

# Contribution méthodologique à l'analyse sensorielle du vin

L. PERRIN, Interlocuteur du projet : R. SYMONEAUX

UMT Vinitera ESA Laboratoire GRAPPE  
55, rue Rabelais BP 30748 49 007 ANGERS cedex 01 – Téléphone : (33) 2 41 23 55 55

## CONTEXTE

Dans un contexte de concurrence internationale, il est nécessaire de proposer des vins de qualité irréprochable mais aussi de mettre en avant des stratégies de communication et de marketing adaptées à l'évolution du marché et aux attentes des consommateurs. Une connaissance approfondie des produits et de leur spécificité constitue une base minimale pour une bonne communication. Le vin est cependant un produit liquide très complexe et à cause des fortes interactions sensorielles, il est difficile de prédire ses caractéristiques organoleptiques à partir de ses caractéristiques physico-chimiques. C'est pourquoi, dans la filière, des milliers de dégustations ont lieu chaque année. Certaines de ces dégustations visent à décrire les vins et à mettre en évidence des différences. La pratique de ces dégustations est ancienne et répandue, et réalisée par des professionnels que l'on peut qualifier d'experts. Pourtant, la fiabilité de ces dégustations est parfois remise en question, notamment en raison des conditions et des méthodes utilisées. Parallèlement à ces pratiques, les techniques d'évaluation sensorielle utilisées dans d'autres domaines de l'agro-alimentaire ont fait l'objet de recherches importantes au cours de ces dernières décennies. La rigueur mise en œuvre et l'optimisation des méthodes font de l'évaluation sensorielle un outil de caractérisation fiable largement utilisé en agro-alimentaire. Depuis l'essai terroir initié en 1979 par l'INRA d'Angers, les organismes de recherche angevins se sont particulièrement intéressés à la caractérisation sensorielle des vins. C'est dans ce contexte que ce travail de thèse a été initié afin de proposer des développements et des innovations méthodologiques pour l'évaluation sensorielle des vins.

## OBJECTIFS ET CONTENU SYNTHETIQUE

L'objectif de cette thèse est de confronter et d'évaluer des méthodologies d'évaluation sensorielle issues de l'agro-alimentaire, et/ou de la recherche, en faisant intervenir des professionnels, et, dans les conditions pratiques de la filière vin. Le travail est appliqué à la caractérisation des vins du Val de Loire et de leur typicité. Au sens strict, la caractérisation de vins peut être vue comme l'obtention d'une carte d'identité précise de chaque vin. Au sens large, la caractérisation peut également être vue comme l'obtention, à partir d'un espace produit, d'un positionnement multidimensionnel des vins les uns par rapport aux autres. Dans ce travail, le mot caractérisation sera utilisé au sens large. Au-delà de la caractérisation générale des vins, indispensable à la bonne connaissance des produits, le concept de typicité est une problématique importante dans la filière et peut être abordé en lien avec les méthodologies de caractérisation. La finalité de ce travail est de pouvoir disposer d'outils pour :

- caractériser sensoriellement les vins de façon fiable
- caractériser les spécificités sensorielles des vins d'une catégorie donnée (par exemple d'une Appellation d'Origine Contrôlée).

La mise en place de tels outils pourra servir, entre autres, à améliorer la connaissance des vins du Val de Loire et à mieux communiquer sur ceux-ci. Ce travail ne vise pas à établir les caractérisations de tous les vins du Val de Loire mais propose une démarche méthodologique. Le travail s'articule autour de trois espaces produits vins blancs et vins rouges, qui peuvent être vus comme des modèles. Une fois la démarche validée, les méthodologies pourront être appliquées à d'autres cas. La première partie est consacrée à l'état des lieux des connaissances. Les mécanismes de perception impliqués



lors de la dégustation du vin sont d'abord présentés. Puis, les méthodes de description sensorielle sont décrites et comparées. Enfin, le concept de typicité et son évaluation sensorielle sont abordés. La seconde partie présente la problématique générale de la thèse et les grands traits de la démarche. La troisième partie du manuscrit présente les matériels et méthodes mis en œuvre dans le cadre de ce travail. Les vins étudiés, les méthodes sensorielles, les caractéristiques des jurys et les méthodes statistiques utilisées sont détaillés. Les résultats des principaux travaux effectués au cours de cette thèse sont exposés dans la partie suivante. Le premier chapitre des résultats est consacré à l'évaluation et à la confrontation de différentes méthodes de description sensorielle. Le second chapitre présente les résultats exploratoires autour du jugement de typicité. Enfin, la dernière partie est consacrée à une discussion générale sur l'intérêt des méthodes testées dans cette thèse pour la filière vin.

**Mots clés :** *experts, profil conventionnel, profil libre, profil ultra-flash, Napping<sup>®</sup>, typicité*

*La thèse de Lucie Perrin a été cofinancée par l'ANRT, InterLoire, l'Union des oenologues de France région Val de Loire et a été effectuée au laboratoire GRAPPE de l'ESA d'Angers.*