



Comment déguster des baies de raisin ?

Application au Cabernet franc de Loire

Avec le soutien financier de



Pourquoi faire ?

- La qualité du vin commence au vignoble avec la qualité et le niveau de maturité des raisins.
- Indicateurs classiques :
 - Sucre, acidité, pH
- Indicateurs de la maturité phénolique.
 - Anthocyanes, intensité colorante, IPT
- Dégustation des baies = autre outil d'aide à la décision.

Adaptation au terrain

- Méthode issue d'un travail de recherche et d'expérimentation de 4 ans
 - Laboratoire GRAPPE de l'ESA
 - IFV Val de Loire-Centre
 - Laboratoire GMPA INRA Thiverval-Grignon
- Adaptation validation et transfert pour une utilisation sur le terrain
 - Participation d'œnologues conseils et de conseillers de Chambre d'Agriculture

Adaptation au terrain

- Réduction du nombre des descripteurs à 7 :
- Force pour détacher le pédicelle ;
- Quantité de chair arrachée avec le pédicelle ;
- Epaisseur de la chair sur la pellicule ;
- Arôme de la baie (pulpe) ;
- Astringence de la pellicule ;
- Couleur des pépins ;
- Couleur du jus.
- La fiche permet plusieurs notations par case

Notations prélèvements multiples				
Force pour détacher le pédicelle	☐	☐	☐	☐
	1	2	3	
Quantité de chair arrachée avec le pédicelle	☐	☐	☐	☐
	1	2	3	
Epaisseur de la chair sur la pellicule	☐	☐	☐	☐
	1	2	3	
Arôme de la baie	☐	☐	☐	☐
	1	2	3	
Astringence de la pellicule	☐	☐	☐	☐
	1	2	3	
Couleur des pépins	☐	☐	☐	☐
	1	2	3	
Couleur du jus	☐	☐	☐	☐
	1	2	3	
Conclusion sur la maturité	☐	☐	☐	☐
	Maturité insuffisante	Rosé	Rouge fruité	Rouge structuré

Nous avons besoin...



Crédit photo : Philippe Chrétien (IFV)

Echantillonner la parcelle

- Les baies sont prélevées avec le pédicelle
- Utilisation d'une paire de ciseaux fins
- Baies intactes jusqu'à la dégustation (boîtes mieux que sacs)



Crédit photo : Philippe Chrétien (IFV)

Préparation de la dégustation



- Une dizaine pour une dégustation pour un dégustateur + un tube de 50 ml plein pour l'appréciation de la couleur (le même jus peut être noté par plusieurs dégustateurs).

Force pour détacher le pédicelle

Prendre la baie entre 2
doigts et arracher le
pédicelle

- ☒ **1** Beaucoup de
force
- ☐ **2** Moyennement de
force
- ☐ **3** Peu de force

Déguster et compléter la fiche



La baie ne doit pas
être abîmée !



Quantité de chair arrachée sur le pédicelle

1



2



3



Déguster et compléter la fiche

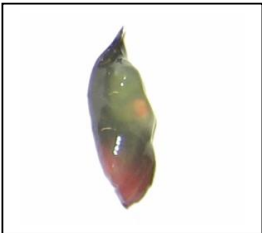


Observation du **diamètre** de la chair
arrachée par rapport au **diamètre** du
pédicelle !

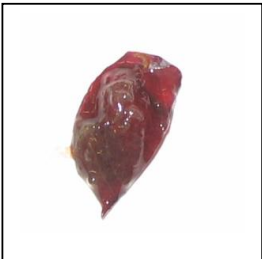
Epaisseur de chair sur la pellicule

Quantité de chair présente
sur la pellicule après
épluchage

1



2



3



Déguster et compléter la fiche



Arômes de la baie

Pulpe seule en bouche,
noter les arômes
dominants

1



Végétal

2



Fruité

3



Confit

Déguster et compléter la fiche

- Pulpe seule en bouche, noter la classe aromatique qui domine, en fonction de l'échelle du mémo-technique :
 - Végétal
 - Fruité
 - Confit

