

Evaluation de la typicité des vins liés au terroir : proposition de méthodes pour les professionnels de la filière

Ronan SYMONEAUX, Isabelle MAITRE, Frédérique JOURJON
UMT VINITERA- Laboratoire GRAPPE ESA – 55, Rue Rabelais- 49 000 ANGERS
f.jourjon@groupe-esa.com

Résumé

La définition de la typicité (Casabianca et al, 2006) repose sur l'existence de propriétés d'appartenance à un type distingué et identifié par un groupe humain de références. Partant de cette définition, la mise au point de méthodes d'évaluation de la typicité doit être basée sur l'accord entre l'avis de différents experts. L'utilisation d'une question simple (adaptée de Ballester et al, 2007) « pour vous, ce vin est-il un bon exemple de l'appellation X » et l'analyse du consensus entre les juges ont été étudiées sur deux espaces produits différents : l'un composé de vins d'Anjou rouge et d'Anjou rouge Village Brissac et l'autre composé de vins blancs de Savennières, Anjou Blanc et Vouvray. Les professionnels interrogés devaient donner une note à chaque vin pour évaluer s'il était un bon exemple respectivement d'Anjou Villages Brissac ou de Savennières. En fonction de l'espace étudié et du groupe de dégustateurs, le consensus observé est plus ou moins important. Dans le cas des Savennières, le consensus n'était pas satisfaisant. Cependant, dans le cas des Anjou Village Brissac, les juges étaient en accord et distinguaient assez nettement les deux types de vins. Par ailleurs, le croisement de cette analyse avec une caractérisation sensorielle a permis de mettre en évidence les caractéristiques sensorielles distinguant les deux familles de vins. Cette question est donc pertinente pour évaluer la typicité sensorielle des vins. L'espace produit étudié et le groupe d'experts, doivent cependant être correctement définis en amont de l'évaluation.

Cette méthode simple peut permettre de donner des éléments de réponse à la filière viticole en quête d'outils méthodologiques pour la définition et l'évaluation de la typicité de ces vins.

Mots Clés : typicité, caractérisation sensorielle, expert, consensus

Introduction

D'après la proposition de définition (Casabianca et al., 2005), la typicité repose sur des propriétés à la fois d'appartenance et de distinction. Elle serait également une construction sociale, nécessitant un consensus au sein d'un groupe humain de référence, afin de repérer les caractéristiques constitutives de la typicité, d'orienter la production en fonction de ces choix, puis d'évaluer ces caractéristiques afin de juger de la typicité sensorielle ou non des produits. La vérification de l'existence d'un espace sensoriel propre à la catégorie, donc d'une typicité, est sans doute la condition nécessaire à la caractérisation des propriétés d'appartenance et de distinction de cette catégorie.

La méthodologie proposée par Ballester (2004) et développée dans le cadre de la typicité sensorielle des vins d'AOC au sein des travaux de l'UMT Vinitera (Perrin, 2008; Cadot, 2009) permet de vérifier l'existence d'un consensus au sein des experts locaux, preuve de l'existence d'un concept commun, donc d'une typicité. En intégrant des vins de catégories voisines, il est également possible de vérifier

août 2010

que les vins de la catégorie étudiée sont globalement plus représentatifs de la catégorie en question que les vins de catégories voisines. Cette étape constitue une étape préalable à la caractérisation des spécificités d'une catégorie donnée.

Derrière les groupes humains de référence se retrouvent les producteurs, les metteurs en marché et éventuellement des consommateurs avertis. Cependant, on peut s'interroger sur l'existence d'un consensus entre et au sein de ces différentes populations. L'historique, l'implication d'un individu au sein d'une appellation donnée peut le conduire à une perception différente de la typicité des vins.

Les travaux réalisés dans cette thématique ont pour objet d'étudier la perception la typicité d'appellation donnée par des différents groupes de référence et d'analyser le consensus entre les dégustateurs pour ensuite essayer de comprendre l'origine des divergences d'appréciation de la typicité.

Matériels et méthodes

Les vins

Une expérimentation s'intéressant à la perception de la typicité par différentes populations a été réalisée. Douze vins ont été sélectionnés issues de travaux de l'action 2.2 mené par Yves Cadot. Parmi ces vins, six proviennent de l'AOC Anjou Village Brissac, (AVB2, AVB3, AVB8, AVB10, AVB13, AVB14), 3 de l'AOC Anjou Rouge (AR4, AR5 et AR7), un vin de AOC Saumur (OUT7), un vin de l'AOC Chinon (OUT5) et un Vin de l'AOC Bourgueil (OUT1).

