



Utilisation de l'analyse sensorielle pour évaluer les potentialités œnologiques des raisins

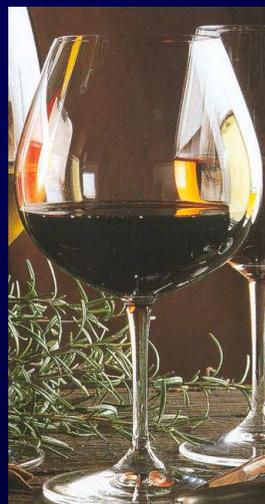
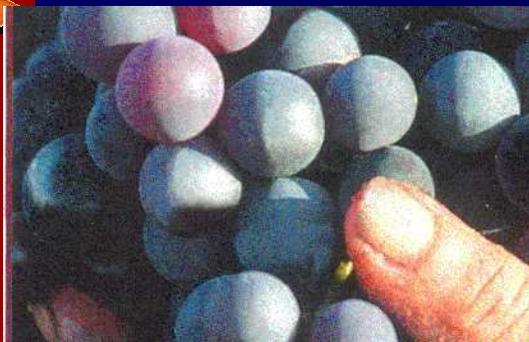
Jacques ROUSSEAU et
Florence GRAS

www.icv.fr



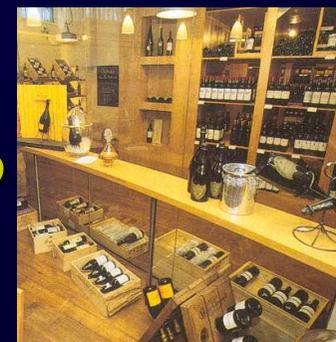
ICV, Institut Coopératif du Vin, La Jasse de
Maurin, Lattes, 34970, France

Quelle qualité de raisin ?



Pour quel vin ?

Sur quel marché ?



