement des ressources naturelles (lié à l'utilisation de matériaux, notamment palissage) et la toxicité (usage de produits phytosanitaires). Le graphique ci-dessous résume les résultats de la comparaison d'impacts (100% correspondant à la modalité la plus impactante), modulés par le rendement de chaque modalité (c'est-à-dire ramenés au kilogramme de raisin).

Les modalités comparées sont VSL avec entretien mécanique du sol, REF avec entretien mécanique du sol et REF avec entretien chimique du sol.

Il ressort de cette étude que VSL impacte beaucoup moins le bilan carbone et l'épuisement des ressources que les deux autres itinéraires. Seule la toxicité est légèrement plus impactante sur VSL, mais ce point doit être affiné : les doses de produits phytosanitaires ont été maintenues identiques à celles des REF avec un rendement plus faible, qui de ce fait, accentue l'impact par kg de raisin ; on aurait pu, sans diminuer l'efficacité des traitements, réduire les doses à l'hectare de 30% et ainsi obtenir de bien meilleurs résultats en toxicité.



7) SUIVIS ESCA

Le tableau ci-dessous résume les observations « esca » cumulées depuis 2008 sur l'ensemble des 5 dispositifs suivis :

Cumuls depuis 2008		APO		ESCA APO		ESCA		MORTALITE		AFFECTIONS		
		2014	2016	2014	2016	2014	2016	2014	2016	2014	2016	
VSL	nb ceps	1806	4	16	66	174	62	158	91	129	157	294
REF		552	4	15	32	54	28	39	36	52	68	100
VSL	%	0.2%	0.9%	3.7%	9.6%	3.4%	8.7%	5.0%	7.1%	8.7%	16.3%	
REF		0.7%	2.7%	5.8%	9.8%	5.1%	7.1%	6.5%	9.4%	12.3%	18.1%	

Il en ressort que le pourcentage d'affections signalées (mortalité/apoplexie/esca foliaire) est légèrement inférieur sur VSL. Dans le détail, on a moins de formes apoplectiques et de mortalité, mais d'avantage de symptômes foliaires (esca). Phénomène observé depuis le début des suivis et de façon récurrente.

8) VINIFICATIONS (Les résultats détaillés figurent en annexes du rapport annuel)

En 2016, un seul site est vinifié par l'exploitant lui-même jusqu'au stade vin de base à Bassuet (Bernard Lonclas). Ces vins sont récupérés par le CIVC, début 2017, pour champagnisation en vue des dégustations.

Six sites sont vinifiés intégralement au CIVC : Baslieux sous Chatillon (Fabien et Séverine Mathieu), Chouilly « Les Saints Chamands » (Vincent Legras), Chouilly « Plumecoq/terroir pinot noir et chardonnay » (CIVC), Jaulgonne (LVMH), Verzenay « Les Livry » plantés (Mumm-Perrier Jouët).

Au total, ce sont 7 dispositifs qui sont vinifiés en 2016.

Les dégustations de 2016 ont porté sur les vins de base de la vendange 2015 et les vins champagnisés des vendanges 2012 et 2014, soit un total de 25 dégustations triangulaires.

Récapitulatif du nombre de dégustations 2003-2016			
Année	Nbre de dégustations	nombre de dégustations significatives	Pourcentage de dégustations significatives
2003	2	1	50%
2004	5	3	60%
2005	5	4	80%
2006	11	3	27%
2007	11	2	18%
2008	10	3	30%
2009	16	6	38%
2010	19	6	32%
2011	14	3	21%
2012	10	3	30%
2013	18	6	33%
2014	11	3	27%
2015	12	4	33%
2016	25	8	32%
2003-2016	169	55	33%

Depuis 2003, les tendances qui se dégagent sur le plan « organoleptique » sont les suivantes :

Les vins issus de VSL se montrent, par rapport à ceux de REF, un peu plus « réduits », plus « intenses », moins « fermés », plus « fruit frais » mais aussi plus « oxydés » mais moins « végétal » et moins « empyreumatiques », plus « floral » moins « végétal ». Ils sont également plus « ronds » plus « souples » mais également plus « astringents » et plus « amers ».

Dégustations réalisées de 2003 à 2016

Sensation gustative	Triangles "significatif"		Tous les triangles	
	REF	VSL	REF	VSL
réduit	89	110	182	196
fermé	11	4	25	4
nez discret	2		4	
croupi			2	
animal	6		6	5
amylique bonbon angl	7	6	9	8
acescent	3	2	3	2
acétique				
ACF	10		10	
GMT		1	2	1
intense	2	13	10	15
fruit frais	41	62	89	115
fruit exotique		2		2
oxydé	40	45	73	85
fruit cuit eau vie	8	4	16	6
floral		6	2	12
végétal	26	17	39	31
epice				
boulangerie				
lactique	34	29	40	41
empyreumatique	26	14	38	24
carton papier	2		2	
acide	46	51	98	99
amer	19	16	36	50
astringent asséchant	6	7	8	15
rond souple	2	20	10	37
long			2	2
court				
dilué		2		2
gras moelleux		2		2
plat			2	

Dans tous les cas les impressions gustatives ne sont retenues que pour les dégustateurs ayant identifié le vin différent des deux autres. En « rouge » les notes les plus discriminantes.

Synthèse des résultats 2016_ par site

Explicatif	Identifiant	Mode de conduite	Taille	Chargen bourgeons (ha)	Montée (grappes/m ²)	Rendement (kg/ha)	Rendement (kg/cpl)	Poids de bois de taille (gm ²)	% gelée printemps	Poids de grappe (g)	Béryls (haq. surgrappes)	Béryls (mt.% surgrappes)	Acide AP (‰)	Acétale (g/L)	pH	ac.trafique (g/L)	ac.malique (g/L)	Acide total (mg/L)	Azote ammoniacal (mg/L)	Potassium (mg/L)
CIVC	Chou_Plumes_Ch_76_05	VSL	Cordon perm	75,682	4,54	6,720	1,48	223	0	148,00	0	0,0	9,5	7,5	2,89	8,2	5,4	104	31	1044
CIVC	Chou_Plumes_Ch_76_05	VSL	Guyotsimple	83,668	6,02	16,040	3,93	238	0	200,00	0	0,0	9,9	7,5	2,89	9,0	5,4	105	44	1026
CIVC	Chou_Plumes_Ch_76_05	REF	Cordon	104,167	7,13	9,230	1,99	322	0	115,00	0	0,0	9,9	7,5	2,89	9,0	5,4	105	44	1026
CIVC	Chou_Plumes_Pi_743_05	VSL	Cordon perm	70,114	4,73	5,263	1,14	254	0	110,00	0	0,0	9,6	8,7	2,85	8,3	7,0	100	47	1136
CIVC	Chou_Plumes_Pi_743_05	VSL	Guyotsimple	61,818	7,17	10,195	2,37	284	0	150,00	0	0,0	9,6	8,7	2,85	8,1	7,2	117	29	1171
CIVC	Chou_Plumes_Pi_743_05	REF	Cordon	95,644	5,45	8,130	1,07	339	0	145,00	0	0,0	10,0	9,2	2,82	8,1	7,2	117	29	1171
CIVC	Esso_Vallois_Pi_688_05	VSL	Cordon perm	62,443	1,19	1,051	0,23	0	0	0	0	0,0	9,8	6,7	3,07	6,2	4,4	321	116	1413
CIVC	Esso_Vallois_Pi_688_05	REF	Cordon	78,650	0,95	2,337	0,28	404	0	103,00	0	0,0	9,8	6,7	3,07	6,2	4,4	321	116	1413
MOET & CHANDON	Jauille_Rie_Me_377_06	VSL	Cordon perm	47,913	4,63	4,800	1,16	305	0	104,00	0	0,0	9,9	7,7	3,01	7,7	6,0	265	104	1176
MOET & CHANDON	Jauille_Rie_Me_377_06	REF	Cordon	95,764	6,43	10,000	1,21	248	0	156,00	0	0,0	9,8	7,3	2,84	7,6	5,1	155	71	1126
MOET & CHANDON	Jauille_Rie_Me_377_06	VSL	Guyotsimple	79,655	6,41	10,000	2,42	278	0	155,00	0	0,0	9,5	7,4	2,98	7,7	5,5	203	84	1225
MOET & CHANDON	Jauille_Rie_Me_377_06	REF	Guyotsimple	143,385	6,71	19,800	1,67	307	0	205,00	0	0,0	9,3	6,4	2,99	7,4	4,3	147	80	1110
MOET & CHANDON	Maz_Les_Ch_Me_93	VSL	Cordon perm	57,528	3,42	4,400	1,16	320	0	129,00	0	0,0	10,1	7,3	3,05	7,5	5,9	246	91	1141
MOET & CHANDON	Maz_Les_Ch_Me_93	VSL	Guyotsimple	73,769	5,44	5,500	1,45	101,00	0	101,00	0	0,0	10,2	7,2	3,05	7,5	5,7	340	115	1078
MOET & CHANDON	Maz_Les_Ch_Me_93	REF	Vallée Marine	129,359	6,70	8,500	1,12	127,00	0	127,00	0	0,0	9,6	7,7	3,07	7,6	6,5	333	111	1145
MUMMERIER-JOUET	Vert_Les_Lu_Pi_385_05	VSL	Guyotsimple	67,398	8,04	11,747	2,82	302	0	145,00	0	0,0	10,0	6,9	3,05	6,4	4,6	279	106	1469
MUMMERIER-JOUET	Vert_Les_Lu_Pi_385_05	REF	Cordon	92,108	12,15	12,500	1,50	404	0	103,00	0	0,0	9,8	6,7	3,07	6,2	4,4	321	116	1413
MUMMERIER-JOUET	Vert_Les_Lu_Pi_792_06	VSL	Cordon perm	41,196	5,61	6,610	2,11	370	0	171,00	0	0,0	11,0	7,3	3,17	6,7	5,5	413	120	1626
MUMMERIER-JOUET	Vert_Les_Lu_Pi_792_06	VSL	Guyotsimple	64,529	8,64	12,291	2,91	320	0	145,00	0	0,0	10,3	6,7	3,20	6,0	4,8	383	96	1725
MUMMERIER-JOUET	Vert_Les_Lu_Pi_792_06	REF	Cordon	89,918	8,56	19,977	1,68	380	0	146,00	0	0,0	10,6	5,5	3,16	7,2	5,1	333	87	1670
LEGRAS R	Chou_Les_Sa_Ch_121_05	VSL	Cordon perm	107,344	8,42	17,463	4,19	205,00	0	205,00	0	0,0	9,5	7,6	3,01	8,5	6,0	320	118	1210
LEGRAS R	Chou_Les_Sa_Ch_121_05	VSL	Guyotsimple	112,813	12,19	23,922	5,74	111	0	165,00	0	0,0	9,4	7,0	3,00	7,8	5,0	253	90	1183
LEGRAS R	Chou_Les_Sa_Ch_121_05	REF	Chablis	147,708	13,85	22,303	2,68	167,00	0	167,00	0	0,0	9,4	7,1	3,01	8,6	4,8	294	117	1185
LEGRAS R	Chou_Les_Sa_Ch_121_06	VSL	Guyotsimple	97,045	14,00	25,570	5,19	312	0	166,00	0	0,0	8,5	8,0	2,89	7,7	6,0	215	101	1061
LEGRAS R	Chou_Les_Sa_Ch_121_06	REF	Guyotsimple	151,448	17,69	25,339	3,07	345	0	143,00	0	0,0	8,8	7,6	2,93	8,1	5,8	171	65	1064
LEGRAS V	Chou_Les_Sa_Ch_121_07	VSL	Cordon perm	81,705	9,65	9,600	2,16	307	0	98,00	0	0,0	9,2	8,1	2,95	7,9	6,0	243	89	1054
LEGRAS V	Chou_Les_Sa_Ch_121_07	VSL	Guyotsimple	101,932	14,40	21,170	4,66	264	0	147,00	0	0,0	8,8	7,5	2,94	7,5	4,8	183	64	1020
LEGRAS V	Chou_Les_Sa_Ch_121_07	REF	Chablis	138,826	14,70	16,146	2,13	337	0	110,00	0	0,0	9,6	7,2	2,80	8,4	4,6	134	43	1001
MATHEU Fabien	Bas_Au_Des_Ch_121_09	VSL	Cordon perm	61,080	5,60	6,000	1,32	303	0	105,00	0	0,0	9,1	8,1	2,93	8,1	5,9	159	87	1125
MATHEU Fabien	Bas_Au_Des_Ch_121_09	VSL	Guyotsimple	59,546	8,84	12,700	2,79	332	0	144,00	0	0,0	8,9	8,6	2,93	7,8	7,0	328	135	1090
MATHEU Fabien	Bas_Au_Des_Ch_121_09	REF	Guyotsimple	112,045	13,81	11,000	1,21	410	0	80,00	0	0,0	8,9	8,6	2,93	7,8	7,0	328	135	1090
DENETIS Alan	Coul_Champg_Pi_792_06	VSL	Cordon perm	88,657	1,36	150	0,02	216	95	66	0	0,0	9,4	6,3	3,11	5,7	4,5	509	170	1348
DENETIS Alan	Coul_Champg_Pi_792_06	VSL	Guyotsimple	94,216	1,49	500	0,08	223	95	66	0	0,0	9,5	6,4	3,07	5,2	3,9	475	171	1264
DENETIS Alan	Coul_Champg_Pi_792_06	REF	Guyotsimple	85,332	1,67	150	0,02	216	95	66	0	0,0	10,1	6,1	3,12	6,0	4,3	538	182	1445
NORMAND Jean-Louis	Bas_Vallois_Pi_792_07	VSL	Cordon perm	78,580	7,88	4,500	1,01	278	0	117,00	0	0,0	9,5	6,4	3,07	5,7	4,5	509	170	1348
NORMAND Jean-Louis	Bas_Vallois_Pi_792_07	VSL	Guyotsimple	76,819	7,50	8,800	1,94	278	0	117,00	0	0,0	9,5	6,4	3,07	5,2	3,9	475	171	1264
NORMAND Jean-Louis	Bas_Vallois_Pi_792_07	REF	Chablis	94,455	6,65	5,900	0,64	410	56	80,00	0	0,0	10,1	6,1	3,12	6,0	4,3	538	182	1445
LONCLAS Ariele	Bas_La_Col_Ch_121_07	VSL	Cordon perm	89,231	12,94	22,000	5,32	288	0	170,00	0	0,0	9,6	8,7	2,89	8,3	7,4	265	95	1387
LONCLAS Ariele	Bas_La_Col_Ch_121_07	VSL	Guyotsimple	98,347	10,24	20,300	4,91	310	0	168,00	0	0,0	9,5	7,7	2,89	7,9	6,0	210	73	1280
LONCLAS Ariele	Bas_La_Col_Ch_121_07	REF	Chablis	154,830	14,60	21,600	2,65	148,00	0	148,00	0	0,0	10,2	6,7	3,03	8,0	4,4	125	39	1294

Pas de prélèvements du fait d'une récolte insuffisante

Pas de prélèvements du fait d'une récolte insuffisante



ANNEXES

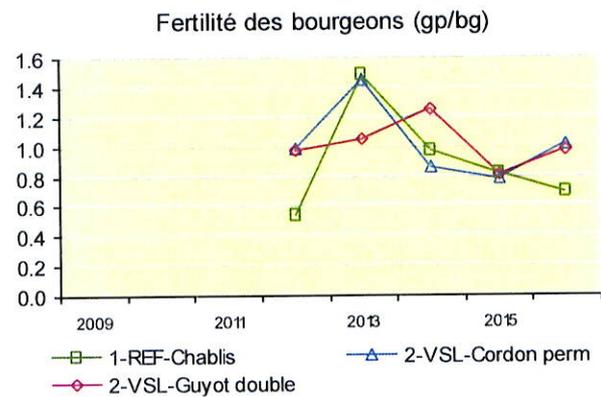
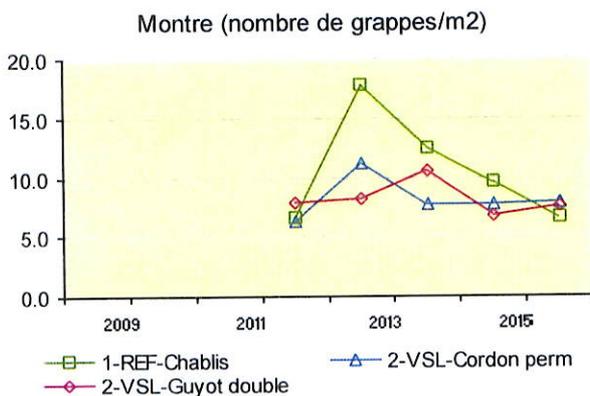
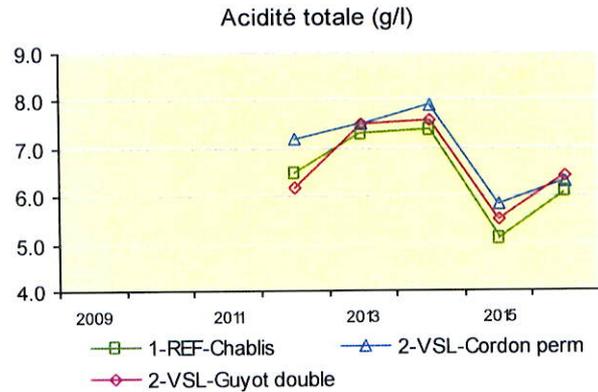
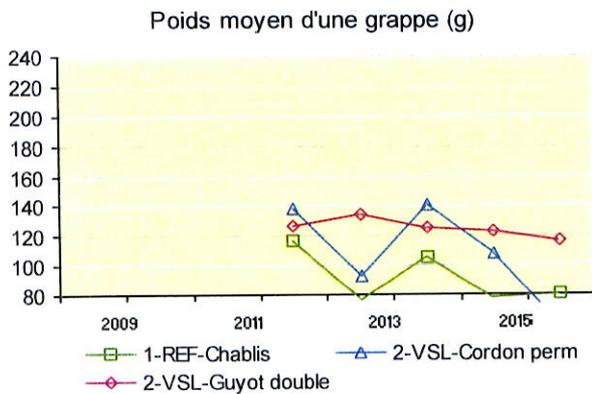
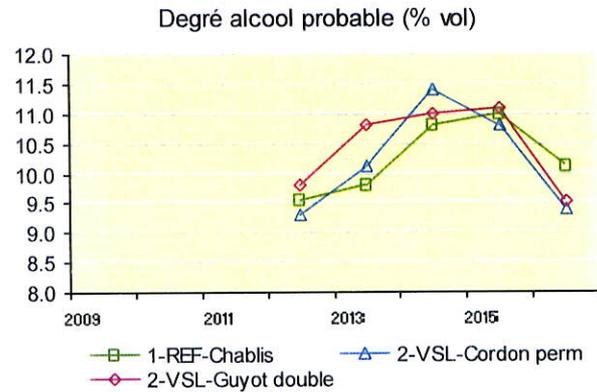
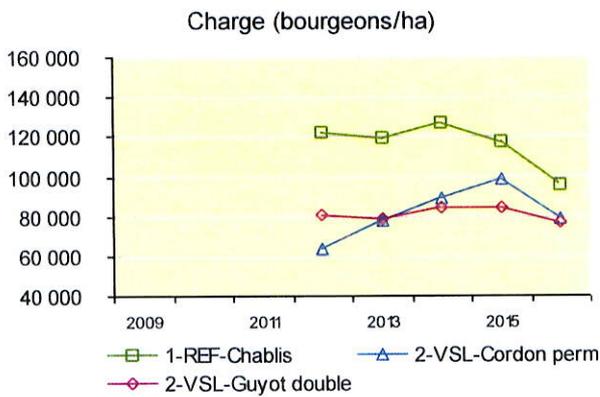
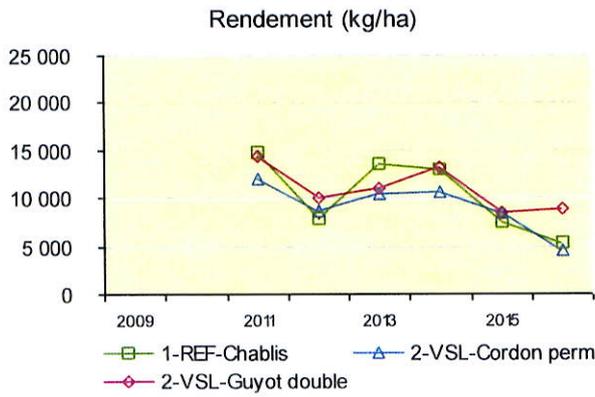


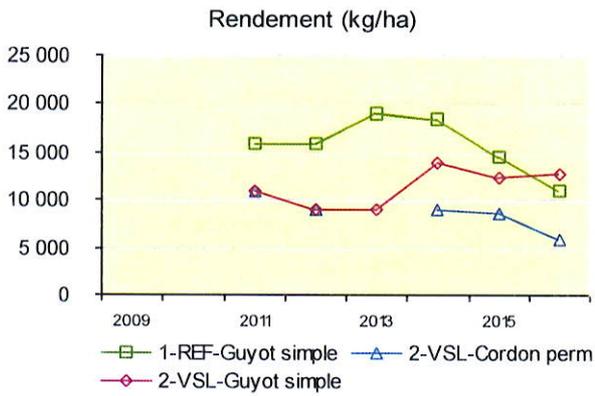
Annexe 1

Résultats agronomiques par site 2016

identificateur: Bar-Pi/792/07 Exploit NORMAND Jean-Louis
 Commune: Bar-sur-Seine lieu-dit Val Moret
 cépage: Pinot noir Porte-greffe: Gravesac
 N° Clone: 792 Type P
 AnPlant: 2007

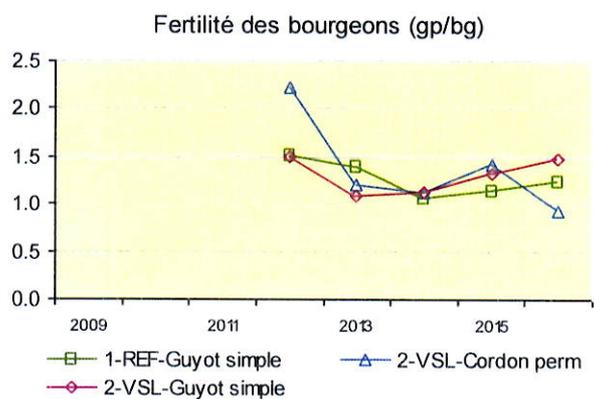
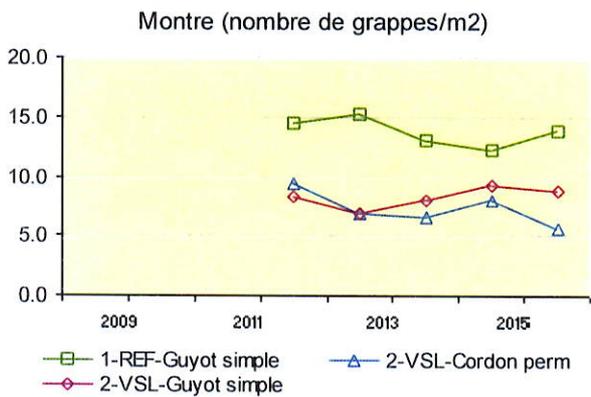
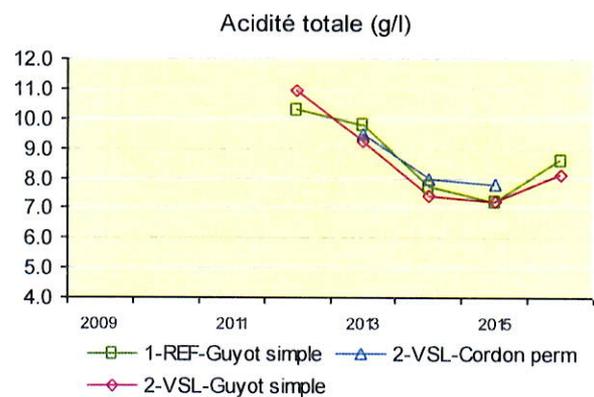
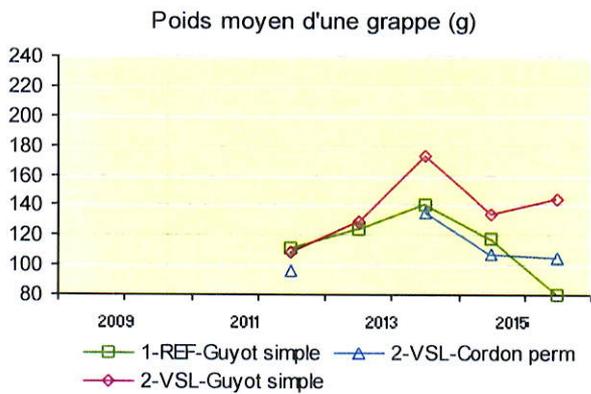
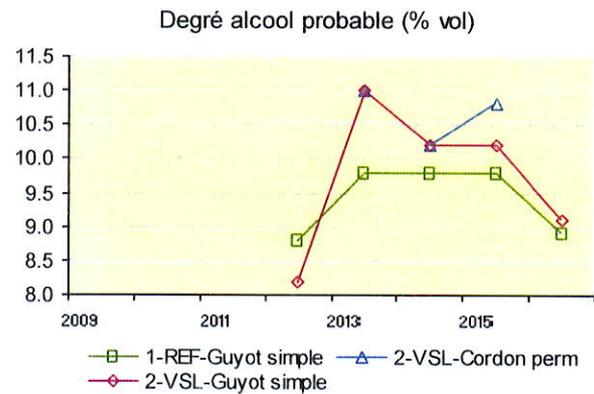
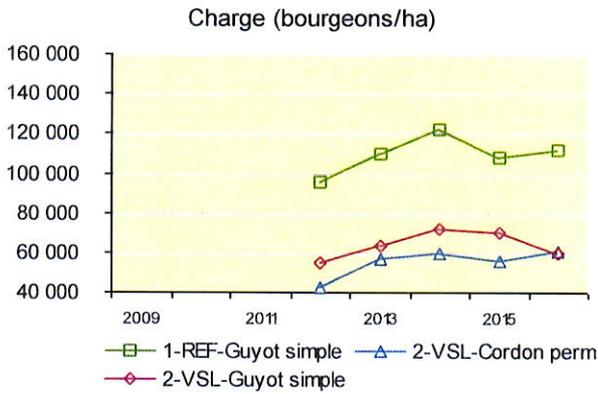
id	ModC	taille	e/rg(m)	s/rg(m)
Bar-Pi/792/07	VSL	Cordon perm	2	1.1
Bar-Pi/792/07	VSL	Guyot double	2	1.1
Bar-Pi/792/07	REF	Chablis	1.1	1.1





