

Agrumes, fruits rouges, fruits exotiques, épices... les arômes des vins Rosés sont variés et participent aussi bien à leur qualité qu'à leur identité. C'est pourquoi, ils intéressent depuis longtemps les chercheurs. A l'heure actuelle, plusieurs composés connus pour leur impact sensoriel ont été identifiés dans les vins Rosés : les thiols, les esters, la β -damascénone, le furanéol, l'homo-furanéol et le sulfure de diméthyle.

Même si le mécanisme de synthèse de ces composés n'est pas totalement élucidé, beaucoup de travaux ont montré leur rôle central dans l'expression aromatique des vins Rosés et il est possible d'influencer la concentration de chacune de ces molécules prise individuellement dans un Rosé. Mais quels profils sensoriels obtient-on lorsqu'elles sont combinées les unes aux autres de mille façons dans un vin? Il est très difficile de le prédire... Pour tenter de répondre à cette question, le Centre du Rosé, l'IFV, et la société Nyséos ont travaillé selon une approche originale : ils ont créé un modèle aromatique basé sur 15 associations de thiols et d'esters, ajoutés à un vin préalablement désaromatisé.

La dégustation a ensuite permis de définir plusieurs « espaces sensoriels » liés à ces 15 vins modèles et de les comparer à 28 vins rosés commerciaux de Provence.

La « cartographie sensorielle » d'un vin rosé à partir de 15 vins modèles

Pour créer un modèle aromatique simplifié, nous avons choisi de travailler avec des combinaisons de 2 thiols (3MH : 3-mercaptohexan-1-ol ; A3MH : acétate de 3-mercaptohexyle) et 6 esters (AH : acétate d'hexyle ; AI : acétate d'isoamyle ; ABPE : acétate de 2-phényléthyle ; DE : décanoate d'éthyle ; HE : hexanoate d'éthyle ; OE : octanoate d'éthyle), ajoutés en concentrations variables à un même vin Rosé désaromatisé, qui sert de témoin (**tableau I**). A la dégustation par le jury expert du Centre du Rosé, les 15 vins modèles se distinguent bien entre eux et par rapport au témoin, sur 9 descripteurs olfactifs : caramel, banane, anis, buis, pamplemousse rose, fruit de la passion, ananas, citron, fraise.

Percer le secret de l'arôme des vins rosés(*)

Approche combinatoire thiols/esters

Nathalie Pouzalgues(2), Laurent Dagan(3), Rémi Schneider(1,3) et Gilles Masson (1,2)

Codes	3MH ng/l	A3MH ng/l	AH mg/l	AI mg/l	ABPE mg/l	DE mg/l	HE mg/l	OE mg/l
T0	0	0						
T1	400	60						
T2	1200	60						
T3	400	180						
T4	1200	180						
E1			0,05	0,5	0,2	0,2	0,3	0,5
E2			0,20	2,5	0,6	0,8	0,9	1
E3			0,45	4,5	1,0	2,0	1,5	2,5

Tableau I - Correspondances entre les concentrations de chacun des 8 composés d'arômes de l'étude et les codes des 15 vins modèles.

Code des vins modèles		
EIT0	E2T0	E3T0
EIT1	E2T1	E3T1
EIT2	E2T2	E3T2
EIT3	E2T3	E3T3
EIT4	E2T4	E3T4

Les 16 vins dégustés peuvent alors se distribuer en 4 groupes bien distincts et un 5^{ème} groupe moins net de 6 vins (**Figure 1**) :

- le groupe 1 est représenté par le vin témoin, marqué par une note nette de caramel
- le groupe 2, comprend des vins qui expriment des odeurs de buis
- le groupe 3, où les vins sont marqués par des arômes de pamplemousse, fruit de la passion, ananas
- le groupe 4 inclut des vins caractérisés par des notes fortes d'anis et de banane
- dans un cinquième groupe, les dégustateurs ont relevé des senteurs de fraise ou

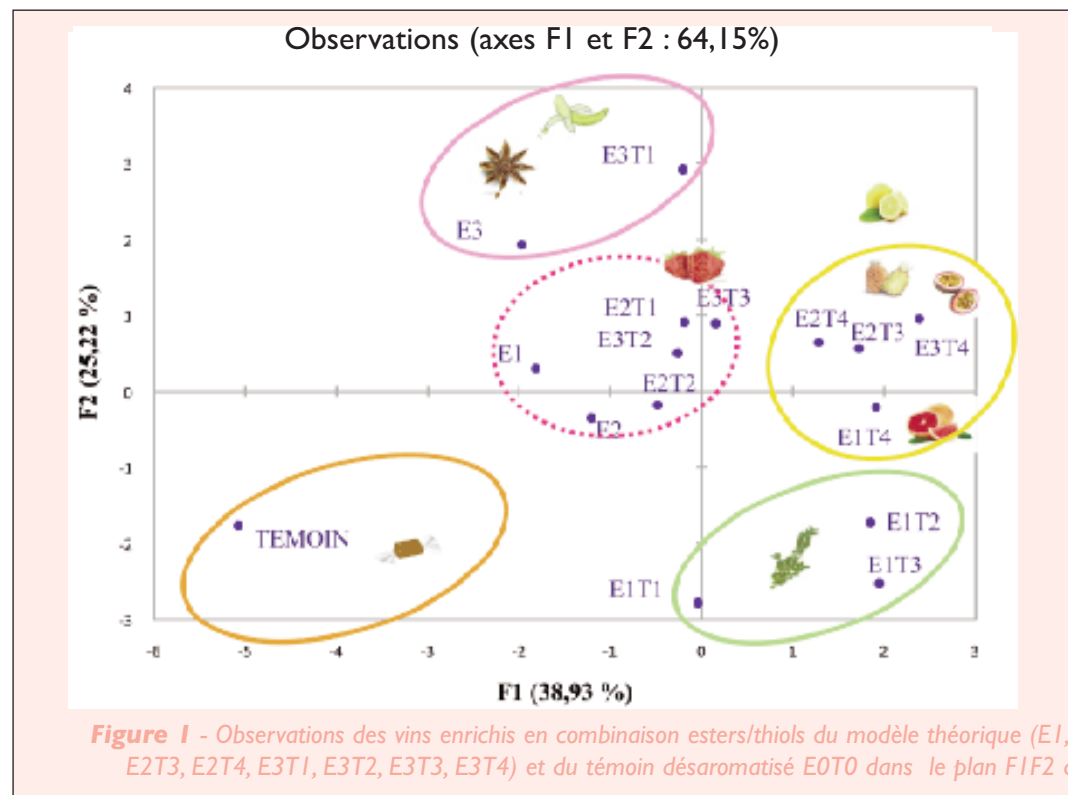


Figure 1 - Observations des vins enrichis en combinaison esters/thiols du modèle théorique (E1, E2T3, E2T4, E3T1, E3T2, E3T3, E3T4) et du témoin désaromatisé E0T0 dans le plan F1F2

* : deuxième numéro qui fait suite au premier numéro paru dans Rosé.com n°18 portant sur les dernières recherches sur les arômes des Vins Rosés – Juin 2012 – p.9.