

# Concours de vin: de la cohérence entre les jurys à la perception des consommateurs

Carole Honoré-Chedozeau, SICAREX Beaujolais, [carole.honore-chedozeau@vignevin.com](mailto:carole.honore-chedozeau@vignevin.com),  
Jordi Ballester, Institut Universitaire de la Vigne et du Vin, Université de Bourgogne,  
Valérie Lempereur et Bertrand Chatelet, IFV.

Le consommateur de vin est parfois perdu face à la multitude de choix de vins qui se présente à lui : couleurs, régions, cépages, millésimes, etc. Dans cette situation d'achat, en particulier quand la dégustation n'est pas possible, l'information extrinsèque émanant du packaging est le critère le plus important. Certaines médailles et autres récompenses peuvent se révéler décisives pour orienter le choix du consommateur. En effet, il a été montré dans la littérature que les récompenses, en particulier les médailles d'or, ont un impact positif sur les décisions d'achat en particulier pour les consommateurs à faible implication [1,2,3].

En France, il existe actuellement 114 concours viticoles parmi lesquels 45 ont été créés depuis 2000 [4]. Cette importante hausse du nombre de concours a eu comme conséquence une augmentation du nombre et de la diversité des médailles dans les rayonnages. Face à cette diversité, le consommateur peut-il faire confiance à toutes ces récompenses ? Est-ce qu'une médaille garanti la qualité d'un vin ?

Les concours viticoles ont fait l'objet de quelques études. Par exemple, Hodgson a étudié les chances de gagner une médaille dans l'un des 13 concours viticoles aux USA. Les résultats ont montré qu'il n'y avait pas de consensus entre les différents concours sur les vins médaillés et que la probabilité de gagner une médaille n'était pas supérieure au hasard [5]. Une autre étude sur la performance des dégustateurs dans un important concours viticole a montré que les jurys étaient très consensuels sur les vins qu'ils n'aimaient pas, mais beaucoup moins sur des vins qu'ils aimaient [6]. Gawel et Godden ont également étudié la cohérence entre experts en vin dans leurs jugements. Les auteurs ont montré une meilleure cohérence quand les vins sont évalués par un jury de trois experts par rapport à une notation individuelle [7]. Une autre étude [8] a montré une corrélation positive entre les notes données par le jury d'un concours viticole et celles données par des consommateurs de vin.

Dans ce contexte, nous avons conduit deux études au long de trois éditions d'un concours viticole en France. La première étude visait à caractériser la cohérence entre les jurys et son impact sur les chances d'un vin de gagner une médaille. La deuxième étude avait pour objectif de vérifier si les jugements, en termes de médailles, donnés par les jurys du concours allaient dans le sens des préférences des consommateurs.

Ces études ont été réalisées en partenariat avec l'Union des Œnologues de France de la région Bourgogne Centre-Est.

## Matériels et méthodes

Notre première étude visait à évaluer la variabilité dans la notation entre différents jurys d'experts pendant le concours. Plus précisément, nous voulions évaluer trois aspects : (1) la cohérence entre les jurys, (2) l'impact de l'ordre de service sur la notation des juges, et (3) comment cette variabilité affectait les chances de gagner une médaille pour un vin donné.

La deuxième étude cherchait à valider l'attribution ou non attribution des médailles lors de l'édition 2012 du concours, par un jury de consommateurs en leur proposant lors d'une épreuve par paire, des couples de vins dont un était médaillé et l'autre non.



## 1. Cohérence entre les jurys

### Contexte de dégustation : un concours de vin français.

L'étude a été conduite sur trois éditions d'un concours de vin français appelé "Trophée Lyon Beaujolais Nouveau", de 2011 à 2013. Ce concours a lieu à Lyon chaque dimanche avant le troisième jeudi de novembre et est organisé par l'Union des Œnologues de France (UEF de la région Bourgogne Centre-Est).