Les groupes humains de référence

Onze professionnels producteurs d'Anjou Villages Brissac ont participé à cette étude. Par ailleurs, 9 cavistes recrutés dans la région angevine et commercialisant des Anjou Villages Brissac ont pris part à cette dégustation et représentent les metteurs en marché et prescripteurs du produit. Enfin, 28 consommateurs avertis ont été également interrogés. Idéalement, nous aurions souhaité recruter des consommateurs avec un lien fort avec l'AOC Anjou Village Brissac, mais suite aux difficultés de recrutement, nous avons interrogé des membres de groupes amateurs d'œnologie de la région angevine.

La dégustation et le protocole

Les dégustations ont pour la plupart eu lieu dans une salle de dégustation permettant de meilleures conditions de dégustation. Cependant afin de toucher un maximum de professionnels, certaines dégustations ont eu lieu directement chez eux. Dans tous les cas, les dégustateurs n'avaient pas connaissance des vins qu'ils allaient déguster et les bouteilles étaient masquées. Les cavistes et les consommateurs ont par ailleurs rempli un questionnaire pour connaître leur familiarité avec le monde du vin, la dégustation et l'AOC Anjou Village Brissac.

Les dégustateurs devaient répondre à la question simple « Considérez vous que ce vin est un bon ou un mauvais exemple d'Anjou Village Brissac » sur une échelle à 11 point de Mauvais Exemple à Bon Exemple. Les vins étaient servis dans un ordre suivant un carré latin de William.

août 2010

Résultats

Les caractéristiques des vins

Un panel qualifié a caractérisé les 12 vins de l'étude et permis d'observer les différences entre les produits. Les vins AVB 2, 8, 14 et 13 se distinguent des autres par une astringence plus marquée, des notes de fruits noirs et le vin AVB13 se distingue pour une note animale un peu plus soutenue. Le vin OUT5 révèle des notes boisées. Le vin AVB3 contient des notes de fruits rouges, il est peu astringent avec une couleur plus rosée.

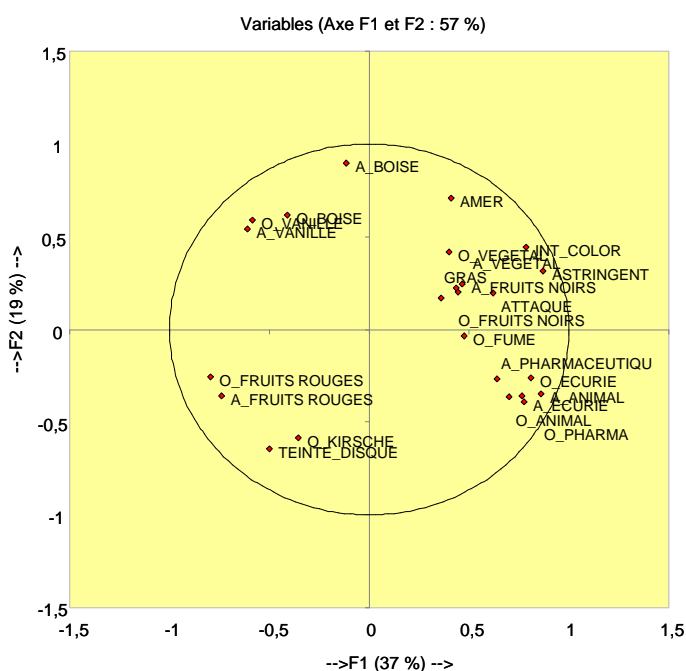
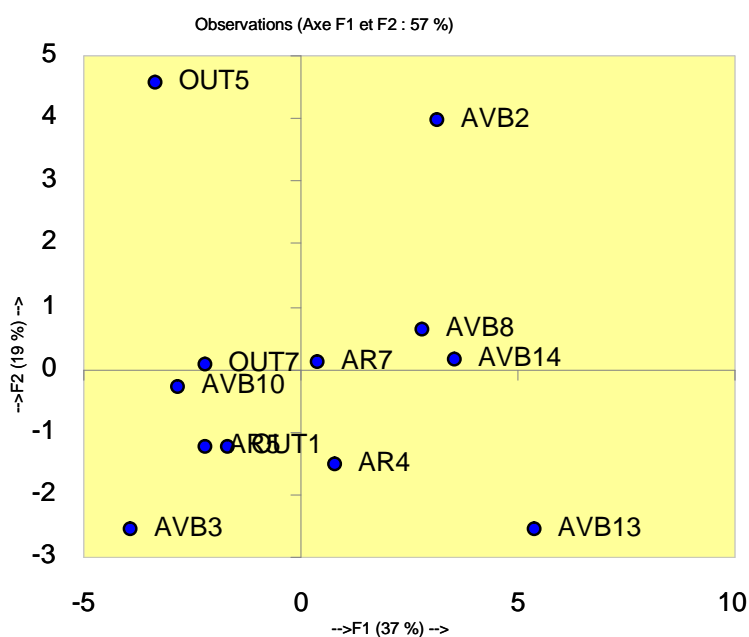


