COMMENT DÉGUSTER DES BAIES DE RAISIN ?

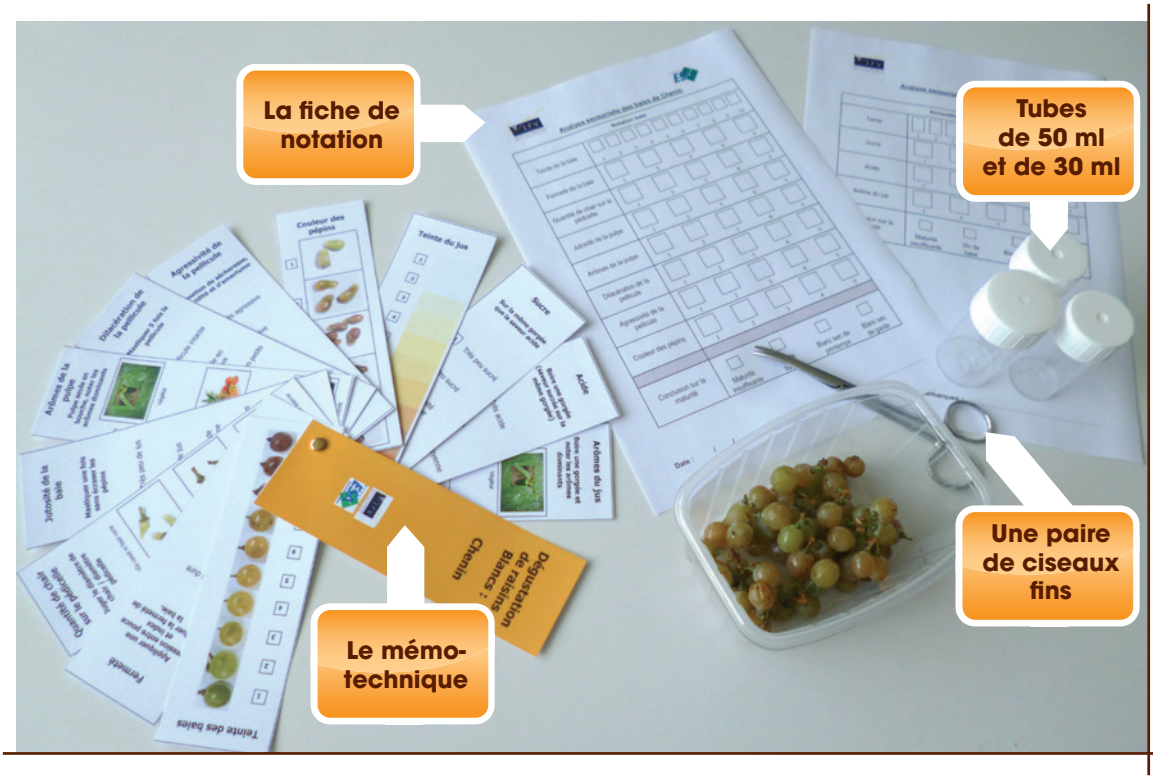
APPLICATION AU CHENIN DE LOIRE

La qualité du vin débute dès le vignoble par la détermination de la qualité du raisin et de la maturité optimale à la récolte, pour les vins blancs comme pour les rouges. Les indicateurs classiques (sucre, acide, pH) traduisant la maturité technologique sont habituellement utilisés pour contrôler la maturité des variétés de raisins blancs.

La dégustation des baies de raisin est un outil complémentaire d'aide à la décision pour déterminer la date de récolte. 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'agressivité de la pellicule.

La méthode de dégustation des baies de raisins proposée est le fruit d'un travail de recherche et d'expérimentation de plusieurs années sur le Chenin, qui fait suite aux travaux déjà réalisés sur le Cabernet Franc. Elle correspond à une adaptation et un transfert de la méthodologie sensorielle développée à l'issu de ces travaux pour une utilisation adaptée au terrain. Elle permet de mieux appréhender la dégustation des baies de Chenin, 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.

De quel matériel ai-je besoin ?