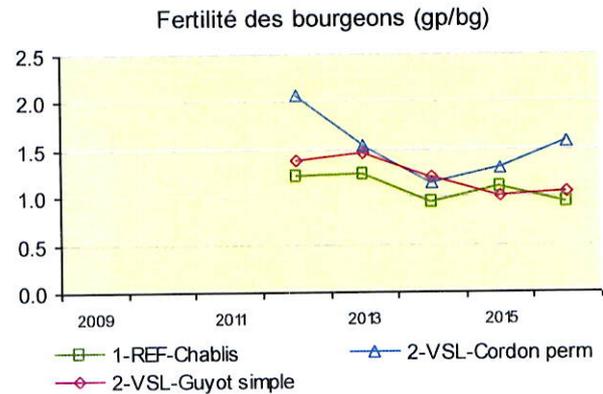
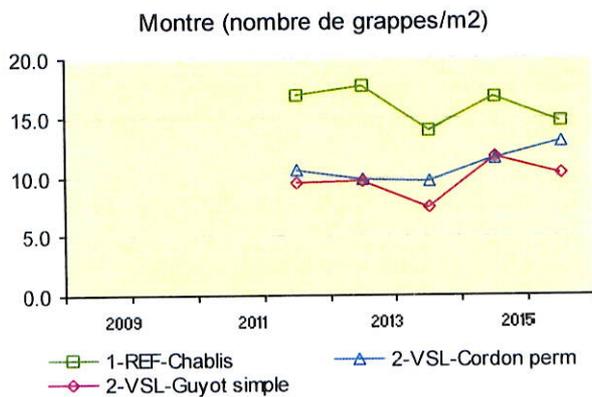
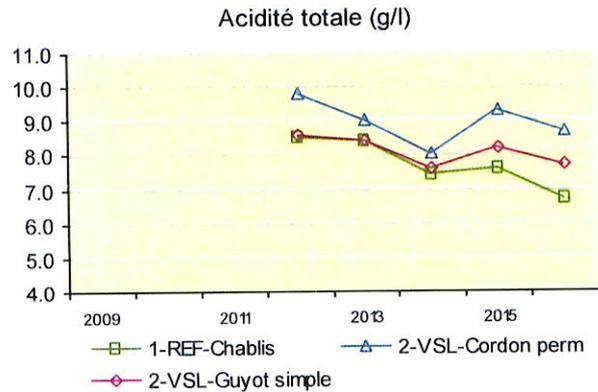
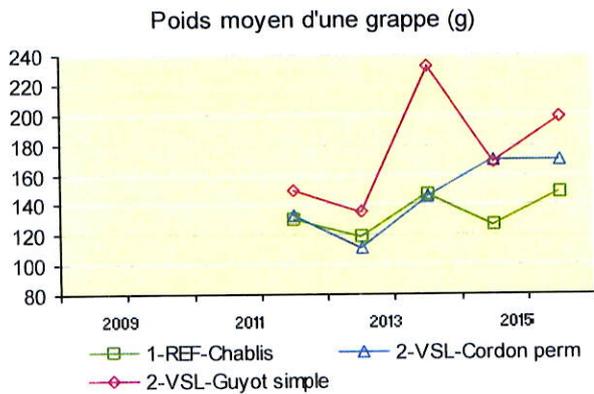
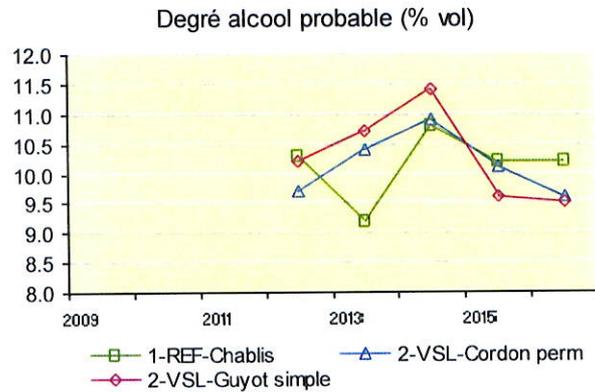
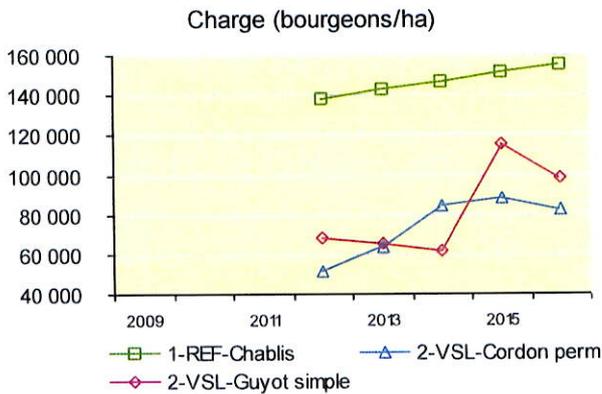
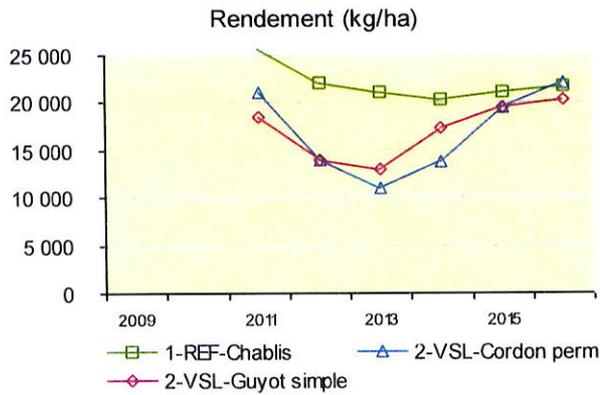
identificateur: BaslCh/121/06 Exploit MATHIEU Fabien
 Commune: Baslieux-sous-C lieu-dit Au Dessous des Bâties
 cépage: Chardonnay Porte-greffe: 41 B
 N°Clone: 121
 AnPlant: 2006 Type P

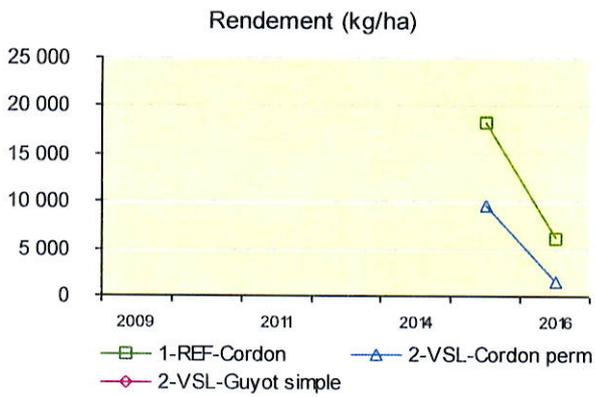
id	ModC	taille	e/rg(m)	s/rg(m)
BaslCh/121/06	VSL	Cordon perm	2	1.1
BaslCh/121/06	VSL	Guyot simple	2	1.1
BaslCh/121/06	REF	Guyot simple	1	1.1



identificateur: BassCh/121/07 Exploit LONCLAS Aurélie
 Commune: Bassuet lieu-dit La Carelle
 cépage: Chardonnay Porte-greffe: 41 B
 N° Clone: 121
 AnPlant: 2007 Type P

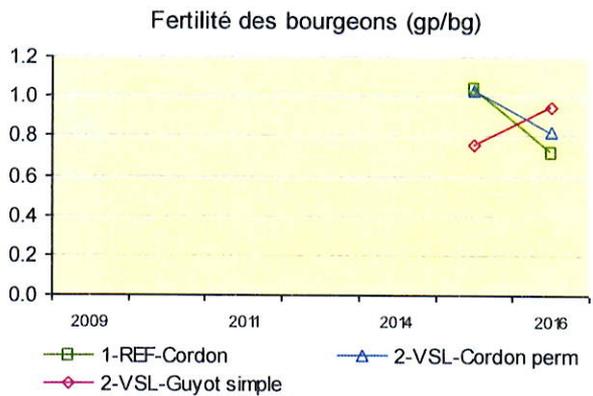
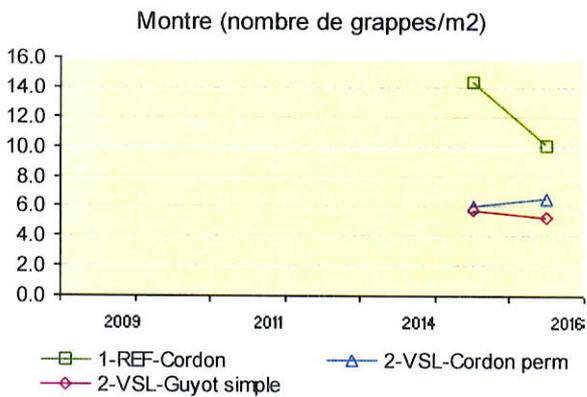
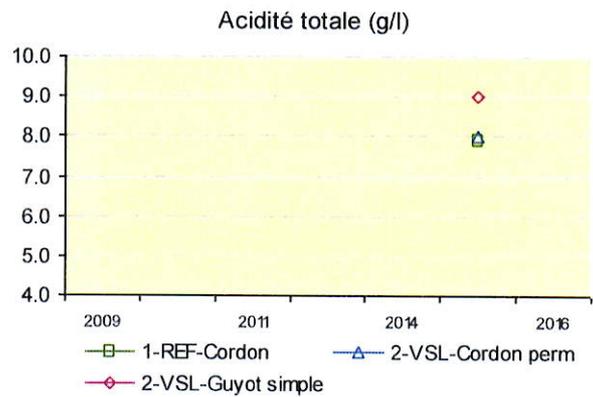
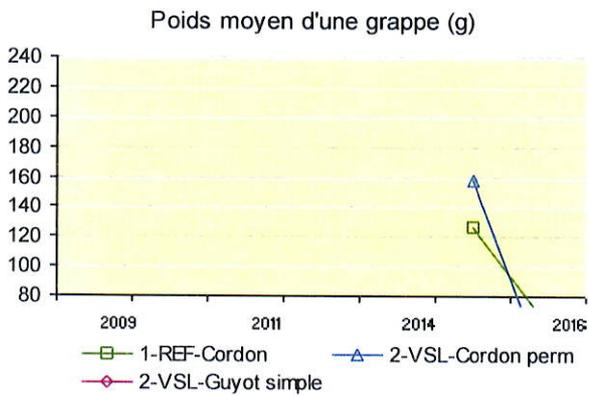
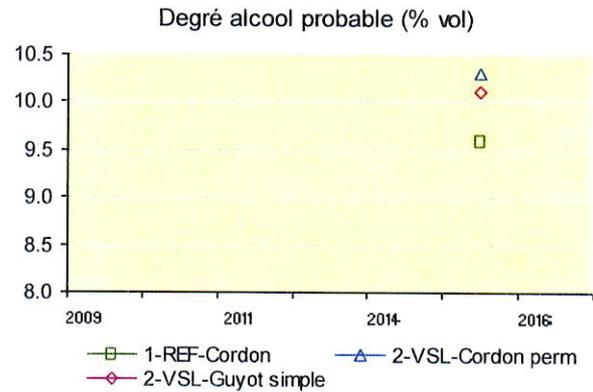
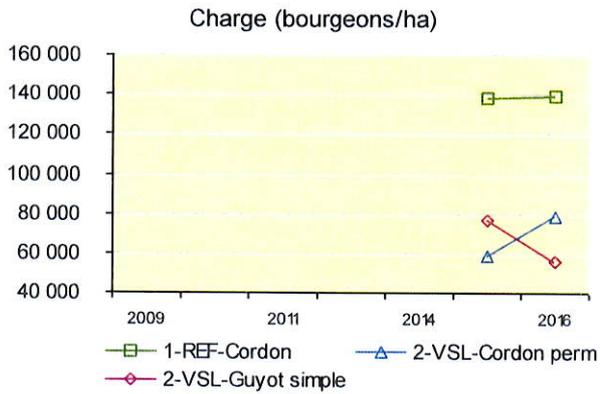
id	ModC	taille	e/rg(m)	s/rg(m)
BassCh/121/07	VSL	Cordon perm	2.2	1.1
BassCh/121/07	VSL	Guyot simple	2.2	1.1
BassCh/121/07	REF	Chablis	1.1	1.2





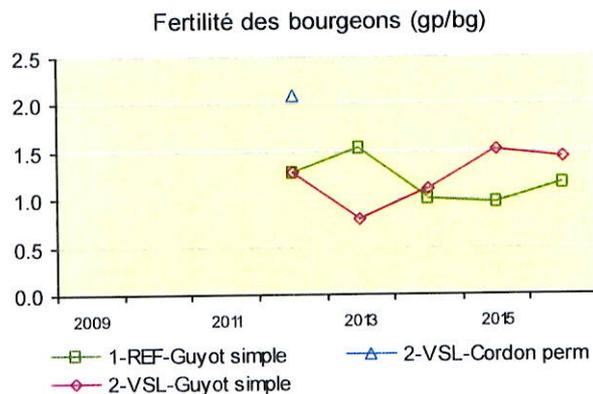
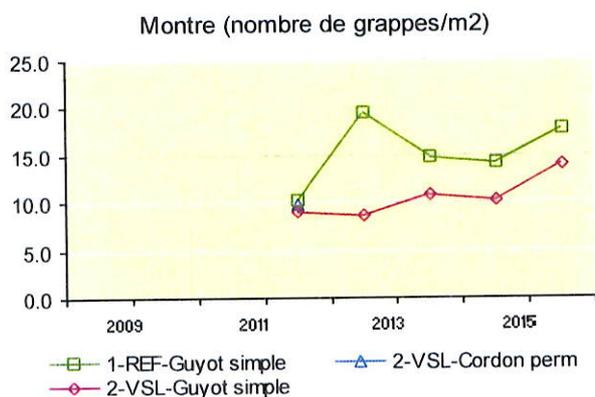
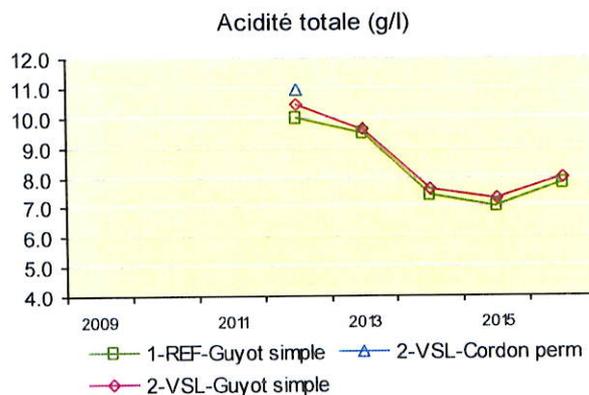
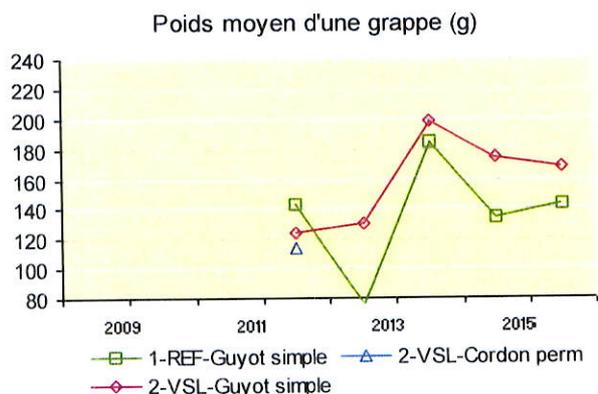
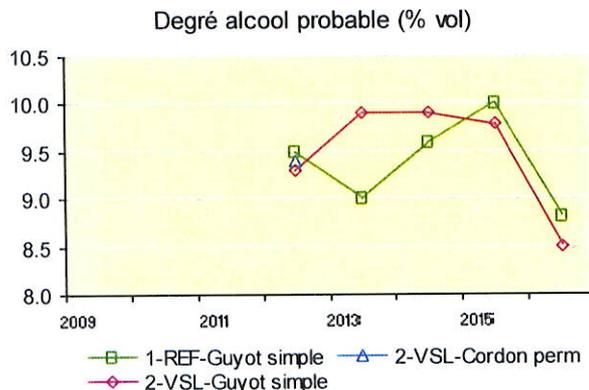
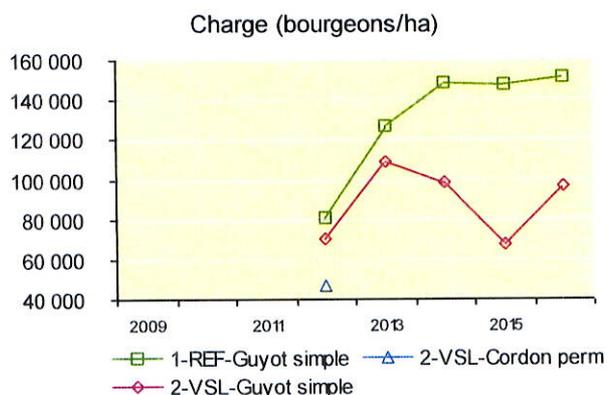
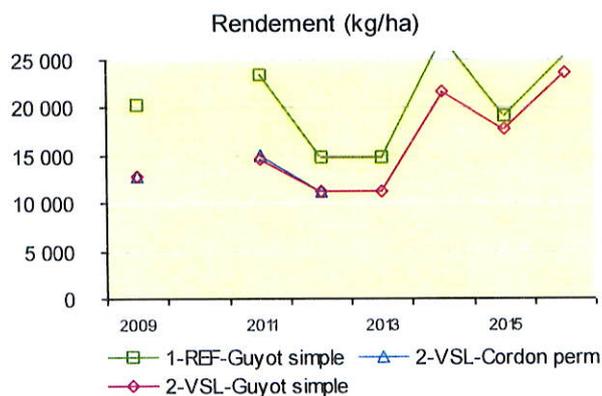
identificateur: BoulMe/977/07 Exploit ROEDERER
 Commune: Bouleuse lieu-dit Les Gouttes d'Or
 cépage: Meunier Porte-greffe: 41 B
 N°Clone: 977
 AnPlant: 2007 Type **P**

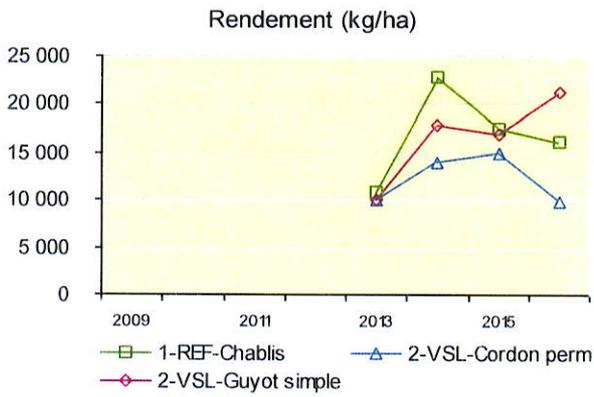
id	ModC	taille	e/rg(m)	s/rg(m)
BoulMe/977/07	VSL	Cordon perm	1.8	0.9
BoulMe/977/07	VSL	Guyot simple	1.8	0.9
BoulMe/977/07	REF	Cordon	1.1	1



identificateur: ChouCh/121/06 Exploit LEGRAS R
 Commune: Chouilly lieu-dit Les Saints Chamands
 cépage: Chardonnay Porte-greffe: 41 B
 N° Clone: 121
 AnPlant: 2006 Type P

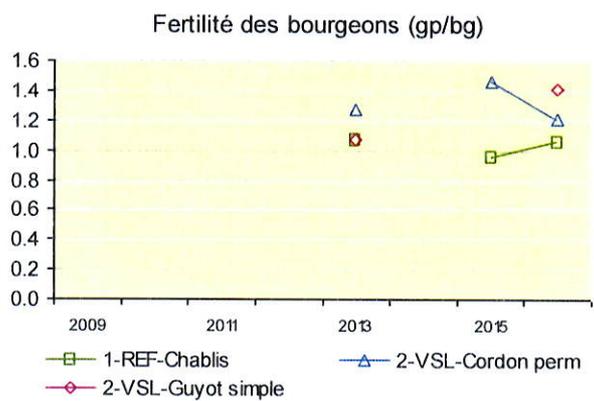
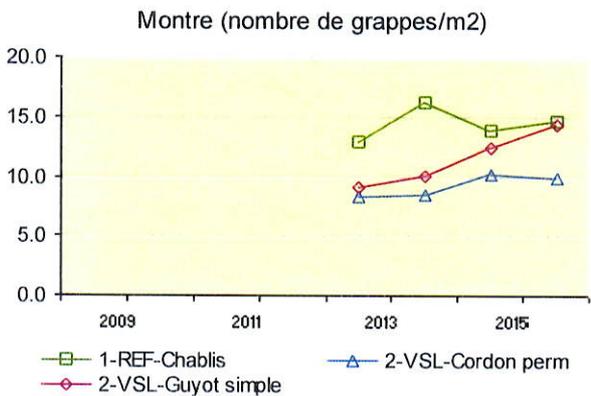
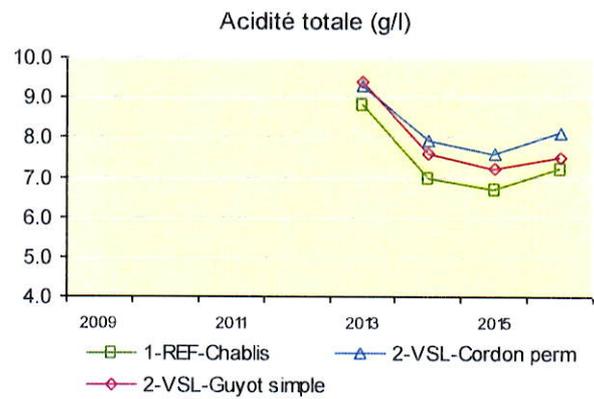
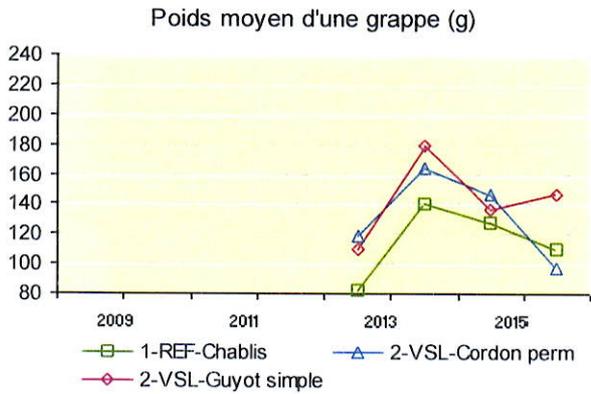
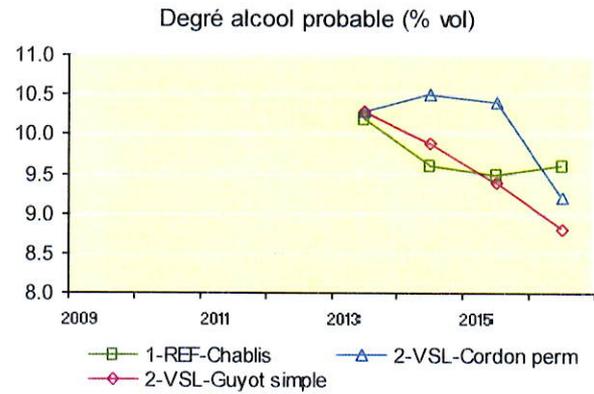
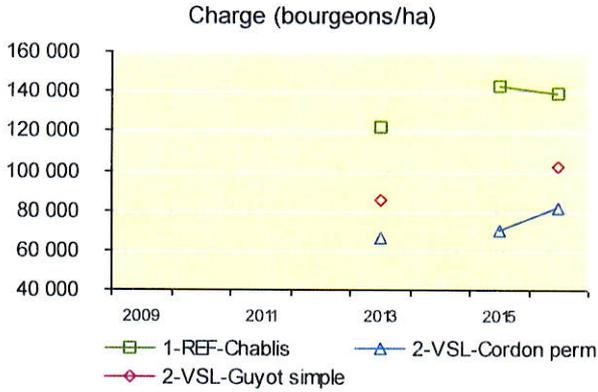
id	ModC	taille	e/rg(m)	s/rg(m)
ChouCh/121/06	VSL	Cordon perm	2	1.1
ChouCh/121/06	VSL	Guyot simple	2	1.1
ChouCh/121/06	REF	Guyot simple	1.1	1.1

