

Perception de la sucrosité des vins Rosés de Provence... Premiers tests consommateurs

Nathalie POUZALGUES, Syndicat des Vins Côtes de Provence

Les goûts des consommateurs vis à vis du vin sont multiples et contradictoires.

Au cours du temps, des évolutions apparaissent et de nouvelles tendances se profilent. Les modes d'alimentation changent. Actuellement, le monde de l'agro-alimentaire se livre à une véritable surenchère en matière d'aromatisation et d'edulcoration. Ces tendances peuvent être fortes ou éphémères et même se contredirent entre elles. Ainsi, les vigneronnes rencontrent des difficultés pour s'adapter à ces évolutions notamment en France où la réglementation et la tradition sont très présentes.

Le vin rose oscille entre un univers de vins très traditionnels et l'univers des boissons.

De part cette position, il semble offrir un espace de liberté plus important que les autres vins en matière d'innovation.

Une évolution du style de certains vins roses peut donc être envisagée pour tenter de recruter de nouveaux consommateurs, notamment chez les jeunes adultes, séduits par des boissons plus «tendances» et «marketees».

La première étape de cette étude est de définir par des dégustations techniques de professionnels et d'experts mais aussi par des tests consommateurs, les nouveaux styles de vins roses de la région provençale.

Dans cet article, l'attention est portée sur des vins rosés plus ou moins riches en sucres fermentescibles.

L'objectif n'est pas de dénaturer ou masquer la typicité des vins roses secs de Provence par la présence d'une quantité élevée de sucres qui les classeraient directement en vins roses demi-secs ou doux. Non ! **L'objectif est de tester la perception des trois jurys de dégustateurs du Centre du Rosé sur des vins dont les quantités de sucres fermentescibles se situent entre 0 et 7 g/l.**

Les motivations pour ce sujet reposent sur plusieurs constats établis par les professionnels du vin. En effet, certains négociants manifestent une forte volonté de s'adapter à des marchés exports en proposant des vins roses de la région Provence légèrement plus sucrés. Mais aussi, les œnologues rencontrent parfois, au gré des millésimes, des difficultés ponctuelles de fins de fermentations alcooliques languissantes. Dans ce cas, des cuves peuvent être arrêtées autour des 4 à 7g/l de sucres fermentescibles.

De plus, les vigneronnes souhaitent se donner le choix d'améliorer l'équilibre d'un vin rose marqué par l'acidité ou l'amertume par une présence de sucre plus importante.

Des résultats à relativiser

Il est impérativement nécessaire de relativiser les résultats exposés dans cet article. En effet, les expérimentations sont réalisées sur un nombre restreint de combinaisons d'assemblages et de vins et sur un nombre minimum de consommateurs.

Le protocole

Un vin rose cœur de gamme Côtes de Provence du millésime 2006 contenant 1,3 g/l de sucres fermentescibles est additionné, **au titre exceptionnel de l'expérimentation**, de moût concentré rectifié. Ainsi, la modalité 1 ou vin témoin contient 1,3 g/l de glucose/fructose ; la modalité 2 affiche 3,4g/l de glucose/fructose et la modalité 3 atteint 6 g/l de glucose/fructose.

L'edulcoration réalisée, à titre dérogatoire, dans cette expérimentation pour simplifier le protocole est formellement interdite en France sur des vins AOC (règlement CEE N°1493/1999).

