

Comment déguster des baies de raisin ?

Application au Cabernet franc de Loire

Philippe Chrétien – IFV Pôle Val de Loire Centre - philippe.chretien@vignevin.com

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.

1. Echantillonner la parcelle

- a. 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) ;
- b. Une dizaine de baies par dégustateur et par parcelle à analyser ;
- c. 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) ;

2. 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.

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

Remarque : ces outils sont disponibles depuis la campagne 2010.

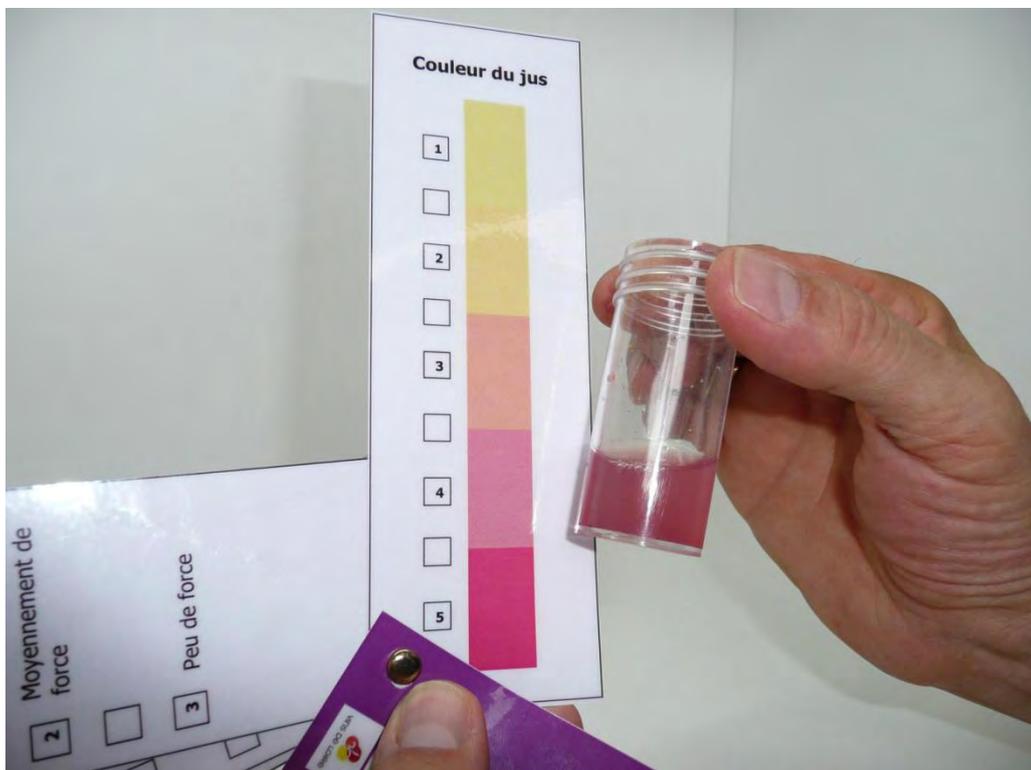
Un même dégustateur peut réaliser plusieurs répétitions sur une même parcelle. La fiche de notation est prévue (plusieurs notations par case) pour pouvoir multiplier les appréciations de chaque descripteur.

4. Appréciation de la couleur du jus

- Utiliser un jeu de deux tubes (le premier de 50 ml et le second de taille immédiatement inférieure)
- 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 proche.

5. 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).



COMMENT DÉGUSTER DES BAIES DE RAISIN ?