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

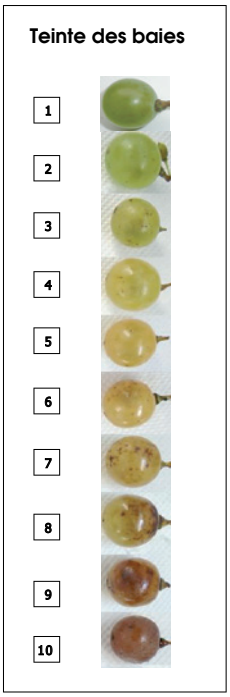
Les 15 baies peuvent être prises aux hasard dans le prélèvement de 200 baies réalisé pour le contrôle de la maturité (cf fiche "Suivre la maturité des raisins")

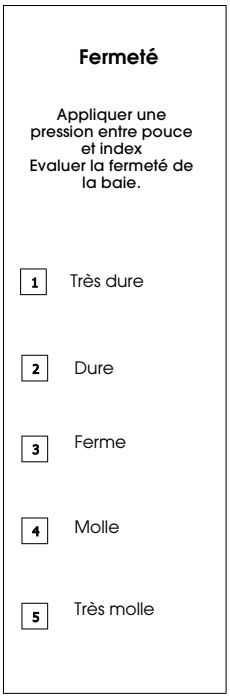
Préparer la dégustation

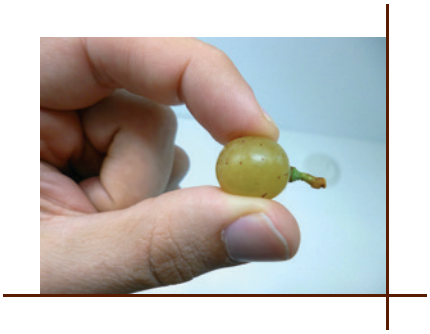
- Les baies de chacune des parcelles sont réparties dans des tubes en plastique d'environ 50 ml (le remplissage peut être réalisé directement à la parcelle) ;
- Un tube par parcelle est complètement rempli. Il servira à la dégustation des jus, selon la méthode décrite plus loin.

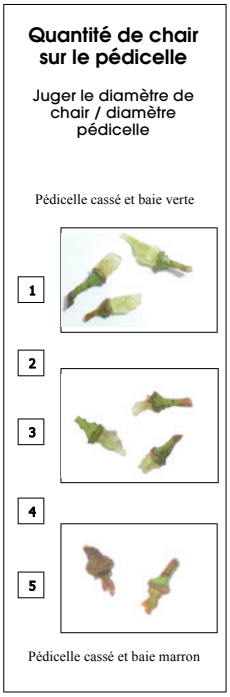
Déguster les baies et compléter la fiche de notation

- L'appréciation des 8 descripteurs de maturité se fait à l'aide du mémo-technique©









Jutosité de la baie

Mastiquer une fois sans écraser les pépins

1. Très peu de jus
2. Peu de jus
3. Quantité de jus moyenne
4. Beaucoup de jus
5. Peu de jus et grain flétri

Arômes de la pulpe

Pulpe seule en bouche, noter les arômes dominants

1.
Végétal

3.
Fruité

5.
Confit

Dilacération de la pellicule

Mastiquer 5 fois la pellicule

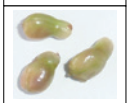
1. Pellicule intacte
2. Pellicule en morceaux
3. Pellicule en petits morceaux
4. Pellicule désagrégée
5. Pellicule complètement désagrégée