Figure 1 : ACP sur les données du panel qualifié ESA



août 2010

L'évaluation de la typicité par les 3 groupes de dégustateurs

Les professionnels d'AVB distinguent certains vins ($p = 0.006$) et notamment le AVB3 qu'ils identifient nettement comme étant un mauvais exemple de Anjou Village Brissac. Avec une moyenne d'amplitude des notes de 6,25, ils démontrent qu'ils ont fait des différences importantes entre les vins par ailleurs.

L'analyse de variance réalisée sur les 9 cavistes n'est pas significative laissant entendre qu'ils n'ont pas fait de différence entre la typicité des vins. Cependant, la moyenne des amplitudes de leurs notes est de 6,74. Il semble donc que chaque caviste a bien identifié de bons et de mauvais exemples d'Anjou Village Brissac mais qu'ils ne sont pas d'accord sur ce qui est un bon exemple ou un mauvais exemple.

Pour les consommateurs avertis, l'analyse de variance est significative ($p=0,0001$). L'amplitude des notes est de 6,94 donc les consommateurs ont également mis en évidence des différences de typicité entre les vins. Les AVB 8,10 et 2 ainsi que l'AR 7 sont de bons exemples d'Anjou Village Brissac. A l'inverse, l'AR 5 n'est pas un bon exemple.

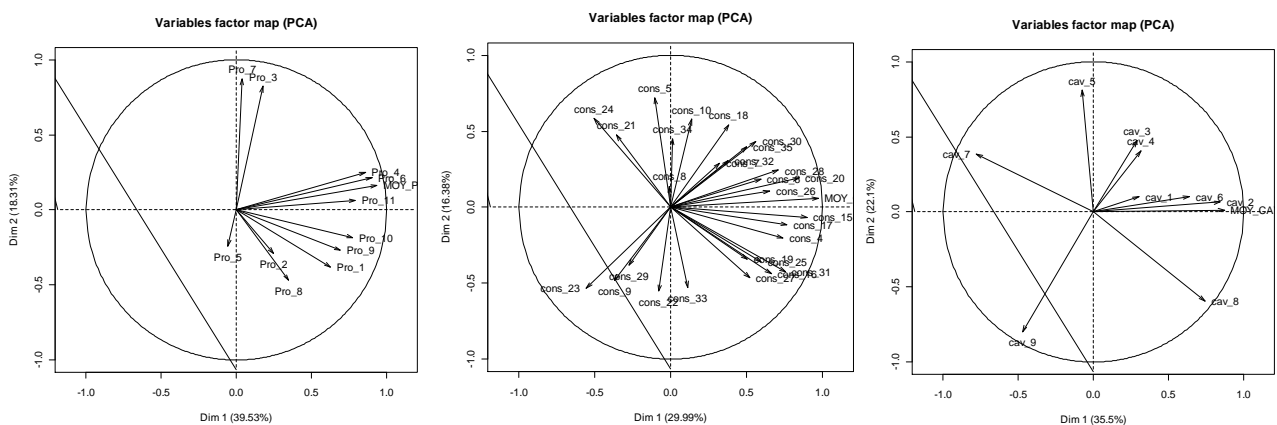


Figure 2 : ACP sur les données brutes par catégorie (Viticulteur - Conso - Caviste)

Les analyses en composantes principales réalisées sur les données brutes par catégories de consommateurs permettent de visualiser l'accord entre les dégustateurs. Il apparaît un assez bon consensus entre les professionnels de l'appellation avec cependant quelques divergences d'opinion. Une majorité de consommateurs semblent en accord entre eux mais avec cependant un certain nombre d'autres ayant des avis divergents. Enfin, chez les cavistes, malgré quelques accords entre certains juges, il apparaît des oppositions très marquées.

