

Actualité...

# 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

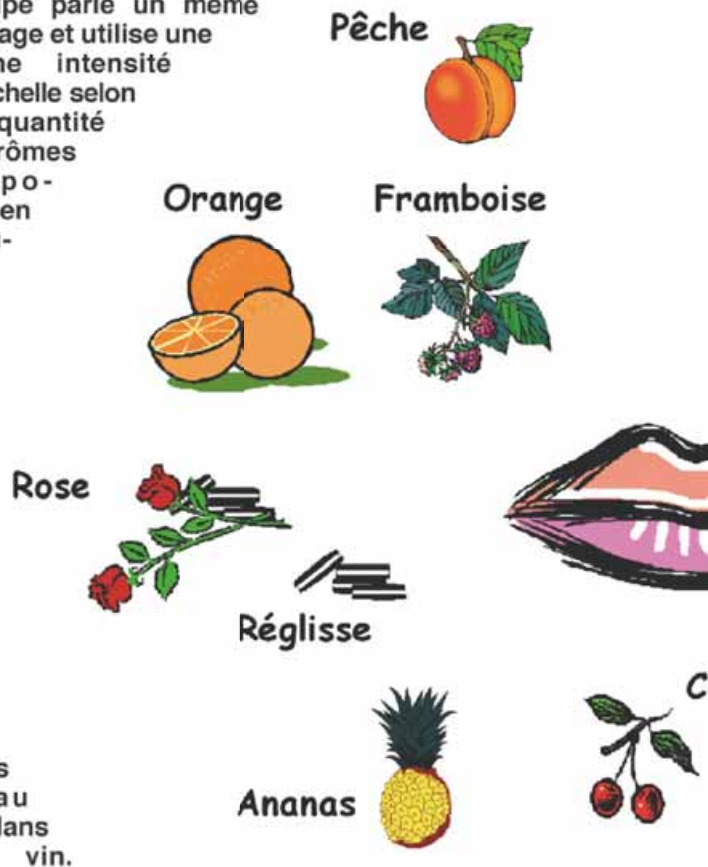


Figure 1 : Les 13 descripteurs aromatiques pertinents retenus par les membres du jury

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