

Comment décrire les vins rosés de Provence

Les descripteurs "gustatifs" (2)

N. POUZALGUES - Syndicat des Vins Côtes de Provence

Dans le Rosé.com n°5, vous avez pu découvrir la roue des odeurs des vins rosés proposée par le jury expert du Centre du Rosé. Cet article reprenait notamment les différentes phases de création du jury. Il dévoilait la méthode adoptée par l'animateur pour la génération des descripteurs olfactifs pertinents obtenus par voie nasale directe (a). Cette même démarche a été appliquée à la recherche des descripteurs olfactifs détectés par voie rétronasale (b) que nous nommerons, ici, par abus de langage «les descripteurs gustatifs».

Dans cet article, nous ne reprendrons pas la méthodologie utilisée. Celle-ci a été largement diffusée dans les deux derniers rosé.com. Par contre, nous développerons des applications sur les vins expérimentaux qui découlent de cette expérience sans oublier de parler de l'entraînement fastidieux mais indispensable du groupe pour la réussite d'une telle étude.

Le langage des arômes (c) des vins rosés

Pendant les deux premières années, 182 mots évoquant les arômes des vins rosés ont été générés par le panel de dégustateurs «naïfs».

13 descripteurs aromatiques pertinents ont été finalement retenus, après une succession de tris statistiques. Cette sélection mathématique avait permis d'éliminer les termes hédoniques ou redondants. La figure 1, au centre de cette page, illustre la liste de ces arômes. Notons que certaines de ces références étaient déjà présentes dans la liste des descripteurs olfactifs (Rosé.com n°5).

La mémorisation des arômes des vins rosés

Chaque semaine les dégustateurs sont entraînés pour reconnaître et quantifier les descripteurs gustatifs des vins rosés. Cet exercice indispensable permet au groupe de mémoriser avec justesse et précision les 13 arômes retenus et leurs différentes concentrations.

Bien que cela puisse paraître étrange, les juges goûtent le vin avec une paille. De cette façon, leur perception des arômes n'est pas influencée par leurs sensations olfactives. Ils utilisent aussi régulièrement un verre noir pour que leurs impressions gustatives ne soient pas perturbées par les multiples couleurs des vins rosés.

Dans le travail hebdomadaire des juges experts, la reconnaissance des arômes passe par la proposition d'une solution «test» d'un arôme dans l'eau ou le vin. Le jury fait ainsi, l'effort d'identifier l'arôme sur lequel il va travailler. Il s'entraîne ensuite sur la gamme d'intensité proposée. Comme pour les odeurs, l'animateur ajuste les concentrations des différentes solutions d'arômes en

fonction des intensités habituelles rencontrées dans les vins rosés. L'échelle de notation des quantités va de 0 à 7.

Dans l'exercice de reconnaissance des arômes, l'animateur peut parfois glisser des descripteurs aromatiques non présents dans la liste des arômes. C'est un moyen d'aiguiser l'attention et la mémoire des dégustateurs.

L'objectif souhaité est que le groupe parle un même langage et utilise une même intensité d'échelle selon la quantité d'arômes proposée en solution

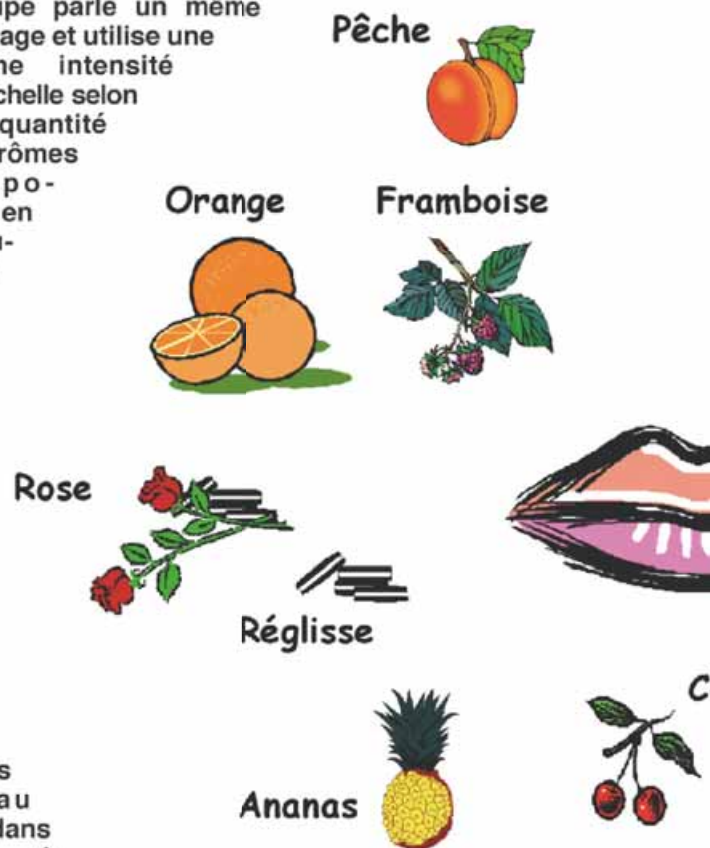


Figure 1 : Les 13 descripteurs aromatiques pertinents retenus par les membres du jury

dans l'eau ou dans le vin.

L'entraînement dans le vin, solution complexe, est toujours plus délicat que dans l'eau. Ainsi, pour palier à cette difficulté, nous décrivons, en début de séance, le vin de base de nos préparations et multiplions les exercices dans ce milieu.