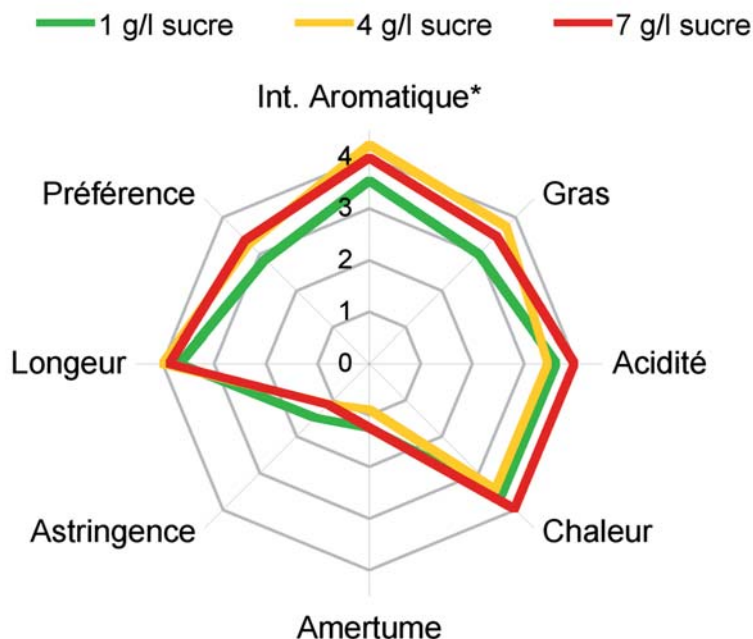


Figure 1. Analyse gustative par les juges professionnels de 3 vins roses edulcorés avec du moût concentré rectifié et contenant respectivement 1,3 ; 3,4 et 6 g/l de glucose-fructose.

NB ! L'étoile * traduit que le test statistique de Newman-Keuls est significatif au seuil de 5 %.

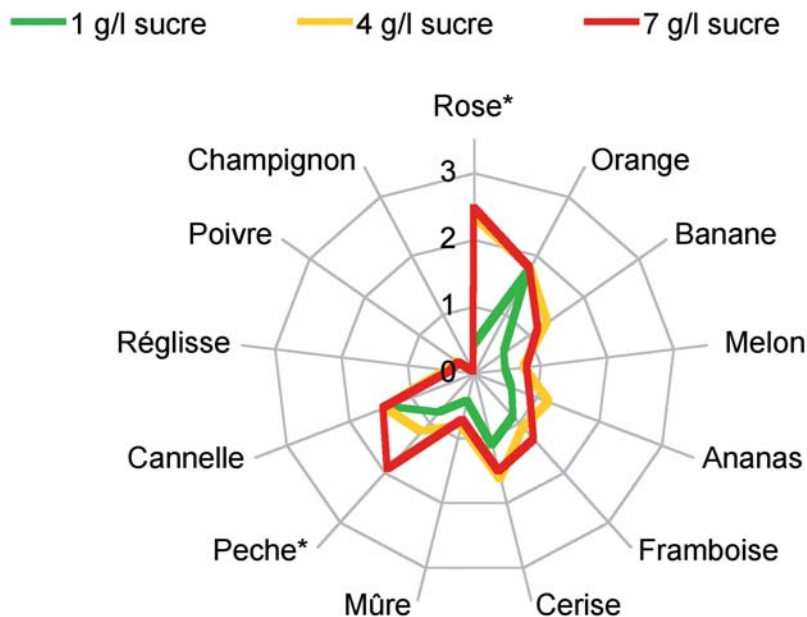


Figure 2. Analyse retroolfactive par les juges experts de 3 vins roses edulcorés avec du moût concentré rectifié et contenant respectivement 1,3 ; 3,4 et 6 g/l de glucose-fructose.

*NB ! l'étoile * traduit que le test statistique de Newmankeuls est significatif au seuil de 5 %.*

La dégustation des professionnels

Dans un premier temps, ces 3 vins roses sont décrits par le panel des juges professionnels du Centre du Rose constitué d'œnologues, techniciens, courtiers, négociants et vignerons. **Comme l'illustre la figure 1, leur analyse gustative montre que les vins sucrés présentent une intensité aromatique plus élevée que celle du vin témoin. Cette différence est significative.** Les vins riches en sucre tendent également à être jugés plus gras, plus longs et sont préférés au vin témoin. La dégustation des juges professionnels ne permet pas cependant, de distinguer les deux modalités sucrées contenant respectivement 3,4 et 6 g/l de glucose/fructose.

L'analyse des experts

Cette même gamme de vins est ensuite soumise à l'analyse sensorielle des dégustateurs experts du Centre du Rose entraînés sur les caractéristiques organoleptiques des vins roses de la région provençale depuis 2001. Leur expertise affine et complète celle des juges professionnels. **Comme le montre la figure 2, de façon significative, ils perçoivent les vins rosés sucrés comme davantage marqués par des odeurs de rose et de pêche que le vin témoin.** Dans leur analyse, les modalités riches en sucre offrent par rapport au témoin de la complexité aromatique.

