

## Comment décrire les vins rosés de Provence

### Les descripteurs olfactifs (1)

**L**es vins rosés sont généralement décrits par les dégustateurs professionnels à partir d'un vocabulaire emprunté tantôt à celui des vins blancs tantôt à celui des vins rouges. Aucune validation des termes propres à la dégustation des vins rosés ni de fiche de dégustation spécifique n'existent à ce jour.

Ainsi, le Centre du Rosé, sous l'impulsion de la profession, a proposé de rechercher un vocabulaire adapté aux vins rosés.

Dans ce numéro, nous vous proposons de découvrir comment les descripteurs olfactifs spécifiques aux vins rosés de la région ont été générés, définis puis utilisés par le jury expert.

#### 🍷 Création du groupe de dégustateurs "experts"

La démarche scientifique a consisté, en premier lieu, à sélectionner un groupe de personnes performantes au niveau sensoriel et complètement extérieures au monde du vin. Leur candeur en matière de dégustation de vins a garanti la génération d'un vocabulaire objectif, riche et pertinent.

Le recrutement des membres de ce groupe d'analyse sensorielle a été initié en juillet 2001.

À l'issue d'un premier entretien téléphonique, les candidats ont été sélectionnés par différents tests réalisés au Centre du Rosé. Ces épreuves avaient pour but de déterminer leur acuité sensorielle, d'évaluer leurs capacités de description des sensations olfactives et de détecter leurs éventuelles anosmies.

Les notes obtenues par les candidats ont permis de recruter, la première année, 15 personnes parmi les 24 ayant obtenues les meilleurs résultats.

Chaque année un recrutement complémentaire selon le même schéma a lieu pour maintenir constant l'effectif du groupe.

#### 🍷 Génération spontanée des odeurs

10 vins rosés des millésimes 1999, 2000 et 2001 des appellations Côtes de Provence, Coteaux Varois et Bandol ont été présentés aux membres du jury expert du Centre du Rosé en novembre 2001. Cette même opération a été reconduite à l'identique l'année suivante sur une dizaine de vins rosés du millésime 2002 des appellations Côtes de Provence et Coteaux Varois.

À partir de cet échantillonnage, les juges ont décrit les vins selon leur sensation olfactive en utilisant un vocabulaire libre. Après un premier tri qualitatif qui a permis d'éli-

Nathalie POUZALGUES, SDVCP  
miner les termes hédoniques et/ou non pertinents, 44 et 37 descripteurs d'odeurs ont été retenus respectivement pour les années de travaux 2001 et 2002.

Les mêmes vins ont été dégustés une seconde fois. Seuls les descripteurs d'odeurs préalablement retenus pouvaient être utilisés par les dégustateurs sans limite de nombre.

Ce tri quantitatif a abouti à l'élimination des mots les moins fréquemment cités. Enfin, un troisième tri statistique adéquat a conduit à une liste réduite de 13 descripteurs

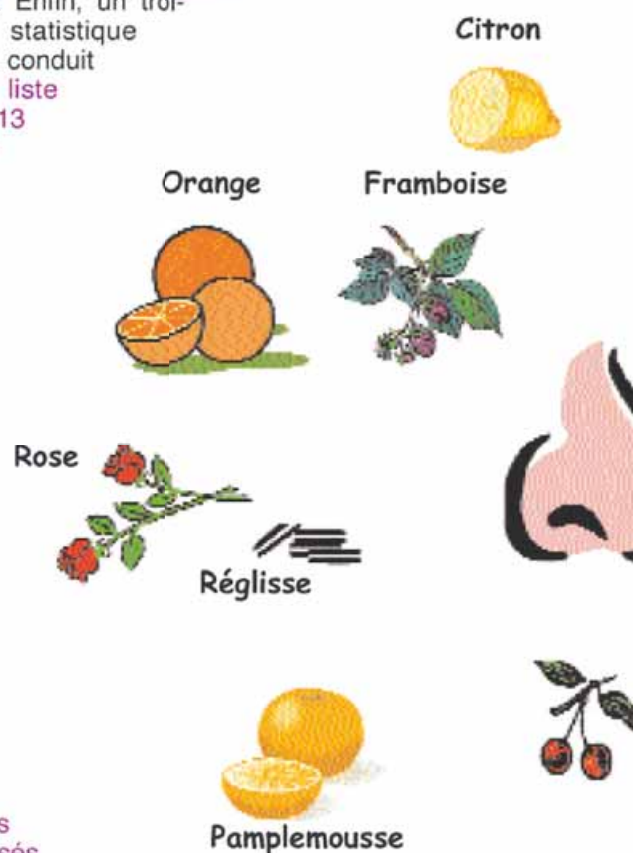


Figure 1 : les 13 descripteurs d'odeurs retenus par les membres du jury expert.

d'odeurs spécifiques aux vins rosés étudiés au cours des deux années de travaux (figure 1).