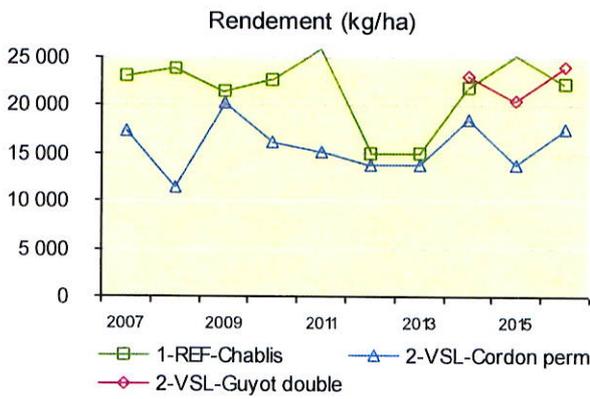




identificateur: ChouCh/121/07 Exploit LEGRAS V
 Commune: Chouilly lieu-dit Les Saints Chamands
 cépage: Chardonnay Porte-greffe: 41 B
 N°Clone: 121
 AnPlant: 2007 Type P

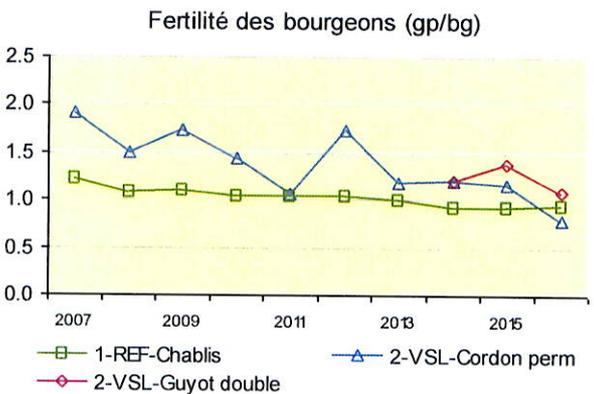
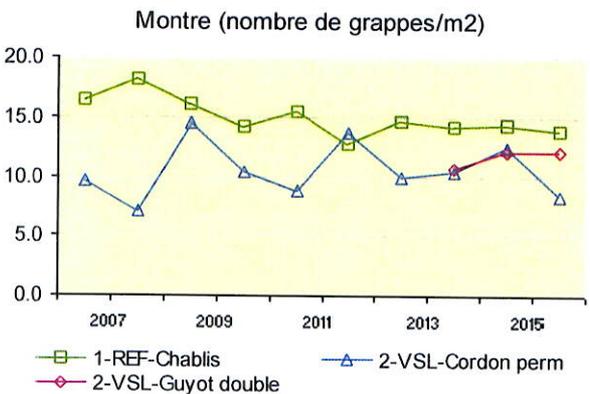
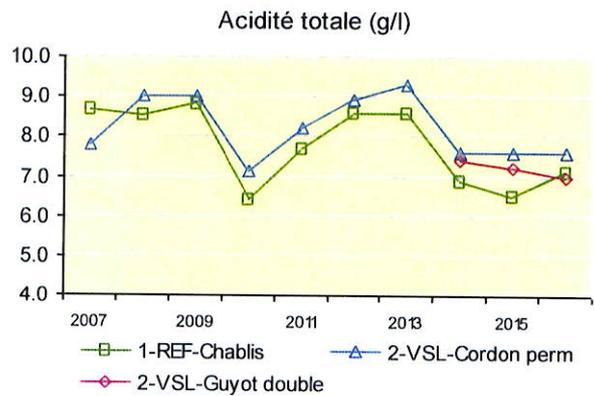
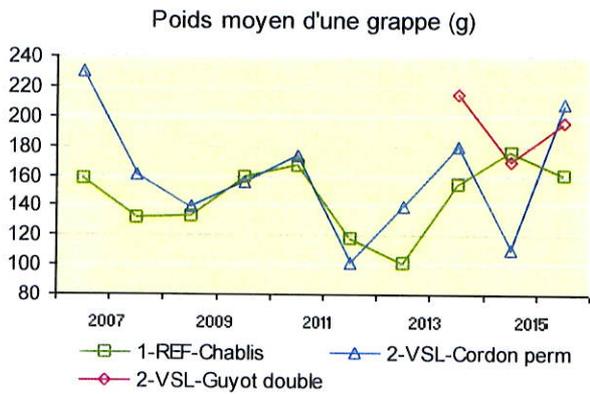
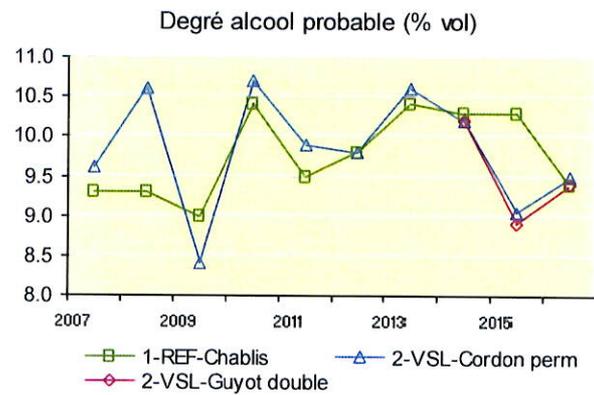
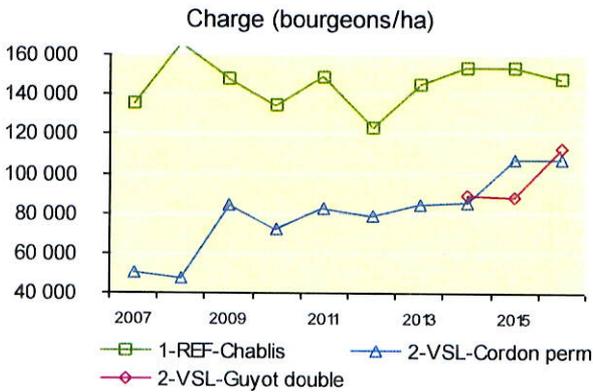
id	ModC	taille	e/rg(m)	s/rg(m)
ChouCh/121/07	VSL	Cordon perm	2	1.1
ChouCh/121/07	VSL	Guyot simple	2	1.1
ChouCh/121/07	REF	Chablis	1.1	1.2

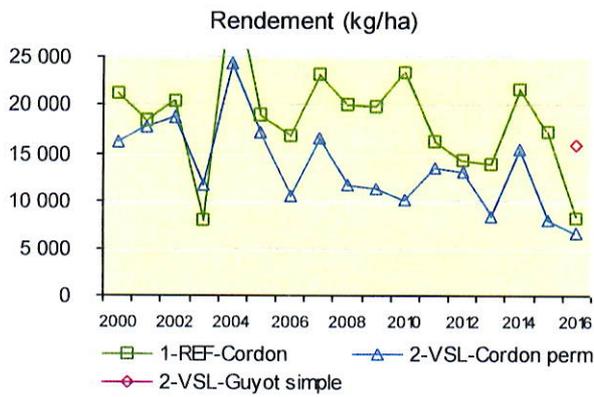




identificateur: ChouCh/121/85 Exploit LEGRAS R
 Commune: Chouilly lieu-dit Les Bas Montmarne
 cépage: Chardonnay Porte-greffe: 41 B
 N°Clone: 121 Type T
 AnPlant: 1985

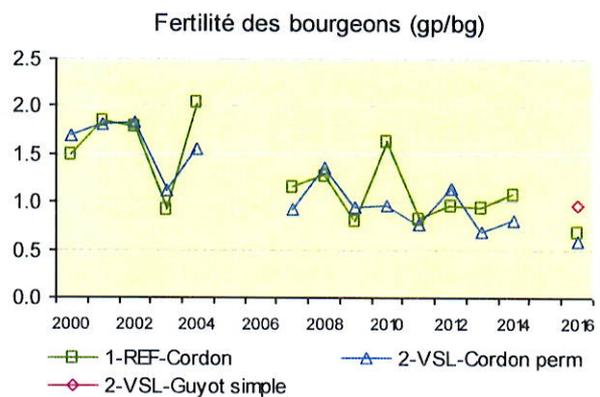
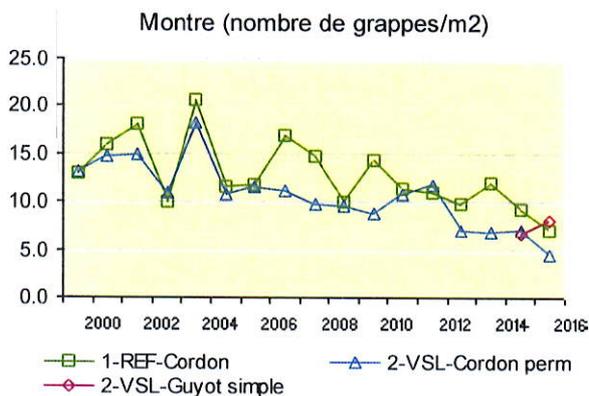
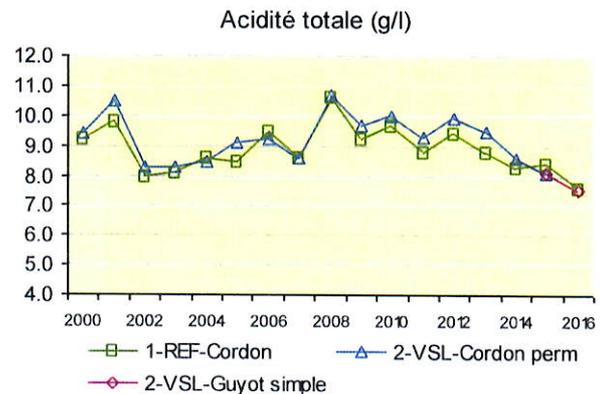
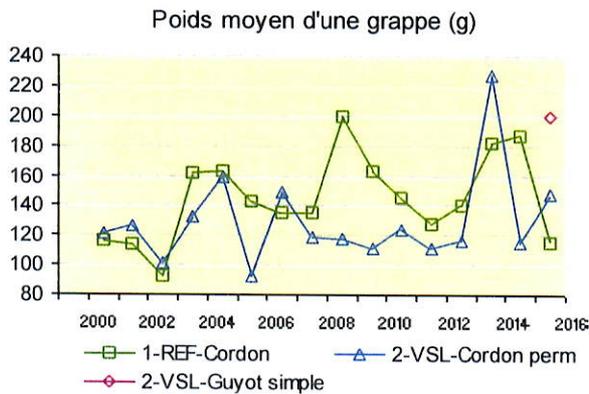
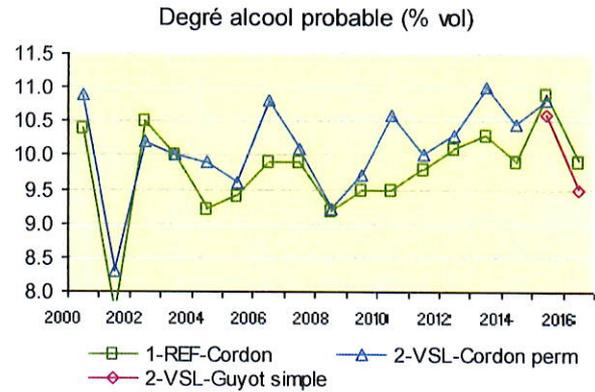
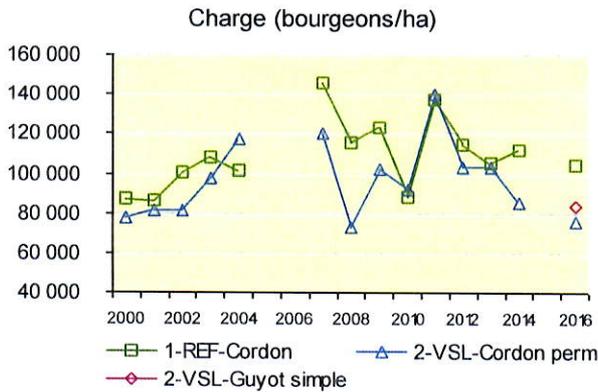
id	ModC	taille	e/rg(m)	s/rg(m)
ChouCh/121/85	VSL	Cordon perm	2	1.2
ChouCh/121/85	VSL	Guyot double	2	1.2
ChouCh/121/85	REF	Chablis	1	1.2

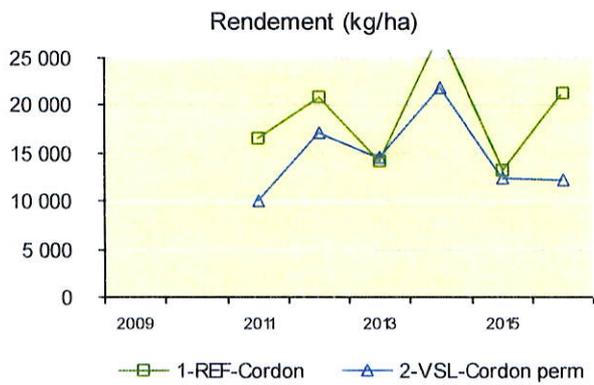




identificateur: ChouCh/76/95 Exploit CIVC
 Commune: Chouilly lieu-dit Plumecoq
 cépage: Chardonnay Porte-greffe: 41 B
 N°Clone: 76
 AnPlant: 1995 Type **P**

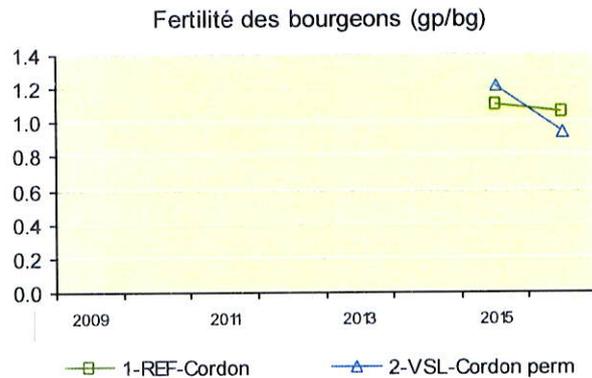
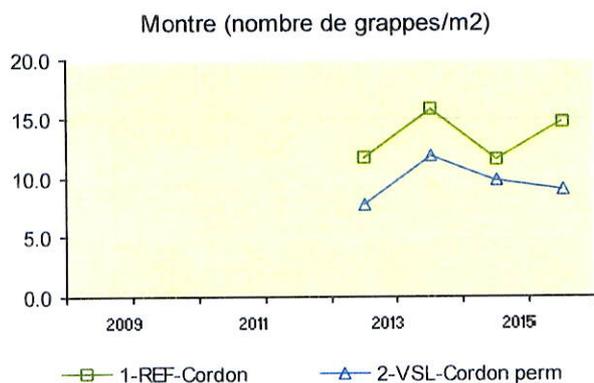
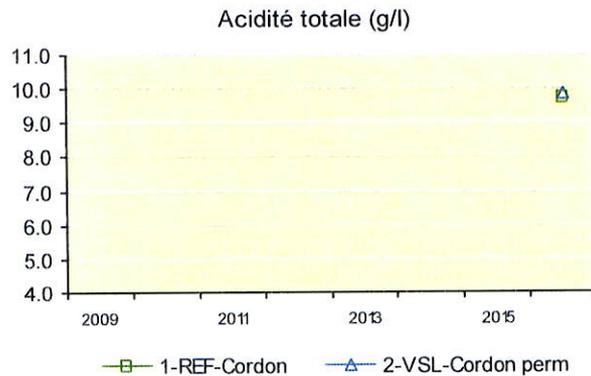
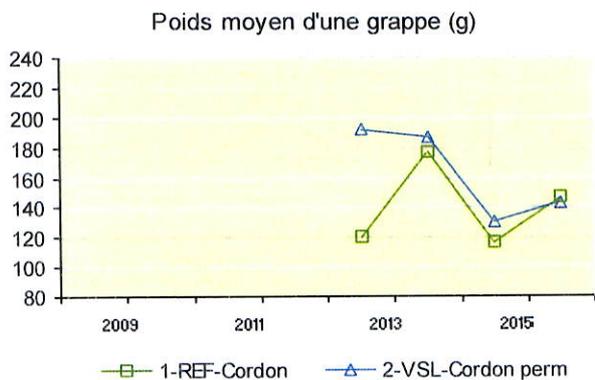
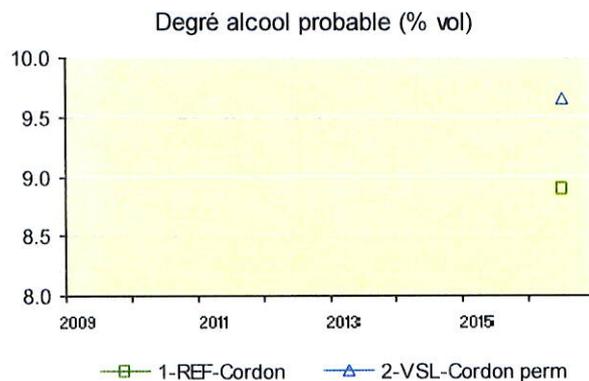
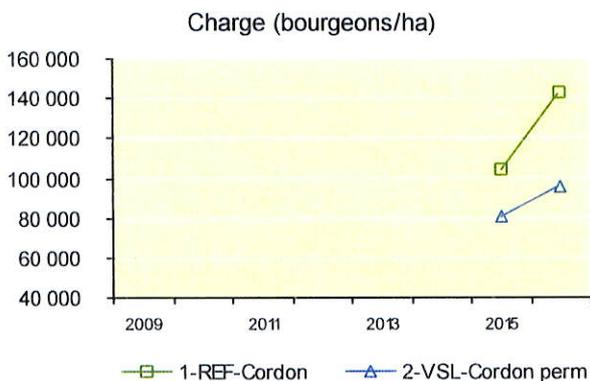
id	ModC	taille	e/rg(m)	s/rg(m)
ChouCh/76/95	VSL	Cordon perm	2.2	1
ChouCh/76/95	VSL	Guyot simple	2.2	1
ChouCh/76/95	REF	Cordon	1.1	1.2

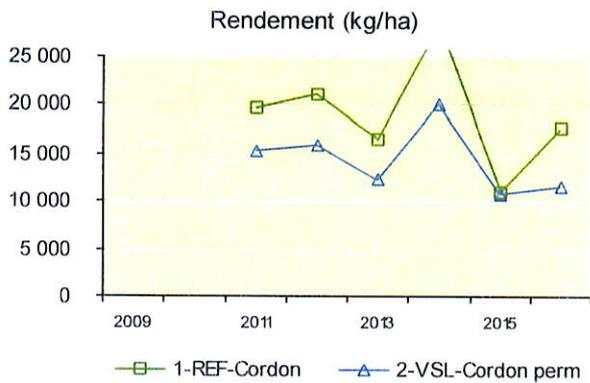




identificateur: ChouCh/78/07 Exploit CIVC
 Commune: Chouilly lieu-dit Plumecoq
 cépage: Chardonnay Porte-greffe: 41 B
 N°Clone: 78
 AnPlant: 2007 Type **P**

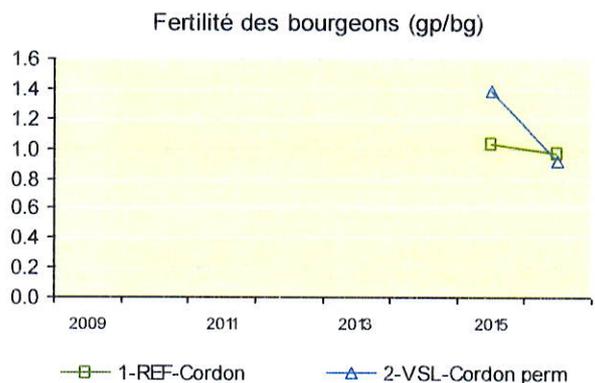
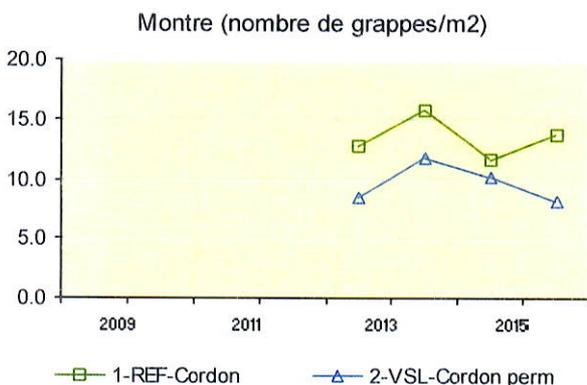
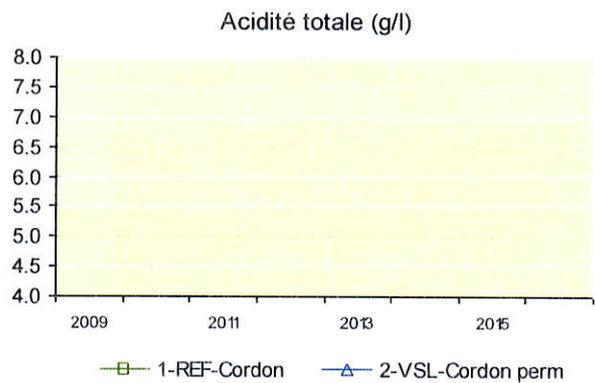
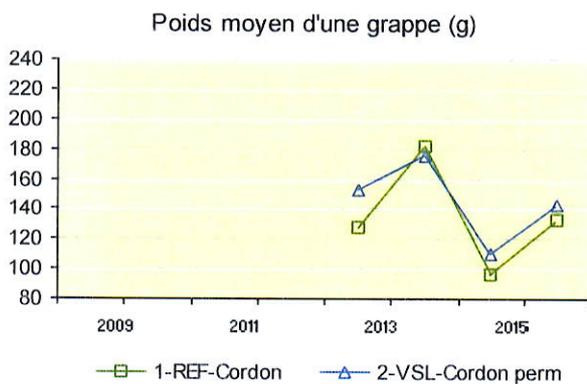
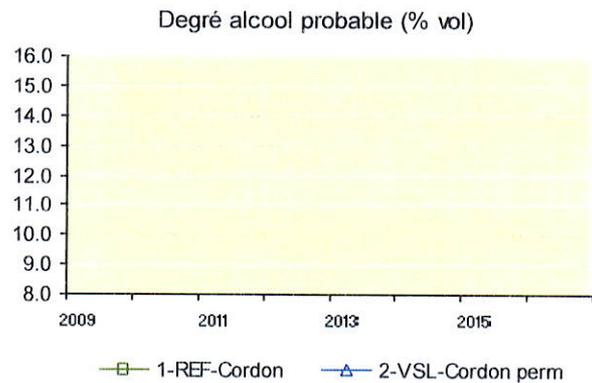
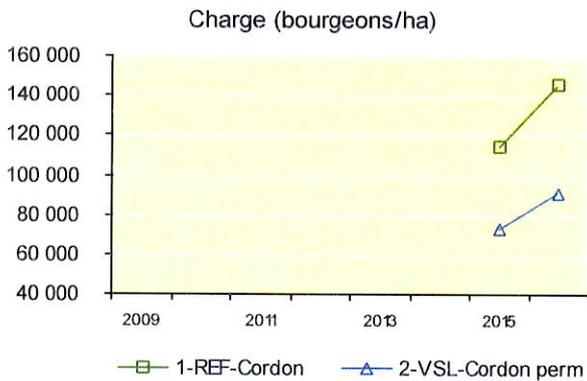
id	ModC	taille	e/rg(m)	s/rg(m)
ChouCh/78/07	VSL	Cordon perm	1.25	1.1
ChouCh/78/07	VSL	Cordon perm	1.5	1.1
ChouCh/78/07	VSL	Cordon perm	1.75	1.1
ChouCh/78/07	VSL	Cordon perm	2	1.1
ChouCh/78/07	REF	Cordon	1.1	1.1





