

Appréciation et acceptabilité des vins à teneur réduite en alcool (VDQA)

L'union européenne autorise depuis cet été la réduction d'alcool dans les vins par des techniques soustractives, à condition que le pourcentage d'alcool retiré ne dépasse pas les 2%. Une discussion est en cours pour augmenter la limite des -2% à -4%. Les freins techniques et réglementaires seront peut-être ainsi levés. Mais quelles sont les conséquences de la réduction en alcool sur la perception sensorielle des vins et quelle est l'appréciation des consommateurs ?

A l'occasion d'Euroviti, le 3 décembre dernier, Sophie Meillon a présenté les résultats de son travail de thèse réalisé au Centre Européen des Sciences du Goût (INRA) à Dijon sur le goût et l'acceptabilité des vins à teneur réduite en alcool (VDQA). Ces travaux visent tout d'abord à mettre en évidence la présence ou l'absence d'une différence sensorielle significative entre un vin témoin et le même vin désalcoolisé.

Modification de la perception sensorielle

Des dégustations triangulaires ont montré la présence d'une différence sensorielle dont la nature et l'intensité sont fonction du cépage (4 cépages étudiés : Merlot, Syrah, Chardonnay, Sauvignon) et du taux de désalcoolisation. Ainsi, la perception de différence est significative avec des taux de désalcoolisation supérieurs à 3% vol et est plus significative sur le merlot et le chardonnay que sur le sauvignon et la syrah. La méthode du profil sensoriel conventionnel a permis de qualifier et de quantifier les modifications induites par la réduction d'alcool. La désalcoolisation partielle par osmose inverse entraîne une diminution de la perception de la chaleur, de l'amertume, des arômes et de la persistance en bouche des vins. Elle induit également sur le sauvignon, une diminution de la perception sucrée. Sur les vins rouges, ce sont une diminution de la perception de la complexité et une augmentation de la perception de l'astringence, qui sont mises en exergue. Notons que l'impact sensoriel n'est pas uniquement dû à la réduction de la teneur en alcool mais aussi aux effets du traitement par osmose inverse. Un tel traitement diminue, en effet, la perception d'équilibre du vin.

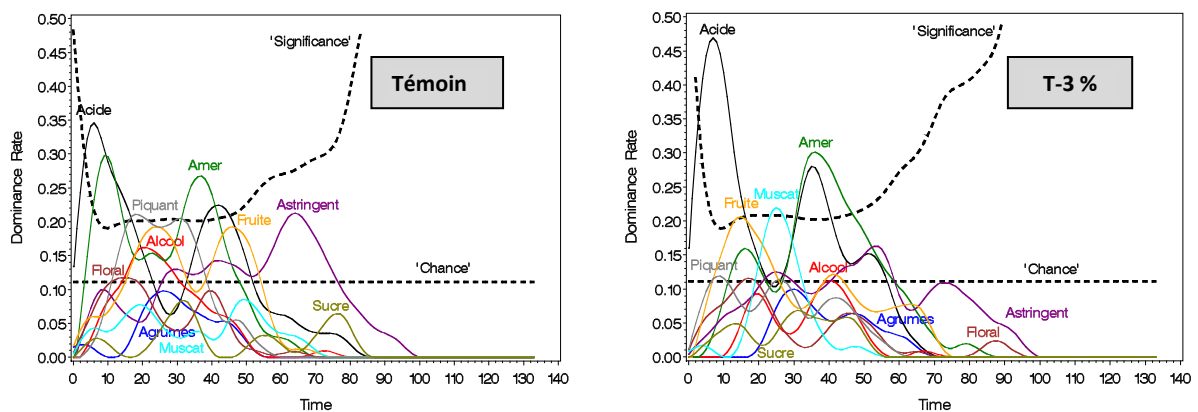


Figure 1 : Exemple de résultats descriptifs obtenus sur les sauvignons témoin et -3%vol

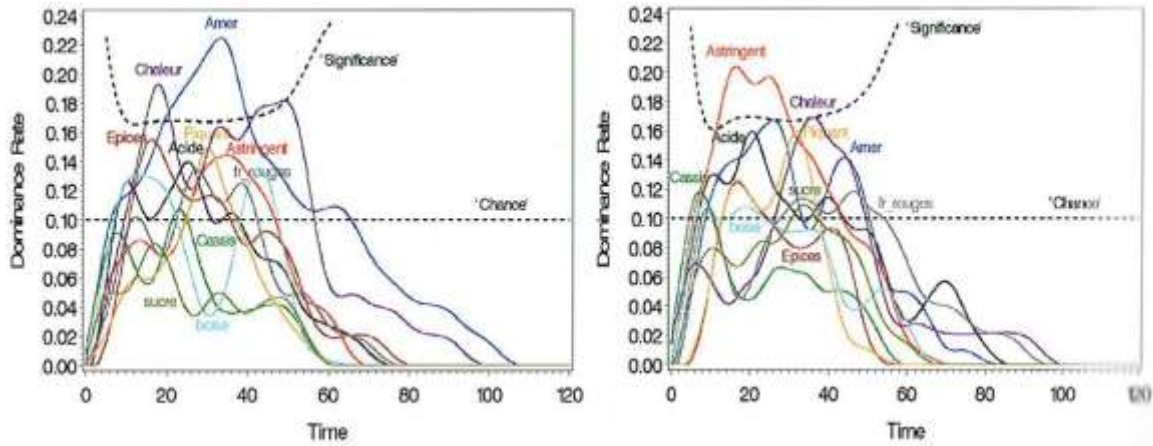


Figure 2 : Exemple de résultats descriptifs obtenus sur les merlots témoin et -3%vol

Segmentation de l'acceptabilité des VDQA

La réduction partielle d'alcool affecte donc les caractéristiques sensorielles des vins. Ces caractéristiques sont-elles appréciées par le consommateur ? Les tests montrent une forte segmentation dans l'appréciation et l'acceptabilité des VDQA, segmentation guidée par le niveau d'expertise : les consommateurs occasionnels et peu connaisseurs en vin apprécient les propriétés sensorielles des vins partiellement désalcoolisés tandis que les consommateurs expérimentés les déprécient. Mais les travaux de Sophie Meillon montrent que, sans avoir goûté les VDQA près de 50% des consommateurs ont des attentes négatives envers ce type de vin : la désalcoolisation enlève le côté authentique et traditionnel du vin, elle est synonyme de « traficage ». Il s'avère aussi que la désalcoolisation est moins bien perçue sur les vins rouges que sur les vins blancs. Enfin, l'information influence négativement l'appréciation surtout celle du consommateur expérimenté.

C. Mandroux, InterLoire

A lire aussi : [Réduction des teneurs en sucre des moûts et désalcoolisation : Application à un moût de Chenin de Touraine destiné à l'élaboration d'un vin de base puis d'une prise de mousse](#)