Le Trophée Lyon Beaujolais Nouveau est un concours dans lequel des vins de deux AOP (Beaujolais Nouveau, Beaujolais Villages Nouveau), à partir du même cépage (Gamay noir) et le même millésime, sont jugés à l'aveugle par des dégustateurs expérimentés (œnologues, professionnels vitivinicoles, sommeliers,

courtiers...) de France et d'ailleurs. Environ 400 échantillons sont évalués chaque année par une centaine d'experts.

Chaque expert doit déguster deux séries de 10 à 12 vins et doit évaluer la qualité de chaque vin dans une fiche de dégustation pour laquelle une note sur 100 points est calculée. Tous les vins sont identifiés par un code à trois chiffres et servis de façon monadique (un par un de façon indépendante) dans des verres INAO transparents. Une pause de 10 à 15 minutes est effectuée entre les deux séries de vin.

### Echantillons

Pour les trois éditions, le vin sélectionné pour l'étude était un Beaujolais Nouveau de la même cuvée du même producteur. Le millésime correspondait à l'année

de l'édition du concours. Ce vin n'était pas officiellement inscrit au concours, les médailles obtenues étaient uniquement hypothétiques.

### Juges

Chaque année, des professionnels du vin sont recrutés sur invitation pour participer au concours. Ils sont répartis dans des jurys de 4 à 6 membres. Dans chaque jury, un œnologue du Beaujolais est désigné Président de jury. Son rôle est d'aider les autres experts dans l'utilisation de la fiche de notation, vérifier que les fiches ont été correctement remplies et modérer les discussions sur des désaccords éventuels dans la notation.

Avant de démarrer le concours, un vin rouge de mise en bouche est goûté afin de préparer le palais et de familiariser les experts avec la fiche de notation. Ce vin est commenté publiquement par un des organisateurs du concours en donnant les notes que ce vin aurait pu obtenir. Lors de l'édition de 2013, trois vins de mise en

bouche de qualités différentes ont été proposés aux juges.



### Fiche de notation

La fiche de dégustation utilisée était celle de l'OIV-UICE, conseillée pour des vins rouges tranquilles [9]. Elle comporte quatre critères de dégustation : vue, odorat, goût et harmonie. Chaque critère est décliné selon plusieurs descripteurs associés à des échelles discontinues en cinq points, pondérés de façon différente selon les descripteurs. Le score final sur 100 pour un juge est obtenu en additionnant les notes

pondérées de chaque descripteur. Une note moyenne est calculée à partir des notes sur 100 de chaque juge au sein d'un même jury pour chaque vin, et convertie ou non en médaille selon le barème suivant :

- Grande médaille d'Or : au moins 93 points,
- Médaille d'Or : au moins 87 points,
- Médaille d'Argent : au moins 81 points,
- Pas de médaille : moins de 81 points.

## Procédure

L'étude a eu lieu pendant le concours : le même vin a été placé dans tous les jurys en première et avant-dernière position de la première série pour les éditions 2012 et 2013 et seulement en première position pour

2011. Le but était d'évaluer d'une part les différences de notation entre les jurys, et d'autre part l'impact de l'ordre de service sur la notation. Les dégustateurs n'étaient pas informés de l'étude.

## Traitement de données

### Cohérence entre les jurys

Pour chaque édition, les données ont été analysées par analyse de la variance (ANOVA) sur les notes sur 100 de chaque juge pour le vin de l'étude en première position. Un test de comparaison de moyennes (Newman-Keuls ;

$\alpha=0,05$ ) par jury a été réalisé afin de mettre en évidence des jurys qui noteraient le vin de façon différente.

Pour les éditions de 2012 et 2013, le même traitement a été fait pour les notes du vin en avant-dernière position.

### Effet de l'ordre

Un test de Student ( $\alpha=0,05$ ) a été réalisé entre les moyennes obtenues pour chaque jury au vin en

première et avant-dernière position (seulement pour les éditions 2012 et 2013).