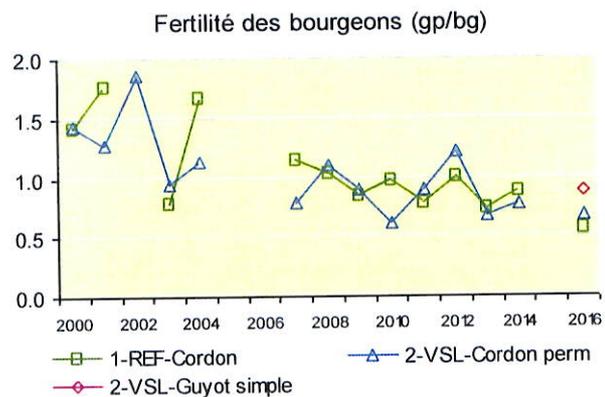
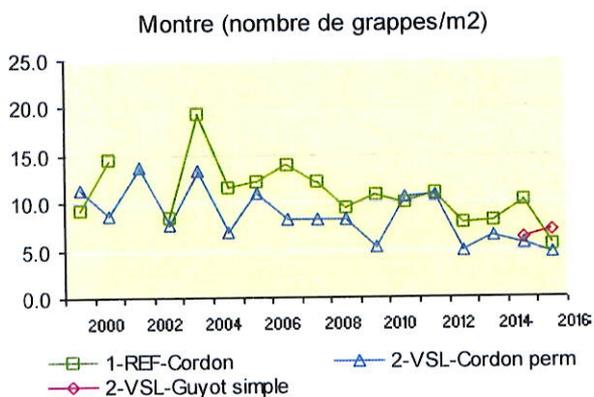
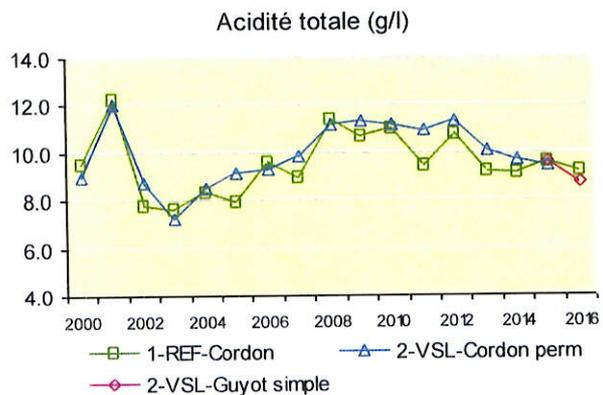
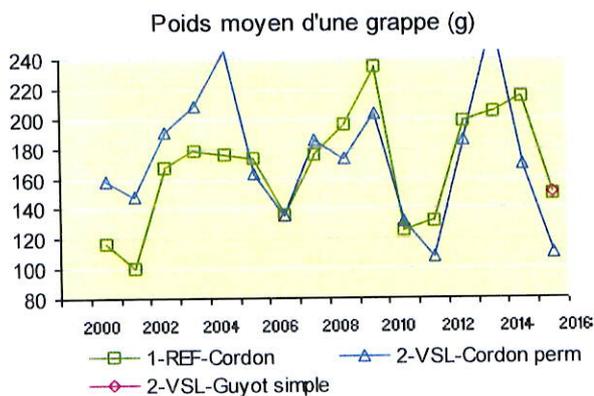
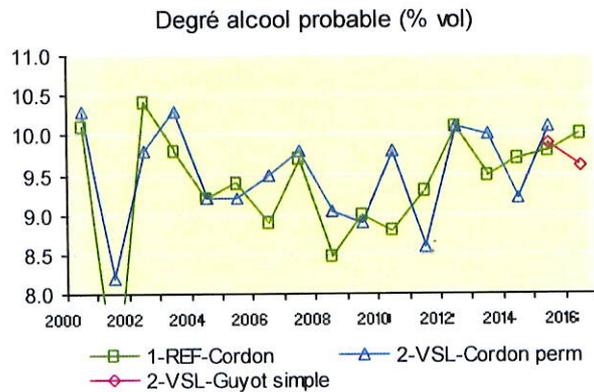
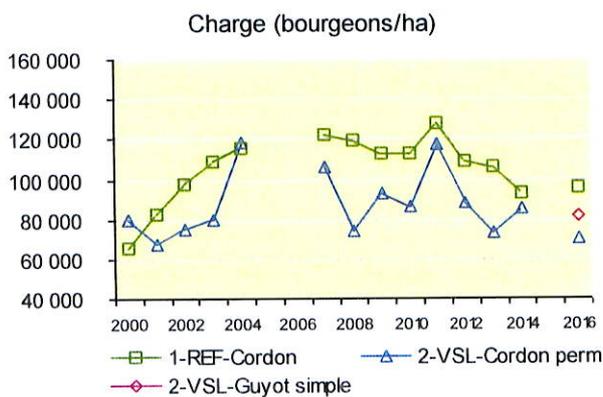
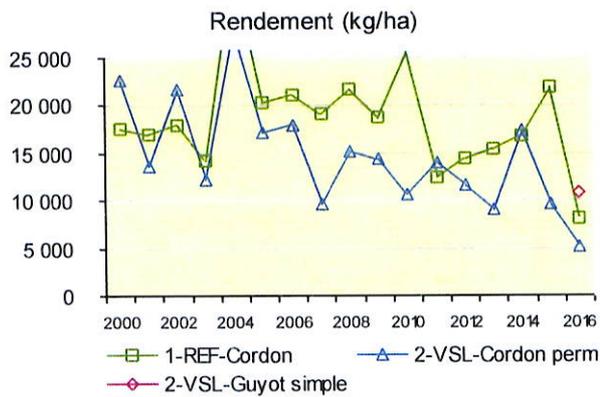
identificateur: ChouCh/95/07 Exploit CIVC
 Commune: Chouilly lieu-dit Plumecoq
 cépage: Chardonnay Porte-greffe: 41 B
 N°Clone: 95
 AnPlant: 2007 Type P

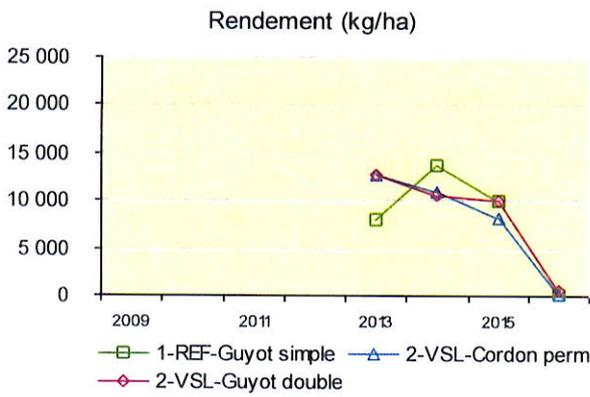
id	ModC	taille	e/rg(m)	s/rg(m)
ChouCh/95/07	VSL	Cordon perm	1.25	1.1
ChouCh/95/07	VSL	Cordon perm	1.5	1.1
ChouCh/95/07	VSL	Cordon perm	1.75	1.1
ChouCh/95/07	VSL	Cordon perm	2	1.1
ChouCh/95/07	REF	Cordon	1.1	1.1



identificateur: ChouPi/743/95 Exploit CIVC
 Commune: Chouilly lieu-dit Plumecoq
 cépage: Pinot noir Porte-greffe: 41 B
 N° Clone: 743
 AnPlant: 1995 Type P

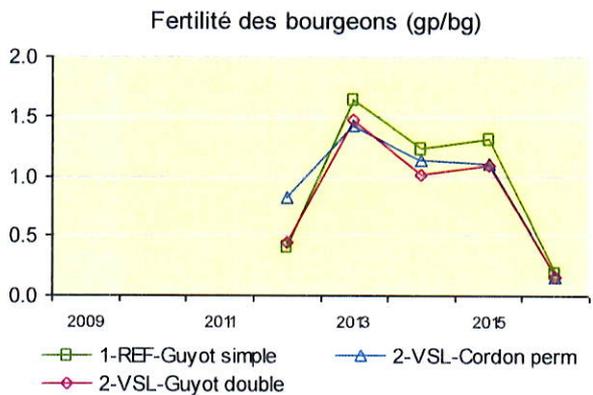
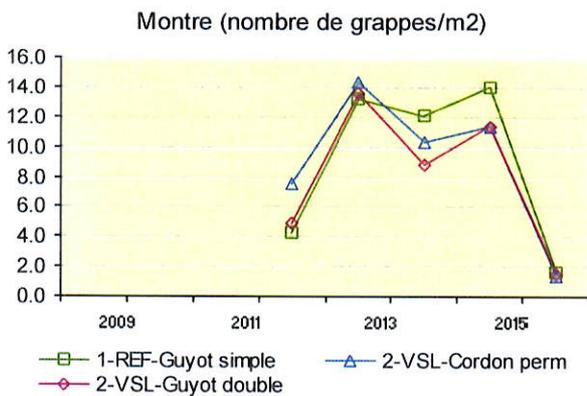
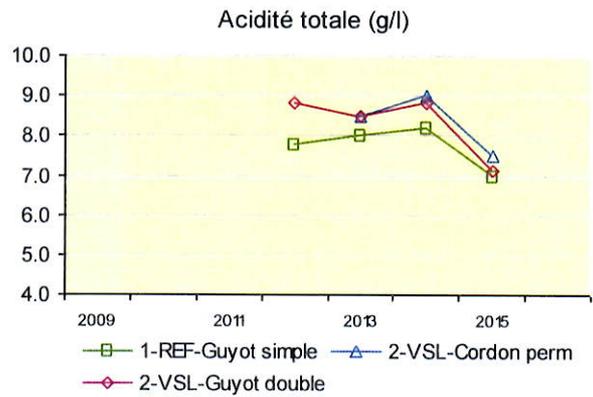
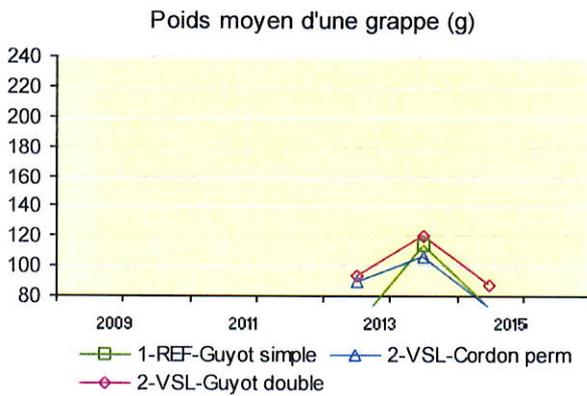
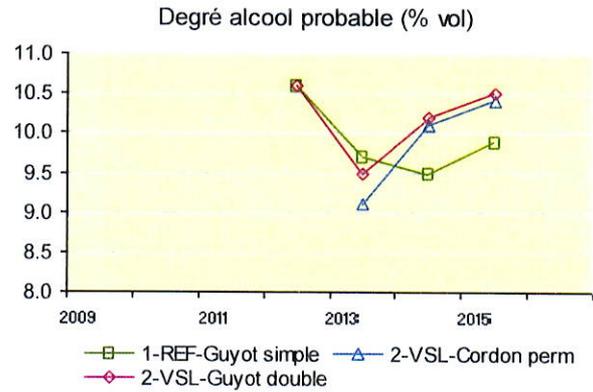
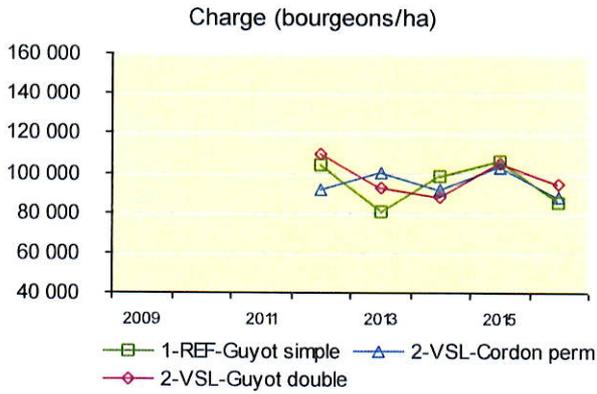
id	ModC	taille	e/rg(m)	s/rg(m)
ChouPi/743/95	VSL	Cordon perm	2.2	1
ChouPi/743/95	VSL	Guyot simple	2.2	1
ChouPi/743/95	REF	Cordon	1.1	1.2

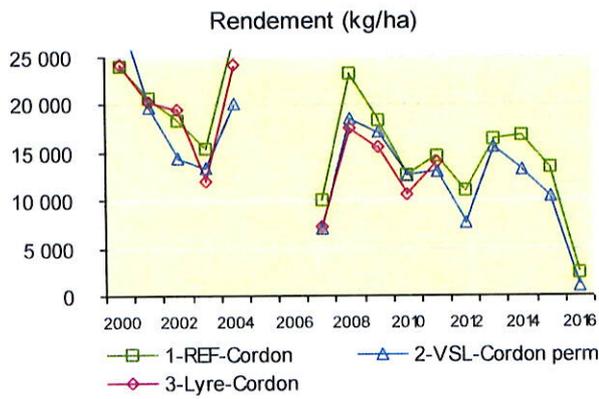




identificateur: CourPi/792/06 Exploit DEMETS Alain
 Commune: Courteron lieu-dit Champraux
 cépage: Pinot noir Porte-greffe: 41 B
 N°Clone: 792
 AnPlant: 2006 Type P

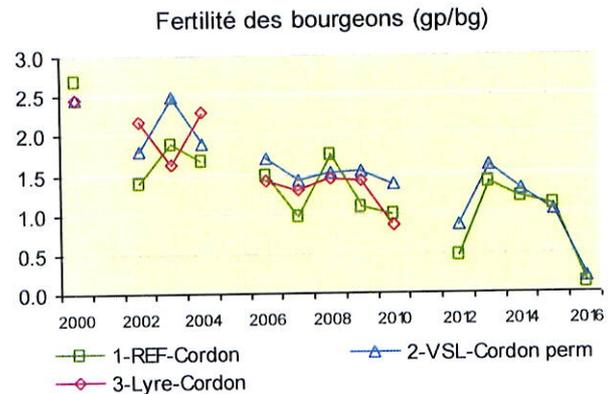
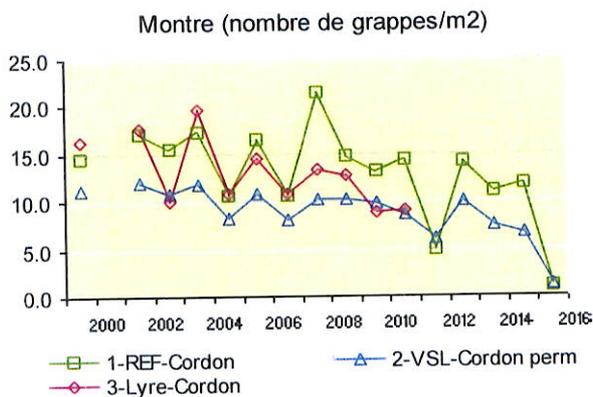
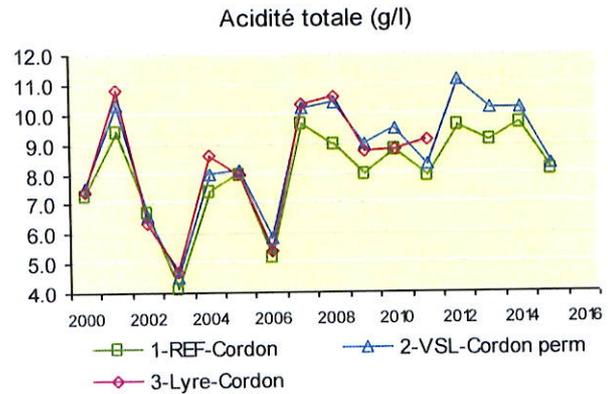
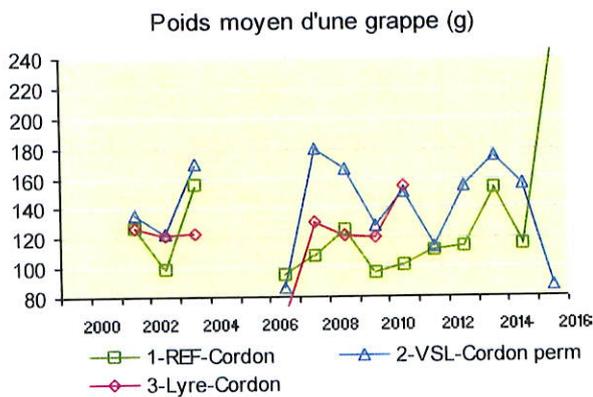
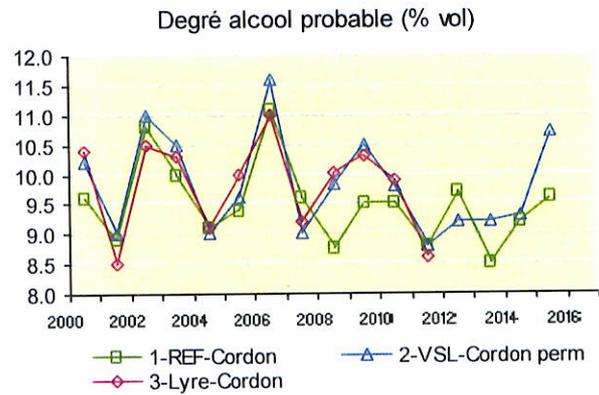
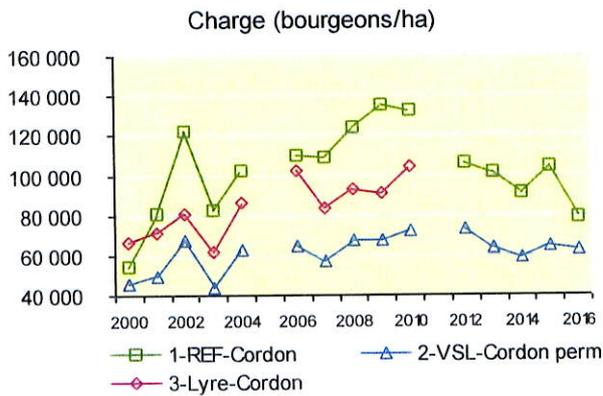
id	ModC	taille	e/rg(m)	s/rg(m)
CourPi/792/06	VSL	Cordon perm	1.8	0.9
CourPi/792/06	VSL	Guyot double	1.8	0.9
CourPi/792/06	REF	Guyot simple	1.1	1.2

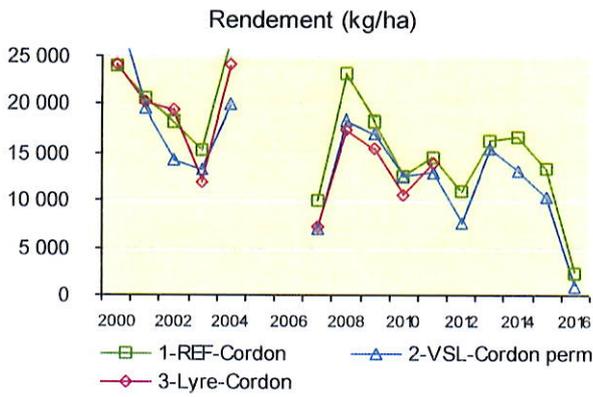




identificateur: EssoPi/668/95 Exploit CIVC
 Commune: Essoyes lieu-dit Avallon
 cépage: Pinot noir Porte-greffe: 41 B
 N°Clone: 668
 AnPlant: 1995 Type **P**

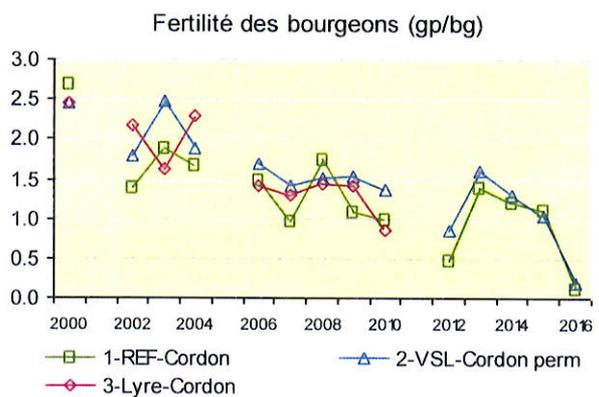
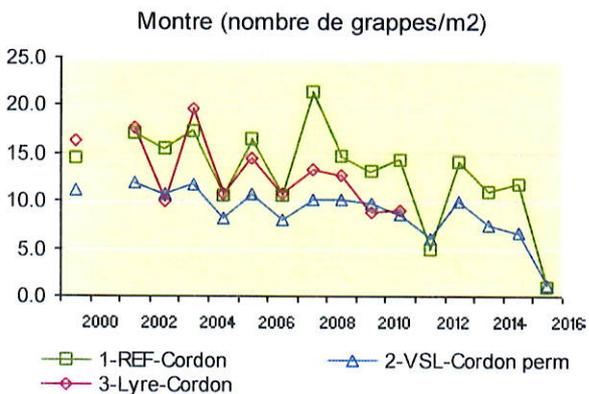
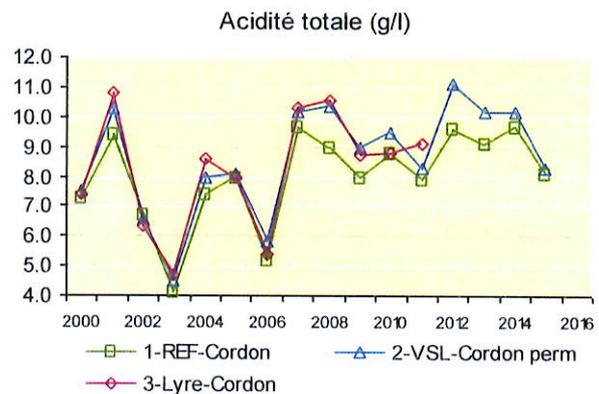
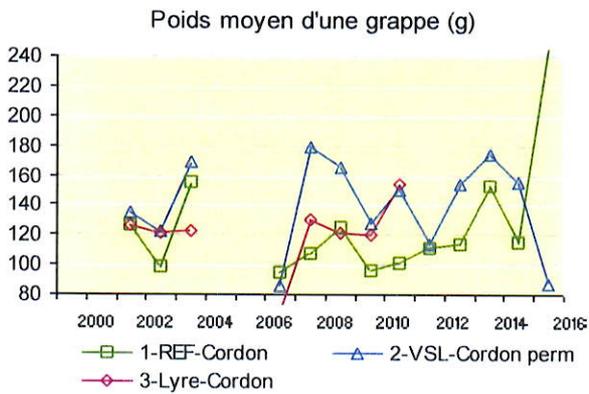
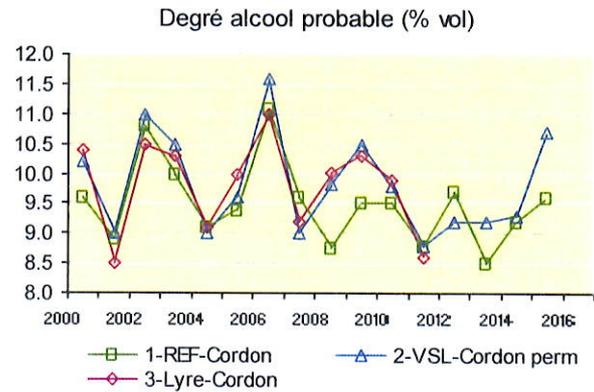
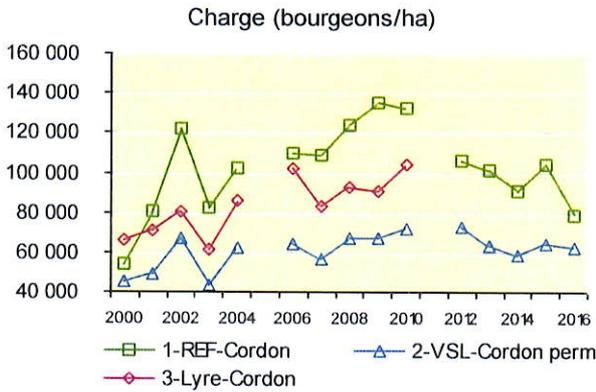
id	ModC	taille	e/rg(m)	s/rg(m)
EssoPi/668/95	VSL	Cordon perm	2.2	1
EssoPi/668/95	Lyre	Cordon	3.3	1
EssoPi/668/95	REF	Cordon	1.1	1.1

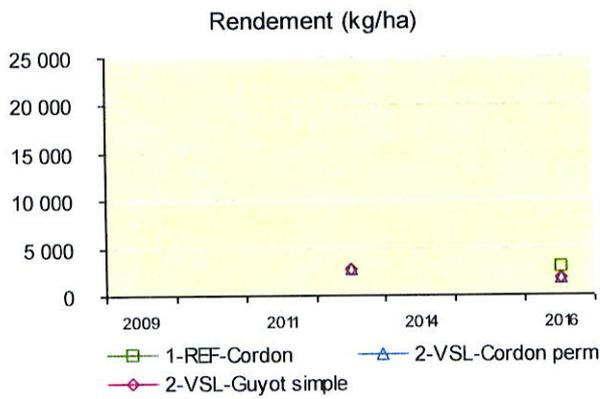




identificateur: EssoPi/668/95 Exploit CIVC
 Commune: Essoyes lieu-dit Avallon
 cépage: Pinot noir Porte-greffe: 41 B
 N°Clone: 668
 AnPlant: 1995 Type P