Astringence de la pellicule

Sensation de sécheresse et
d'agressivité

☐ 1 Tanins
verts/herbacés

☐

☐ 2 Tanins fermes et
durs

☐

☐ 3 Tanins souples

Déguster et compléter la fiche

- Mastiquer la pellicule une dizaine de fois et juger la sensation de sécheresse et d'agressivité sur les joues après dégustation (*qualité* de la sensation d'astringence) :
 - Tanins verts/herbacés
 - Tanins fermes et durs
 - Tanins souples

**Couleur des
pépins**

1


☐


2


☐


3



Crédit photo : Philippe Chrétien (IFV)

Déguster et compléter la fiche

- Couleur des pépins une fois débarrassés de la pulpe.
 - Avec la maturation, la couleur des pépins passe progressivement du vert au marron.
- La notation sera d'autant plus fiable qu'elle sera répétée (faire une moyenne sur plusieurs pépins).

Appréciation de la couleur du jus



Appréciation de la couleur du jus



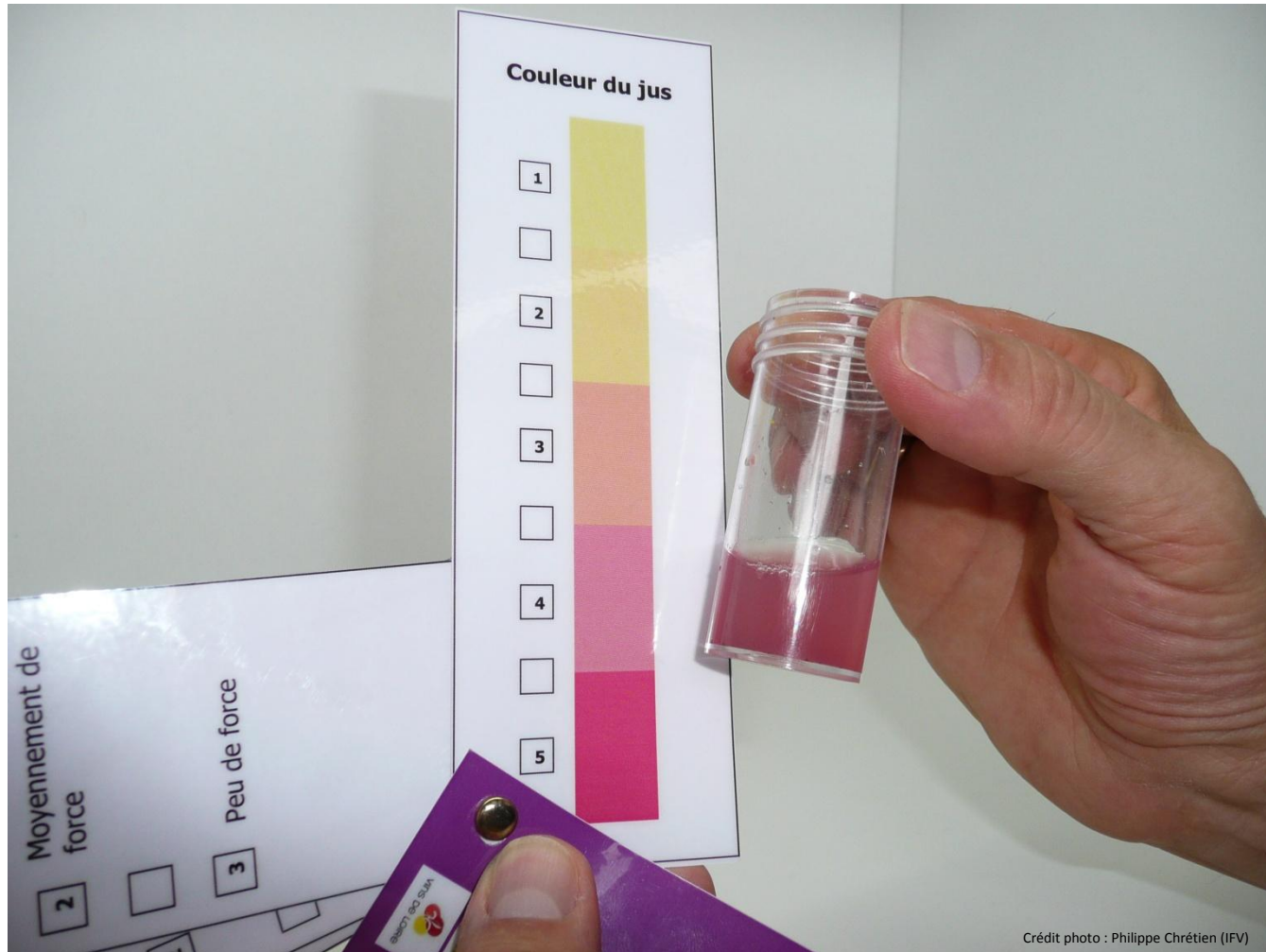
Appréciation de la couleur du jus



Appréciation de la couleur du jus



Appréciation de la couleur du jus



Crédit photo : Philippe Chrétien (IFV)

Aide à la détermination du profil produit

- Maturité insuffisante

Prélèvement	
Force pour détacher le pédicelle	☒ 1 ☒ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5
Quantité de chair arrachée avec le pédicelle	☒ 1 ☒ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5
Epaisseur de la chair sur la pellicule	☒ 1 ☒ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5
Arôme de la baie	☒ 1 ☒ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5
Astringence de la pellicule	☒ 1 ☒ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5
Couleur des pépins	☒ 1 ☒ 2 ☒ 3 ☐ 4 ☐ 5
Couleur du jus	☒ 1 ☒ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5
Conclusion sur la maturité	☒ Maturité insuffisante ☐ Rosé ☐ Rouge fruité ☐ Rouge structuré

