

Etude de la dimension sensorielle de la typicité par l'association de trois approches sensorielles : profil conventionnel, profil "just about right" et question de typicité.

Yves Cadot, INRA UVV - yves.cadot@angers-inra.fr

Pouvoir démontrer le lien qui relie le vin au terroir est un enjeu majeur de la viticulture française. La réforme de l'OCM vin (JOUE, 2008), le plan quinquennal de modernisation de la filière vitivinicole française (MAP, 2008) en sont l'illustration. Ainsi, le lien au terroir doit figurer dans les cahiers des charges qui doivent être transmis à la Commission européenne, l'argumentation devant porter sur la caractérisation géographique, les pratiques, la caractérisation du produit et le lien causal (JOUE, 2009). Par ailleurs, il pourra constituer une réponse aux prétentions des pays anglo-saxons (JOSLING, 2006). Enfin, le concept de terroir ne peut être un vecteur de communication pertinent que si les consommateurs le comprennent.

C'est dans ce cadre que l'Unité Vigne et Vin de l'UMT Vinitera mène des études sur le lien du vin au terroir. Pour comprendre les déterminants de la qualité du vin en relation avec le terroir, nous avons considéré le terroir globalement, c'est à dire en associant les aspects géographiques, agronomiques, et les pratiques viticoles et oenologiques. L'objectif de l'étude était de proposer une méthode permettant d'évaluer la qualité du vin sous l'angle de la dimension sensorielle de la typicité.

Méthode

24 vins du millésime 2005 ont été sélectionnés : 16 vins de l'Appellation d'Origine Contrôlée "Anjou-Villages Brissac" (AVB) et 8 vins "outsiders" correspondants à l'AOC Anjou Rouge (AR). Les vins AVB et AR ont été sélectionnés comme étant représentatifs des parcelles et des itinéraires viticoles relevés sur la zone de l'étude. Tous les vins provenaient de parcelles pouvant revendiquer l'AOC «Anjou-Villages Brissac ». Les profils conventionnels ont été réalisés, en juin 2007, par un jury expert sensoriel, les profils "JAR" et questions de typicité ont été réalisés par un jury de professionnels (vignerons, oenologues et un courtier). Le profil JAR est un profil où chaque descripteur est évalué sur une échelle où 0 correspond à « pas du tout assez pour être typique », le milieu de l'échelle à «Just About Right » un idéal de typicité pour le juge, et 100 à « beaucoup trop pour être typique ». Les descripteurs avaient été définis après enquête auprès de l'ensemble des producteurs de la zone AVB.

Pour la question de typicité, les dégustateurs devaient répondre, pour chaque vin à la question suivante "pensez vous que ce vin est un bon exemple, ou un mauvais exemple de ce que doit être un AVB ?", en notant de 0 à 100 sur une échelle.

Principaux résultats

Les AVB étaient significativement différents des AR pour les pratiques oenologiques suivantes : date de vendange plus tardive, durée de cuvaison et d'élevage plus longues. Par contre, les caractéristiques biochimiques des AR et des AVB n'étaient pas significativement différentes.

AOC et typicité sensorielle.

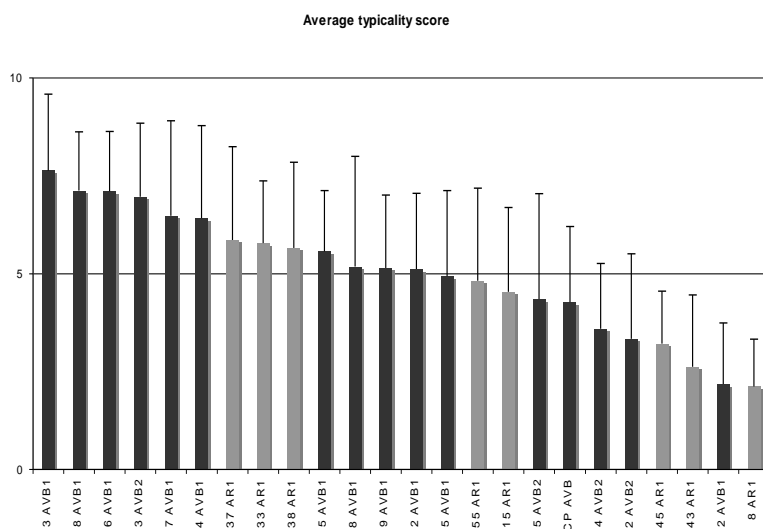


Figure 1 : Score moyen de typicité, jury de professionnels.