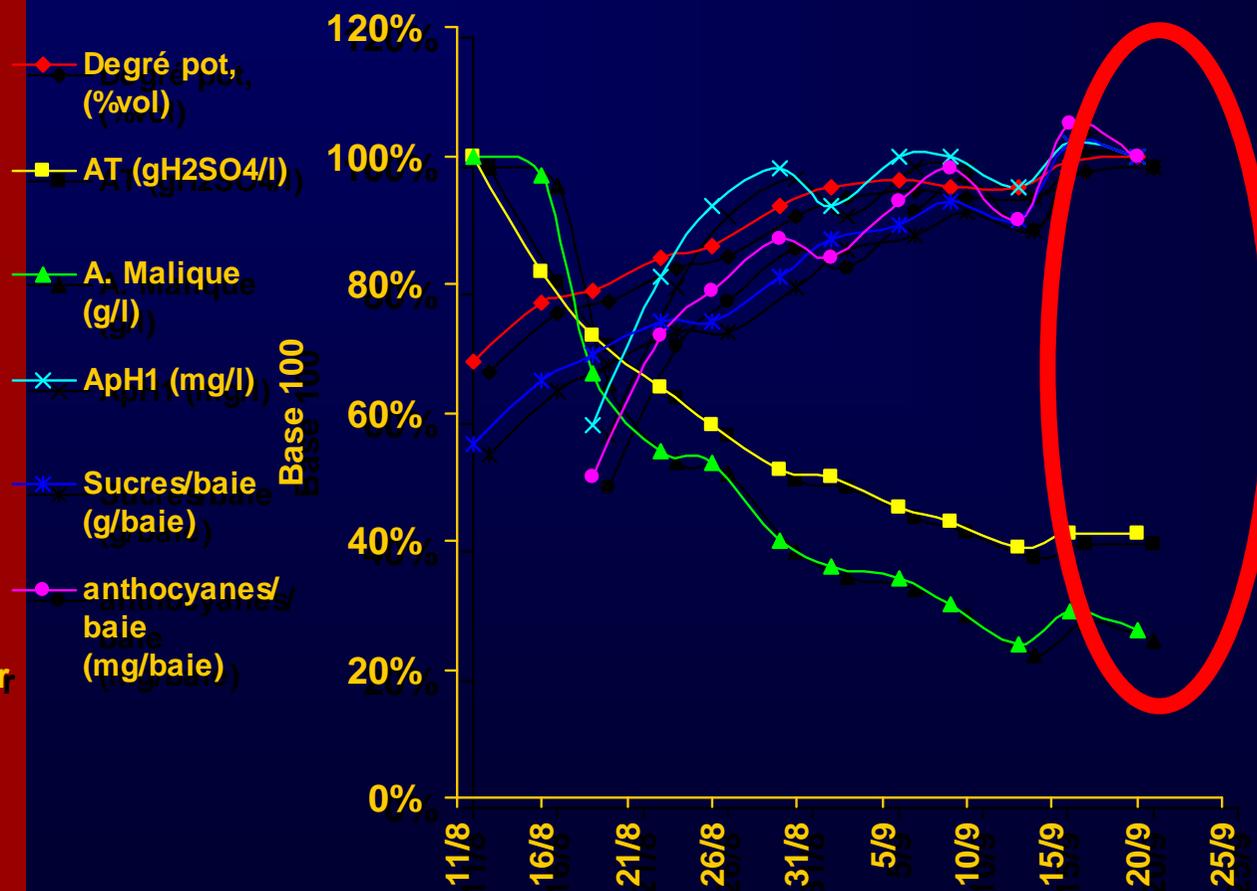
www.icv.fr





Le suivi analytique du raisin: pas toujours suffisant pour une caractérisation fine de la maturité

Cabernet-sauvignon 340901 Observatoire du Millésime 2005



Evolution décisive?

Délai analytique?

Incertitude de l'échantillonnage?

www.icv.fr





Les principes de l'Analyse Sensorielle Descriptive Quantifiée

- Descripteurs sensoriels
- Protocole de dégustation
- Echelle de notation
- Formation et entraînement des dégustateurs
- Réalisation de profils sensoriels standardisés

Vin

Bouchon

Raisin

www.icv.fr





Application de l'ASDQ au raisin

- **Choix de descripteurs pertinents, mesurables, accessibles à tous**
 - **Arômes: 2 grandes familles seulement**
 - **Finesse de la pellicule: une caractéristique intéressante, mais difficilement mesurable**
- **Une échelle structurée de 1 à 4**
 - **Codification de chaque niveau pour limiter la variabilité de notation des membres du jury**
 - **Pas de moyenne**
- **Des descripteurs progressant dans le même sens**
 - **De 1 pas mûr à 4 mûr**
 - **Exception : acidité, sécheresse (pour permettre corrélation avec ASDQ des vins)**