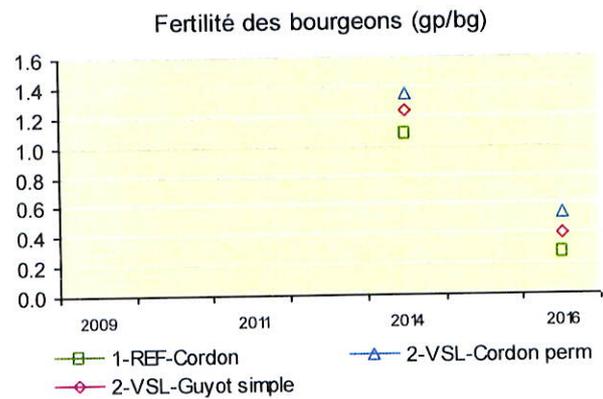
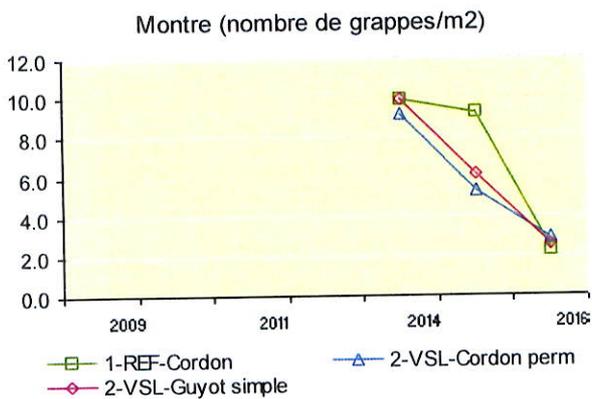
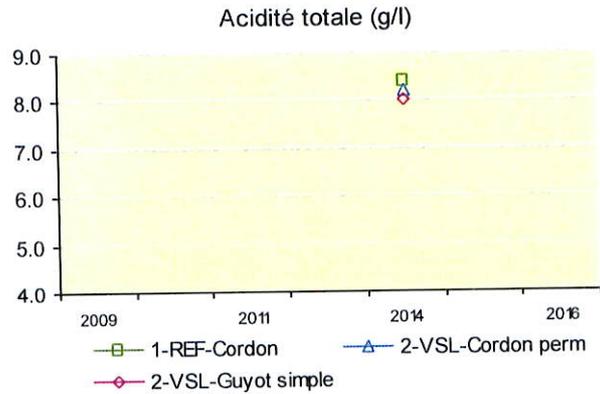
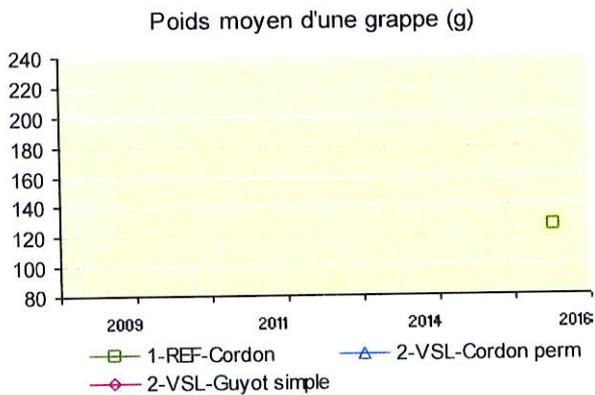
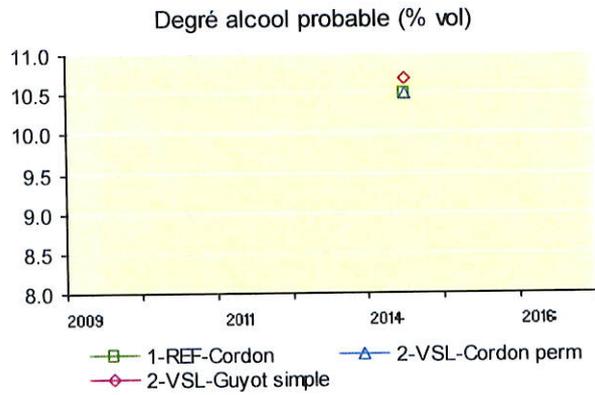
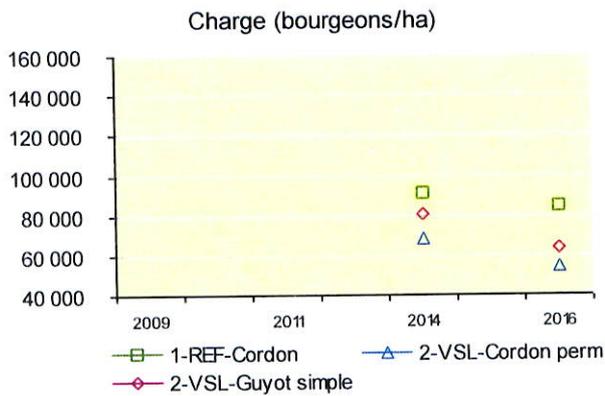
id	ModC	taille	e/rg(m)	s/rg(m)
EssoPi/668/95	VSL	Cordon perm	2.2	1
EssoPi/668/95	Lyre	Cordon	3.3	1
EssoPi/668/95	REF	Cordon	1.1	1.1

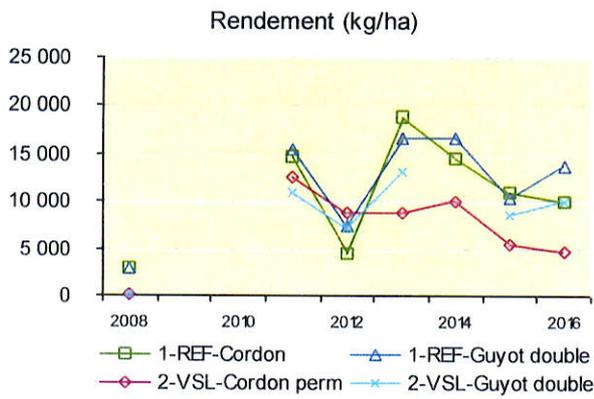




identificateur: EssoPi/792/07 Exploit CIVC
 Commune: Essoyes lieu-dit Avallon
 cépage: Pinot noir Porte-greffe: Fercal 242
 N°Clone: 792 Type P
 AnPlant: 2007

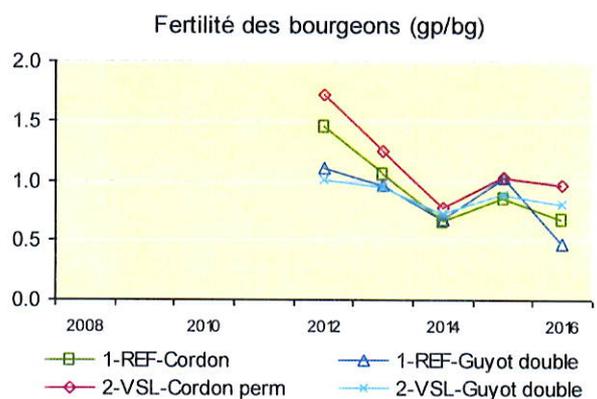
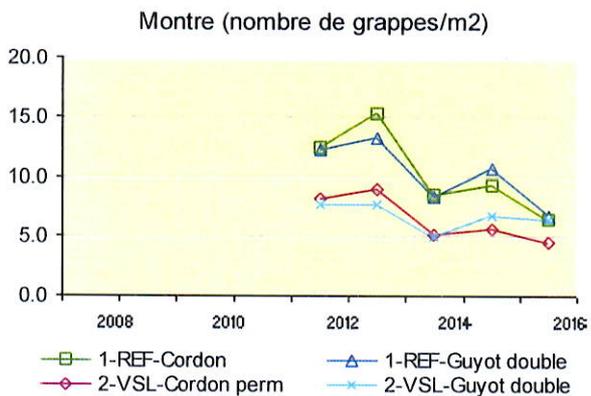
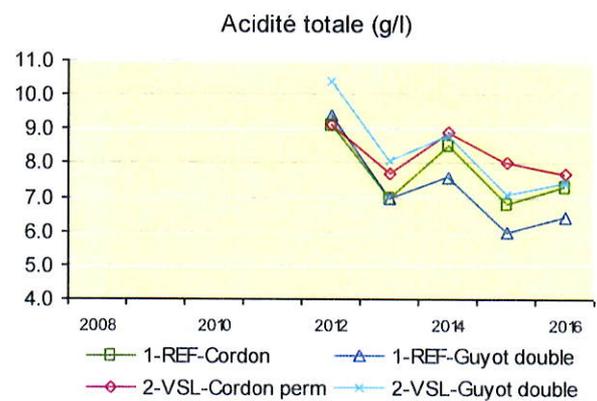
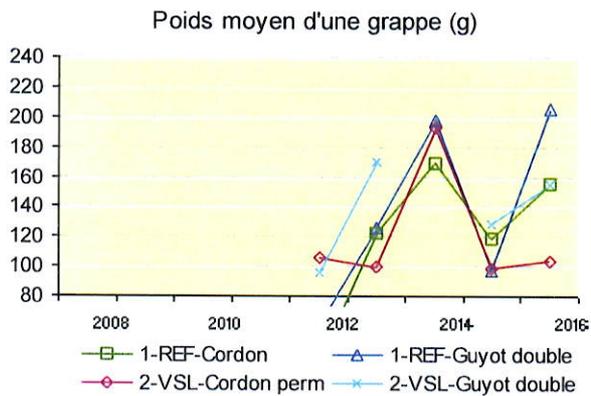
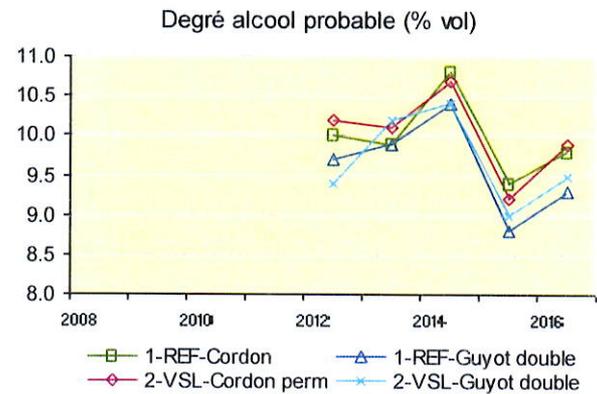
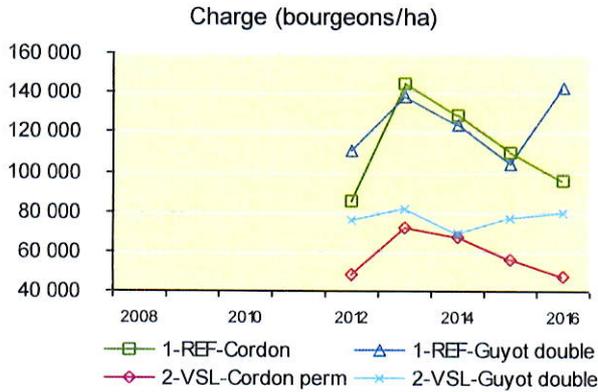
id	ModC	taille	e/rg(m)	s/rg(m)
EssoPi/792/07	VSL	Cordon perm	1.8	0.9
EssoPi/792/07	VSL	Guyot simple	1.8	0.9
EssoPi/792/07	REF	Cordon	1.1	1.1

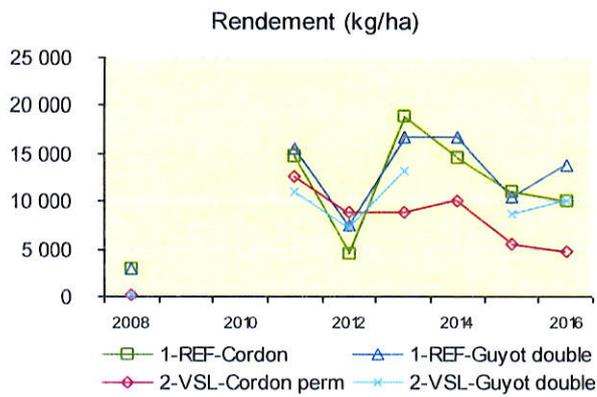




identificateur: JaulMe/977/06 Exploit MOET & CHANDON
 Commune: Jaulgonne lieu-dit Le Plessier
 cépage: Meunier Porte-greffe: 41 B
 N°Clone: 977
 AnPlant: 2006 Type P

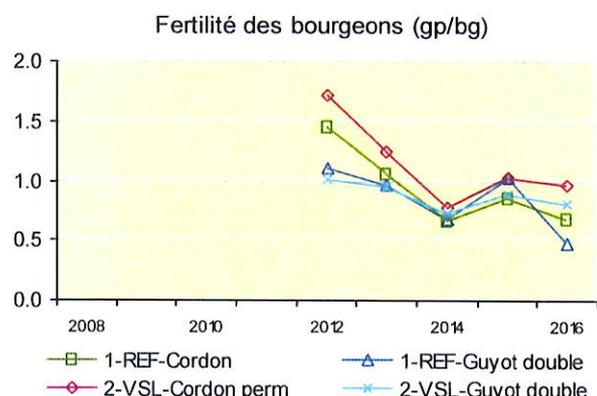
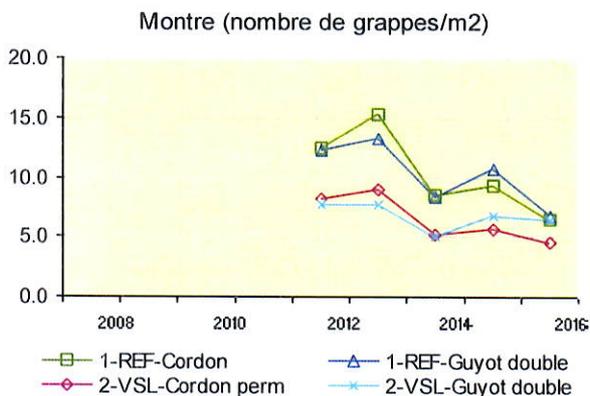
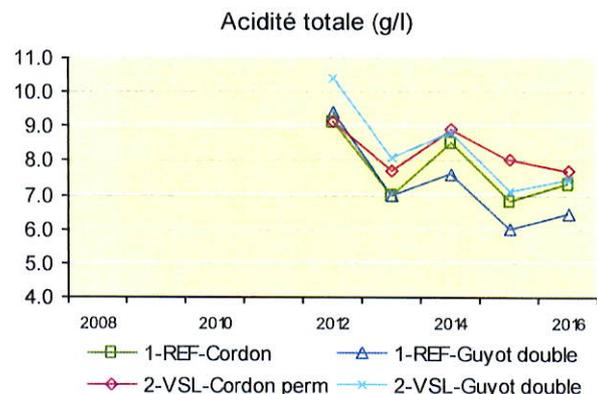
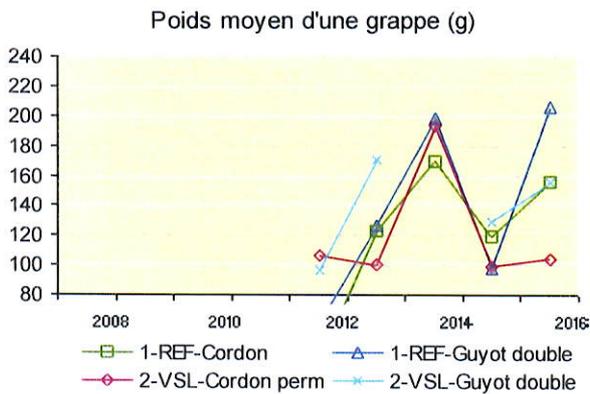
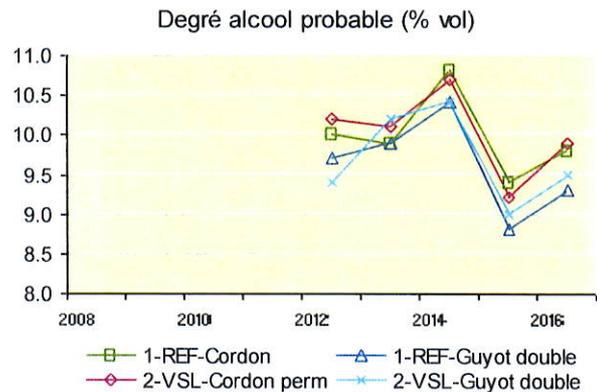
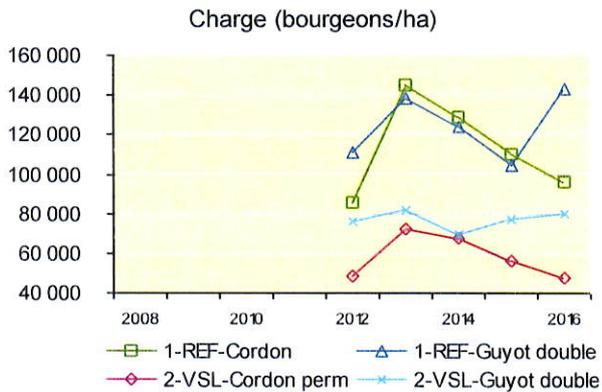
id	ModC	taille	e/rg(m)	s/rg(m)
JaulMe/977/06	VSL	Cordon perm	2.2	1.1
JaulMe/977/06	VSL	Guyot double	2.2	1.1
JaulMe/977/06	REF	Cordon	1.1	1.1
JaulMe/977/06	REF	Guyot double	1.1	1.1

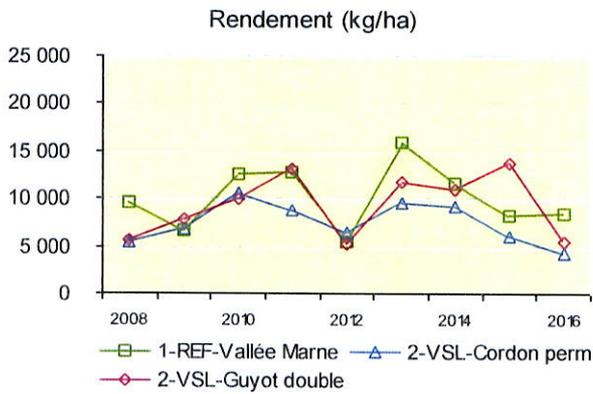




identificateur: JaulMe/977/06 Exploit MOET & CHANDON
 Commune: Jaulgonne lieu-dit Le Plessier
 cépage: Meunier Porte-greffe: 41 B
 N° Clone: 977
 AnPlant: 2006 Type P

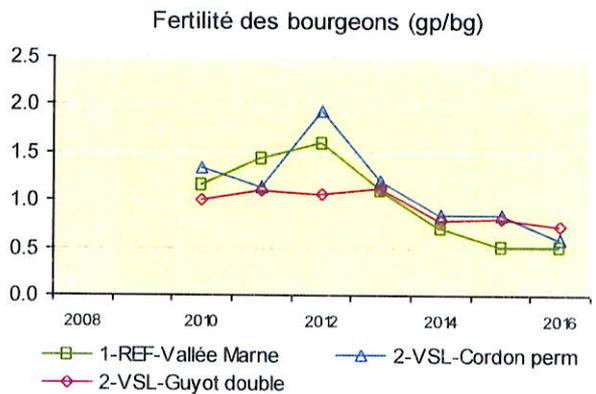
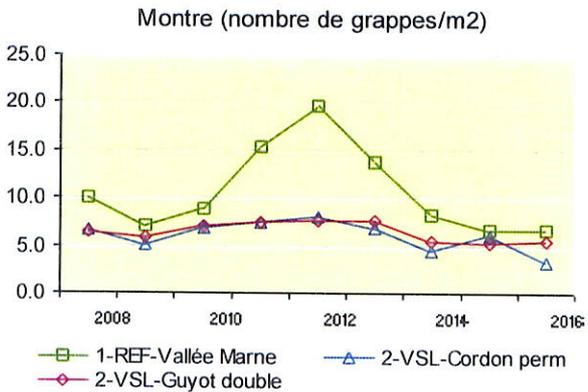
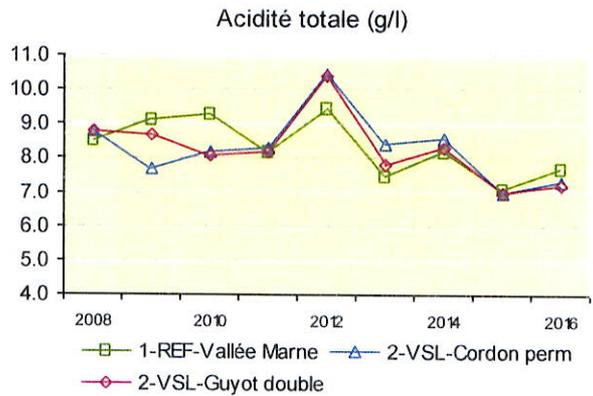
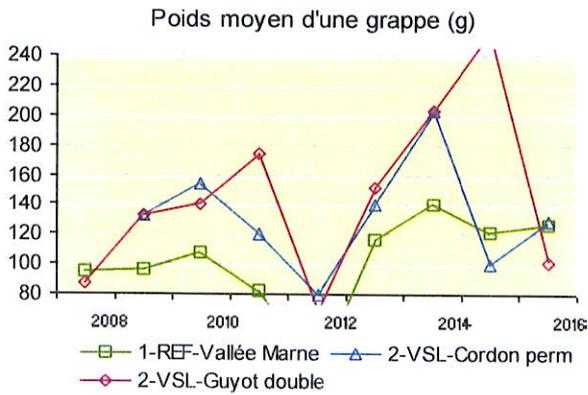
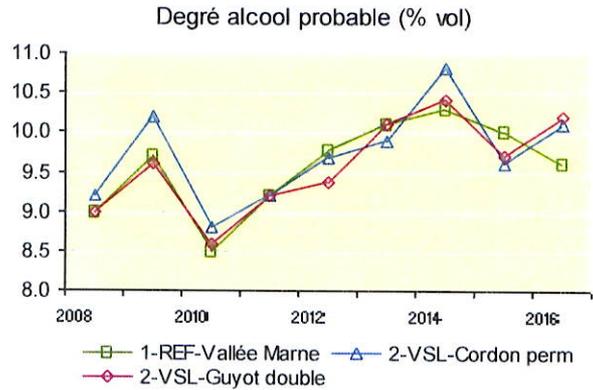
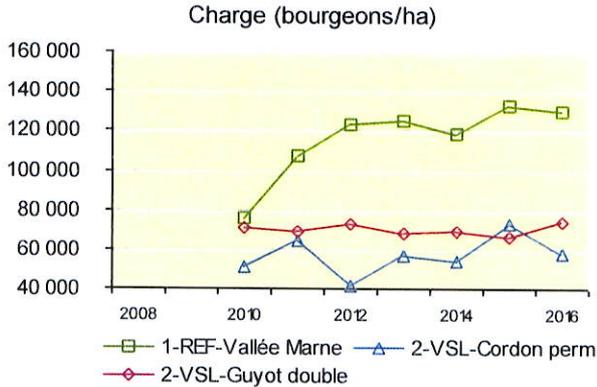
id	ModC	taille	e/rg(m)	s/rg(m)
JaulMe/977/06	VSL	Cordon perm	2.2	1.1
JaulMe/977/06	VSL	Guyot double	2.2	1.1
JaulMe/977/06	REF	Cordon	1.1	1.1
JaulMe/977/06	REF	Guyot double	1.1	1.1

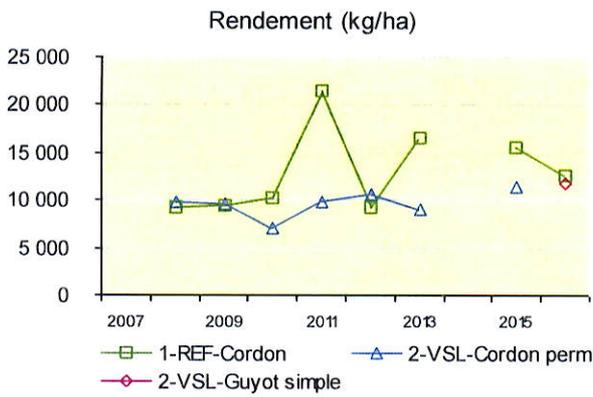




identificateur: MézyMe//93 Exploit MOET & CHANDON
 Commune: Mézy-Moulin lieu-dit Les Charrières
 cépage: Meunier Porte-greffe: 41 B
 N°Clone: AnPlant: 1993 Type T

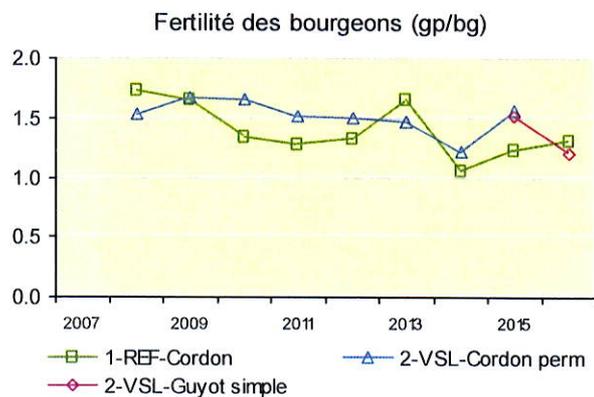
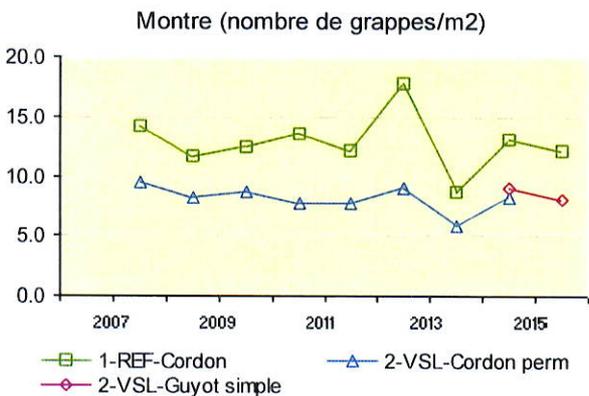
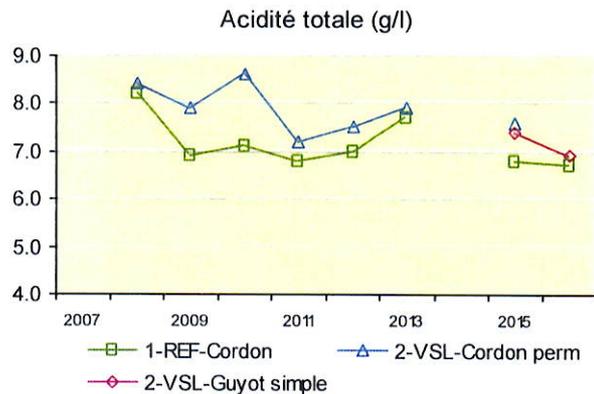
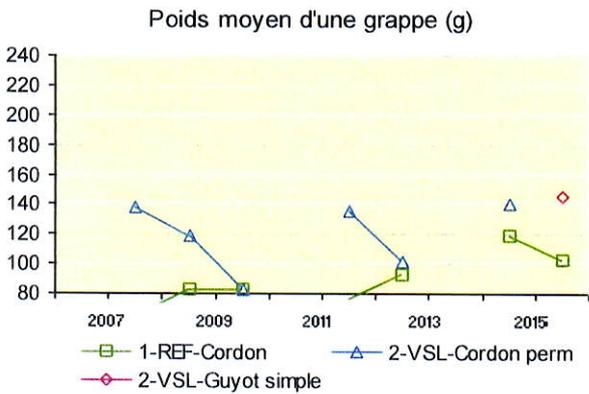
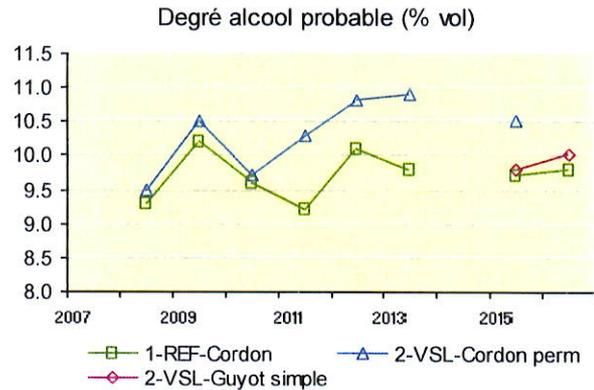
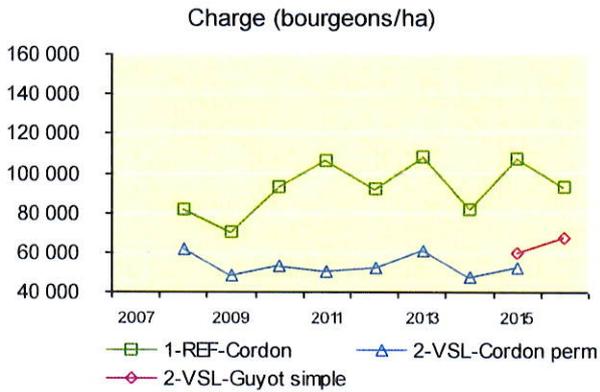
id	ModC	taille	e/rg(m)	s/rg(m)
MézyMe//93	VSL	Cordon perm	2.2	1.2
MézyMe//93	VSL	Guyot double	2.2	1.2
MézyMe//93	REF	Vallée Marne	1.1	1.2