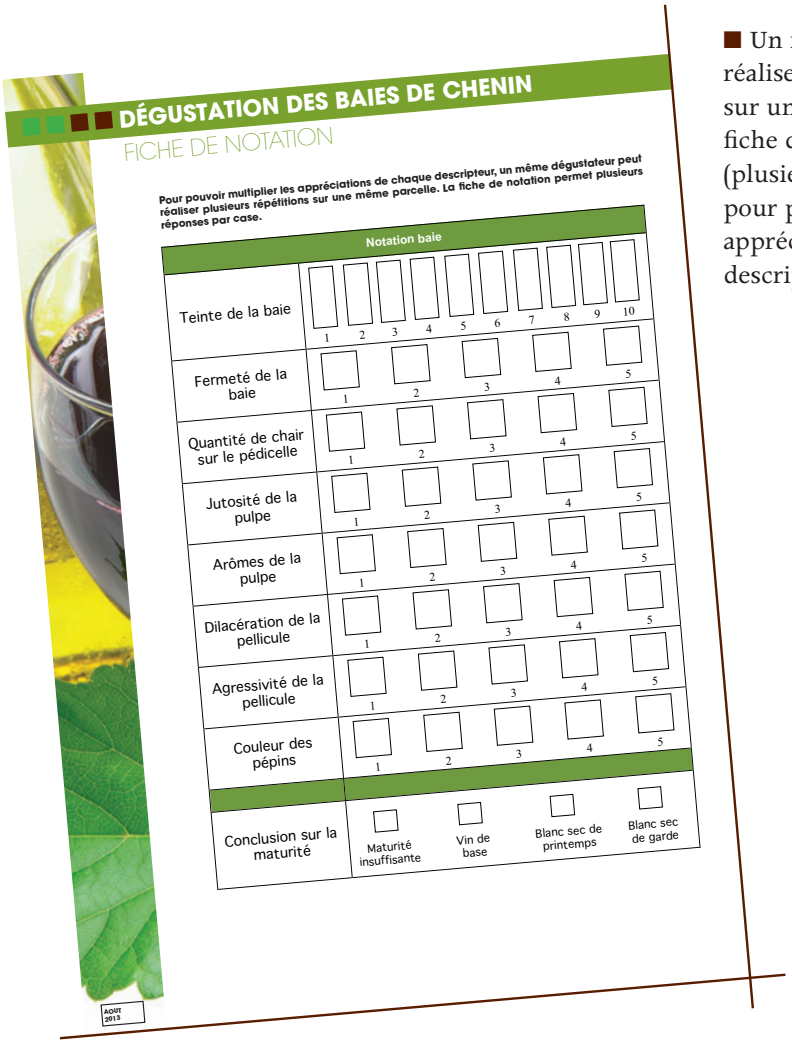
Agressivité de la pellicule

Sensation de sécheresse, d'acidité et d'amertume

1. Très agressive
2. Agressive
3. Ferme
4. Souple
5. Veloutée

Couleur des pépins

1.
2. 
3.
4.
5.



DÉGUSTATION DES BAIES DE CHENIN

FICHE DE NOTATION

Pour pouvoir multiplier les appréciations de chaque descripteur, un même dégustateur peut réaliser plusieurs répétitions sur une même parcelle. La fiche de notation permet plusieurs réponses par case.

Notation baie										
Teinte de la baie	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Fermeté de la baie	1	2	3	4	5					
Quantité de chair sur le pédicelle	1	2	3	4	5					
Jutosité de la pulpe	1	2	3	4	5					
Arômes de la pulpe	1	2	3	4	5					
Dilacération de la pellicule	1	2	3	4	5					
Agressivité de la pellicule	1	2	3	4	5					
Couleur des pépins	1	2	3	4	5					
Conclusion sur la maturité	Maturité insuffisante		Vin de base		Blanc sec de printemps		Blanc sec de garde			

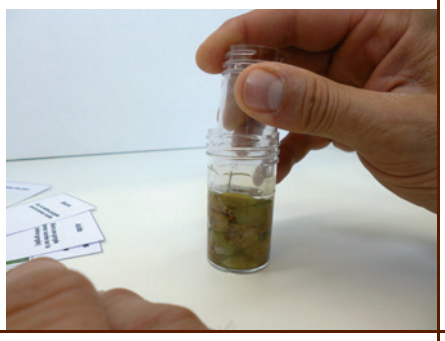
AOUT 2013

■ 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.