Les scores de typicité ont permis de différencier les vins (Figure 1). S'il est évident que les 6 scores les plus élevés étaient des AVB, trois des AVB ont été jugés peu typiques. Pour le millésime étudié, la relation AOC-typicité était non significative. Nous avons émis l'hypothèse d'un manque de consensus des professionnels pour expliquer, au moins en partie, ces résultats. Ce manque de consensus pourrait s'expliquer par la « jeunesse » de l'AOC.

AOC et descripteurs sensoriels.

Le jury expert a permis de mettre en évidence l'effet AOC sur 7 descripteurs : viscosité (+), amertume (+), animal (-), épice (+), intensité colorante (+), trouble (+) et astringence (+) (avec « + » : plus important pour les AVB ; « - » : moins important pour les AVB)

Le jury professionnel, quant à lui n'a mis en évidence qu'un descripteur : longueur en bouche (+).

Typicité sensorielle et descripteurs sensoriels.

Le jury expert a permis de mettre en évidence l'effet de 5 descripteurs sur le score de typicité (intensité couleur, viscosité, trouble, teinte et astringence, tous positifs). Par ailleurs, le jury professionnel a mis en évidence 9 descripteurs (huit positifs : charpente, intensité couleur, complexité aromatique, fruits noirs, longueur, gras, équilibre et fruits mûrs, un négatif : végétal).

L'étude a montré la complémentarité des approches par les professionnels et les experts, avec néanmoins une dimension supplémentaire révélée par le jury expert. En effet, certains descripteurs ne sont jamais proposés par les professionnels pour décrire les vins, correspondant à une dimension « négative » d'un point de vue œnologique (animal, humus, moisi...), mais qui à l'évidence existaient dans certains vins analysés.

Effets des descripteurs sur le score de typicité

Un traitement spécifique des profils JAR nous a permis de proposer une hiérarchisation des descripteurs pénalisant la note de typicité (figure 2). 11 des 13 descripteurs avaient un effet pénalisant sur la note de typicité quand ils étaient trop faibles (effet positif) ou trop forts (effet négatif). Les descripteurs « boisé » et « fruits rouges » se sont révélés sans effet sur la note de typicité, quels que soient leurs niveaux.

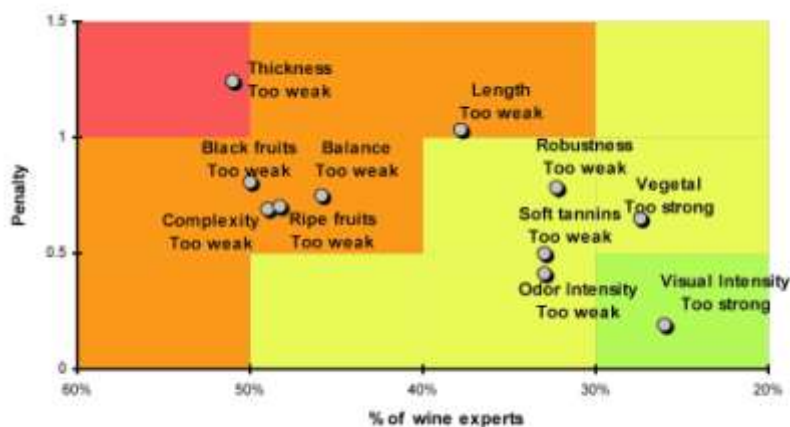


Figure 2. Analyse des pénalités à partir des résultats du profil JAR. Du rouge (très pénalisant) au vert (peu pénalisant). Les descripteurs non visibles sont considérés comme sans effet. Descripteurs le plus pénalisant : gras. Descripteur le moins pénalisant : intensité visuelle.