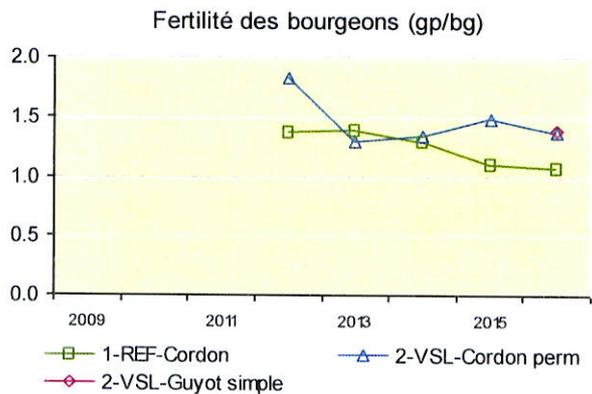
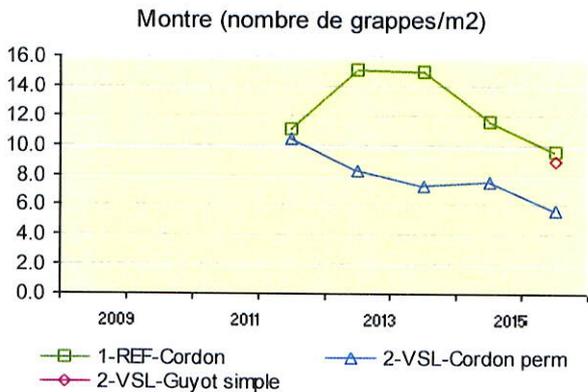
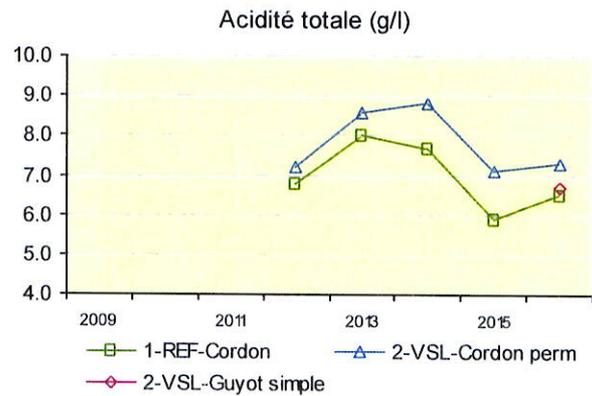
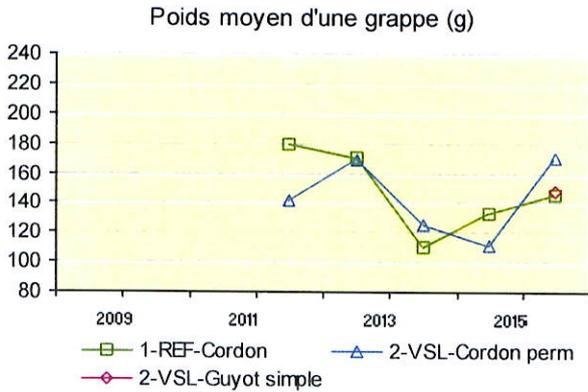
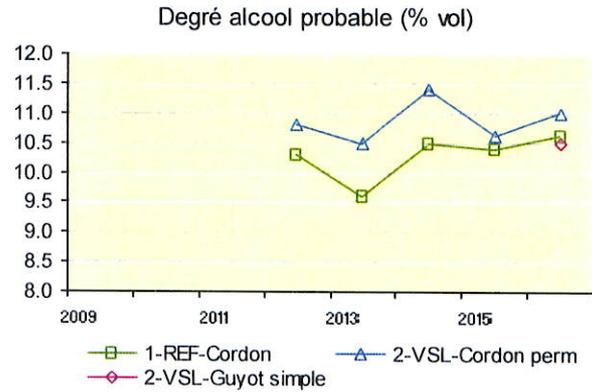
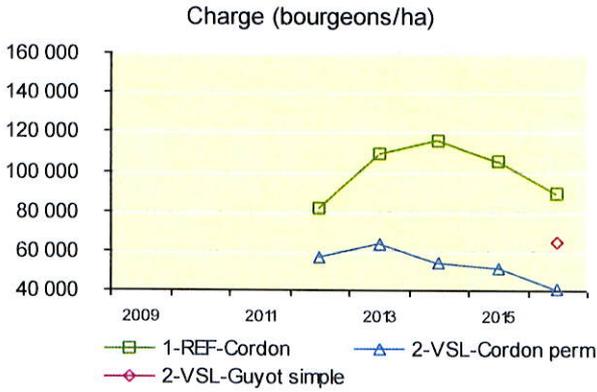
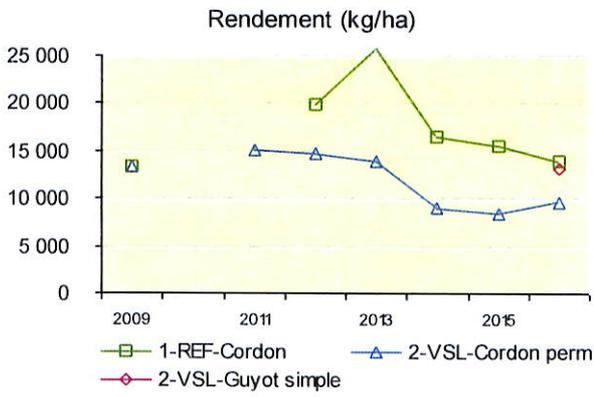
identificateur: VerzPi/386/85 Exploit MUMM PERRIER-JOU
 Commune: Verzenay lieu-dit Les Livry
 cépage: Pinot noir Porte-greffe: 41 B
 N°Clone: 386 Type T
 AnPlant: 1985

id	ModC	taille	e/rg(m)	s/rg(m)
VerzPi/386/85	VSL	Cordon perm	2	1.2
VerzPi/386/85	VSL	Guyot simple	2	1.2
VerzPi/386/85	REF	Cordon	1	1.2



identificateur: VerzPi/792/06 Exploit MUMM PERRIER-JOU
 Commune: Verzenay lieu-dit Les Livry
 cépage: Pinot noir Porte-greffe: 41 B
 N°Clone: 792
 AnPlant: 2006 Type P

id	ModC	taille	e/rg(m)	s/rg(m)
VerzPi/792/06	VSL	Cordon perm	2	1.1
VerzPi/792/06	VSL	Guyot simple	2	1.1
VerzPi/792/06	REF	Cordon	1	1.2





Annexe 2

Dégustations triangulaires 2016

Dégustations triangulaires de
la récolte 2012
(Tirage + 36 mois)



TEST TRIANGULAIRE

Responsable de l'essai : FLG

Numéro et nom de l'essai : 113594 - Vigne semi-large

Date : 20 avril 2016 11h

Lieu : CIVC

Stade : R12 T13 (T+36)

Triangle 1

Lot 11 : Essoyes vignoble CIVC - Pinot noir - Témoin

Lot 21 : Essoyes vignoble CIVC - Pinot noir - VSL

Test SIGNIFICATIF (les échantillons sont significativement différents)

Nombre de dégustateurs : 14

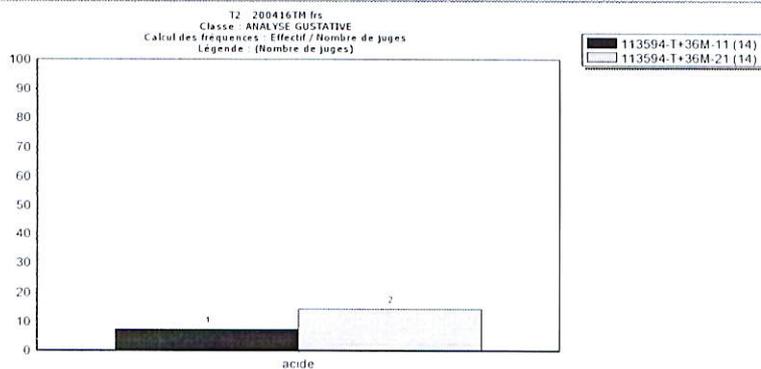
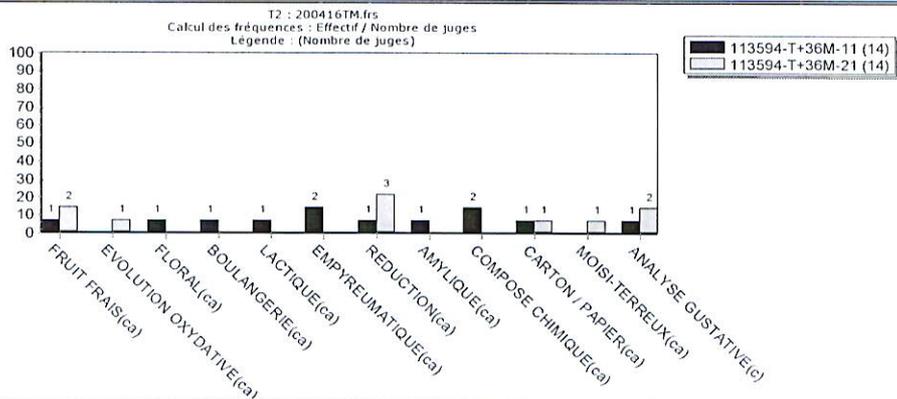
Nombre de réponses exactes : 9

Risque Alpha à 5% : 0,0174*

Test NON SIGNIFICATIF

Raison de la différence: Lot 21 légèrement plus réduit

Commentaires :





TEST TRIANGULAIRE

Numéro et nom de l'essai : 113594 - Vigne semi-large

Date : 20 avril 2016 11h

Lieu : CIVC

Stade : R12 T13 (T+36)

Triangle 2

Lot 61 : Plumecoq vignoble CIVC - Chardonnay - Témoin

Lot 71 : Plumecoq vignoble CIVC - Chardonnay - VSL

Test SIGNIFICATIF (les échantillons sont significativement différents)

Nombre de dégustateurs : 14

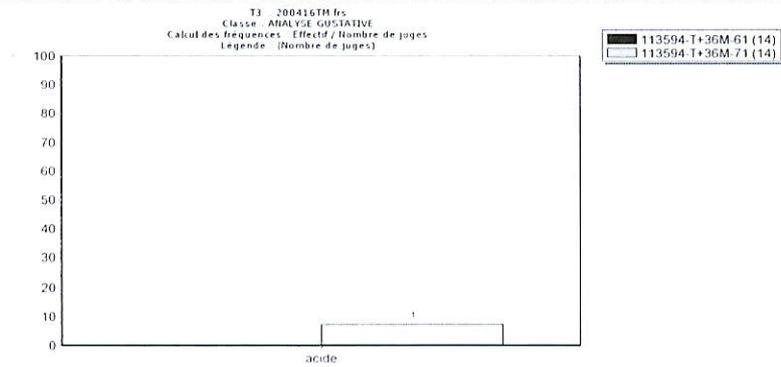
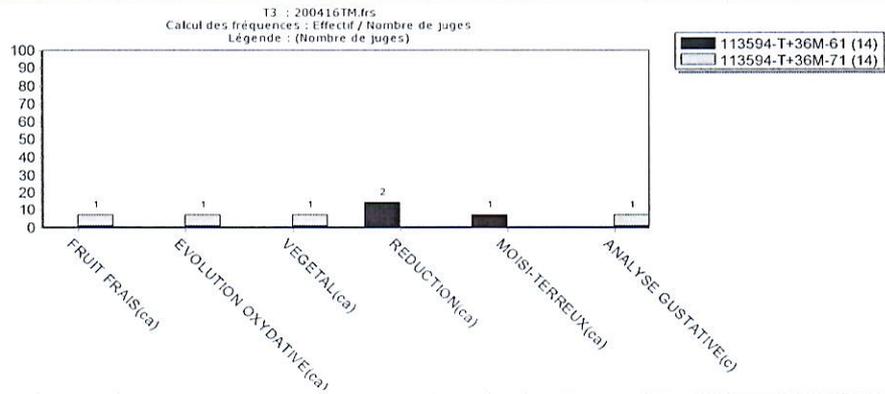
Nombre de réponses exactes : 5

Risque Alpha à 5% : 0.5245

Test NON SIGNIFICATIF

Raison de la différence: Les échantillons ne sont pas significativement différents.

Commentaires :





TEST TRIANGULAIRE

Responsable de l'essai : FLG

Numéro et nom de l'essai : 113594 - Vigne semi-large

Date : 20 avril 2016 11h

Lieu : CIVC

Stade : R12 T13 (T+36)

Triangle 3

Lot 141 : Chouilly - R. Legras - Chardonnay - Témoin

Lot 151 : Chouilly - R. Legras - Chardonnay - VSL

Test SIGNIFICATIF (les échantillons sont significativement différents)

Nombre de dégustateurs : 14

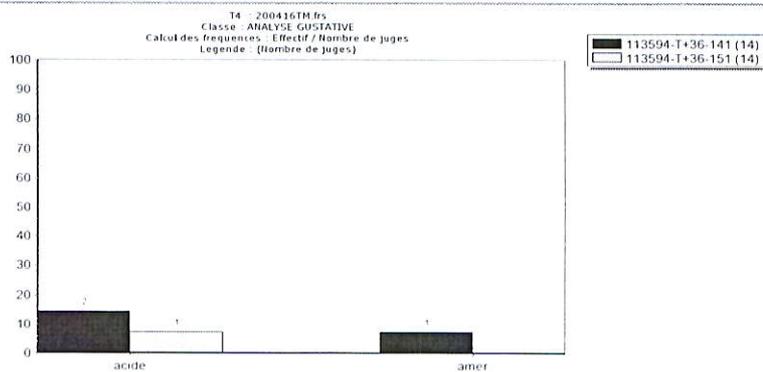
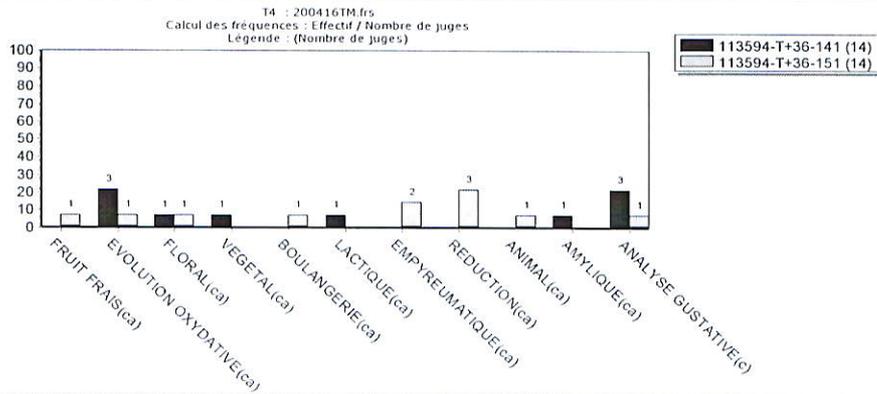
Nombre de réponses exactes : 9

Risque Alpha à 5% : 0,0174*

Test NON SIGNIFICATIF

Raison de la différence: Lot 141 légèrement plus marqué par l'évolution oxydative
Lot 151 (VSL) plus réduit, empyreumatique

Commentaires :





TEST TRIANGULAIRE

Responsable de l'essai : FLG

Numéro et nom de l'essai : 113594 - Vigne semi-large

Date : 22 avril 2016 11h

Lieu : CIVC

Stade : R12 T13 (T+36)

Triangle 4

Lot 201 : Jaulgonne - LVMH - Témoin

Lot 211 : Jaulgonne - LVMH - VSL

Test SIGNIFICATIF (les échantillons sont significativement différents)

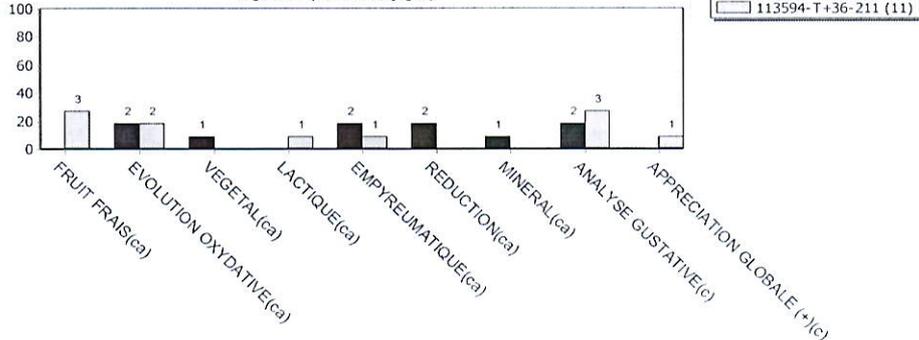
Test NON SIGNIFICATIF

Nombre de dégustateurs : 11
 Nombre de réponses exactes : 7
 Risque Alpha à 5% : 0,0386*

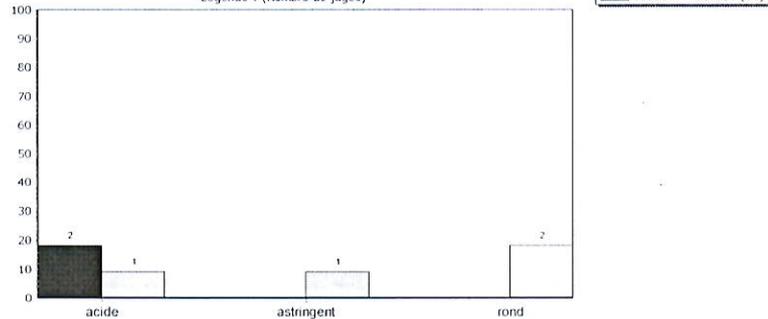
Raison de la différence: Lot 201 notes un peu plus réduites, empyreumatiques
 Lot 211 (VSL) très légèrement plus fruité
 Différences peu marquées

Commentaires :

T1 : 220416TM.frs
 Calcul des fréquences : Effectif / Nombre de juges
 Légende : (Nombre de juges)



T1 : 220416TM.frs
 Classe : ANALYSE GUSTATIVE
 Calcul des fréquences : Effectif / Nombre de juges
 Légende : (Nombre de juges)





TEST TRIANGULAIRE

Responsable de l'essai : FLG

Date : 22 avril 2016 11h

Numéro et nom de l'essai : 113594 - Vigne semi-large

Lieu : CIVC

Stade : R12 T13 (T+36)

Triangle 5

Lot 241 : Verzenay - Mumm - Témoin

Lot 251 : Verzenay - Mumm - VSL

Test SIGNIFICATIF (les échantillons sont significativement différents)

Nombre de dégustateurs : 11

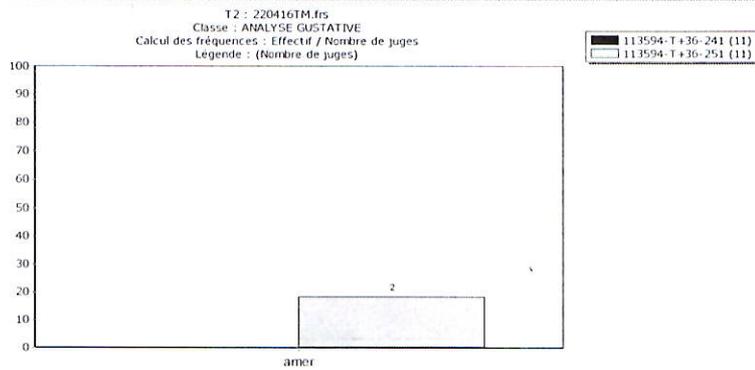
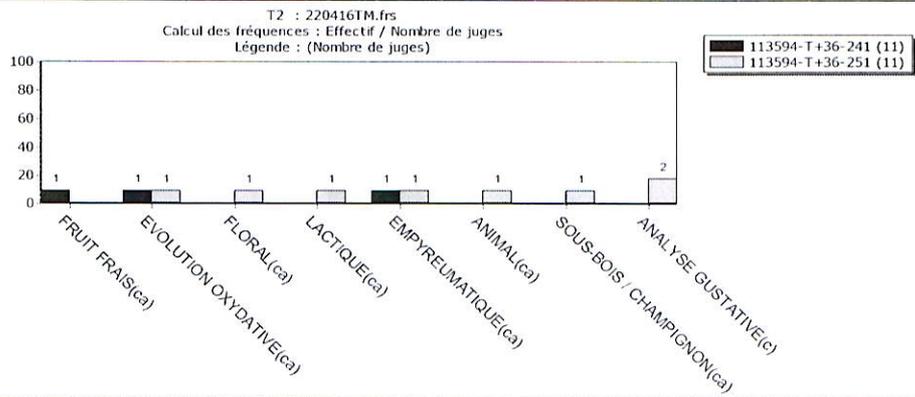
Nombre de réponses exactes : 5

Risque Alpha à 5% : 0.2890

Test NON SIGNIFICATIF

Raison de la différence: Les échantillons ne sont pas significativement différents.

Commentaires :





TEST TRIANGULAIRE

Responsable de l'essai : FLG

Date : 22 avril 2016 11h

Numéro et nom de l'essai : 113594 - Vigne semi-large

Lieu : CIVC

Stade : R12 T13 (T+36)

Triangle 6

Lot 301 : Courteron - Alain Demets - Témoin

Lot 311 : Courteron - Alain Demets - VSL

Test SIGNIFICATIF (les échantillons sont significativement différents)

Nombre de dégustateurs : 11

Nombre de réponses exactes : 5

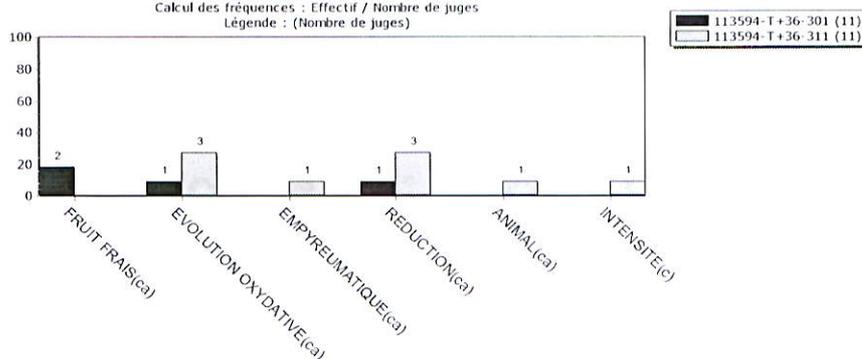
Risque Alpha à 5% : 0.2890

Test NON SIGNIFICATIF

Raison de la différence: Les échantillons ne sont pas significativement différents.