www.icv.fr

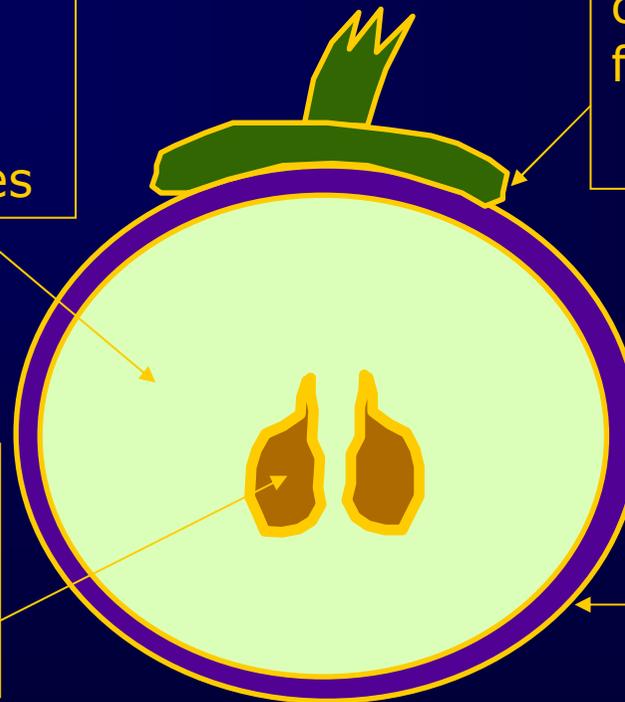




Déguster successivement la pulpe, la pellicule, puis les pépins

2. Dégustation pulpe
sucre, acidité, adhérence, arômes

1. Examen visuel et tactile
couleur pellicule, fermeté, égrenage



3. Dégustation pellicule
dureté, acidité, tanins, astringence, sécheresse, arômes

4. Dégustation pépins
couleur, dureté, tanins, astringence, arômes

www.levif.fr

Etude des corrélations raisins/vins

(Cas du Grenache: 25 lots de raisins + vins et 27 descripteurs sensoriels).

		fruits rouges	confiture	pruneau	poivre	volume	acidité	astringence	amertume
couleur		-							
écrasement			++	+					-
Fluidité pulpe		-	++	+++	+++	++			
sucré pulpe			+++	+++	++	+			--
herbacé pulpe			--	-		-	+		
dilacération								-	--
herbacé pellicule			--	--			+	+	++
fruité pellicule		--	+						
couleur pépins					+++				



www.vin.fr





Mise au point de profils de référence

- **Cohérence des tendances sur les raisins et des tendances sur les vins**
- **Identification des descripteurs les plus discriminants par rapport à un objectif de caractérisation**
 - **Le niveau de maturité**
 - **Le potentiel qualitatif**