Déguster le jus et compléter la fiche de notation

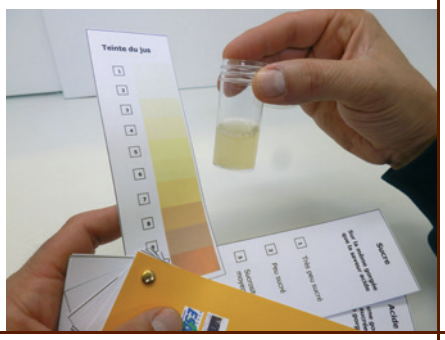
Utiliser un jeu de deux tubes
(le premier de 50 ml et le second de 30 ml)

- Le plus gros tube est rempli de baies de raisin ;



- Ecraser les baies en pressant à l'aide du tube plus petit ;

- Récupérer le jus dans un autre tube de petit diamètre. Réaliser l'opération en plusieurs fois pour récupérer une quantité suffisante de jus, sans perte par débordement

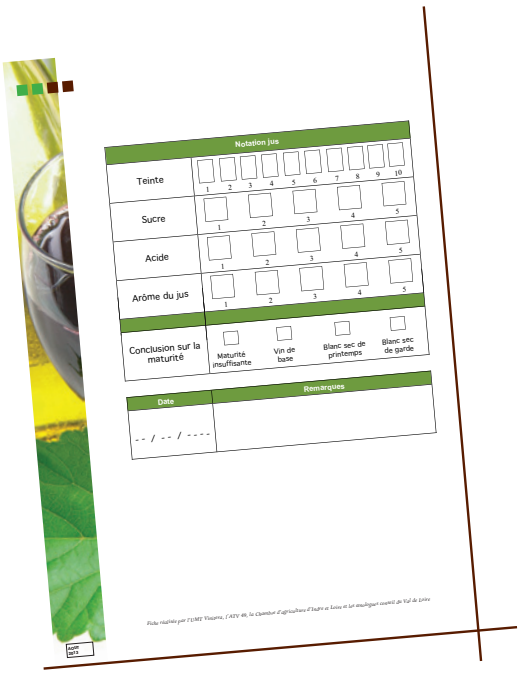


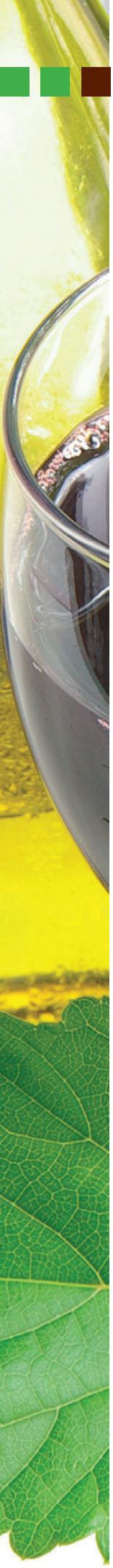
- Comparer à la palette du "mémo-technique©" et noter le numéro de la teinte la plus approchante.

Sucre	Acide	Arômes du jus
Sur la même gorgée que la saveur acide	Boire une gorgée (saveur sucrée sur la même gorgée)	Boire une gorgée et noter les arômes dominants
1 Très peu sucré	1 Très acide	1 Végétal
2 Peu sucré	2 Acide	2
3 Sucrosité moyenne	3 Acidité moyenne	3 Fruité
4 Sucré	4 Peu acide	4
5 Très sucré	5 Très peu acide	5 Confit

- Avec la première gorgée, déterminer les niveaux d'acidité et de sucrosité.
- Avec la deuxième gorgée, préciser le type d'arômes dominants.

- Compléter la fiche de notation





Conclusion sur l'appréciation des différentes maturités.

Des exemples de profils illustrés sur 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 de base, blanc sec de printemps ou blanc sec de garde).