APPLICATION AU CABERNET FRANC DE LOIRE

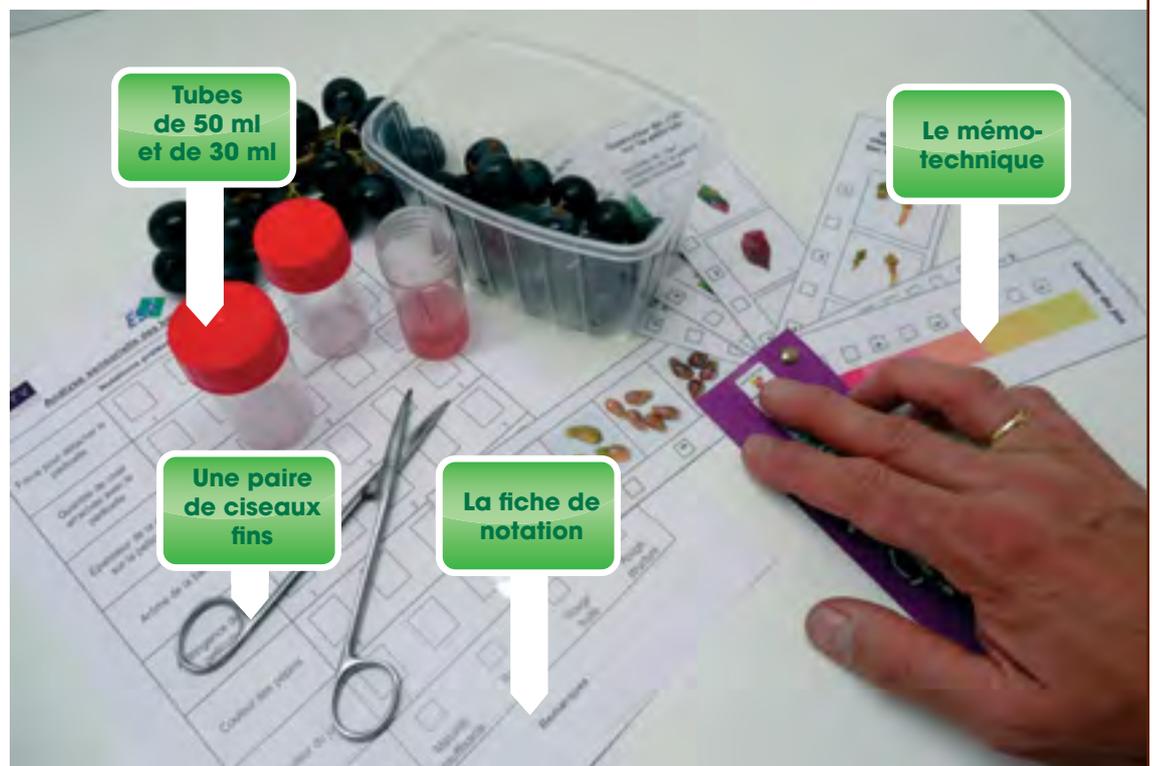
La qualité du vin débute dès le vignoble par la détermination de la qualité du raisin et d'une maturité optimale à la récolte. Pour contrôler la maturité des variétés de raisin rouge, deux types d'indicateurs sont traditionnellement utilisés :

- les indicateurs classiques (sucre, acide, pH) traduisant la maturité technologique
- les indicateurs estimant la teneur en polyphénols et déterminant la maturité phénolique

La dégustation des baies de raisin, est un autre outil d'aide à la décision. 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 raisin proposée dans cette fiche est le fruit d'un travail de recherche et d'expérimentation de 4 ans sur le Cabernet Franc réalisé par l'UMT Vinitera et l'INRA Thiverval-Grignon. Elle permet de mieux appréhender la dégustation des baies, 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 ?

- Une dizaine de baies par dégustateur et par parcelle sont nécessaires
- 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)
- 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 de dégustation (Remarque : la dégustation peut être réalisée à la parcelle)

Les 10 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 plastiques d'environ 50 ml (remarque : le remplissage peut être réalisé directement à la parcelle)
- Un tube par parcelle et complètement rempli servira à l'appréciation de la couleur

■ Déguster et compléter la fiche de notation

- L'appréciation des 7 descripteurs de maturité se fait à l'aide du mémo-technique© :

| | | | | |
|---|---|--|--|--|
| <p>Force pour détacher le pédicelle</p> <p>Prendre la baie entre 2 doigts et arracher le pédicelle</p> <p><input type="checkbox"/> 1 Beaucoup de force</p> <p><input type="checkbox"/> 2 Moyennement de force</p> <p><input type="checkbox"/> 3 Peu de force</p> | <p>Quantité de chair arrachée sur le pédicelle</p> <p><input type="checkbox"/> 1</p> <p><input type="checkbox"/> 2</p> <p><input type="checkbox"/> 3</p> |  | <p>Epaisseur de chair sur la pellicule</p> <p>Quantité de chair présente sur la pellicule après épluchage</p> <p><input type="checkbox"/> 1</p> <p><input type="checkbox"/> 2</p> <p><input type="checkbox"/> 3</p> |  |
|---|---|--|--|--|