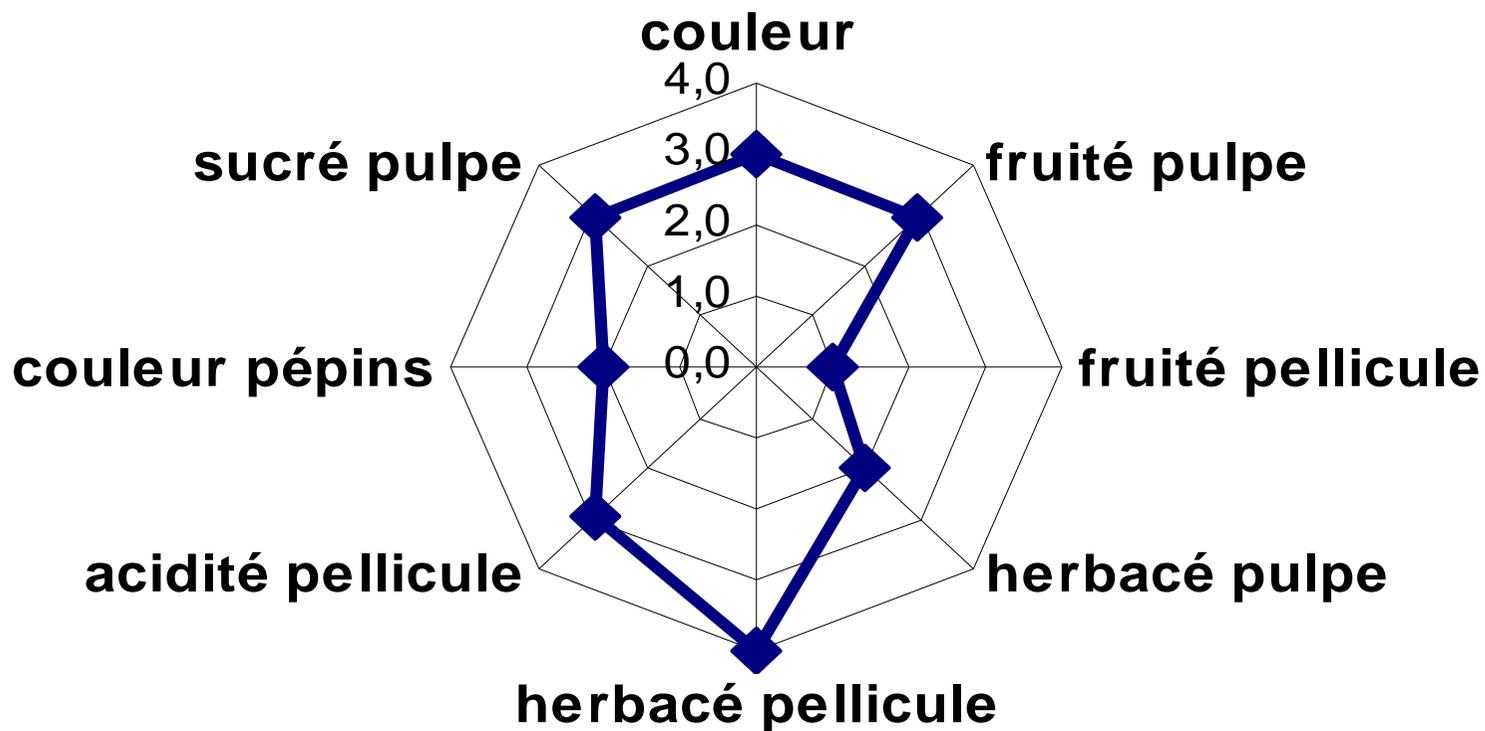
www.icv.fr





Profils sensoriels simplifiés du GRENACHE NOIR

Profil simplifié cible pour les exigences
minimales de maturité

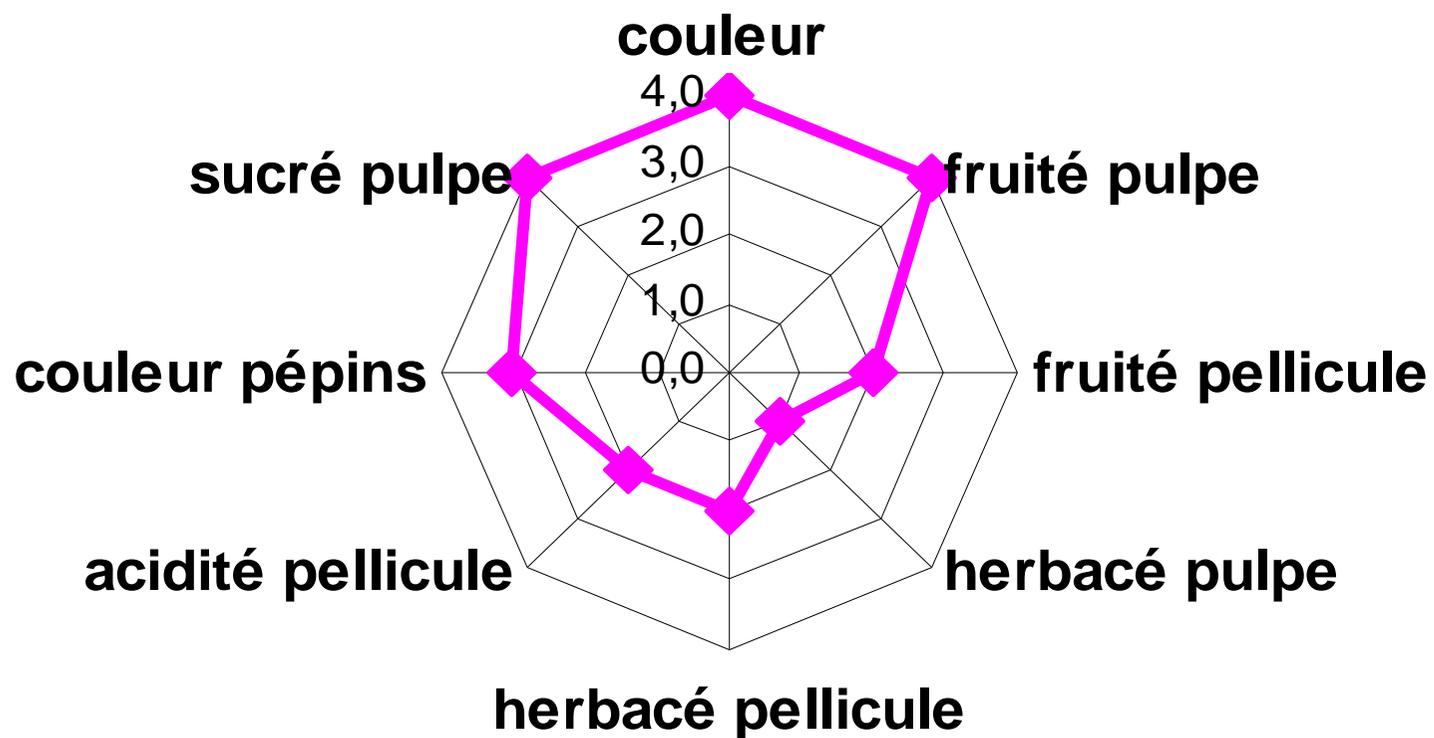


www.icv.fr



Profils sensoriels simplifiés du GRENACHE NOIR

Profil simplifié cible à maturité complète





ASDQ: contribution à l'évaluation du potentiel qualitatif avant récolte



L'observation de la vigne



La dégustation des baies

MAURIN
La Jasse de Maurin
Tel: 04.87.07.04.80
Fax: 04.87.07.04.85
www.icv.fr

- Bulletin de résultats de contrôles de maturité -
Résultats du 06/08/2002
Date d'édition: jeudi 5 décembre 2002 Page 1

Client: OBSERVATOIRE DU MILLESIME
Code: ICV508
Commune: CP:

Parcelle (CodeICV)	Lieu Dit	Producteur	Date d'analyse	Poids 200 graine	Sucres g/l	Degré Pot. g/100g	AT	pH	Acide Malique g/100g	Acide Tartrique g/100g	K	ISAT
CHARDONNAY			06/08	285	167	9,9	6,4	3,03	3,1	2,6		26,0
GRENADE NOIR			06/08	329	165	9,8	6,0	2,95	2,4	3,0		27,4
MUSCAT PETIT GRAIN			06/08	378	194	11,5	5,4	3,19	2,6	2,7		35,8
SYRAH			06/08	365	158	9,4	6,5	2,99	3,2	2,7		24,2

L'analyse du raisin

Evaluation potentiel

www.





Caractéristiques vigne