Commentaires :

T3 : 220416TM.fr
Calcul des fréquences : Effectif / Nombre de juges
Légende : (Nombre de juges)



Dégustations triangulaires de
la récolte 2014
(Tirage + 15 mois)



TEST TRIANGULAIRE

Numéro et nom de l'essai : 115594 - Vignes semi-larges

Date : 30 juin 2016 11h

Lieu : CIVC

Stade : R14 T15 (T+15)

Triangle 1

Lot 11 : Essoyes - vignoble CIVC - Pinot noir 668 - Taille cordon - Lot témoin
 Lot 21 : Essoyes - vignoble CIVC - Pinot noir - Lot VSL

Test SIGNIFICATIF (les échantillons sont significativement différents)

Nombre de dégustateurs : 15

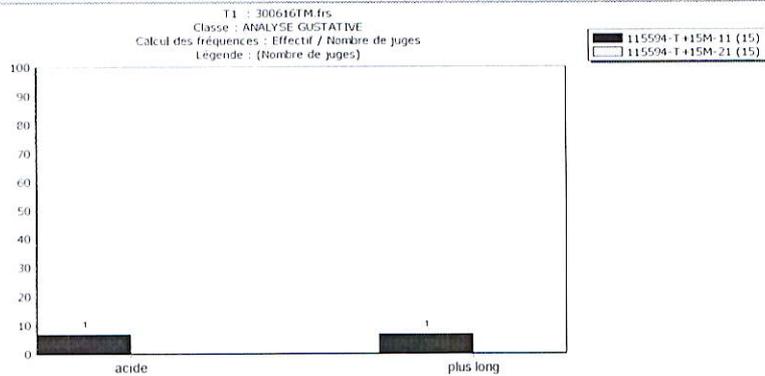
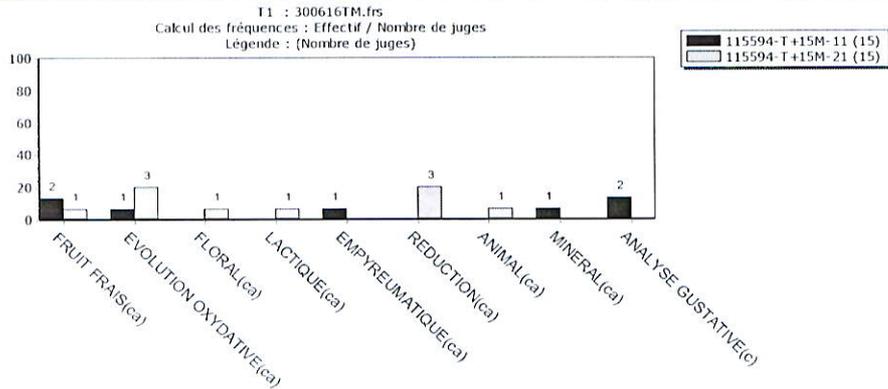
Nombre de réponses exactes : 7

Risque Alpha à 5% : 0.2030

Test NON SIGNIFICATIF

Raison de la différence: Les échantillons ne sont pas significativement différents.

Commentaires :





TEST TRIANGULAIRE

Responsable de l'essai : FLG

Numéro et nom de l'essai : 115594 - Vignes semi-larges

Date : 30 juin 2016 11h

Lieu : CIVC

Stade : R14 T15 (T+15)

Triangle 2

Lot 41 : Plumecoq - vignoble CIVC - Pinot noir taille cordon permanent - Lot témoin

Lot 51 : Plumecoq - vignoble CIVC - Pinot noir - Lot VSL

Test SIGNIFICATIF (les échantillons sont significativement différents)

Nombre de dégustateurs : 15

Nombre de réponses exactes : 11

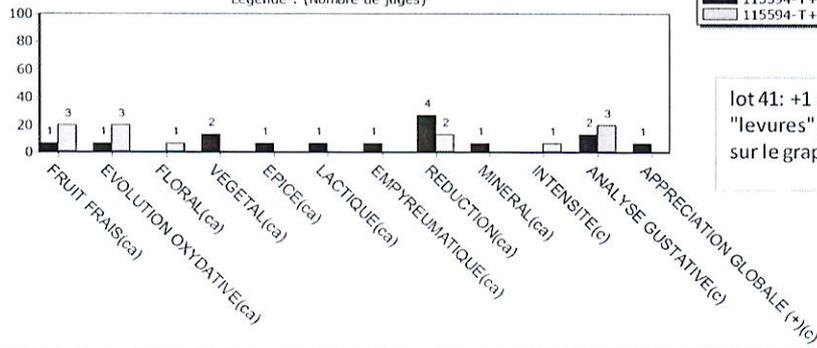
Risque Alpha à 5% : 0,0018**

Test NON SIGNIFICATIF

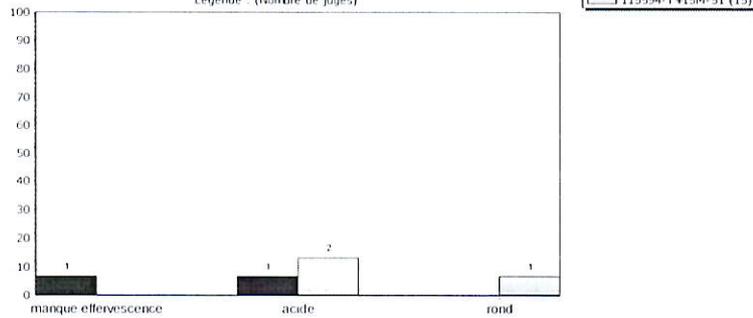
Raison de la différence: Lot 51 plus fruit frais, évolution oxydative

Commentaires :

T2 : 300616TM.fr
Calcul des fréquences : Effectif / Nombre de juges
Légende : (Nombre de juges)



T2 : 300616TM.fr
Classe : ANALYSE GUSTATIVE
Calcul des fréquences : Effectif / Nombre de juges
Légende : (Nombre de juges)





TEST TRIANGULAIRE

Responsable de l'essai : FLG

Numéro et nom de l'essai : 115594 - Vignes semi-larges

Date : 30 juin 2016 11h

Lieu : CIVC

Stade : R14 T15 (T+15)

Triangle 3

Lot 61 : Plumecoq - vignoble CIVC - Chardonnay taille cordon permanent - Lot témoin

Lot 71 : Plumecoq - vignoble CIVC - Chardonnay - Lot VSL

Test SIGNIFICATIF (les échantillons sont significativement différents)

Nombre de dégustateurs : 15

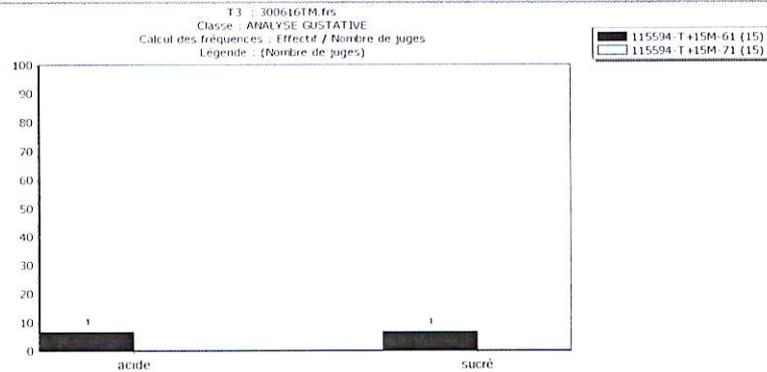
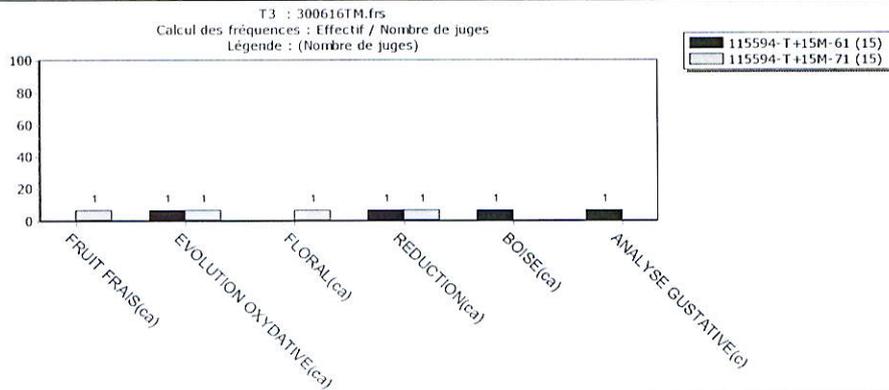
Nombre de réponses exactes : 4

Risque Alpha à 5% : 0.7908

Test NON SIGNIFICATIF

Raison de la différence: Les échantillons ne sont pas significativement différents.

Commentaires :





TEST TRIANGULAIRE

Responsable de l'essai : FLG

Date : 30 juin 2016 11h

Numéro et nom de l'essai : 115594 - Vignes semi-larges

Lieu : CIVC

Stade : R14 T15 (T+15)

Triangle 4

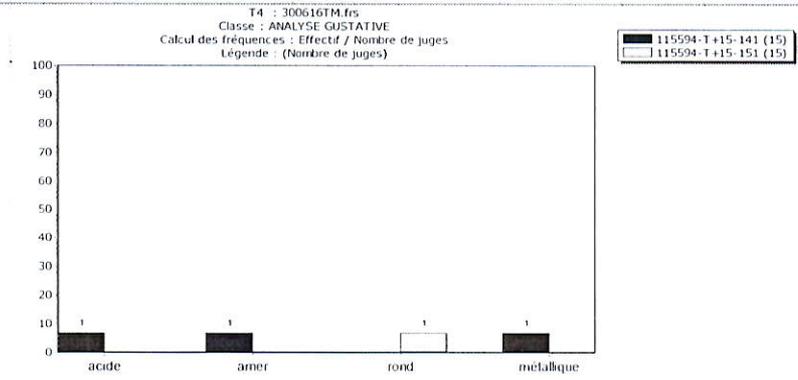
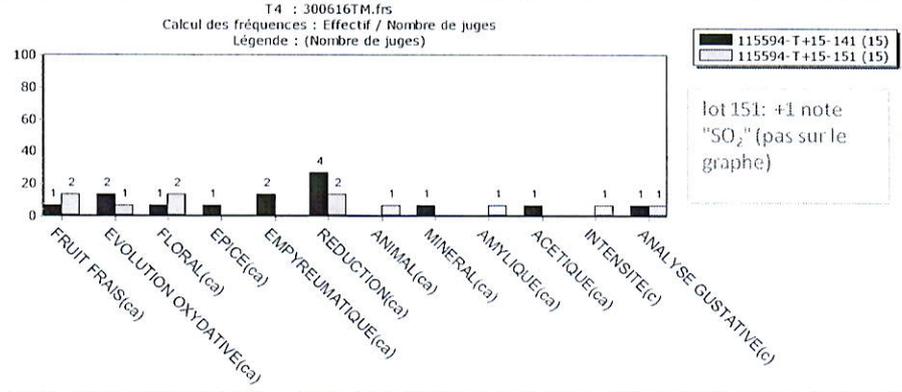
Lot 141 : Chouilly - R. Legras - Chardonnay - Lot témoin (les saints chamands)
Lot 151 : Chouilly - R. Legras - Chardonnay - Lot VSL (les saints chamands)

Test SIGNIFICATIF (les échantillons sont significativement différents)
 Test NON SIGNIFICATIF

Nombre de dégustateurs : 15
 Nombre de réponses exactes : 11
 Risque Alpha à 5% : 0,0018**

Raison de la différence : Lot 141 légèrement plus réduit/ empyreumatique

Commentaires :





TEST TRIANGULAIRE

Responsable de l'essai : FLG

Numéro et nom de l'essai : 115594 - Vignes semi-larges

Date : 30 juin 2016 11h

Lieu : CIVC

Stade : R14 T15 (T+15)

Triangle 5

Lot 181 : Baslieux-sous-Chatillon - F. Mathieu - Lot témoin

Lot 191 : Baslieux-sous-Chatillon - F. Mathieu - Lot VSL

Test SIGNIFICATIF (les échantillons sont significativement différents)

Test NON SIGNIFICATIF

Nombre de dégustateurs : 15

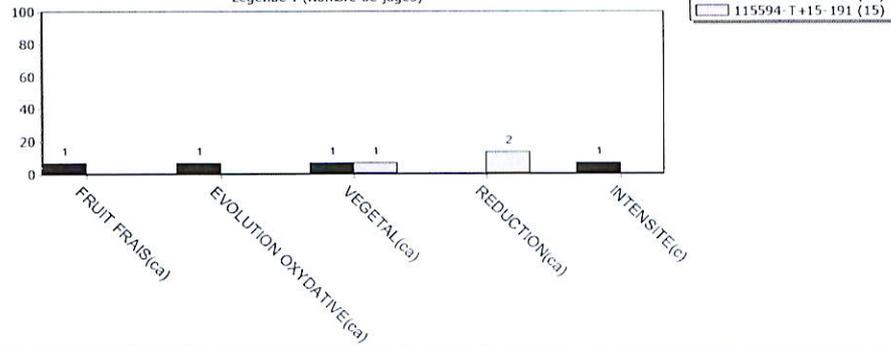
Nombre de réponses exactes : 3

Risque Alpha à 5% : 0.9206

Raison de la différence: Les échantillons ne sont pas significativement différents.

Commentaires :

T5 : 300616TM.fr
 Calcul des fréquences : Effectif / Nombre de juges
 Légende : (Nombre de juges)





TEST TRIANGULAIRE

Responsable de l'essai : FL

Date : 01 juillet 2016 11h

Numéro et nom de l'essai : 215016 - Vignes semi-larges

Lieu : Vinifications extérieures - tirage CIVC

Stade : R14 T15 (T+15)

Triangle 1

Lot 11 : Bassuet - B Lonclas - Lot TEMOIN

Lot 21 : Bassuet - B Lonclas - Lot VSL

Test SIGNIFICATIF (les échantillons sont significativement différents)

Nombre de dégustateurs : 12

Nombre de réponses exactes : 4

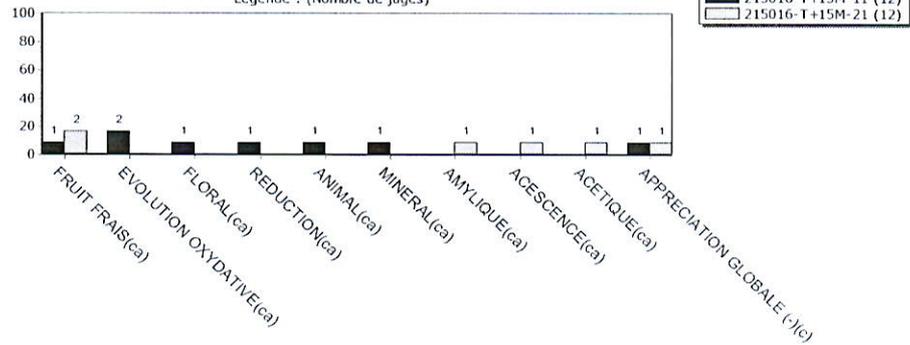
Risque Alpha à 5% : 0.6069

Test NON SIGNIFICATIF

Raison de la différence : Les échantillons ne sont pas significativement différents.

Commentaires :

T1 : 010716TM.fr
Calcul des fréquences : Effectif / Nombre de juges
Légende : (Nombre de juges)





TEST TRIANGULAIRE

Responsable de l'essai : FL

Numéro et nom de l'essai : 215016 - Vignes semi-larges

Date : 01 juillet 2016 11h

Lieu : Vinifications extérieures - tirage CIVC

Stade : R14 T15 (T+15)

Triangle 2

Lot 31 : Bar sur Seine - JL Normand - Lot TEMOIN

Lot 41 : Bar sur Seine - JL Normand - Lot VSL

Test SIGNIFICATIF (les échantillons sont significativement différents)

Nombre de dégustateurs : 12

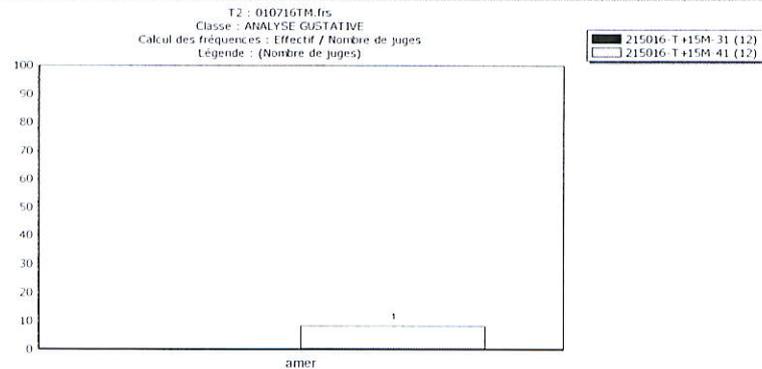
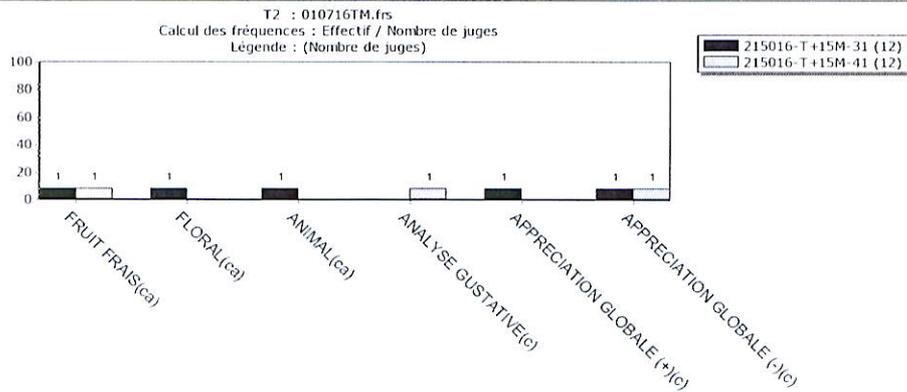
Nombre de réponses exactes : 4

Risque Alpha à 5% : 0.6069

Test NON SIGNIFICATIF

Raison de la différence: Les échantillons ne sont pas significativement différents.

Commentaires :





TEST TRIANGULAIRE

Responsable de l'essai : FL

Date : 01 juillet 2016 11h

Numéro et nom de l'essai : 215016 - Vignes semi-larges

Lieu : Vinifications extérieures - tirage CIVC

Stade : R14 T15 (T+15)

Triangle 3

Lot 51 : Courteron - A. Demets - Lot TEMOIN

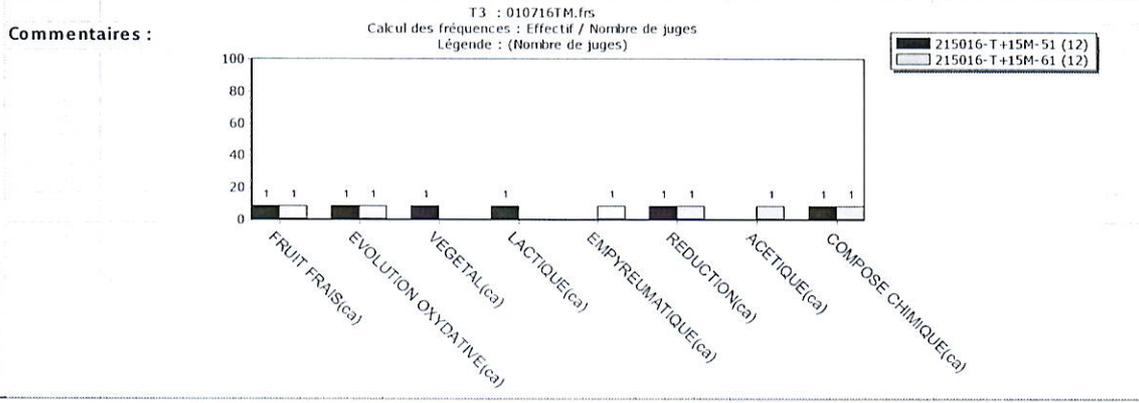
Lot 61 : Courteron - A. Demets - Lot VSL

Test SIGNIFICATIF (les échantillons sont significativement différents)

Test NON SIGNIFICATIF

Nombre de dégustateurs : 12
 Nombre de réponses exactes : 6
 Risque Alpha à 5% : 0,1777

Raison de la différence: Les échantillons ne sont pas significativement différents.



Dégustations triangulaires de
la récolte 2015
(Vins de base)



TEST TRIANGULAIRE

Responsable de l'essai : FL

Date : 20 avril 2016 11h

Numéro et nom de l'essai : 216016 - Vignes semi-larges

Lieu : Vinifications extérieures - tirage CIVC

Stade : R15 vin de base

Triangle 1

Lot 10 : Bassuet - B Lonclas - Lot TEMOIN

Lot 20 : Bassuet - B Lonclas - Lot VSL

Test SIGNIFICATIF (les échantillons sont significativement différents)

Nombre de dégustateurs : 14

Nombre de réponses exactes : 5

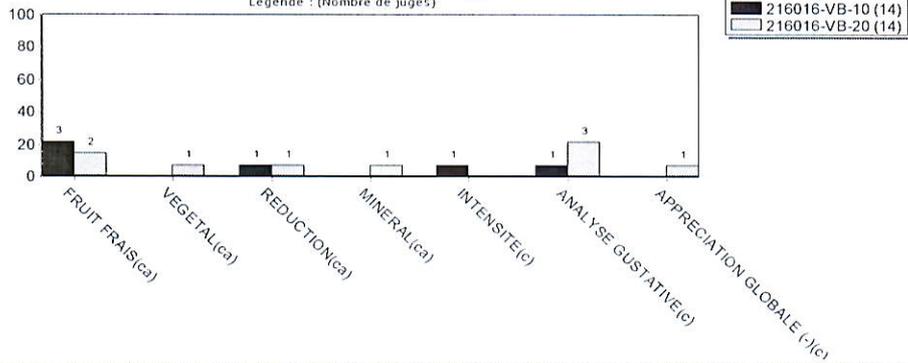
Risque Alpha à 5% : 0.5245

Test NON SIGNIFICATIF

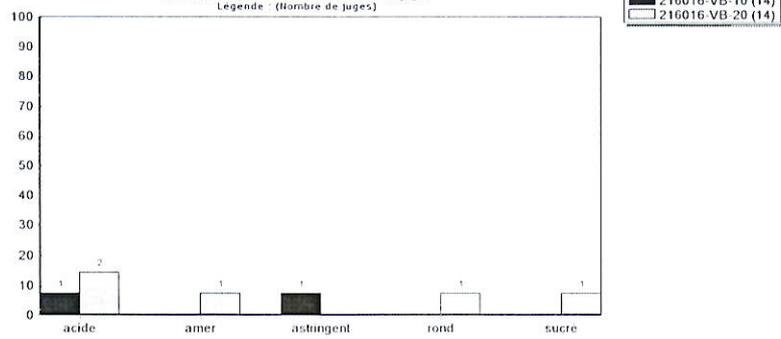
Raison de la différence: Les échantillons ne sont pas significativement différents.

Commentaires :

T1 : 200416TM.fr
Calcul des fréquences : Effectif / Nombre de juges
Légende : (Nombre de juges)



T1 : 200416TM.fr
Classe : ANALYSE GUSTATIVE
Calcul des fréquences : Effectif / Nombre de juges
Légende : (Nombre de juges)





TEST TRIANGULAIRE

Numéro et nom de l'essai : 116594 - Vignes semi-larges

Date : 14 mars 2016 11h

Lieu : CIVC

Stade : R15 vin de base

Triangle 1

Lot 10 : Essoyes - vignoble CIVC - Pinot noir 668 - Taille cordon - Lot témoin

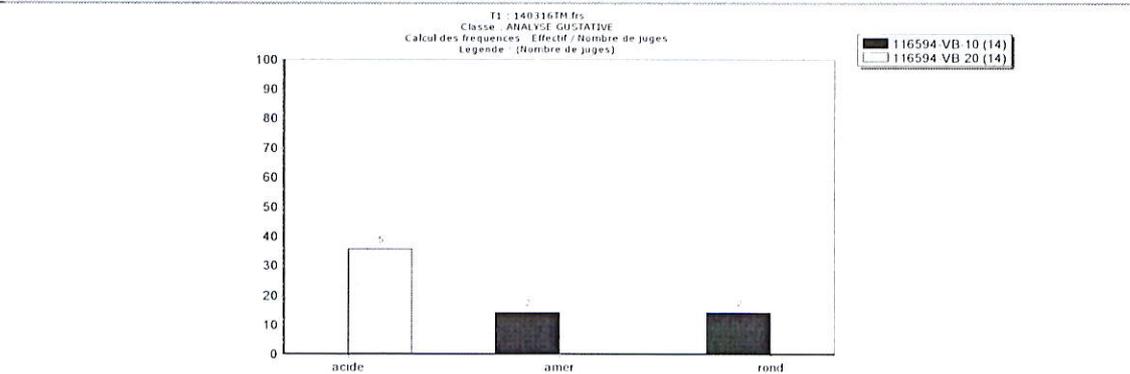
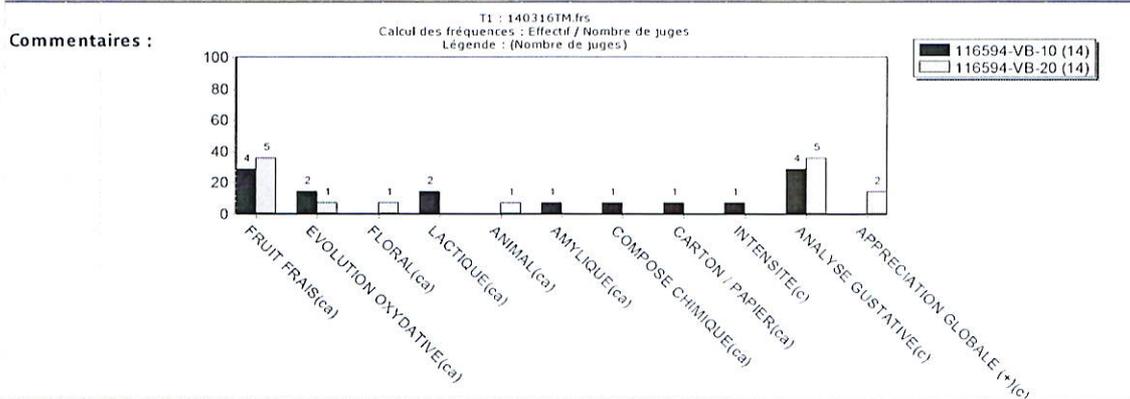
Lot 20 : Essoyes - vignoble CIVC - Pinot noir - Lot VSL

Test SIGNIFICATIF (les échantillons sont significativement différents)

Test NON SIGNIFICATIF

Nombre de dégustateurs : 14
 Nombre de réponses exactes : 9
 Risque Alpha à 5% : 0,0174*

Raison de la différence: Lot 20 plus acide





TEST TRIANGULAIRE

Responsable de l'essai : FLG

Numéro et nom de l'essai : 116594 - Vignes semi-larges

Date : 14 mars 2016 11h

Lieu : CIVC

Stade : R15 vin de base

Triangle 2

Lot 40 : Plumecoq - vignoble CIVC - Pinot noir taille cordon permanent - Lot témoin

Lot 50 : Plumecoq - vignoble CIVC - Pinot noir - Lot VSL

Test SIGNIFICATIF (les échantillons sont significativement différents)

Nombre de dégustateurs : 14

Nombre de réponses exactes : 7

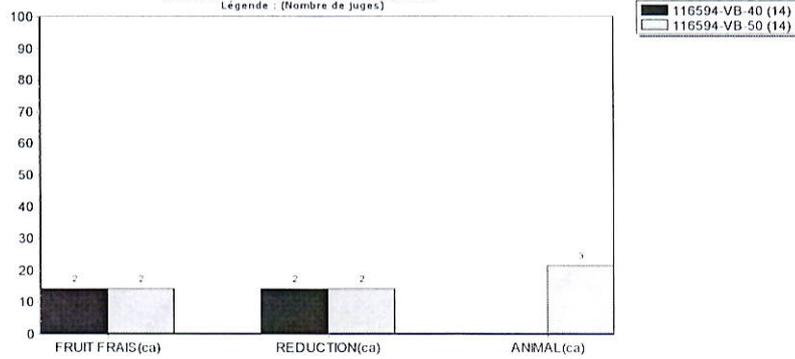
Test NON SIGNIFICATIF

Risque Alpha à 5% : 0.1495

Raison de la différence: Les échantillons ne sont pas significativement différents.

