

# 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'issue 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 vingtaine de baies par dégustateur et par parcelle à analyser ;
- Pour un maximum de protection, vous pouvez privilégier les boîtes 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 25 baies peuvent être prises aux hasard avec 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 6 descripteurs de maturité se fait à l'aide du mémo-technique<sup>®</sup>

**Teinte des baies**



1  
2  
3  
4  
5  
6  
7  
8  
9  
10

**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



**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



### Dilacération de la pellicule

Mastiquer 5 fois la pellicule

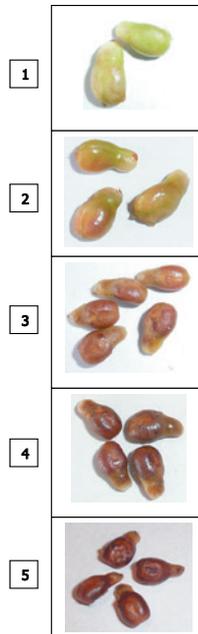
- 1 Pellicule intacte
- 2 Pellicule en morceaux
- 3 Pellicule en petits morceaux
- 4 Pellicule désagrégée
- 5 Pellicule complètement désagrégée

### 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



## 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	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 9 <input type="checkbox"/> 10
Fermété de la baie	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5
Quantité de chair sur le pédicelle	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5
Dilacération de la pellicule	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5
Agressivité de la pellicule	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5
Couleur des pépins	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5
Conclusion sur la maturité	<input type="checkbox"/> Maturité insuffisante <input type="checkbox"/> Vin de base <input type="checkbox"/> Blanc sec de printemps <input type="checkbox"/> Blanc sec de garde

■ 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)



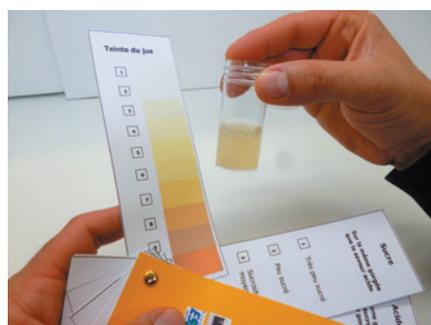
Le plus gros tube est rempli de baies de raisin ;



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 Fruits blancs
2 Peu sucré	2 Acide	2 Fruits jaunes
3 Sucrosité moyenne	3 Acidité moyenne	3 Fruits exotiques
4 Sucré	4 Peu acide	4 Fruits agrumes
5 Très sucré	5 Très peu acide	5 Végétal
		6 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

**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	6				
Conclusion sur la maturité	<input type="checkbox"/> Maturité insuffisante	<input type="checkbox"/> Vin de base	<input type="checkbox"/> Blanc sec de printemps	<input type="checkbox"/> Blanc sec de garde						
Date	Remarques									
.. / .. / ..										

© 2019 IFV - Pôle Val de Loire-Centre, l'ESA, l'ATV 49, la Chambre d'agriculture d'Indre et Loire et les œnologues conseil du Val de Loire

#### Contacts :

- Ronan Symoneaux (ESA) 02 41 23 55 76
- Philippe chrétien (IFV pôle Val de Loire-Centre, Angers) 02 41 39 98 53
- Pascal Poupault (IFV pôle Val de Loire-Centre, Amboise) 02 47 23 57 24