Aide à la détermination du profil produit

- Vin rosé

Prélèvement				
Force pour détacher le pédicelle	☐	☐	☒	☐
Quantité de chair arrachée avec le pédicelle	☐	☐	☒	☐
Epaisseur de la chair sur la pellicule	☐	☐	☒	☐
Arôme de la baie	☐	☐	☒	☐
Astringence de la pellicule	☐	☐	☒	☐
Couleur des pépins	☐	☐	☐	☒
Couleur du jus	☐	☐	☒	☐
Conclusion sur la maturité	☐	☒	☐	☐

Maturité
insuffisante

Rosé

Rouge
fruité

Rouge
structuré

Aide à la détermination du profil produit

- Vin rouge fruité

Prélèvement				
Force pour détacher le pédicelle	☐ 1	☐	☐ 2	☒ 3
Quantité de chair arrachée avec le pédicelle	☐ 1	☐	☐ 2	☒ 3
Epaisseur de la chair sur la pellicule	☐ 1	☐	☐ 2	☒ 3
Arôme de la baie	☐ 1	☐	☒ 2	☒ 3
Astringence de la pellicule	☐ 1	☐	☐ 2	☒ 3
Couleur des pépins	☐ 1	☐	☐ 2	☒ 3
Couleur du jus	☐ 1	☐ 2	☐ 3	☒ 4
				☒ 5
Conclusion sur la maturité	☐ Maturité insuffisante	☐ Rosé	☒ Rouge fruité	☐ Rouge structuré

Aide à la détermination du profil produit

- Vin rouge structuré

Prélèvement	
Force pour détacher le pédicelle	☐ 1 ☐ ☐ 2 ☐ ☒ 3
Quantité de chair arrachée avec le pédicelle	☐ 1 ☐ ☐ 2 ☐ ☒ 3
Epaisseur de la chair sur la pellicule	☐ 1 ☐ ☐ 2 ☐ ☒ 3
Arôme de la baie	☐ 1 ☐ ☐ 2 ☒ ☒ 3
Astringence de la pellicule	☐ 1 ☐ ☐ 2 ☐ ☒ 3
Couleur des pépins	☐ 1 ☐ ☐ 2 ☐ ☒ 3
Couleur du jus	☐ 1 ☐ ☐ 2 ☐ ☒ 3
Conclusion sur la maturité	☐ Maturité insuffisante ☐ Rosé ☐ Rouge fruité ☒ Rouge structuré

Et après...

- La fiche technique sera diffusée par courrier pour la campagne 2010.
- Elle sera accompagnée de la fiche de notation plastifiée, avec au dos le mémo-technique.
- Les autres éléments du « kit » dégustation des baies seront disponibles dans les laboratoires partenaires du vignoble.
- Transfert et adaptation à d'autres cépages : chenin, ...



Comment déguster des baies de raisin

Application au Cabernet franc de Loire

Merci de votre attention