L'étape suivante a été de solliciter le jury expert pour définir de manière précise les senteurs retenues.

Les références proposées pour les odeurs de framboise, caramel, melon, fraise, mûre, cerise griotte et citron sont des arômes alimentaires. L'orange mémorisée est celle d'un jus de fruit. La banane est identifiée par un nectar de fruit. L'odeur de champignon est celle du champignon de Paris frais. La réglisse leur rappelle la poudre de réglisse. La senteur de rose est celle de l'eau de rose. Enfin, l'odeur de pamplemousse leur évoque le jus de pamplemousse rose.

Certaines références d'odeur, préalablement validées dans l'eau étaient modifiées ou masquées dans le vin et ne rappelaient plus aux juges les descripteurs retenus. Ainsi, les notes d'orange, de champignon et de rose ont dû être redéfinies.

## Un entraînement intensif des juges aux descripteurs d'odeurs

L'apprentissage d'un groupe de dégustateurs experts qui a pour vocation de décrire et quantifier les odeurs avec précision est long et difficile. Pour cela, pas moins de 25 séances d'entraînement sont réservées chaque année.

Elles sont tout au plus espacées d'une semaine et durent

1h30mn.

### Champignon



L'objectif de cette phase est de rendre le groupe de sujets aussi juste, fidèle, répétable et

### Mûre



### Melon



### Caramel



### Cerise



### Fraise



### Banane

reproductible "qu'un outil de laboratoire étalonné".

odeurs générées et validées par les experts en 2001 et 2002.

Pour cela, les membres du jury apprennent à reconnaître et à évaluer sur une échelle continue de 0 à 7 les descripteurs d'odeurs. Ceux-ci sont présentés en solution à des concentrations indiquées dans les ouvrages de références ou définis par l'expérimentateur. Des solutions aqueuses plus accessibles sont employées lors des premières séances. Dans un second temps, les mêmes concentrations sont testées dans un vin rosé du millésime.

## L'évaluation des performances olfactives des dégustateurs

Le contrôle des performances des juges permet d'évaluer leur pouvoir discriminant, leur répétabilité et leur degré d'accord. Il joue également un rôle indispensable dans la motivation et l'efficacité des dégustateurs.

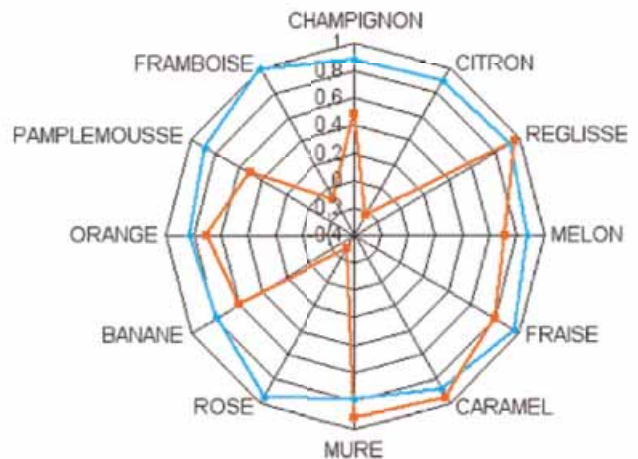
### Résultat groupe juge 1 juge 2



Graphique 1 : résultats d'entraînement olfactif dans l'eau - exemple de 2 juges et du groupe d'analyse sensorielle.

Le graphique 1 présente des résultats d'entraînement olfactif dans l'eau de 2 sujets et du groupe pour les 13 odeurs générées au préalable. Nous utilisons dans cet exemple un test statistique de classement. Les descripteurs d'odeurs bien quantifiés ont un coefficient proche de 1. Nous pouvons observer, dans ce cas de figure, que le juge 1 est plus performant que le sujet 2. Selon les odeurs, les résultats individuels seront différents. Le groupe classe relativement bien les intensités des odeurs dans l'eau puisque le coefficient statistique oscille entre 0,8 et 1. Cet exercice est plus délicat dans le vin comme en atteste les résultats du dégustateur 1 dont les performances sont pourtant excellentes dans l'eau (graphique 2). Il rencontre des difficultés à quantifier les odeurs de citron, rose et framboise dans le vin. Cette remarque est généralisable à l'ensemble des dégustateurs. Des entraînements supplémentaires s'imposent dans le vin pour le groupe.

### Résultat juge 1 eau juge 1 vin



Graphique 2 : résultats d'entraînement olfactif dans l'eau et le vin d'un juge.