Profil sensoriel raisin

Critères vendange

Objectifs style vin

SFE < 0,8 m²/kg

Raisins mal colorés à 11,5-12% Vol.

SFE = 0,8 à 1,4 m²/kg

Raisins déjà colorés à 11,5-12% Vol.

SFE > 1,4 m²/kg



Profil sensoriel proche des exigences minimales de maturité

Profil sensoriel se rapprochant de la maturité optimale

Degré exigé par le marché

Maturité pulpaire et 13,5% Vol. maxi

Maturité optimale ! degrés > 14%Vol !



Vin « technologique »

Vin rouge fruité souple

Vin rouge structuré concentré

www.icv.fr





Avantages de l'ASDQ

- **Méthode de terrain rapide et peu coûteuse**
- **Détection précoce des défauts**
 - **stress hydrique, état sanitaire, qualité des tanins etc....**
- **Motivation pour le suivi parcellaire**
- **Possibilité d'enregistrement**
- **Possibilité de traitement de données**

www.icv.fr





Limites

- **Saisonnalité du raisin:**
 - entraînement continu impossible
 - difficulté pour améliorer les descripteurs
- **Hétérogénéité du raisin**
 - incidence + marquée (taille des échantillons)
- **Dégustation obligatoirement en temps réel**
 - évolution rapide en cours de conservation
- **Méthode subjective**
 - base de rémunération différenciée?