Notation Baie	
Teinte de la baie	■ ■ □ □ □ □ □ □ □ □ (1 2 3 4 5 6 7 8 9 10)
Fermeté de la baie	■ ■ □ □ □ (1 2 3 4 5)
Quantité de chair sur le pédicelle	■ □ □ □ □ (1 2 3 4 5)
Jutosité de la baie	■ ■ □ □ □ (1 2 3 4 5)
Arôme de la pulpe	■ □ □ □ □ (1 2 3 4 5)
Dilacération de la pellicule	■ □ □ □ □ (1 2 3 4 5)
Agressivité de la pellicule	■ □ □ □ □ (1 2 3 4 5)
Couleur des pépins	■ ■ □ □ □ (1 2 3 4 5)
Conclusion sur la maturité	■ Maturité insuffisante □ Vin de base □ Blanc sec printemps □ Blanc sec de garde

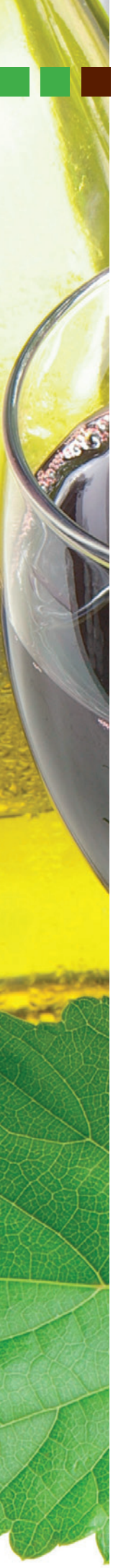
Notation Jus	
Teinte du jus	■ ■ □ □ □ □ □ □ □ □ (1 2 3 4 5 6 7 8 9 10)
Sucre	■ □ □ □ □ (1 2 3 4 5)
Acide	■ □ □ □ □ (1 2 3 4 5)
Arôme du jus	■ □ □ □ □ (1 2 3 4 5)
Conclusion sur la maturité	■ Maturité insuffisante □ Vin de base □ Blanc sec printemps □ Blanc sec de garde

exemple 1 : maturité insuffisante

Notation Baie	
Teinte de la baie	□ ■ ■ ■ □ □ □ □ □ □ (1 2 3 4 5 6 7 8 9 10)
Fermeté de la baie	□ ■ ■ □ □ (1 2 3 4 5)
Quantité de chair sur le pédicelle	□ ■ ■ □ □ (1 2 3 4 5)
Jutosité de la baie	□ ■ ■ □ □ (1 2 3 4 5)
Arôme de la pulpe	□ ■ ■ □ □ (1 2 3 4 5)
Dilacération de la pellicule	□ ■ ■ □ □ (1 2 3 4 5)
Agressivité de la pellicule	□ ■ ■ □ □ (1 2 3 4 5)
Couleur des pépins	□ ■ ■ □ □ (1 2 3 4 5)
Conclusion sur la maturité	□ Maturité insuffisante ■ Vin de base □ Blanc sec printemps □ Blanc sec de garde

Notation Jus	
Teinte du jus	□ ■ ■ ■ □ □ □ □ □ □ (1 2 3 4 5 6 7 8 9 10)
Sucre	□ ■ ■ □ □ (1 2 3 4 5)
Acide	□ ■ ■ □ □ (1 2 3 4 5)
Arôme du jus	□ ■ ■ □ □ (1 2 3 4 5)
Conclusion sur la maturité	□ Maturité insuffisante ■ Vin de base □ Blanc sec printemps □ Blanc sec de garde

Exemple 2 : Niveau de maturité adapté à l'élaboration d'un vin effervescent



Notation Baie	
Teinte de la baie	☐1 ☐2 ☐3 ■4 ■5 ■6 ☐7 ☐8 ☐9 ☐10
Fermeté de la baie	☐1 ☐2 ■3 ■4 ☐5
Quantité de chair sur le pédicelle	☐1 ☐2 ■3 ■4 ☐5
Jutosité de la baie	☐1 ☐2 ☐3 ■4 ■5
Arômes de la pulpe	☐1 ☐2 ■3 ☐4 ☐5
Dilacération de la pellicule	☐1 ☐2 ■3 ■4 ☐5
Agressivité de la pellicule	☐1 ☐2 ■3 ■4 ☐5
Couleur des pépins	☐1 ☐2 ☐3 ■4 ■5
Conclusion sur la maturité	☐ Maturité insuffisante ☐ Vin de base ■ Blanc sec printemps ☐ Blanc garde