### Probabilité d'attribution d'une médaille

Pour les éditions de 2012 et 2013, les notes moyennes de tous les jurys ont été converties en médailles selon le

barème indiqué dans le paragraphe **Fiche de notation**.

## 2. Préférence des consommateurs

### Contexte de dégustation : une salle d'analyse sensorielle

La deuxième étude a eu lieu dans deux salles d'analyse sensorielle, une à Villefranche-sur-Saône (Rhône-Alpes)

et la deuxième à Apremont (Savoie), deux semaines après le concours.

### Echantillons

Tableau 1. Vins sélectionnés pour l'étude 2. M: vin médaillé, NM: vin non médaillé.

Code	Jury	Type de producteur	Moyenne (sur 100)	Médaille
M1	2	Cave Coopérative	93.83	Grande médaille d'or
M2	9	Cave Coopérative	93.00	Grande médaille d'or
M3	17	Vigneron	93.00	Grande médaille d'or
NM1	2	Négociant	78.50	Pas de médaille
NM2	9	Vigneron	74.50	Pas de médaille
NM3	17	Vigneron	70.00	Pas de médaille

Nous avons sélectionné trois paires de vins, chacune formée par un vin avec une grande médaille d'or et un vin non médaillé. Chaque paire provenait d'un jury différent (Tableau 1). Ces vins ont été sélectionnés parmi les AOP Beaujolais Nouveau de l'édition 2012.



## Panel de consommateurs

Un total de 115 consommateurs a été recruté sur deux régions, la Savoie (Apremont, 31 consommateurs) et le Beaujolais (Villefranche-sur-Saône, 84 consommateurs). Les caractéristiques du panel de consommateurs sont présentées sur le Tableau 2. Les consommateurs ont été également questionnés sur leurs habitudes de consommation : 83,5 % déclaraient consommer principalement du vin rouge et 47,8 % d'entre eux consommaient du vin rouge du Beaujolais.



Tableau 2. Caractéristiques du panel de consommateurs (n=115)

		Participants
<b>Sexe</b>	Femme	46
	Homme	69
<b>Age</b>	18-25	18
	26-35	19
	36-45	22
	46-60	38
	>60	18
<b>Fréquence de consommation de vin</b>	Jamais	0
	Rarement	27
	1-2 fois par semaine	65
	Tous les jours	23

## Procédure

Pour cette deuxième étude, un test de préférence par paire a été mis en place afin de vérifier si en effet les vins médaillés étaient préférés aux vins non médaillés. Les vins ont été dégustés dans des verres INAO transparents. Chaque paire de vins était composée de

façon aléatoire par un vin médaillé (M) et un vin non médaillé (NM). Trois paires de vins ont été proposées à chaque dégustateur. Ils devaient choisir leur vin préféré dans chaque paire.

## Analyse des données

Les données ont été analysées par un test de Chi-deux ( $\alpha=0,05$ ).

## Résultats et discussion

### 1. Variabilité de la notation inter-jury

#### Cohérence entre les jurys



Le Tableau 3 montre les résultats des ANOVA et des comparaisons de moyennes entre jurys concernant le vin situé en première position, pour chaque édition du concours. Des différences significatives ont été trouvées pour les éditions 2011 et 2012 mais pas pour celle de 2013. Le Tableau 3 montre qu'en 2011, 6 jurys ont noté le vin en première position significativement plus haut que le jury n° 2. Cela indique qu'un même vin peut avoir des notes différentes selon le jury qui l'a évalué. En plus la différence entre la plus haute note et la plus basse était de presque 20 points. L'édition de 2012 a montré une amélioration de la cohérence entre jurys avec seulement une seule différence significative entre deux jurys extrêmes et une amplitude bien plus faible (11,6 points) (voir Figure 1).

Tableau 3. Résultats des ANOVA et comparaison de moyennes entre jurys (Newman-Keuls,  $\alpha = 0.05$ ) pour le vin en première position et pour chaque édition du concours. Les moyennes ayant des lettres en commun (a,b) au sein d'une colonne ne sont pas significativement différentes.