Des applications directes et pertinentes

La première application précieuse que nous trouvons au jury expert est la dégustation des vins expérimentaux du Centre du Rosé. Rappelons que le groupe a été constitué en 2001 et dès 2002, nous l'avons

sollicité pour décrire les vins rosés de nos essais. En 2003, il a pu déguster les 150 vins expérimentaux participant ainsi à l'analyse détaillée de la majorité des essais du Centre du Rosé.

Les vins expérimentaux sont évalués deux fois. Ils sont appréciés d'une part par le jury professionnel et d'autre part par le jury expert. Les résultats des dégustations des vins expérimentaux par les juges experts sont riches d'informations.

Dans de nombreux cas, les dégustateurs expriment des différences statistiques significatives pour certains des descripteurs gustatifs de la liste d'arômes générés. Le graphe 1 représente les résultats du jury expert sur des essais de pressurage de raisins de cinsaut menés sur sites. Cette étude compare deux modes de pressurage, le pressurage séquentiel à un pressurage, type crémant.

Le jury professionnel a trouvé des différences significatives entre les deux modes de conduites. Le pressurage selon le modèle crémant est jugé plus aromatique et plus fruité, que le pressurage séquentiel. Le jury expert complète effectivement

Champignon

Mûre

Melon

Poivre

Pêche

Banane

Cannelle

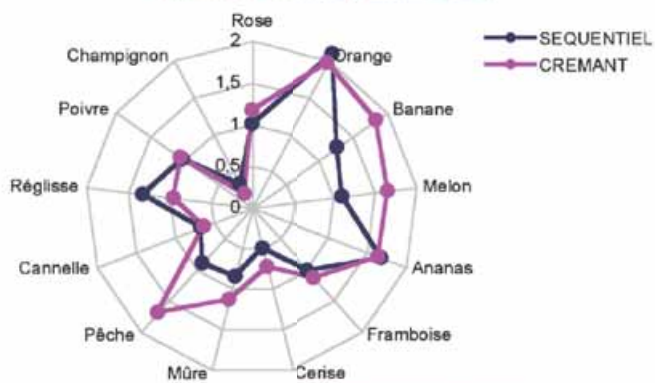
vement cette analyse. Il évalue également le vin issu du pressurage selon le programme crémant comme plus fruité.

Il a, en effet la faculté de distinguer ce vin de celui issu du pressurage séquentiel par des arômes de banane, melon et pêche. Ces derniers complètent les notes d'orange et d'ananas qui sont communes aux deux modes de pressurage.

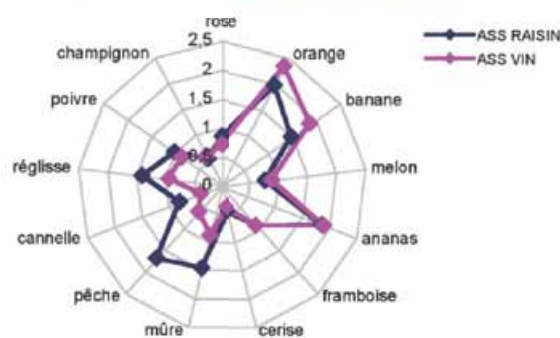


d'arômes générés et validés par le jury expert en 2001 et 2002.

Graph 1 : pressurage Cinsaut 2003.



Graph 2 : assemblage Cinsaut/Carignan 2003.



Le deuxième exemple illustré par le graphe 2 porte sur un essai assemblage. Dans ce cas, nous avons demandé au jury expert de décrire deux vins issus d'un assemblage 50% cinsaut 50% carignan effectué au stade raisin et au stade vin au moment de la mise en bouteille. Le jury professionnel, dans ce cas précis n'a pas détecté de différence entre les deux vins. Par contre, le jury expert observe, dans cet exemple, des différences entre les deux vins. Il remarque que le vin issu d'un assemblage précoce se distingue en bouche de celui assemblé au stade vin par des notes de réglisse, pêche et mûre. Ce deuxième résultat montre que le travail du jury expert fournit des résultats très précis. Bien que les gammes aromatiques des deux vins soient très proches, le groupe d'experts parvient à s'accorder et à trouver des différences significatives sur des descripteurs aromatiques.

🌸 Pour conclure

La fiche de dégustation modèle des vins rosés comporte donc maintenant 13 descripteurs gustatifs et 13 descripteurs olfactifs spécifiques aux vins rosés de la région provençale.

La pertinence de cet «outil sensoriel humain» implique une persévérance dans l'entraînement des juges et dans l'évaluation de leurs résultats.

La dégustation des vins expérimentaux par le jury expert complète avec rigueur, précision et objectivité la dégustation des juges professionnels. Cette première application encourageante devrait convaincre les professionnels d'utiliser les compétences de ce groupe à d'autres travaux faisant appel à l'analyse sensorielle.

📌 : Cet article fait suite à celui sur les descripteurs olfactifs des vins rosés du Rose.com n°5 et sera suivi d'une communication sur les descripteurs de couleur dans le prochain numéro.

a) voie nasale directe correspond au flairage des odeurs directement par le nez

b) voie rétronasale correspond à la perception des arômes par remontée de ceux-ci par l'arrière de la gorge vers le centre olfactif après prise en bouche du vin

c) arômes : par convention, nous parlerons d'odeurs au nez et d'arômes en bouche (LA DEGUSTATION - connaître et comprendre le vin - G.FRIBOURG/C.SARFATI)