Notation Jus	
Teinte du jus	☐1 ☐2 ☐3 ■4 ■5 ■6 ☐7 ☐8 ☐9 ☐10
Sucre	☐1 ☐2 ■3 ■4 ☐5
Acide	☐1 ☐2 ■3 ■4 ☐5
Arôme du jus	☐1 ☐2 ■3 ☐4 ☐5
Conclusion sur la maturité	☐ Maturité insuffisante ☐ Vin de base ■ Blanc sec printemps ☐ Blanc sec de garde

Exemple 3 : Niveau de maturité adapté à l'élaboration d'un vin blanc de printemps

Notation Baie	
Teinte de la baie	☐1 ☐2 ☐3 ☐4 ☐5 ☐6 ■7 ■8 ■9 ■10
Fermeté de la baie	☐1 ☐2 ☐3 ■4 ■5
Quantité de chair sur le pédicelle	☐1 ☐2 ☐3 ■4 ■5
Jutosité de la baie	☐1 ☐2 ☐3 ☐4 ■5
Arômes de la pulpe	☐1 ☐2 ☐3 ■4 ■5
Dilacération de la pellicule	☐1 ☐2 ☐3 ☐4 ■5
Agressivité de la pellicule	☐1 ☐2 ☐3 ☐4 ■5
Couleur des pépins	☐1 ☐2 ☐3 ☐4 ■5
Conclusion sur la maturité	☐ Maturité insuffisante ☐ Vin de base ☐ Blanc sec printemps ■ Blanc garde

Notation Jus	
Teinte du jus	☐1 ☐2 ☐3 ☐4 ☐5 ☐6 ■7 ■8 ■9 ■10
Sucre	☐1 ☐2 ☐3 ■4 ■5
Acide	☐1 ☐2 ☐3 ■4 ■5
Arôme du jus	☐1 ☐2 ☐3 ■4 ■5
Conclusion sur la maturité	☐ Maturité insuffisante ☐ Vin de base ☐ Blanc sec printemps ■ Blanc sec de garde

Exemple 4 : Niveau de maturité adapté à l'élaboration d'un vin blanc de garde

Contacts :

- Philippe Chrétien (UMT Vinitera -IFV pôle Val de Loire-Centre) 02 41 39 98 53
- Ronan Symoneaux (UMT Vinitera-ESA) 02 41 23 55 76

Fiche réalisée par l'UMT Vinitera, l'ATV 49, la Chambre d'agriculture d'Indre et Loire et les œnologues conseil du Val de Loire
Crédits photos : Philippe Chrétien - IFV

DÉGUSTATION DES BAIES DE CHENIN

MÉMO-TECHNIQUE©-BAIES

La méthode de dégustation des baies de chenin proposée se base sur l'appréciation de 8 descripteurs de maturité. Pour chacun d'entre eux, ce mémo-technique© vous donne une échelle d'appréciation pour vous aider à compléter la fiche de notation.

Jutosité de la baie

Mastiquer une fois sans écraser les pépins

1. Très peu de jus
2. Peu de jus
3. Quantité de jus moyenne
4. Beaucoup de jus
5. Peu de jus et grain flétri

Quantité de chair sur le pédicelle

Juger le diamètre de chair / diamètre pédicelle

Pédicelle cassé et baie verte

1

2

3

4

5

Pédicelle cassé et baie marron

Fermeté

Appliquer une pression entre pouce et index
Evaluer la fermeté de la baie.