2011		2012		2013	
ddl :	17	ddl :	18	ddl :	18
F :	1.854	F :	2.004	F :	1.264
p :	0.038	p :	0.018	p :	0.233
N° Jury	Note moyenne	N° Jury	Note moyenne	N° Jury	Note moyenne
13	90.40a	2	84.83a	16	87.33a
10	87.60a	4	83.20ab	3	85.60a
11	87.20a	8	83.20ab	18	83.67a
3	86.20a	7	82.83ab	7	83.60a
12	86.20a	1	82.80ab	6	83.33a
4	86.16a	19	82.50ab	1	83.20a
8	84.40ab	9	82.00ab	5	82.60a
14	84.40ab	15	81.20ab	19	82.33a
15	84.25ab	11	79.00ab	11	82.00a
17	83.60ab	3	79.00ab	8	81.80a
7	83.00ab	16	78.67ab	2	81.40a
16	83.00ab	13	78.50ab	17	80.83a
1	81.80ab	5	78.40ab	9	80.80a
18	81.40ab	14	78.40ab	13	80.60a
6	81.20ab	18	78.20ab	10	80.20a
9	81.20ab	6	78.00ab	15	79.40a
5	80.80ab	17	77.50ab	14	79.40a
2	71.00b	10	74.40ab	4	79.00a
		12	73.20b	12	77.50a

Pour l'édition 2013 la cohérence entre jurys était très bonne car aucune différence significative entre les jurys n'a été montrée, avec une amplitude de notation encore plus faible (9,8 points).

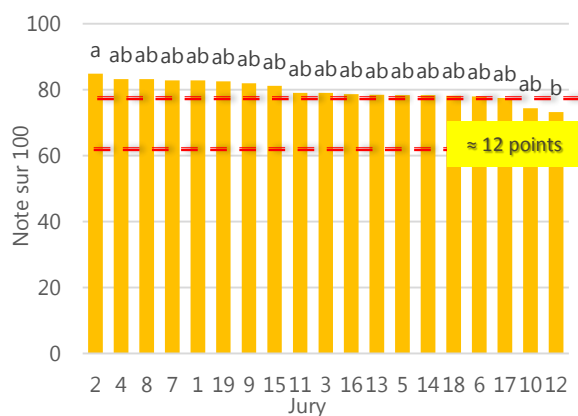


Figure 1. Note moyenne des jurys pour le vin placé en première position lors de l'édition 2012.

Tableau 4. Résultats des ANOVA et comparaison de moyennes entre jurys (Newman-Keuls,  $\alpha = 0.05$ ) pour le vin en avant-dernière position et pour les éditions 2012 et 2013. Les moyennes ayant des lettres en commun (a,b,c,d,e) au sein d'une colonne ne sont pas significativement différentes.

2012		2013	
ddl :	18	ddl :	18
F :	5.676	F :	3.281
p :	<0.0001	p :	<0.001
N° Jury	Note moyenne	N° Jury	Note moyenne
8	93.60a	17	90.67a
10	88.80ab	18	88.00ab
3	87.33ab	15	88.00ab
2	86.17ab	19	87.83ab
19	85.00abc	6	87.67ab
16	84.83abc	13	86.20ab
6	84.33abc	7	86.00ab
7	84.33abc	3	85.80ab
17	84.00abc	16	84.83ab
13	84.00abc	9	84.60ab
14	83.60bc	14	84.00ab
4	82.40bcd	12	82.50ab
11	82.00bcd	5	82.00ab
1	81.80bcd	1	81.00ab
9	81.17bcd	10	80.80ab
12	80.60bcd	2	79.60b
5	75.80cde	4	79.50b
18	74.40de	11	78.33b
15	72.80e	8	77.40b

