

# Dégustation des vins rosés: une nouvelle démarche

**Objectif :** Déterminer quels sont les descripteurs pertinents des vins rosés de la région provençale

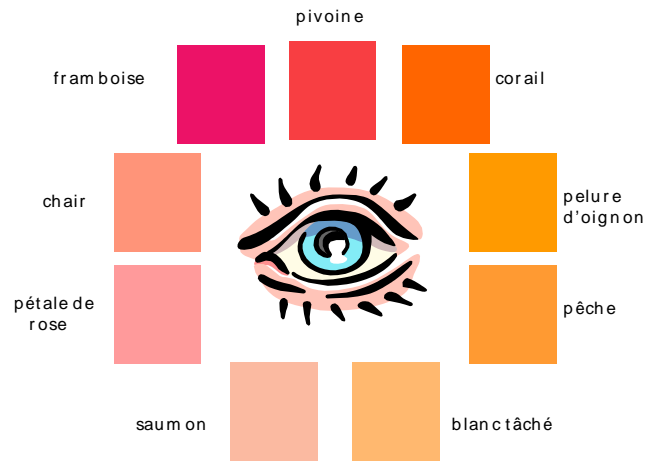
**Moyens :** Création d'un jury expert : 20 dégustateurs, 15 séances de février à juin 2000  
 Méthodologie de l'analyse descriptive quantitative

## Les couleurs

10 vins rosés Côtes de Provence 1999 sont soumis au jury.

Après un tri qualitatif et quantitatif, les descripteurs visuels générés sont regroupés en 9 familles.

A chaque descripteur, le jury associe une couleur, retenue dans la gamme Pantone®.

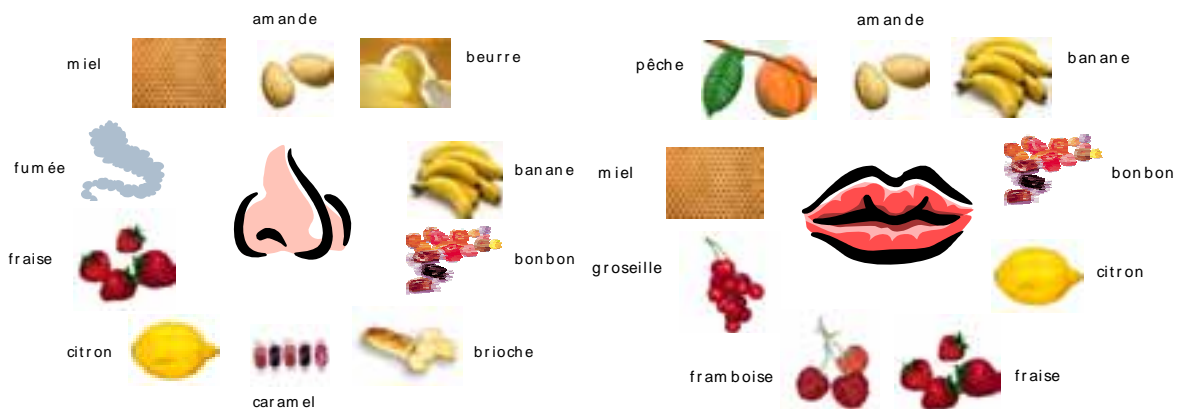


## Les odeurs et les arômes

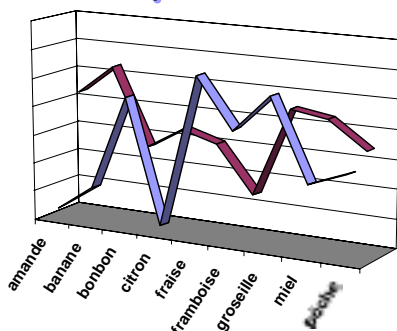
Pour les mêmes vins rosés, le jury a déterminé les descripteurs olfactifs et gustatifs.

Les descripteurs retenus sont ceux dont le niveau de précision est le plus élevé et les plus fréquemment cités.

10 descripteurs d'odeur et 9 descripteurs d'arômes sont validés.



## Les perspectives



Exemple de profil sensoriel de 2 vins rosés Côtes de Provence

- 👉 Élargir la liste des descripteurs spécifiques par l'analyse d'un nombre supérieur de vins rosés.
- 👉 Identifier avec fiabilité les différences entre les vins rosés par leurs profils sensoriels.
- 👉 Sélectionner et former un panel de juges naïfs, entraînés sur les descripteurs spécifiques.



CENTRE de Recherche et d'Expérimentation sur le Vin ROSE