| | | | |
|--|---|--|--|
| <p>Astringence de la pellicule</p> <p>Sensation de sécheresse et d'agressivité</p> <p><input type="checkbox"/> 1 Tanins verts/herbacés</p> <p><input type="checkbox"/> 2 Tanins fermes et durs</p> <p><input type="checkbox"/> 3 Tanins souples</p> | <p>Arômes de la baie</p> <p>Pulpe seule en bouche, noter les arômes dominants</p> <p><input type="checkbox"/> 1  Végétal</p> <p><input type="checkbox"/> 2  Fruité</p> <p><input type="checkbox"/> 3  Conifé</p> | <p>Couleur des pépins</p> <p><input type="checkbox"/> 1 </p> <p><input type="checkbox"/> 2 </p> <p><input type="checkbox"/> 3 </p> <p><input type="checkbox"/> 4 </p> | <p>Couleur du jus</p> <p><input type="checkbox"/> 1 </p> <p><input type="checkbox"/> 2 </p> <p><input type="checkbox"/> 3 </p> <p><input type="checkbox"/> 4 </p> <p><input type="checkbox"/> 5 </p> |
|--|---|--|--|

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.

DÉGUSTATION DES BAIES DE CABERNET FRANC

FICHE DE NOTATION

Vous devez remplir les appréciations de chaque descripteur, en trois répétitions pour chaque parcelle. Répondez sur une même parcelle, les baies de chaque parcelle peuvent être utilisées.

| | | | | | |
|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Force pour arracher le pédicelle | <input type="checkbox"/> |
| Quantité de chair arrachée sur le pédicelle | <input type="checkbox"/> |
| Epaisseur de la chair sur la pellicule | <input type="checkbox"/> |
| Astringence de la pellicule | <input type="checkbox"/> |
| Couleur des pépins | <input type="checkbox"/> |
| Couleur du jus | <input type="checkbox"/> |
| Couleur de la pellicule | <input type="checkbox"/> |
| Couleur de la pulpe | <input type="checkbox"/> |
| Couleur de la peau | <input type="checkbox"/> |
| Couleur de la chair | <input type="checkbox"/> |
| Couleur de la pellicule | <input type="checkbox"/> |
| Couleur de la pulpe | <input type="checkbox"/> |
| Couleur de la peau | <input type="checkbox"/> |
| Couleur de la chair | <input type="checkbox"/> |

Date des analyses : / /

Signature :

■ Comment apprécier la couleur ?

Utiliser un jeu de deux tubes
(le premier de 50 ml et le second de taille immédiatement inférieure)



- 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 proche.

Conclusion sur l'appréciation des différentes maturités.

Les exemples ci-joints, 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 :

| Prélèvements | | | | |
|--|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|
| Force pour détacher le pédicelle | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | 1 | 2 | 3 | |
| Quantité de chair arrachée avec le pédicelle | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | 1 | 2 | 3 | |
| Épaisseur de la chair sur la pellicule | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | 1 | 2 | 3 | |
| Arôme de la baie | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | 1 | 2 | 3 | |
| Astringence de la pellicule | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | 1 | 2 | 3 | |
| Couleur des pépins | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | 1 | 2 | 3 | |
| Couleur du jus | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | 1 | 2 | 3 | |
| Conclusion sur la maturité | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | Maturité insuffisante | Rosé | Rouge fruité | Rouge structuré |

exemple 1 : maturité insuffisante

| Prélèvements | | | | |
|--|--------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Force pour détacher le pédicelle | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | 1 | 2 | 3 | |
| Quantité de chair arrachée avec le pédicelle | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | 1 | 2 | 3 | |
| Épaisseur de la chair sur la pellicule | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | 1 | 2 | 3 | |
| Arôme de la baie | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | 1 | 2 | 3 | |
| Astringence de la pellicule | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | 1 | 2 | 3 | |
| Couleur des pépins | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | 1 | 2 | 3 | |
| Couleur du jus | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | 1 | 2 | 3 | |
| Conclusion sur la maturité | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | Maturité insuffisante | Rosé | Rouge fruité | Rouge structuré |