Ces différences de perception au sein de chaque catégorie amène à vérifier si il existe des groupes de dégustateurs quelque soit leur catégorie qui ont des perceptions similaires de la typicité des Anjou Village Brissac. Pour se faire, une Classification Ascendant Hiérarchique a été réalisée en regroupant les 48 dégustateurs après normalisation de leurs notes par juge. Cette CAH conduit

Figure 3 : Répartition des catégories par groupe

	GR 1	GR 2	GR 3	GR 4	Total
Pro	2	2	1	6	11
cav	2	1	3	3	9
con	7	7	7	7	28
Total	11	10	11	16	48

août 2010

à la formation de 4 groupes avec des perceptions différentes. Ces groupes sont composés à la fois de consommateurs, de cavistes et de professionnels et l'analyse du Khi2 indique qu'aucune catégorie n'est sur ou sous représentée dans ces différents groupes.

Des différences d'appréciations entre les différents groupes apparaissent. Le Groupe 1 juge que le produits AVB8 et OUT1 sont les meilleurs exemples et AVB14 et 2 et OUT5 sont de mauvais exemples. Pour la classe 2, AVB 13 et 8 ainsi que AR4 ne sont pas typiques des AVB et contrairement au groupe précédent, ces consommateurs jugent AVB10, AVB 2 et OUT5 plus typiques. Pour la classe 3, les meilleurs exemples sont

Classe	Classe 1	Classe 2	Classe 3	Classe 4
AVB13	0,42	-1,16	-0,58	1,05
AVB8	0,74	-0,60	0,87	0,37
AR4	0,37	-0,54	0,54	-0,72
OUT1	0,85	-0,26	-0,56	-0,52
AR5	-0,05	-0,07	-1,05	-0,51
AVB14	-0,71	-0,01	0,38	0,35
AR7	-0,31	0,02	0,97	0,36
AVB3	-0,07	0,06	-0,65	-0,88
OUT7	-0,30	0,45	-0,45	-0,43
AVB10	0,24	0,52	0,22	-0,15
AVB2	-0,70	0,59	0,79	0,36
OUT5	-0,49	1,00	-0,46	0,72

Figure 4 : Appréciation moyenne des vins par groupe (sur la base des données normées)

AVB8 et AVB2 ainsi que AR7, ils rejettent AR5 et AVB3. Enfin le groupe 4 juge AVB13 et OUT5 plus typiques et trouve AR5 et AVB3 moins typiques. Malgré ces divergences d'appréciations, quelques éléments communs apparaissent : Le vin AVB3 est perçu comme un mauvais exemple ou un exemple moyen. AVB2 est plutôt un bon exemple, même si un groupe n'est pas d'accord.

Il ressort donc une complexité dans la perception de la typicité des vins par les différentes catégories et qu'à l'intérieur de chacune d'entre elles, les différents dégustateurs ne sont pas d'accord entre eux. La mise en relation avec les données sensorielles fait apparaître que pour chaque classe ainsi constituée, les caractéristiques de l'appartenance ou de la non-appartenance aux Anjou Village Brissac diffèrent.

Du fait du nombre de consommateurs, de la présence des 4 groupes, les essais de croisement entre les caractéristiques des consommateurs et leur appartenance à l'un des groupes n'est pas significatif et ne permet pas de mettre en exergue un lien entre la perception de la typicité et le type de consommateurs.

A la fin de la dégustation, il était proposé aux cavistes et aux consommateurs de décrire en quelques mots ce qui fait la typicité des Anjou Villages Brissac. Une analyse textuelle a permis de faire ressortir que la notion d'astringence et de tanins (citée par 48,6% des dégustateurs), la couleur foncée (40.5%), les fruits rouges (29.7%), les arômes de sous-bois pour 24% et la longueur en bouche (18,9%) sont les critères les plus cités par les dégustateurs.

Conclusion

Une analyse plus approfondie devra essayer de faire le lien entre ces commentaires individuels et l'appartenance à telle ou telle classe. Les dégustateurs d'une classe ont-ils une vision similaire de ce qui constitue la typicité des vins quand il la décrit par écrit ? La limite de cette approche sera à nouveau dans le nombre de consommateurs disponibles pour avoir des conclusions robustes.