Elles développent des notes plus intenses que le témoin d'ananas, banane, melon, framboise et cerise.

En bouche, leur analyse se révèle très pertinente. En effet, les juges experts distinguent le vin contenant 6 g/l de sucres fermentescibles.

Ils le jugent significativement plus gras, plus sucré et moins astringent que les deux autres modalités.

Le vin contenant 3 g/l de glucose/fructose est, lui-même, perçu par ces dégustateurs, comme plus rond, plus sucré mais aussi moins astringent que le témoin. Les différences entre chaque modalité sont significatives.

Dans cette expérience, les dégustations des experts et des professionnels se renforcent.

Leur analyse souligne que des vins plus riches en sucre présentent des notes aromatiques plus intenses et plus complexes que la modalité témoin.

Plusieurs hypothèses se dessinent pour expliquer les résultats de ces deux panels.

En effet, il est possible de supposer que **le sucre joue le rôle d'un véritable exhausteur d'arômes.**

Il est également, tout à fait probable que l'impression de sucre révélée en bouche permette aux dégustateurs d'associer cette sensation à celle qu'ils rencontrent lorsqu'ils mangent un fruit.

Ainsi, leur cerveau ferait une association entre la saveur sucrée et le goût fruité.

Le goût des consommateurs

Ces mêmes vins sont proposés à l'appréciation des consommateurs lors de manifestations grands publics ou au cours de tests en laboratoire d'analyse sensorielle normalisée.

Dans cette étude, la question posée à ces acheteurs potentiels est très simple. Il leur est demandé s'ils aiment ou non les vins proposés. Pour cela, ils mettent une note pour chaque vin sur une échelle continue de 0 à 10.



**Tests produits Paris - Salon de l'agriculture
Organisation Centre du Rosé**

Les premiers tests sont réalisés au Salon de l'Agriculture à Paris dans une ambiance de détente et de découverte pour les consommateurs

Des préférences pour des vins «sucrés»

Comme l'indique la figure 3, le vin rosé à 6 g/l de glucose/fructose est significativement préféré au vin témoin à 1,3 g/l de sucres fermentescibles et à la modalité 2 contenant 3,4 g/l de ces mêmes sucres.

En effet, sa note moyenne est proche de 6,5 tandis que le témoin et la modalité 2 affichent respectivement des notes de 5,8 et 5,6.

En fait, 62 % des consommateurs préfèrent le vin rosé le plus riche en sucre de l'expérimentation. 54% des femmes et 64 % des hommes aiment le vin rose le plus sucre.

Les femmes sont plus sévères que les hommes dans leur jugement des modalités dégustées notamment pour les deux vins contenant davantage de sucre.

Cette rigueur constatée dans la notation des femmes se profilait déjà dans l'essai Rolle (voir rose.com n°12).

Des différences apparaissent aussi selon les classes d'âge. Les jeunes préfèrent de façon significative le vin le plus sucre de l'essai. Ils lui donnent une note de 6,5 et jugent les deux autres modalités de la même façon à 5,3.

Leur nette préférence pour des vins edulcores peut s'expliquer par l'hypothèse de la génération «coca-cola».

Les consommateurs de la classe des 26/45 ans se montrent sévères dans leur notation et tendent à préférer le vin le plus edulcore.

Les personnes de 46 à 65 ans sont indulgentes dans leur analyse et tendent elles aussi à préférer le vin le plus sucre.

Contrairement aux consommateurs des deux autres classes étudiées, le témoin est davantage aimé que le vin à 3,4 g/l de glucose/fructose.