Consensus sensoriel et typicité

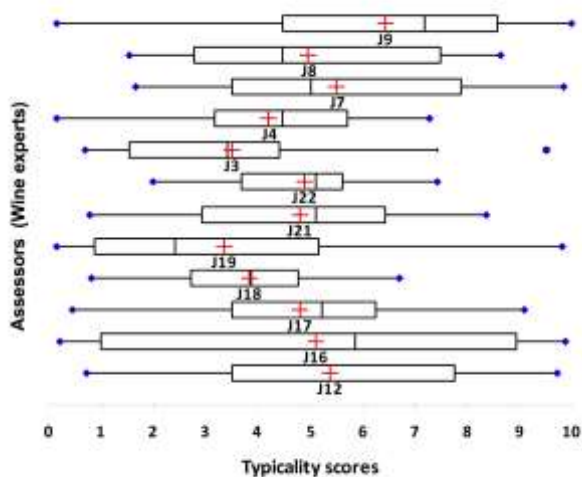


Figure 3 : Distribution des scores de typicité par les professionnels

La distribution des notes de typicité par les experts a montré que la perception sensorielle de la typicité n'était pas très consensuelle (Figure 3). Nous avons pu proposer une représentation du vin idéal pour chaque professionnel, et nous avons mis en relation ce vin idéal avec les vins analysés. Cette représentation (non figurée ici, mais disponible dans l'article) confirme la dispersion observée dans la figure 3.

Conclusion

Cette étude a montré la pertinence du dispositif pour mesurer la dimension sensorielle de la typicité liée au terroir. Les deux AOC étudiées ont été différenciées par les deux jurys, sur des critères complémentaires. La typicité a pu être associée à des descripteurs sensoriels précis. Nous avons pu hiérarchiser les descripteurs les plus pénalisant par rapport à la typicité. Enfin, nous avons évalué le consensus sensoriel des producteurs.

Cette étude ayant été réalisée sur 3 millésimes, le croisement de ces résultats avec ceux des millésimes 2006 et 2007 permettra de vérifier la robustesse de nos conclusions. Par la suite, nous relierons les dimensions sensorielles aux aspects agronomiques et aux pratiques viticoenologiques.

Pour éprouver la robustesse de la méthode, il nous faudra élargir le champ de l'étude à d'autres AOC, dans d'autres bassins, éventuellement avec d'autres cépages. Il deviendra ainsi possible de démontrer le lien entre des vins porteurs d'une AOC, et le terroir.

Note de l'auteur : Pour résumer, et sans augurer des deux autres millésimes étudiés, nous pouvons conclure que (i) la typicité sensorielle est mesurable, (ii) la typicité sensorielle a été mesurée sur cette AOC.

Synthèse de l'article publié sous le titre original : Sensory dimension of wine typicality related to a terroir by Quantitative Descriptive Analysis, Just About Right analysis and typicality assessment. Cadot, Y., Caille, S., Samson, A., Barbeau, G., & Cheynier, V. (2010). Analytica Chimica Acta, 660(1-2), 53-62.

Cet article a préalablement fait l'objet d'une communication lors du Colloque International « In Vino Analytica Scientia », qui s'est tenu à Angers en juillet 2009.

Bibliographie

JOSTLING, 2006. The war on Terroir: Geographical indications as a transatlantic trade conflict. *Journal of Agricultural Economics*, 57(3), 337-363.

JOUE, 2008. Règlement (CE) n° 479 / 2008 du Conseil, du 29 avril 2008, portant organisation commune du marché vitivinicole ... Journal officiel de l'Union européenne, L 148 du 06/06/2008.

JOUE, 2009. Règlement (CE) n° 607 / 2009 de la Commission, du 14 juillet 2009, fixant certaines modalités d'application du règlement n° 479 / 2008 du Conseil ... Journal officiel de l'Union européenne, L 193 du 24/07/2009

MAP, 2008. Plan quinquennal de modernisation de la filière viticole française. Ministère de l'Agriculture et de la pêche – 29 mai 2008