

de citron.

En regardant de plus près les combinaisons d'arômes présentes dans les vins modèles, il est possible d'analyser leur influence sur les profils sensoriels obtenus (**figure 1**).

Le groupe 1, c'est-à-dire le témoin, a été dépouillé de la majorité de ses molécules aromatiques sauf du furanéol et de l'homofuranéol. Il est donc probable que ces deux composés contribuent à l'arôme de caramel du vin Rosé désaromatisé.

Avec un profil sensoriel opposé à celui du témoin, les vins du groupe 2 contiennent des teneurs moyennes à fortes en thiols et faibles en esters, combinaisons qui correspondent à des odeurs de buis.

Quand les quantités de thiols augmentent, les arômes évoluent plutôt vers des notes de pamplemousse et les vins sont d'autant plus différents du témoin. Au contraire, quand les concentrations en thiols et en esters sont faibles dans le vin modèle, celui-ci se rapproche plus du vin désaromatisé.

Les vins du groupe 3 ont été enrichis de quantités variables d'esters, mais fortes des deux thiols, ce qui correspond, sans trop de surprise, à des senteurs d'agrumes ou de fruits exotiques.

Enfin, les arômes intenses de banane et d'anis dans les vins du groupe 4 sont retrouvés dans les vins riches en esters.

Les six échantillons restant sont plus difficiles à regrouper autour d'un même profil aromatique.

Deux d'entre eux, dépourvus de thiols, tendent à se rapprocher du témoin. Dans les quatre autres, les teneurs en esters ainsi que celles du thiol 3MH, sont moyennes à fortes, alors que le thiol A3MH est peu présent. Il semblerait donc que l'A3MH puisse faire basculer les profils sensoriels du groupe 5 vers ceux du groupe 3.

De plus, d'autres descripteurs complémentaires de la fraise, ou de ses nuances, pourraient être nécessaires pour mieux décrire la complexité aromatique de ces six vins.

Le rapport thiols/esters peut compter :

Les vins dégustés peuvent aussi être positionnés et regroupés, en tenant compte du rapport des concentrations en thiols sur celles des esters :

- un rapport faible ($0 < R < 40$) permet d'obtenir des vins riches en notes de banane et d'anis, si la quantité d'esters domine.
- si ce rapport est au contraire très élevé ($R > 250$), les vins se distinguent par des senteurs de buis et pamplemousse.
- quand ce rapport est équilibré ($95 < R < 250$), les vins développent des notes de fruits tropicaux comme l'ananas et le fruit de la passion.

Comment les vins commerciaux de Provence se positionnent-ils dans l'espace sensoriel des vins modèles ?

Le modèle aromatique créé permet de définir différents « espaces sensoriels »



qui sont étroitement liés aux concentrations en thiols et en certains esters. Cependant, à ce stade de l'expérience, peut-on dire que des vins commerciaux se comportent de la même manière?

Pour répondre plus précisément à cette question, 28 vins Rosés commerciaux ont été analysés, puis dégustés par le jury expert du Centre du Rosé. Et ils ont été comparés, d'un point de vue analytique et d'un point de vue sensoriel, aux 15 vins modèles.

Les concentrations en thiols et esters utilisées dans le modèle aromatique sont cohérentes avec celles retrouvées dans les vins commerciaux (**tableau 2**). Ce modèle est donc bien adapté pour décrire

Arômes Fermentaires

Codes	6 ESTERS mg/l
E1	1,75
E2	6,00
E3	11,95

Arômes Thiols

Codes	3MH ng/l	A3MH ng/l
T0	0	0
T1	400	60
T2	1200	60
T3	400	180
T4	1200	180

que (E1, E2, E3, E1T1, E1T2, E1T3, E1T4, E2T1, E2T2, E3T1, E3T2, E3T3, E3T4) de l'analyse en composante principale.

	3MH (ng/l)	A3MH (ng/l)	AH (mg/L)	AI (mg/L)	ABPE (mg/L)	DE (mg/L)	HE (mg/L)	OE (mg/L)
Concentration Moyenne	752	279	0,4	7,6	0,5	2,1	1,1	2,0
Minimum	0	26	0,1	3,2	0,3	0,4	0,2	1
Maximum	5832	1944	0,6	12,8	0,95	5,1	0,8	4,9
Coefficient de variation	159%	186%	33%	39%	34%	54%	15%	37%

Tableau 2 - Concentrations moyennes, valeurs minimales, maximales et coefficients de variation en arômes dans les 28 vins Rosés commerciaux
 (3MH : 3-mercaptohexan-1-ol - A3MH : acétate de 3-mercaptohexyle - 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).

(1) Pôle National Rosé, Institut Français de la Vigne et du Vin, 83550 Vidauban
 (2) Centre de Recherche et d'Expérimentation sur le Vin Rosé, 83550 Vidauban
 (3) Nyséos, 34060 Montpellier