Note sur 10

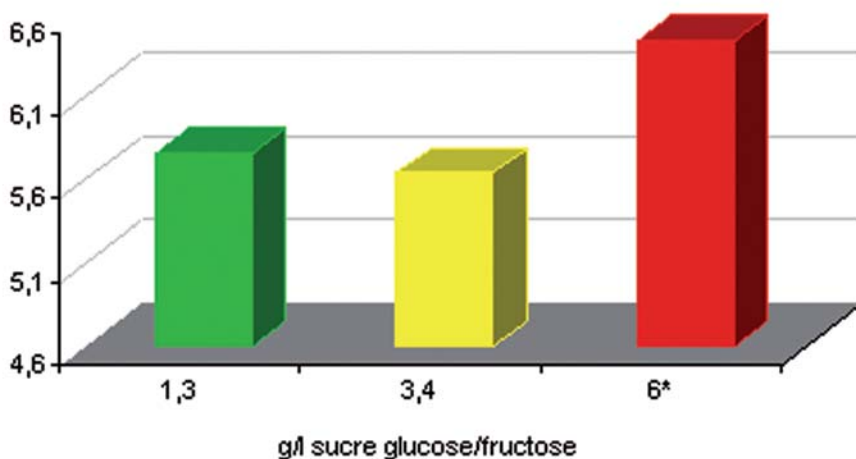


Figure 3. Test de 100 consommateurs à Paris sur 3 vins roses edulcores avec du moût concentré rectifié.

NB ! l'étoile * traduit que le test statistique de Newman-Keuls est significatif au seuil de 5 %.

La même gamme de vins sucrés est confiée aux jugements de consommateurs recrutés par un laboratoire d'analyse sensorielle normalisé et spécialisé dans ce type d'étude, le pôle Européen d'innovation en Fruits et Légumes (PEIFL).

Dans ce cas, le cadre est rigoureux.

Les personnes interrogées se retrouvent dans une ambiance studieuse.

Elles ne sont pas perturbées par le bruit, les odeurs ou les couleurs comme cela a pu se passer au Salon de l'Agriculture.

Elles sont isolées en cabines de dégustation comme le prévoit la norme NF V09-105 («Directives générales pour l'implantation de locaux destinés à l'analyse sensorielle»). Elles ne sont, cependant, pas dans un contexte d'achat.

Le panel des consommateurs à Paris

Le groupe des 100 personnes testées est constitué de 70% d'hommes et 30% de femmes. Les jeunes, les «seniors» et les retraités sont fortement représentés dans notre étude.

En effet, 31% représentent la tranche d'âge des 18-25 ans ; 41% correspondent à celle des 46/65 ans et seulement 26% des 26-45ans participent à cette étude. 41% des personnes interrogées boivent du vin régulièrement ; 56% d'entre elles en consomment occasionnellement. Dans cet échantillonnage, la moitié des consommateurs (52%) sont originaires du nord de la France, l'autre moitié du sud (46%). Les catégories socio professionnelles les plus représentées sont les étudiants (19%), les retraités (17%), les employés (15%) et fonctionnaires (16%).

Une tendance à préférer des vins «sucrés»

Contrairement aux résultats de Paris, le panel des 60 consommateurs testés au laboratoire d'analyse sensorielle du PEIFL à Avignon n'a pas différencié statistiquement les 3 références de vins roses plus ou moins riches en sucre.

Cependant, les personnes interrogées tendent à préférer le vin le plus sucre puis la modalité en contenant une concentration intermédiaire comme le montre la figure 4. Les résultats donnent une appréciation proche de la moyenne de ces 3 vins.

Le taux de consommateurs satisfaits (notes > 7) est plus élevé pour les 3 vins roses goûtés que le taux de personnes mécontentes (notes < 5). Les pourcentages de sondés insatisfaits décroissent nettement avec l'augmentation de la quantité de sucre.

De plus, une légère augmentation du pourcentage de satisfaits peut être constatée en parallèle.

Consultés sur le critère goût

sucré, le panel n'a pas, non plus, différencié les trois références.

En réalité, pour eux, il n'existe pas de différence significative entre le produit idéal, évalué comme juste bien par tous les consommateurs, et les trois vins de concentrations en sucre différentes de cette série.

Cette dernière question est-elle appropriée lors de tests grand public ?

En effet, le consommateur est-il réellement capable de juger de la sucrosité plus ou moins grande d'un vin. N'est-ce pas plutôt aux juges professionnels et experts à déterminer le profil des vins aimés ou non par les personnes interrogées ?

Plusieurs hypothèses peuvent expliquer les différences de



resultats entre les deux tests menes à Avignon et Paris. L'environnement du sondage mais aussi le nombre et le profil des consommateurs interroges ne sont pas les mêmes dans les deux enquêtes.

Les préférences vont cependant, dans les deux cas de figure, au vin rosé le plus sucré de la gamme.