### Effet de l'ordre

Pour les deux éditions, la note moyenne sur l'ensemble des jurys était significativement supérieure quand le vin était évalué en avant-dernière position (Tableau 5). Cela est peut être dû à une attitude de notation conservatrice de la part des juges, en particulier en début de série. Une solution à ce biais méthodologique serait de proposer des ordres différents de dégustation pour chaque juge au sein d'un jury, ce qui est mis en œuvre dans d'autres concours [8]. Malheureusement, cela est difficile à mettre en place si l'on considère la complexité logistique du concours. Cependant cet effet est moins fort pour l'édition 2013 avec moins de deux points sur 100 de différence entre les deux positions. A nouveau, il

Une deuxième ANOVA a été réalisée sur les notes attribuées au vin en avant-dernière position pour les éditions 2012 et 2013 (Tableau 4). Des différences significatives ont été trouvées pour les deux éditions.

Quand le même vin est présenté en avant-dernière position de la série, le consensus était moins fort. Néanmoins les résultats montrent une nette amélioration de celui-ci entre les deux éditions du concours car l'édition de 2013 montre moins de différences significatives entre les jurys et une plus faible amplitude que celle de 2012.

Une explication possible de cette amélioration peut être le fait que trois vins de mise en bouche de qualités différentes ont été présentés à l'ensemble des juges en 2013, au lieu d'un seul en 2012. Ces trois vins ont été commentés et notés publiquement par des œnologues de l'organisation pour illustrer l'utilisation de la feuille de notation. Cela a pu avoir une sorte d'effet d'étalonnage chez les experts.

D'autre part, la différence observée au niveau de l'homogénéité de notation lorsqu'un vin est placé en avant-dernière position par rapport au même vin placé en première position, peut être expliqué par le fait que, en dehors de ce vin commun, les vins de chaque jury étaient différents dans les séries et, par conséquent, cela a pu avoir un effet sur l'évaluation du vin placé en avant-dernière position.



est probable que les trois vins de mise en bouche soient à l'origine de la stabilisation des notations en 2013.

Tableau 5. Bilan du test T de Student ( $\alpha=0.05$ ) sur les notes moyennes données par les jurys à la première et avant-dernière position pour les éditions 2012 et 2013. Seuils de significativité : 5%\*, 1%\*\* Le nombre de jurys ayant une note significativement différente entre les deux positions sont indiqués entre parenthèses.

Editions	Jurys	Moyenne (position 1)	Moyenne (position n-1)	Test T de Student
2012	19 (9)	79.78	82.99	0.0095**
2013	19 (8)	81.78	83.93	0.016*

## Probabilité d'attribution d'une médaille

Les résultats précédents conduisent à une augmentation de la probabilité d'attribution d'une médaille, multipliée par un facteur 1.9 en 2012 et 1.4 en 2013 (Figure 2). Pour 9 jurys en 2012 et 7 en 2013, le type de médailles ne change pas. Pour les autres jurys, le nombre et la catégorie de la médaille augmentent. Cela fait un pourcentage d'homogénéité entre jurys de 47,4% en 2012 et 36.8% en 2013 concernant l'attribution de médailles. Ces résultats sont supérieurs à ceux de Hodgson pour les concours aux USA pour lesquels il montrait seulement 10% de cohérence entre les juges concernant la catégorie de médaille [6].

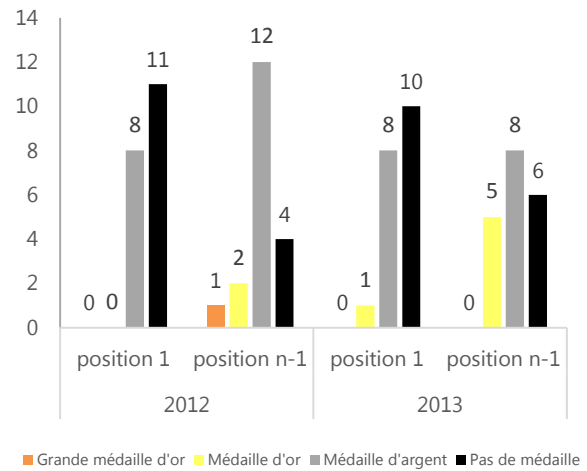


Figure 2. Nombre de médailles hypothétiques pour le même vin placé en première (position 1) et en avant-dernière position (position n-1) dans les séries de dégustation pour toutes les tables du jury lors des éditions 2012 et 2013 du concours.

