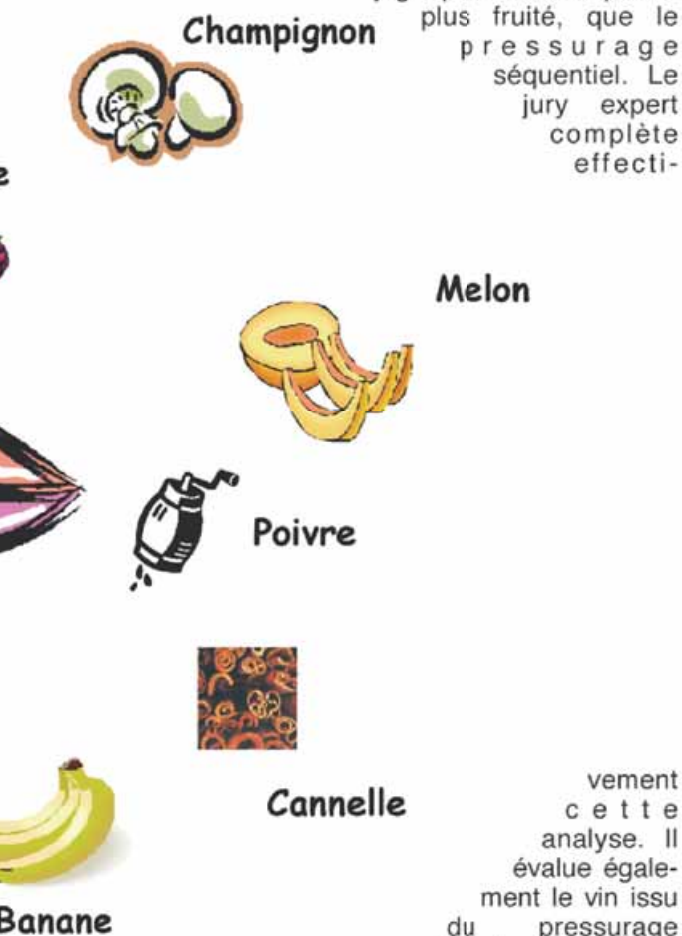


sollicité pour décrire les vins rosés de nos essais. En 2003, il a pu déguster les 150 vins expérimentaux participant ainsi à l'analyse détaillée de la majorité des essais du Centre du Rosé.

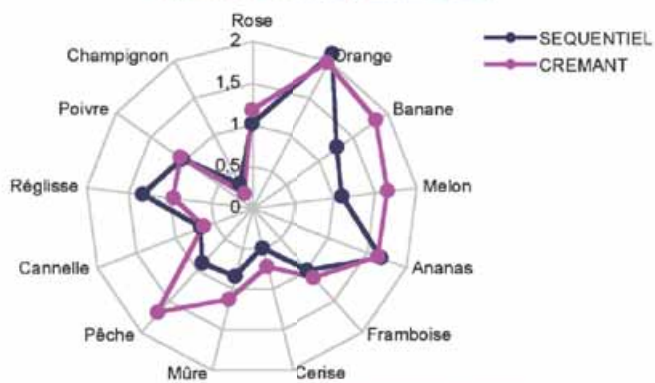
Les vins expérimentaux sont évalués deux fois. Ils sont appréciés d'une part par le jury professionnel et d'autre part par le jury expert. Les résultats des dégustations des vins expérimentaux par les juges experts sont riches d'informations.

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



Graphique 1 : pressurage Cinsaut 2003.



Graphique 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.

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

❗ : 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)