Cette etude de la sucrosite des vins roses de Provence permet de connaître l'évolution du goût des consommateurs. Elle tente d'expliquer leur préférence pour des vins plus sucrés. A cet effet, elle sollicite les compétences en analyses sensorielles des juges experts et professionnels. En collaboration avec le Conseil Interprofessionnel



**Tests produits Avignon
Laboratoire d'analyse
sensorielle - Organisation
PEIFL (Pôle Européen
d'Innovations
en Fruits et Légumes)**

des Vins de Provence, cette experimentation sera étoffée par la prise en compte du contexte d'achat et de consommation.

**Le panel des consommateurs
à Avignon**

La population de 60 consommateurs selectionnes par le PEIFL est constituée de 50% d'hommes et 50% de femmes, vivant majoritairement en couple. Dans cet échantillonnage, les deux classes les plus représentées sont les 25/44 ans et les 45/64 ans avec respectivement une participation de 42% et 38% de chacune de ces deux populations. Les jeunes sont très peu présents puisque seulement 5% des 18/25 ans ont fait le test. 15% des plus de 64 ans répondent à cette étude. 50% des interrogés consomment du vin plusieurs fois par semaine. 18% des participants en boivent une fois par mois. Enfin, 25% des sondés en goûtent plusieurs fois par mois. Une minorité en déguste une fois par mois (5%) ou moins souvent (2%). Les catégories sociales les plus représentées sont les employés (23%), les retraités (16%) puis les cadres (7%) et les professions intermédiaires (6%).

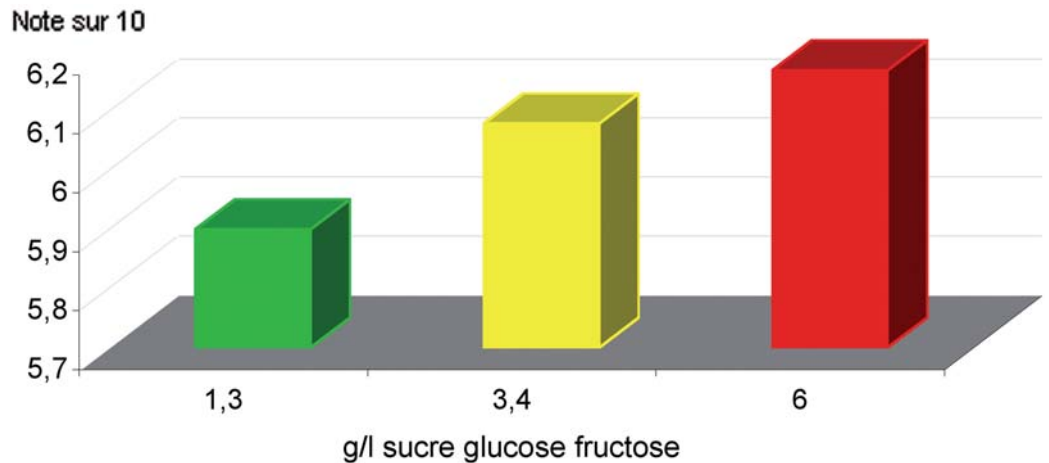


Figure 4. Test de 60 consommateurs sur 3 vins roses edulcorés avec du moût concentré rectifié contenant respectivement 1,3 ; 3,4 et 6 g/l de glucose- fructose au laboratoire d'analyse sensorielle du Pôle Européen d'Innovation en Fruits et Légumes (PEIFL) à Avignon.



Remerciements à Viniflor pour son soutien financier et au Pôle Européen d'Innovation en Fruits et légumes pour sa collaboration technique.

Vite lu

Deux séries de tests consommateurs, à Paris et Avignon montrent une préférence pour le vin rose le plus sucré de la gamme qui s'échelonne entre 0 et 6 g/l de sucres fermentescibles. Les dégustations des juges professionnels et experts se renforcent et soulignent le goût des consommateurs pour le vin à 6 g/l de glucose/fructose. Dans leur analyse, ce vin offre un nez complexe marqué par des notes intenses de rose et de pêche. Il laisse en bouche une impression de gras, moins d'astringence et d'amertume que les autres vins.