

Dégustation des vins rosés: une nouvelle démarche

Objectif : Déterminer quels sont les descripteurs pertinents des vins rosés de la région provençale

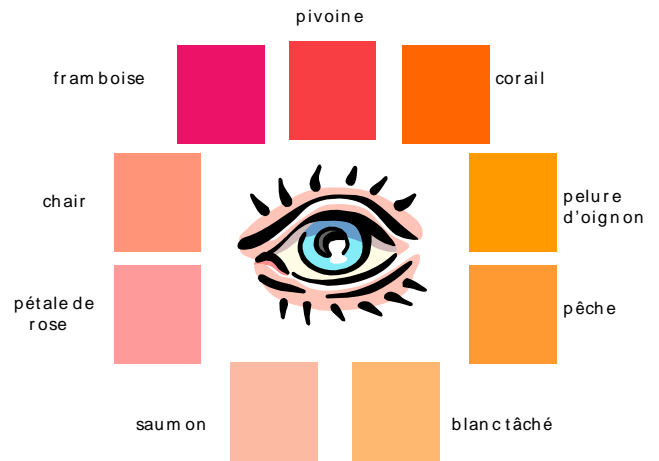
Moyens : Création d'un jury expert : 20 dégustateurs, 15 séances de février à juin 2000
 Méthodologie de l'analyse descriptive quantitative

Les couleurs

10 vins rosés Côtes de Provence 1999 sont soumis au jury.

Après un tri qualitatif et quantitatif, les descripteurs visuels générés sont regroupés en 9 familles.

A chaque descripteur, le jury associe une couleur, retenue dans la gamme Pantone®.

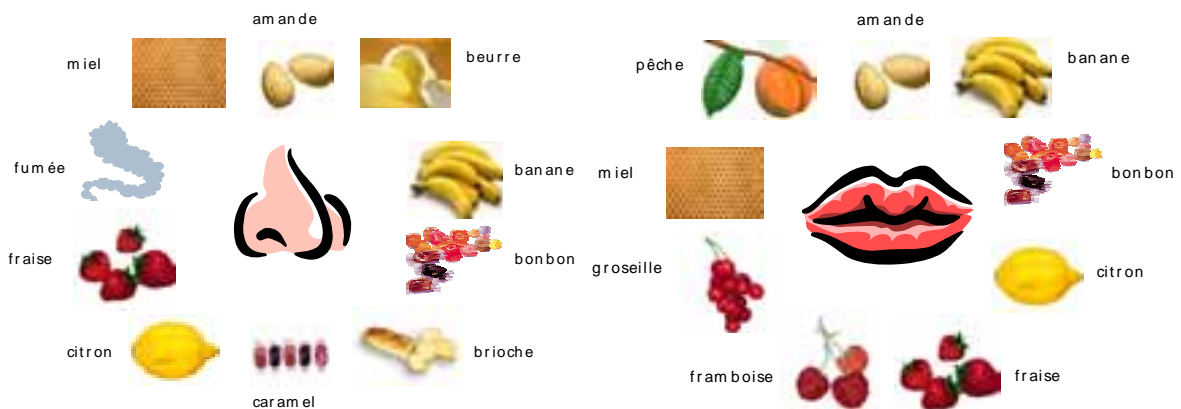


Les odeurs et les arômes

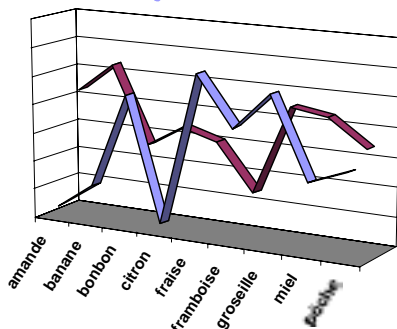
Pour les mêmes vins rosés, le jury a déterminé les descripteurs olfactifs et gustatifs.

Les descripteurs retenus sont ceux dont le niveau de précision est le plus élevé et les plus fréquemment cités.

10 descripteurs d'odeur et 9 descripteurs d'arômes sont validés.



Les perspectives



Exemple de profil sensoriel de 2 vins rosés Côtes de Provence

- 👉 Élargir la liste des descripteurs spécifiques par l'analyse d'un nombre supérieur de vins rosés.
- 👉 Identifier avec fiabilité les différences entre les vins rosés par leurs profils sensoriels.
- 👉 Sélectionner et former un panel de juges naïfs, entraînés sur les descripteurs spécifiques.



CENTRE de Recherche et d'Expérimentation sur le Vin ROSE

