

les vins de Provence.

En termes de profils sensoriels, une dizaine des vins commerciaux dégustés (représentés par des points verts sur la **figure 2**) se comparent facilement aux vins modèles. Ils expriment ainsi majoritairement des senteurs de pamplemousse, buis, caramel, banane et anis.

En revanche, le reste des vins commerciaux (points rouges) n'est pas complètement expliqué par le modèle, même si une quinzaine d'entre eux ont en commun le descripteur olfactif « fraise ».

Ces résultats laissent penser que l'arôme des vins Rosés de Provence de notre étude ne se résume pas au simple modèle basé sur la combinaison de six esters principaux et deux thiols, mais que d'autres molécules aromatiques - dont certaines déjà bien connues - interviendraient dans la complexité aromatique de ces vins.



Conclusion et perspectives

Les résultats de ce travail confirment tout d'abord l'importance des thiols et de certains esters dans l'expression aromatique des vins Rosés. Ils mettent également en évidence que la simple combinaison de ces 2 groupes de molécules, à 3 niveaux de concentration, permet de recréer des espaces sensoriels variés, dont les 4 principaux qui ressortent dans cette étude sont les profils : banane, fruits exotiques, buis et fraise. Ce dernier groupe semble être la résultante de combinaisons assez variées de 3MH et d'esters, et illustre un certain équilibre dont tous les descripteurs ne sont peut-être pas identifiés. L'analyse sensorielle montre que ces espaces sensoriels permettent de décrire

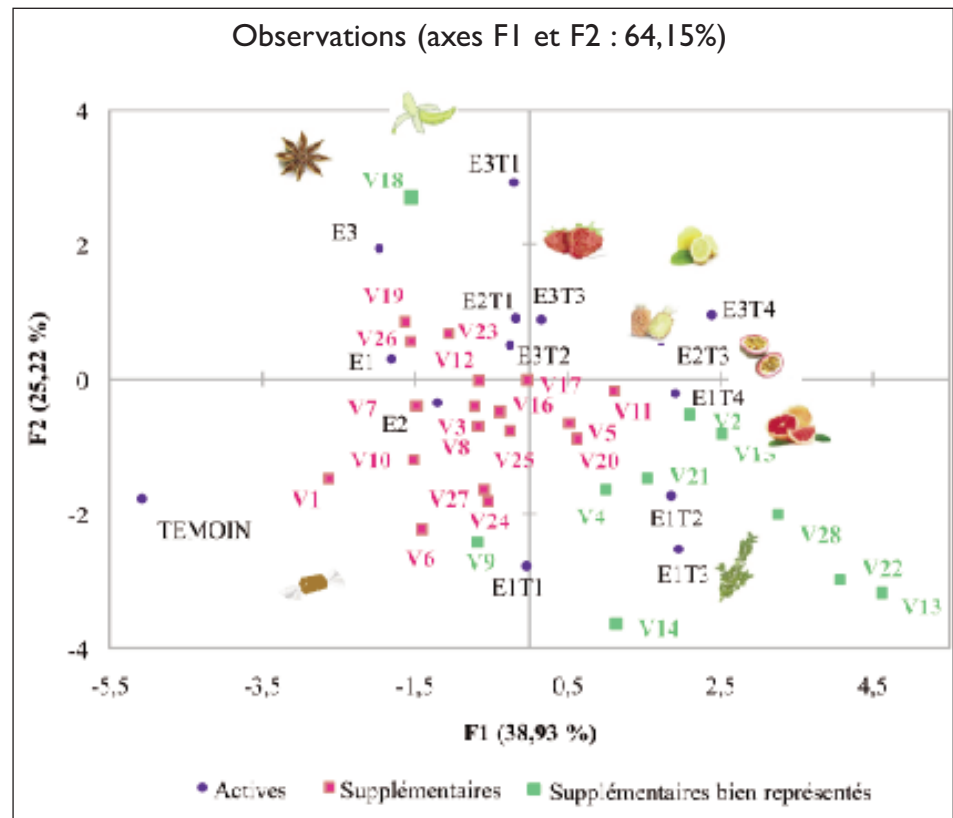


Figure 2 - Positionnement des vins Rosés commerciaux 2012 dans la cartographie aromatique des vins modèles.

une partie des vins rosés de Provence commercialisés, en particulier ceux avec un profil « fruits exotiques » ou « buis », ce qui met encore une fois en évidence le rôle des thiols.

Tout ceci ouvre des perspectives au vigneron, soucieux de construire une gamme de vins rosés aux profils remarquables, peut-être en s'appuyant aussi sur le rapport thiols/esters.

Outre les vins peu aromatiques, ou ceux très riches en esters, une partie des vins reste assez mal représentée dans notre modèle.

Cette approche originale apparaît comme pertinente. Mais pour approcher de plus près la complexité aromatique des vins Rosés, elle devra par la suite être développée en faisant varier les proportions des

esters entre eux, et en intégrant des exhausteurs connus, tels que la β -damascénone, le furanéol ou le DMS.

Remerciements à Lucie Waldmann, Karine Kulagowski, Guillaume Ginier et Clémentine Vérove qui ont fortement contribué à l'avancée de l'étude.

Soutiens financiers : France Agrimer et CIVP.

