



ASSYRTIKO

L'Assyrtiko est un cépage blanc très ancien cultivé en Grèce en particulier sur l'île de Santorin. Il occupe 70% du vignoble de Santorin et se développe de plus en plus dans tout le pays. En France, l'Assyrtiko est officiellement inscrit au Catalogue des variétés de vigne depuis 2015. Les vins issus de ce cépage conservent une bonne acidité.



Débourrement : 4 jours après le chasselas (précoce)

Maturité : 5 semaines après le chasselas

Rendement : 3t/ha

Résistance : S'accommode aux régions sèches et chaudes.

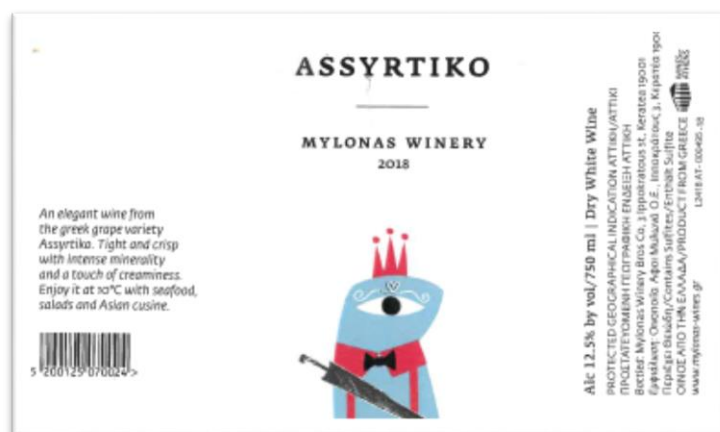
ARGYROS SANTORINI, DOMAINE ARGYROS :

L'Argyros Santorini (2017), vin issu d'Assyrtiko, provenant de l'île de Santorin en Grèce, AOP Santorin. Il provient du domaine de la famille Argyros qui est réputé pour les vins issus d'Assyrtiko. *Ce vin reflète le caractère pur de l'Assyrtiko. La fermentation s'est faite uniquement dans des cuves en acier inoxydable. Le rendement est de 4t/ha.* Sensoriellement, ce vin ressemble plus au Chardonnay mais est perçu plus long, épicé et fermé et moins floral et aromatique que le Chardonnay.



ASSYRTIKO, DOMAINE MYLONAS :

Le vin Assyrtiko 2018 du domaine Mylonas est un Assyrtiko IGP Attiki. *L'égrappage et la macération pré-fermentaire sont effectués. La fermentation de ce vin a eu lieu dans de petites cuves en acier inoxydable afin d'extraire le caractère dynamique de cette variété. Après fermentation le vin est laissé sur les lies pendant 3 mois.* Ce vin est perçu aussi comme proche, sensoriellement, du Chardonnay mais avec des notes plus sucrées et grillées et moins florales et aromatiques que le Chardonnay.



Le projet ECODIVA (Impact ECONomique du Déploiement des Innovations Variétales, Acceptabilité des marchés et des consommateurs), financé par FranceAgriMer, a pour but d'étudier la proximité sensorielle et de caractériser des variétés résistantes aux maladies fongiques et des variétés adaptées aux changements climatiques par rapport à des cépages français emblématiques. Les données présentées ci-dessous ont été obtenues dans le cadre de ce projet.

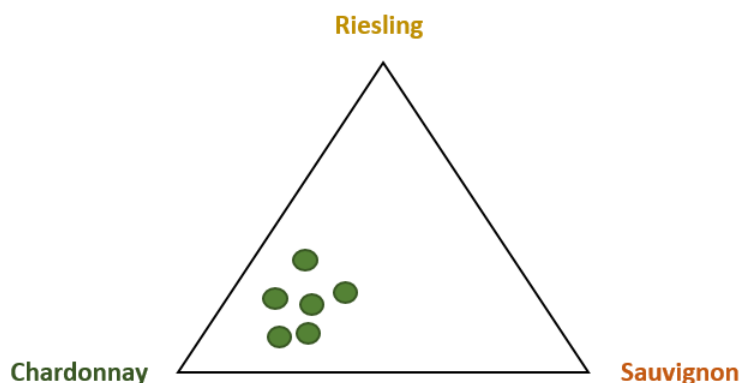
LE PROFIL ANALYTIQUE :

Six vins analysés

	Moyenne	Valeur max/valeur min retrouvées
Degré (%vol)	13,93	14,89/12,16
Sucre (g/L)	1,42	0,55/2,34
Acidité totale (g/L H2SO4)	3,82	2,8/4,40
Acidité volatile (g/L H2SO4)	0,32	0,10/0,52
pH	3,18	2,93/3,75
CO2 (g/L)	0,88	0,26/1,26
Coordonnées tristimulaire		
L	99,17	98,60/99,69
a	-0,69	-1,07/-0,38
b	5,01	2,78/6,49

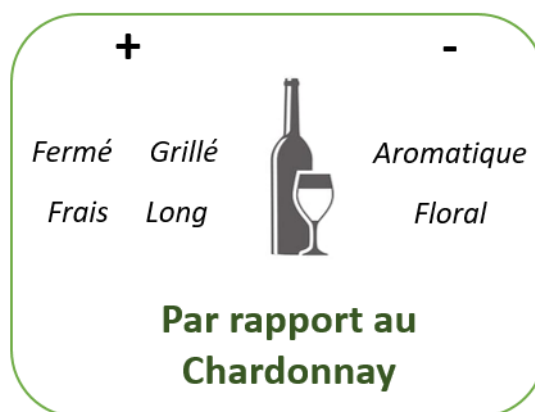
LA PROXIMITÉ SENSORIELLE :

Six vins dégustés



LA CARACTÉRISATION SENSORIELLE :

Six vins dégustés



Parmi les vins dégustés, les six vins sont retrouvés proches du Chardonnay.