1. Très dure
2. Dure
3. Ferme
4. Molle
5. Très molle

Teinte des baies

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

AOUT 2013

Fiche réalisée par l'UMT Vinitera, l'ATV 49, la Chambre d'agriculture d'Indre et Loire et les œnologues conseil du Val de Loire

Arômes de la pulpe

Pulpe seule en bouche, noter les arômes dominants

1

Végétal

3

Fruité

5

Confit

Dilacération de la pellicule

Mastiquer 5 fois la pellicule

1 Pellicule intacte

2 Pellicule en morceaux

3 Pellicule en petits morceaux

4 Pellicule désagrégée

5 Pellicule complètement désagrégée

Agressivité de la pellicule

Sensation de sécheresse, d'acidité et d'amertume

1 Très agressive

2 Agressive

3 Ferme

4 Souple

5 Veloutée

Couleur des pépins

1

2

3

4

5

DÉGUSTATION DES BAIES DE CHENIN

MÉMO-TECHNIQUE©-JUS

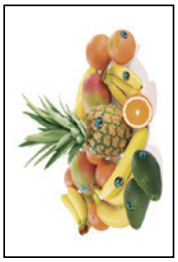
La méthode de dégustation des jus de chenin proposée se base sur l'appréciation de 4 descripteurs de maturité. Pour chacun d'entre eux, ce mémo-technique© vous donne une échelle d'appréciation pour vous aider à compléter la fiche de notation.

Arômes du jus

Boire une gorgée et noter les arômes dominants

1 Végétal

2



3 Fruité

4

5 Confit

Acide

Boire une gorgée (saveur sucrée sur la même gorgée)

1 Très acide

2 Acide

3 Acidité moyenne

4 Peu acide

5 Très peu acide

Sucre

Sur la même gorgée que la saveur acide

1 Très peu sucré

2 Peu sucré

3 Sucrosité moyenne

4 Sucré

5 Très sucré

Teinte du jus

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Fiche réalisée par l'UMT Vinitera, l'ATV 49, la Chambre d'agriculture d'Indre et Loire et les œnologues conseil du Val de Loire

AOUT 2013

DÉGUSTATION DES BAIES DE CHENIN

FICHE DE NOTATION

Pour pouvoir multiplier les appréciations de chaque descripteur, un même dégustateur peut réaliser plusieurs répétitions sur une même parcelle. La fiche de notation permet plusieurs réponses par case.

Notation baie										
Teinte de la baie	☐ 1	☐ 2	☐ 3	☐ 4	☐ 5	☐ 6	☐ 7	☐ 8	☐ 9	☐ 10
Fermeté de la baie	☐ 1	☐ 2	☐ 3	☐ 4	☐ 5					
Quantité de chair sur le pédicelle	☐ 1	☐ 2	☐ 3	☐ 4	☐ 5					
Jutosité de la pulpe	☐ 1	☐ 2	☐ 3	☐ 4	☐ 5					
Arômes de la pulpe	☐ 1	☐ 2	☐ 3	☐ 4	☐ 5					
Dilacération de la pellicule	☐ 1	☐ 2	☐ 3	☐ 4	☐ 5					
Agressivité de la pellicule	☐ 1	☐ 2	☐ 3	☐ 4	☐ 5					
Couleur des pépins	☐ 1	☐ 2	☐ 3	☐ 4	☐ 5					
Conclusion sur la maturité	☐ Maturité insuffisante	☐ Vin de base	☐ Blanc sec de printemps	☐ Blanc sec de garde						

AOUT 2013

Notation jus										
Teinte	☐ 1	☐ 2	☐ 3	☐ 4	☐ 5	☐ 6	☐ 7	☐ 8	☐ 9	☐ 10
Sucre	☐ 1	☐ 2	☐ 3	☐ 4	☐ 5					
Acide	☐ 1	☐ 2	☐ 3	☐ 4	☐ 5					
Arôme du jus	☐ 1	☐ 2	☐ 3	☐ 4	☐ 5					
Conclusion sur la maturité	☐ Maturité insuffisante	☐ Vin de base	☐ Blanc sec de printemps	☐ Blanc sec de garde						

Date	Remarques
- - / - - / - - - -	

Fiche réalisée par l'UMT Vinitera, l'ATV 49, la Chambre d'agriculture d'Indre et Loire et les œnologues conseil du Val de Loire

AOUT 2013