Titre (Police : Cambria 16 pts, gras)

**Prénom NOM1**, Prénom NOM2 (Police : Cambria 12 pts, **Premier auteur en gras**)

1 - Nom de l’affiliation 1, Adresse de l’affiliation 1 (Police : Cambria, 10 pts)

2 - Nom de l’affiliation 2, Adresse de l’affiliation 2 (Police : Cambria, 10 pts)

Email auteur-correspondant (Police : Cambria, 11 pts)

Résumé (le document global ne doit pas dépasser une page) (Police : Cambria 12 pts)

 Si nécessaire :

 *Légende de figure (Police : Cambria 11 Pts, italique)*

Références bibliographiques (Police : Cambria 10 Pts)

**Mots clés : 5 mots maximum (Police : Cambria 12 pts, gras)**

Analyse comparative des vins de Provence

**GUANSSOIN Marie-Dominique, Adil HABIDA, François BUTIN, Marc BINNET, Clément HALLARD**

Laboratoire d’Etudes du Vin (LEV, Université de Draguignan, CNRS, UMR 2122), Europôle de l’Arbousier. BP70, 83300 Draguignan Cedex 4, France.

Marie-Dominique.Guanssoin@univ-draguignan.fr

Une approche métabolomique par spectrométrie de masse a été employée afin de caractériser la composition chimique de plusieurs vins rosés en complément de l’étude de leurs qualités gustatives. Plusieurs appellations « Côtes de Provence » ont été analysés, et ont permis de mettre en évidence leurs propriétés aromatiques selon les techniques de vinification et la politique de gestion des parcelles. Une comparaison métabolique incluant des vins d’Italie et de Grèce a également été réalisée.

L'objectif premier de ce travail était de développer des analyses métabolomiques non ciblées de vins en bouteilles afin d’étudier les facteurs majeurs influençant leur composition chimique (climat, pratique œnologique, gestion du terroir) et de déchiffrer les informations chimiques relatives à l’évolution de leurs compositions avec le temps. Cette recherche initiale était fondée sur l'hypothèse que, lors de l'analyse, les vins en bouteilles gardent une mémoire chimique des paramètres environnementaux à l’œuvre au moment de leur élaboration. Une seconde hypothèse reposait sur la nécessité d’étudier le passé pour anticiper l’évolution de la qualité du vin du point de vue de leur composition chimique. Enfin, une approche comparative avec plusieurs autres appellations du Sud de l’Europe a été menée afin de démontrer la spécificité des vins du Sud de la France.

À cet effet, l’association de deux approches par Chromatographie Liquide couplée à la Spectrométrie de Masse (UPLC-Q-TOF-MS) et la Résonance Magnétique Nucléaire (1H et 13C RMN) a été réalisée. Les analyses non ciblées d'extraits de raisin et des vins correspondants provenant de différentes appellations ont révélé qu’il était possible de lire des signatures liées au terroir, en particulier après quelques années de vieillissement en bouteille. Plus largement, nos résultats fournissent une description globale sans précédent de la composition chimique du vin et de sa modification par le vieillissement.

La caractérisation d'une série de vins rosés du Sud de la France (Côtes de Provence) a révélé que les espaces chimiques spécifiquement liés à des pratiques œnologiques (SO2 ajouté lors du pressurage, niveau de débourbage ou perméabilité du bouchon) pourraient être déchiffrés, bien que les signatures de millésimes étaient les plus significatives. Des expériences similaires sur les vins d’Italie et de Grèce ont permis de démontrer la spécificité chimique des Vins du Sud de la France.

**Mots clés : Côte de Provence, UHPLC-MS, flavonoïdes, qualité gustative, fraude**