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

| Prélèvements | | | | |
|--|--------------------------|--------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Force pour détacher le pédicelle | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | 1 | 2 | 3 | |
| Quantité de chair arrachée avec le pédicelle | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | 1 | 2 | 3 | |
| Épaisseur de la chair sur la pellicule | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | 1 | 2 | 3 | |
| Arôme de la baie | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | 1 | 2 | 3 | |
| Astringence de la pellicule | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | 1 | 2 | 3 | |
| Couleur des pépins | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | 1 | 2 | 3 | |
| Couleur du jus | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | 1 | 2 | 3 | |
| Conclusion sur la maturité | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | Maturité insuffisante | Rosé | Rouge fruité | Rouge structuré |

Exemple 3 : Niveau de maturité adapté à l'élaboration d'un rouge fruité

| Prélèvements | | | | |
|--|--------------------------|--------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Force pour détacher le pédicelle | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | 1 | 2 | 3 | |
| Quantité de chair arrachée avec le pédicelle | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | 1 | 2 | 3 | |
| Épaisseur de la chair sur la pellicule | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | 1 | 2 | 3 | |
| Arôme de la baie | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | 1 | 2 | 3 | |
| Astringence de la pellicule | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | 1 | 2 | 3 | |
| Couleur des pépins | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | 1 | 2 | 3 | |
| Couleur du jus | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | 1 | 2 | 3 | |
| Conclusion sur la maturité | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | Maturité insuffisante | Rosé | Rouge fruité | Rouge structuré |

Exemple 4 : Niveau de maturité adapté à l'élaboration rouge structuré

Contacts :

- Ronan Symoneaux (UMT Vinitera/ ESA) 02 41 23 55 76
- Philippe Chrétien (UMT Vinitera /IFV Pôle Val de Loire -Centre) : 02 41 39 98 53
- Philippe Gabillot (CA 37) : 02 47 48 37 81
- Anne Buchet (CA 41) : 02 54 75 12 56

DÉGUSTATION DE RAISINS CABERNET FRANC

MÉMO-TECHNIQUE

La méthode de dégustation des baies de raisin rouge proposée se base sur l'appréciation de 7 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.

| | | | | | | |
|-------------------------------------|--|---|--------------------------|---|--------------------------|---|
| Épaisseur de chair sur la pellicule |  | 1 | <input type="checkbox"/> | 2 | <input type="checkbox"/> | 3 |
| | | Quantité de chair présente sur la pellicule après épluchage | | | | |

| | | | | | | |
|---|--|---|--------------------------|---|--------------------------|---|
| Quantité de chair arrachée sur le pédicelle |  | 1 | <input type="checkbox"/> | 2 | <input type="checkbox"/> | 3 |
|---|--|---|--------------------------|---|--------------------------|---|

| | | | | |
|----------------------------------|---|-------------------|--------------------------|--------------|
| Force pour détacher le pédicelle | Prendre la baie entre 2 doigts et arracher le pédicelle | Beaucoup de force | Moyennement de force | Peu de force |
| | | 1 | <input type="checkbox"/> | 2 |



Couleur du jus

1 2 3 4 5

Couleur des pépins

1 2 3

Arômes de la baie

Pulpe seule en bouche, noter les arômes dominants

1 2 3

Végétal Fruité Confit

Astringence de la pellicule

Sensation de sécheresse et d'agressivité

1 2 3

Tanins verts/herbacés Tanins fermes et durs Tanins souples

DÉGUSTATION DES BAIES DE CABERNET FRANC

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.

| | | | | | |
|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Force pour détacher le pédicelle | <input type="checkbox"/> |
| | 1 | | 2 | | 3 |
| Quantité de chair arrachée avec le pédicelle | <input type="checkbox"/> |
| | 1 | | 2 | | 3 |
| Épaisseur de la chair sur la pellicule | <input type="checkbox"/> |
| | 1 | | 2 | | 3 |
| Arôme de la baie | <input type="checkbox"/> |
| | 1 | | 2 | | 3 |
| Astringence de la pellicule | <input type="checkbox"/> |
| | 1 | | 2 | | 3 |
| Couleur des pépins | <input type="checkbox"/> |
| | 1 | | 2 | | 3 |
| Couleur du jus | <input type="checkbox"/> |
| | 1 | | 2 | | 3 |
| Conclusion sur la maturité | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | Maturité insuffisante | Rosé | Rouge fruité | Rouge structuré | |

Date des analyses : / /

Remarques :