# 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.

### Teinte des baies



1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

### Fermeté

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

1

Très dure

2

Dure

3

Ferme

4

Molle

5

Très molle

### Quantité de chair sur le pédicelle

Juger le diamètre de chair / diamètre pédicelle

Pédicelle cassé et baie verte



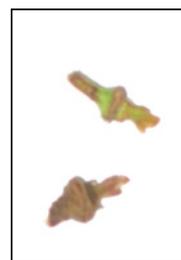
1



2



3



4

5

Pédicelle cassé et baie marron

### Dilacération de la pellicule

Mastiquer 5 fois la pellicule

Pellicule intacte

1

Pellicule en morceaux

2

Pellicule en petits morceaux

3

Pellicule désagrégée

4

Pellicule complètement désagrégée

5



## Agressivité de la pellicule

Sensation de sécheresse, d'acidité et d'amerume

1 Très agressive

2 Agressive

3 Ferme

4 Souple

5 Veloutée

## Couleur des pépins



1



2



3



4

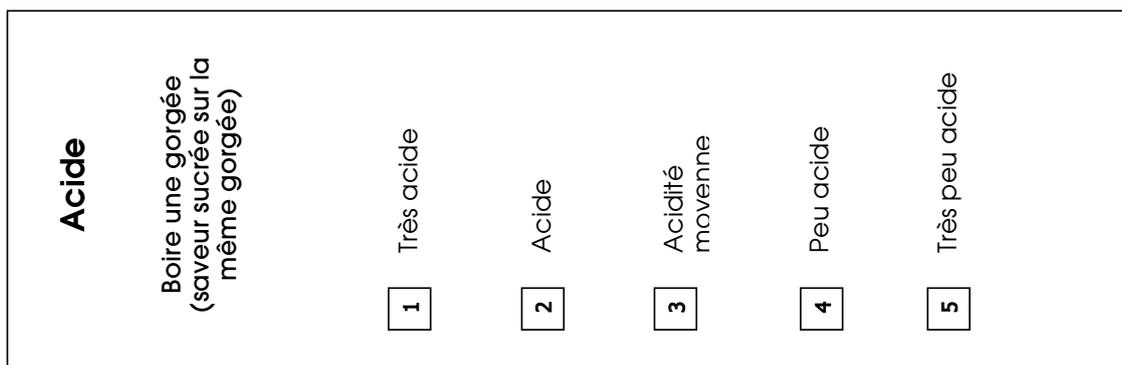
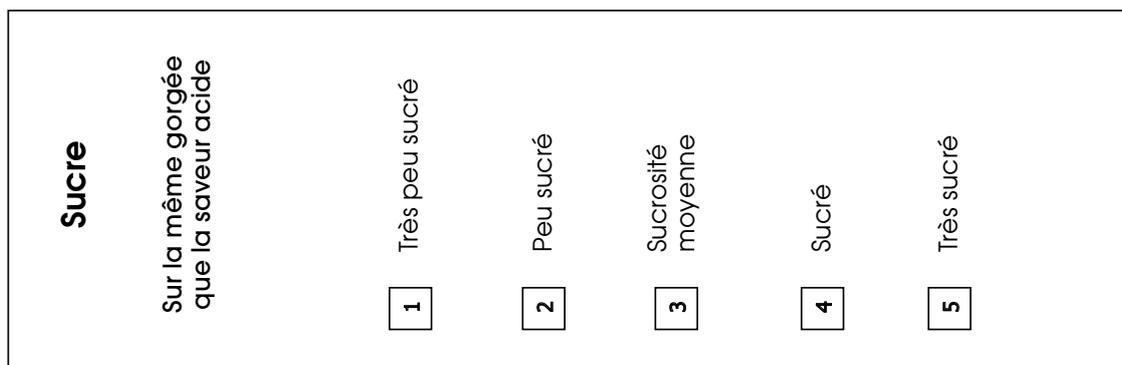
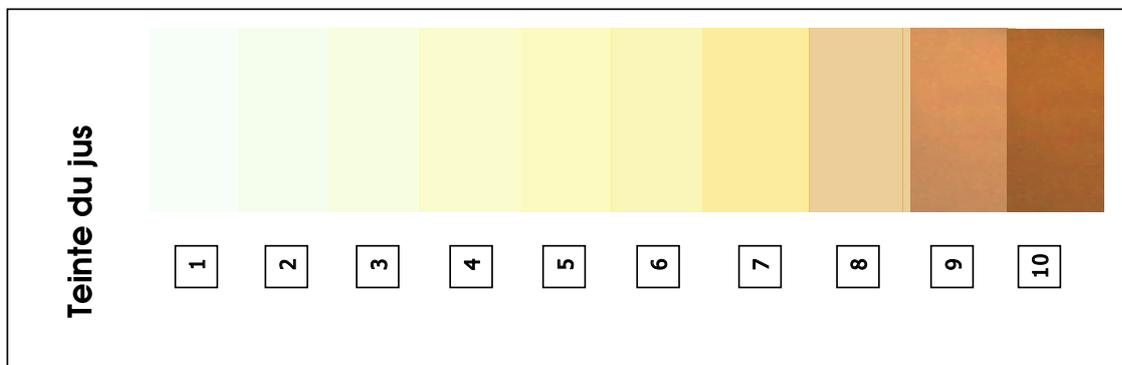


5

# 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.



# 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	<input type="checkbox"/>									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Fermeté de la baie	<input type="checkbox"/>									
	1	2	3	4	5					
Quantité de chair sur le pédicelle	<input type="checkbox"/>									
	1	2	3	4	5					
Dilacération de la pellicule	<input type="checkbox"/>									
	1	2	3	4	5					
Agressivité de la pellicule	<input type="checkbox"/>									
	1	2	3	4	5					
Couleur des pépins	<input type="checkbox"/>									
	1	2	3	4	5					
Conclusion sur la maturité	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Maturité insuffisante	Vin de base	Blanc sec de printemps	Blanc sec de garde						



Notation jus										
Teinte	<input type="checkbox"/>									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Sucre	<input type="checkbox"/>									
	1	2	3	4	5					
Acide	<input type="checkbox"/>									
	1	2	3	4	5					
Arôme du jus	<input type="checkbox"/>									
	1	2	3	4	5	6				
Conclusion sur la maturité	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	Maturité insuffisante	Vin de base	Blanc sec de printemps	Blanc sec de garde						

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