

## Comment déguster des baies de raisin ? Application au Cabernet Franc de Loire-

P. CHRETIEN

UMT Vitivera/Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV) – Pôle Val de Loire-Centre

### I - INTRODUCTION

La qualité du vin est une forte préoccupation de la filière vitivinicole et débute dès le vignoble par la détermination de la qualité du raisin et d'une maturité optimale à la récolte. Pour le contrôle de maturité des variétés de raisins rouges, deux types d'indicateurs sont traditionnellement utilisés : les indicateurs classiques (sucre, acide, pH) traduisant la maturité technologique et les indicateurs permettant d'estimer la teneur en polyphénols déterminant la maturité phénolique. La dégustation des baies de raisin, est un autre outil d'aide à la décision. En effet, elle permet une caractérisation globale du produit en termes de texture, de saveurs, d'odeurs et d'arômes ou de sensations telles que l'astringence.

La méthode de dégustation des baies de raisins proposée est le fruit d'un travail de recherche et d'expérimentation de 4 ans sur le Cabernet Franc réalisé par l'Unité de Recherche GRAPPE de l'ESA d'Angers, l'IFV Val de Loire-Centre et le laboratoire de Génie et Microbiologie des Procédés Alimentaires de l'INRA de Thiverval-Grignon. Elle correspond à une adaptation et un transfert de la méthodologie sensorielle développée à l'issue de ces travaux pour une utilisation adaptée au terrain. Elle permet de mieux appréhender la dégustation des baies de Cabernet Franc, d'établir un diagnostic objectif à la parcelle de l'état de maturité du raisin au moment de la dégustation et de pouvoir envisager l'itinéraire œnologique le mieux adapté à la qualité de la vendange.

### **Echantillonner la parcelle**

Les baies sont prélevées avec le pédicelle, à l'aide d'une paire de ciseaux suffisamment fins (les baies doivent rester intactes jusqu'à la dégustation) ;

- a. Une dizaine de baies par dégustateur et par parcelle à analyser ;
- b. Pour un maximum de protection, vous pouvez privilégier les boîtes plastiques, si possible avec couvercle, aux simples sacs pour récupérer et transporter (si besoin) les baies jusqu'au lieu dégustation (Remarque : la dégustation peut être réalisée à la parcelle) ;

### **Préparation de la dégustation**

- a. Les baies de chacune des parcelles sont réparties dans des tubes plastiques de environ 50 ml (remarque : le remplissage peut être réalisé directement à la parcelle)
- b. Un tube par parcelle est complètement rempli. Il servira à l'appréciation de la couleur selon la méthode décrite plus loin.

### **Déguster et compléter la fiche de dégustation à l'aide du mémo-technique©**

Remarque : ces outils seront disponibles pour la campagne 2010.

Un même dégustateur peut réaliser plusieurs répétitions sur une même parcelle. La fiche de notation est prévue (plusieurs notations par case) pour pouvoir multiplier les appréciations de chaque descripteur.

### **Appréciation de la couleur du jus**

- a. Utiliser un jeu de deux tubes (le premier de 50 ml et le second de taille immédiatement inférieure)
- b. Le plus gros tube est rempli de baies de raisin ;
- c. Ecraser les baies en pressant à l'aide du tube plus petit ;
- d. Récupérer le jus dans un autre tube de petit diamètre ;
- e. Réaliser l'opération en plusieurs fois pour récupérer une quantité suffisante de jus, sans perte par débordement ;
- f. Comparer à la palette du « mémo-technique© » et noter le numéro de la teinte la plus approchante.

### **Conclusion sur l'appréciation des différentes maturités.**

Des exemples de profils produits joints à la fiche technique, vous aideront à apporter une conclusion sur le niveau de maturité de la parcelle et à envisager une date de récolte qui tiendra compte de votre objectif de production (vin rosé, rouge fruité ou rouge structuré).