Commentaires :

T2 : 140316TM frs
Calcul des fréquences : Effectif / Nombre de juges
Légende : (Nombre de juges)





TEST TRIANGULAIRE

Responsable de l'essai : FLG

Date : 14 mars 2016 11h

Numéro et nom de l'essai : 116594 - Vignes semi-larges

Lieu : CIVC

Stade : R15 vin de base

Triangle 3

Lot 60 : Plumecoq - vignoble CIVC - Chardonnay taille cordon permanent - Lot témoin

Lot 70 : Plumecoq - vignoble CIVC - Chardonnay - Lot VSL

Test SIGNIFICATIF (les échantillons sont significativement différents)

Test NON SIGNIFICATIF

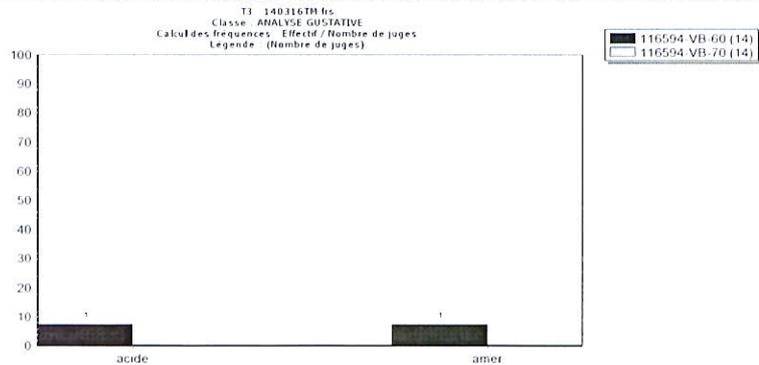
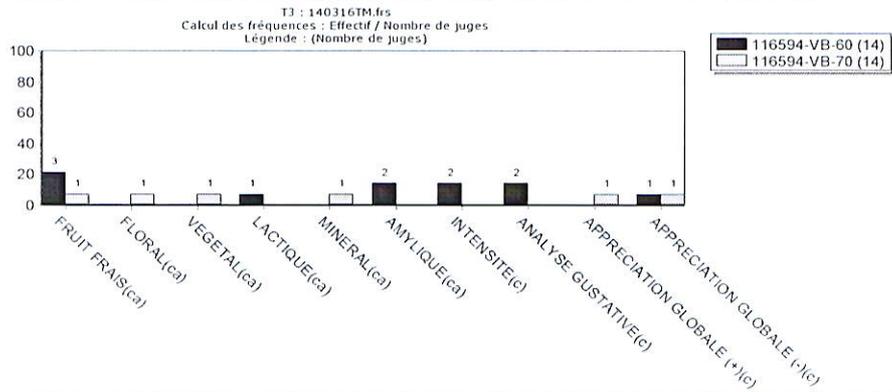
Nombre de dégustateurs : 14

Nombre de réponses exactes : 6

Risque Alpha à 5% : 0.3102

Raison de la différence: Les échantillons ne sont pas significativement différents.

Commentaires :





TEST TRIANGULAIRE

Responsable de l'essai : FLG

Numéro et nom de l'essai : 116594 - Vignes semi-larges

Date : 14 mars 2016 11h

Lieu : CIVC

Stade : R15 vin de base

Triangle 4

Lot 80 : Chouilly - R. Legras - Chardonnay - Lot témoin (bas montmarne)

Lot 90 : Chouilly - R. Legras - Chardonnay - Lot VSL (bas montmarne)

Test SIGNIFICATIF (les échantillons sont significativement différents)

Nombre de dégustateurs : 14

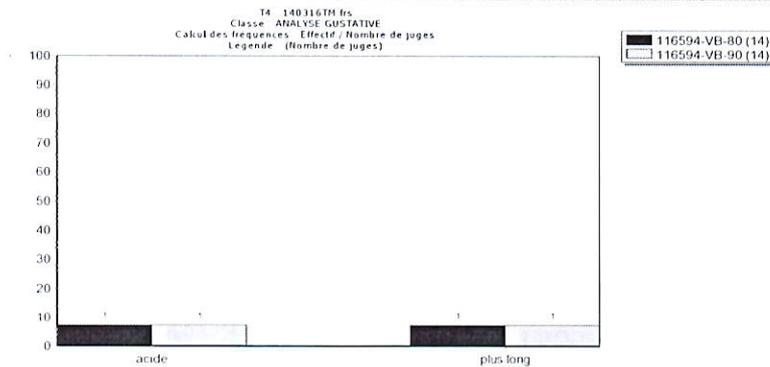
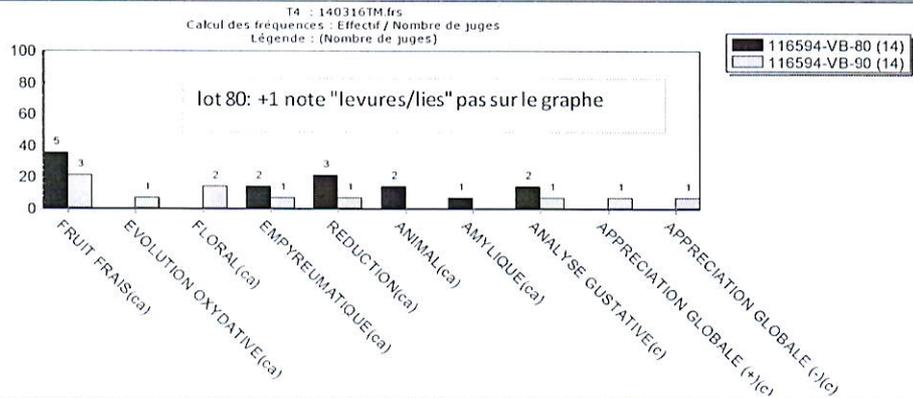
Nombre de réponses exactes : 11

Test NON SIGNIFICATIF

Risque Alpha à 5% : 0,0007***

Raison de la différence: Lot 80 peut-être légèrement plus fruits exotiques, plus réduit.

Commentaires :





TEST TRIANGULAIRE

Numéro et nom de l'essai : 116594 - Vignes semi-larges
 Lieu : CIVC

Date : 16 mars 2016 11h
 Stade : R15 vin de base

Triangle 5

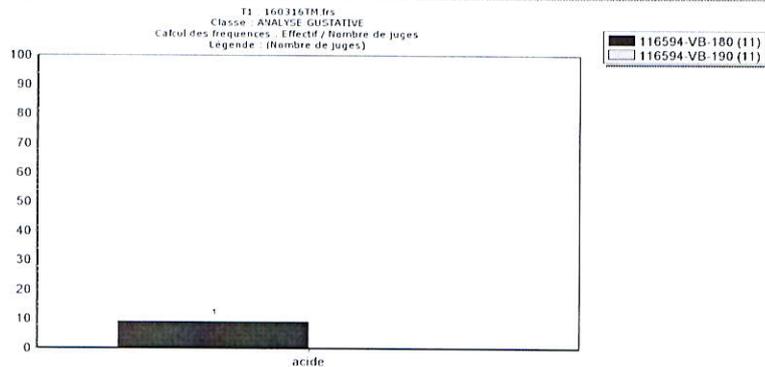
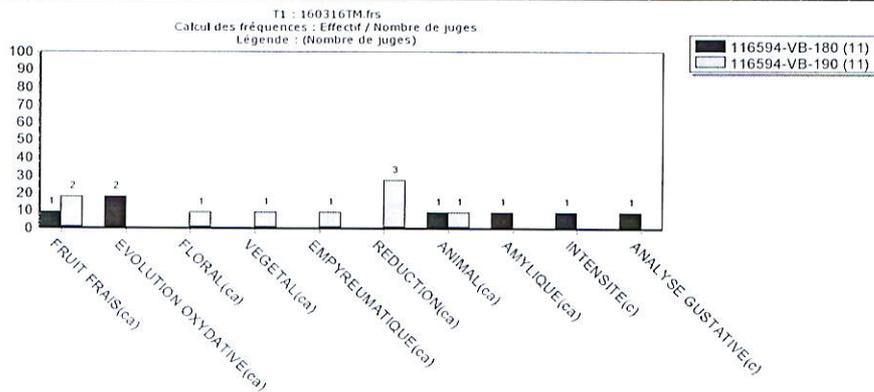
Lot 180 : Baslieux-sous-Chatillon - F. Mathieu - Lot témoin
Lot 190 : Baslieux-sous-Chatillon - F. Mathieu - Lot VSL

Test SIGNIFICATIF (les échantillons sont significativement différents)
 Test NON SIGNIFICATIF

Nombre de dégustateurs : 11
 Nombre de réponses exactes : 6
 Risque Alpha à 5% : 0.1221

Raison de la différence: Les échantillons ne sont pas significativement différents.

Commentaires :





TEST TRIANGULAIRE

Responsable de l'essai: FLG

Numéro et nom de l'essai: 116594 - Vignes semi-larges

Date: 16 mars 2016 11h

Lieu: CIVC

Stade: R15 vin de base

Triangle 6

Lot 200 : Jaulgonne - LVMH - Lot témoin

Lot 210 : Jaulgonne - LVMH - Lot VSL

Test SIGNIFICATIF (les échantillons sont significativement différents)

Nombre de dégustateurs : 11

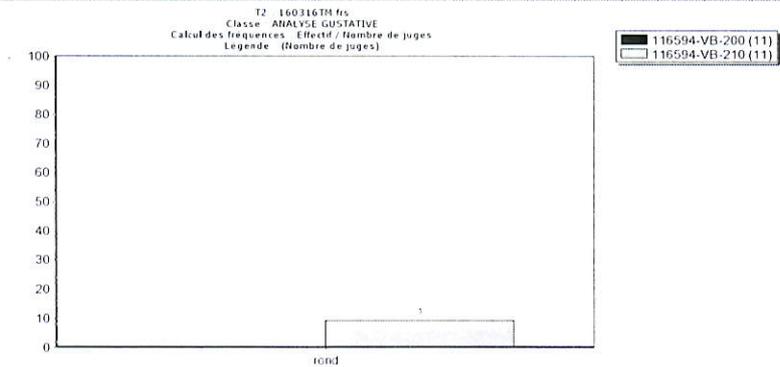
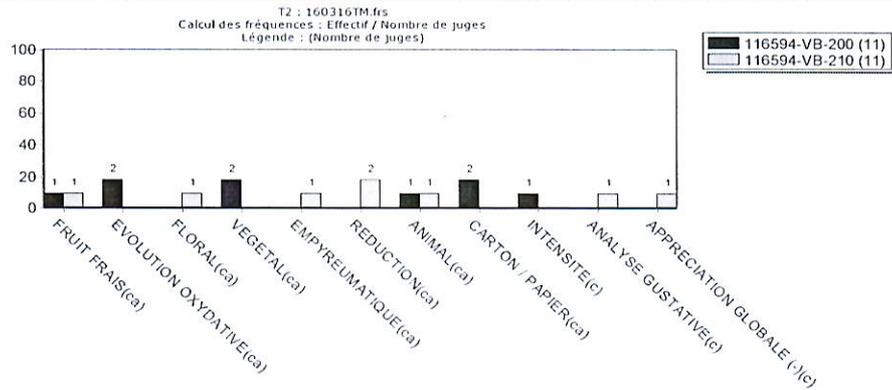
Nombre de réponses exactes : 8

Risque Alpha à 5% : 0,0088**

Test NON SIGNIFICATIF

Raison de la différence: La différence ne semble pas très marquée.

Commentaires :





TEST TRIANGULAIRE

Responsable de l'essai : FLG

Numéro et nom de l'essai : 116594 - Vignes semi-larges

Date : 16 mars 2016 11h

Lieu : CIVC

Stade : R15 vin de base

Triangle 7

Lot 220 : Chouilly - V. Legras (Les saints Chamands) - Lot témoin

Lot 230 : Chouilly - V. Legras (Les saints Chamands) - Lot VSL

Test SIGNIFICATIF (les échantillons sont significativement différents)

Nombre de dégustateurs : 11

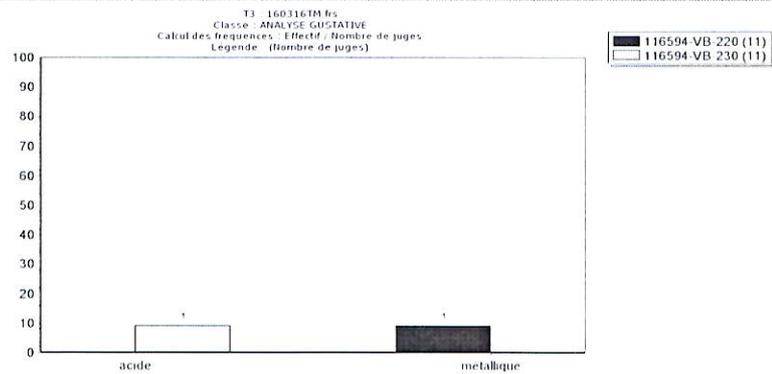
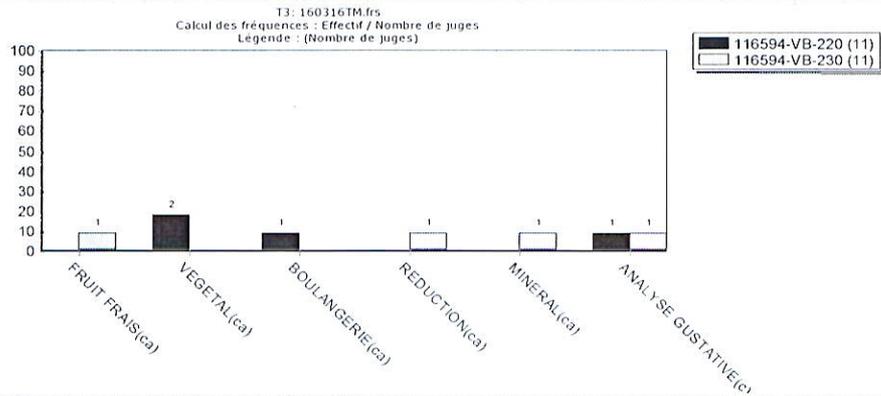
Nombre de réponses exactes : 4

Risque Alpha à 5% : 0.5274

Test NON SIGNIFICATIF

Raison de la différence: Les échantillons ne sont pas significativement différents.

Commentaires :





TEST TRIANGULAIRE

Responsable de l'essai : FLG

Date : 16 mars 2016 11h

Numéro et nom de l'essai : 116594 - Vignes semi-larges

Lieu : CIVC

Stade : R15 vin de base

Triangle 8

Lot 240 : Verzenay - Mumm (Les livry) - Lot Témoin

Lot 250 : Verzenay - Mumm (Les livry) - Lot VSL

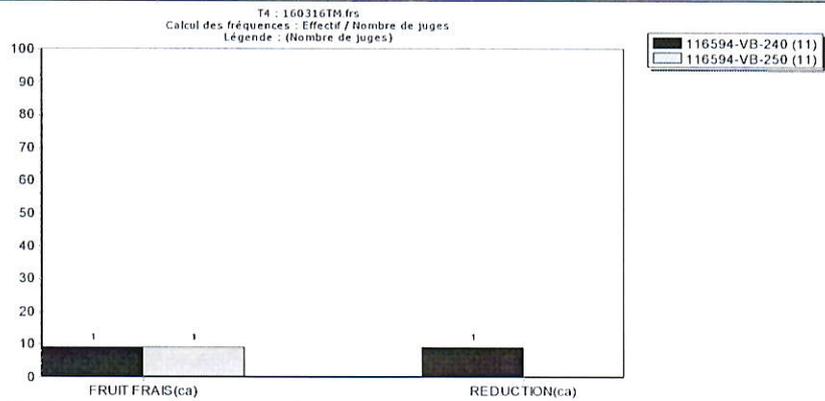
Test SIGNIFICATIF (les échantillons sont significativement différents)

Test NON SIGNIFICATIF

Nombre de dégustateurs : 11
 Nombre de réponses exactes : 2
 Risque Alpha à 5% : 0.9249

Raison de la différence: Les échantillons ne sont pas significativement différents.

Commentaires :





Annexe 3

Dégustations pédagogiques 2016

**SYNTHESE DES COMMENTAIRES DE LA DEGUSTATION
PEDAGOGIQUE DU 27 JUILLET 2016**

THEME DE LA DEGUSTATION : MODE DE CONDUITE ET ENHERBEMENT

NOMBRE DE DEGUSTATEURS : 10

NOMBRE DE VINS : 10 (5 COUPLES)

Vin n°1 : Vin de base 2015 – Meunier - Traditionnel Jaulgonne, Moët et Chandon <i>015594 lot 200</i>	Vin n°2 : Vin de base 2015 – Meunier - VSL Jaulgonne, Moët et Chandon <i>015594 lot 200</i>
Légère réduction Floral (4), agrumes (5)	Expressif, élégant (2) Fruits frais (4)
Flatteur, bel équilibre (4) Tendu (2)	Vif, belle acidité (6) Longueur (2)
Préférence : 4/10	Préférence : 6/10

Vin n°3 : Vin de base 2015 – Pinot Noir – VSL Verzenay « Les Livry », Mümm <i>015594 lot 250</i>	Vin n°4 : Vin de base 2015 – Pinot Noir - Traditionnel Verzenay « Les Livry », Mümm <i>015594 lot 250</i>
Réduction légère Grillé 3), floral, fruits frais (7)	Discret (2) Floral (2), fruits mûrs (3) Epices (3)
Equilibre (3) Amertume	Ample Plus acide (5)
Préférence : 5/10	Préférence : 5/10

Vin n°5 : Champagne 2010 – Chardonnay - VSL Plumecoq – Comité Champagne <i>111594 lot 70</i>	Vin n°6 : Champagne 2010 – Chardonnay - Traditionnel Plumecoq – Comité Champagne <i>111594 lot 60</i>
Réduction légère (2) Grillé (3) Fruits frais (8)	Discret (3) Floral (2), fruits frais (4), pâtisserie, épices (2)
Equilibré (3), ample Amertume (2)	Plus nerveux, frais (3) Astringence , longueur (5)
Préférence : 4/10 (1 NSPP)	Préférence : 5/10 (1 NSPP)

Vin n°7 : Champagne 2010 – Meunier - Traditionnel Mézy-Moulins – Moët et Chandon <i>111594 lot 120</i>	Vin n°8 : Champagne 2010 – Meunier - VSL Mézy-Moulins – Moët et Chandon <i>111594 lot 130</i>
Réduction (3) Brioche Grillé (5)	Un peu oxydatif Fruits frais (5), floral
Ample, rond Amertume (3)	Plus flatteur, longueur (4) Plus fin (2)
Préférence : 4/10 (1 NSPP)	Préférence : 5/10 (1 NSPP)

Vin n°9 : Champagne 2010 – Pinot Noir - Traditionnel Essoyes – Comité Champagne <i>111594 lot 10</i>	Vin n°10 : Champagne 2010 – Pinot Noir - VSL Essoyes – Comité Champagne <i>111594 lot 20</i>
Evolution, élégance (7) Torréfaction, grillé (3)	Notes grillées (4) Agrumes confits, caramel (2)
Fraicheur (3), intensité (2) Finale astringente	Bel équilibre, belle finale (6) Tonique
Préférence : 5/10 (1 NSPP)	Préférence : 4/10 (1 NSPP)

Les préférences se portent à hauteur de 24 voix pour les vins issus des vignes traditionnelles contre 23 pour les vins issus des vignes semi-larges. »

**SYNTHESE DES COMMENTAIRES DE LA DEGUSTATION
PEDAGOGIQUE DU 17 JANVIER 2017**

THEME DE LA DEGUSTATION : MODE DE CONDUITE ET ENHERBEMENT

NOMBRE DE DEGUSTATEURS : 12

NOMBRE DE VINS : 10 (5 COUPLES)

<p>Vin n°1 : Vin de base 2016 – Meunier - Traditionnel Jaulgonne, Moët et Chandon <i>016594 lot 200</i></p>	<p>Vin n°2 : Vin de base 2016 – Meunier - VSL Jaulgonne, Moët et Chandon <i>016594 lot 210</i></p>
<p>Nez ouvert, discret (4) Floral (4) Fruits frais (6), blancs, bonbon anglais</p> <p>Bel équilibre (2), belle structure (2), fraîcheur (4), manque de profondeur Notes fruitées (2), minéralité</p>	<p>Fruits mûrs (7), frais, exotiques Expressif (3) Réduction légère (3), hydrocarbures, minéralité Bourgeon de cassis</p> <p>Plus acide, frais (9), équilibre, finale courte (2) Asséchant (2), amertume</p>
<p>Préférence : 4/12</p>	<p>Préférence : 8/12</p>

<p>Vin n°3 : Vin de base 2016 – Meunier – VSL Verzenay « Les Livry », Mümm <i>016594 lot 250</i></p>	<p>Vin n°4 : Vin de base 2016 – Meunier - Traditionnel Verzenay « Les Livry », Mümm <i>016594 lot 240</i></p>
<p>Réduction légère, minéralité (2), fumé (2) Floral (2) Agrumes, fruits (6), bonbon anglais (3)</p> <p>Rond (4), ample Amertume légère</p>	<p>Expressif (2), intense Plus fin Fruits jaunes (4)</p> <p>Equilibré (3), très vif (3), acidulé Un peu court (3)</p>
<p>Préférence : 5/12</p>	<p>Préférence : 7/12</p>

Vin n°5 : Champagne 2015 – Chardonnay - VSL Chouilly « Bas Montmarne », R. Legras <i>116594 lot 90</i>	Vin n°6 : Champagne 2015 – Chardonnay - Traditionnel Chouilly « Bas Montmarne », R. Legras <i>116594 lot 90</i>
Légère réduction (5), grillé (5) Fleurs blanches, fruits blancs (2)	Puissant Réduction Notes lactiques
Bel équilibre (5), onctueux Astringence, amertume en finale (3)	Belle tension, longueur (4), fraîcheur (4) Végétal (5), amertume (2)
Préférence : 4/12	Préférence : 8/12

Vin n°7 : Champagne 2015 – Pinot Noir - Traditionnel Essoyes – Comité Champagne <i>116594 lot 10</i>	Vin n°8 : Champagne 2015 – Pinot Noir - VSL Essoyes – Comité Champagne <i>116594 lot 20</i>
Evolution (3), réduction (3) Fruits mûrs (6), brioiché (3) Herbacé	Fruits (5), floral Torréfaction Elégant (2)
Finale mordante, vif (7) Grossier, plat	Equilibré (2), plus acide (2) Asséchant (3)
Préférence : 6/12 (1 NSPP)	Préférence : 5/12 (1 NSPP)

Vin n°9 : Champagne 2009 – Pinot Noir - Traditionnel Essoyes – Comité Champagne <i>110594 lot 10</i>	Vin n°10 : Champagne 2009 – Pinot Noir - VSL Essoyes – Comité Champagne <i>110594 lot 20</i>
Oxydation (3), plus ouvert, expressif Miel, beurre, minéralité	Réduction (3), végétal (2) Torréfaction (3), fruits secs (2), agrumes
Fraicheur (2), équilibre Asséchant	Bel équilibre (2), belle fraîcheur Longueur (2)
Préférence : 4/12	Préférence : 8/12

Les préférences se portent à hauteur de 29 voix pour les vins issus des vignes traditionnelles contre 30 pour les vins issus des vignes semi-larges.



COMITÉ
CHAMPAGNE
— CIVC —