## 2. Préférences des consommateurs

Le panel de consommateurs n'a pas montré de préférence significative pour le vin médaillé pour aucune des paires (Tableau 6). En revanche quand tous les résultats ont été compilés, le test de Chi-deux atteint la significativité. Cela suggère que les vins médaillés dans le concours tendent à être plus appréciés par le consommateur que les vins non médaillés. Ces résultats confirment néanmoins ceux obtenus dans des études récentes qui ont montré que les préférences des consommateurs ne sont pas consensuelles et corrélées aux recommandations des experts [10,11].

Tableau 6. Résultats des tests de préférence par paires réalisés par les consommateurs. M : vin médaillé, NM : vin non médaillé. Seuil de significativité des tests : 5 %\*

Paires	Nombre de tests	Vins préférés		Chi-deux p=
		M	NM	
M1/NM1	35	20	15	0,4
M2/NM2	37	21	16	0,44
M3/NM3	43	26	17	0,17
M1/NM2	43	23	20	0,6
M1/NM3	37	24	13	0,07
M2/NM1	43	21	22	0,87
M2/NM3	35	20	15	0,4
M3/NM1	37	18	19	0,86
M3/NM2	35	18	17	0,86
<b>Total</b>	<b>345</b>	<b>191</b>	<b>154</b>	<b>0,046*</b>



## Conclusion et remerciements

---

La première étude montre que l'homogénéité de notation entre les différents jurys s'est améliorée avec le temps, suite aux améliorations dans le protocole du concours. La variabilité entre jurys est plus importante quand le même vin est évalué en avant-dernière position de la série. De plus, les chances d'attribution d'une médaille, pour le vin étudié, sont multipliées par 1,4 à 1,9 entre la première et l'avant-dernière position. Ces résultats peuvent s'expliquer car chaque jury a dégusté des vins différents entre les deux positions ce qui implique que les juges ont affiné leur jugement de façon différente dans chaque jury en fonction des vins qu'ils ont goûté avant le vin en avant-dernière position.

Pour l'édition 2013, une très bonne homogénéité de notation a été observée entre les jurys pour le vin en première position. La présentation de trois vins de mise en bouche avant le début de la dégustation officielle peut expliquer ce résultat.

Les résultats de l'étude sur la préférence des consommateurs n'ont montré de préférence significative pour les vins médaillés uniquement sur le résultat global lorsque toutes les paires sont confondues. Des études récentes montrent qu'il n'y a pas de corrélation claire entre les consommateurs et les experts sur la perception de la qualité sensorielle du vin. Cela peut être expliqué par des différences de niveau d'implication pour le vin, de connaissances et d'expertise. En revanche des corrélations significatives ont été trouvées entre différents groupes d'experts [11]. De cette façon, les récompenses offrent un avis d'expert pour guider les consommateurs dans leur choix parmi de très nombreux vins.

Ce travail propose une méthodologie pour évaluer la fiabilité du jugement sensoriel des experts dans le cadre d'un concours de vin. Une telle méthodologie est d'autant plus nécessaire que les consommateurs donnent de l'importance aux médailles, comme gage de qualité.

Les auteurs remercient le comité d'organisation du Trophée Lyon Beaujolais Nouveau pour la réalisation de ces études, la cave coopérative pour avoir fourni les vins des études et les consommateurs pour avoir participé aux tests.

Une version anglaise de cet article a été publiée dans BIO Web of Conferences, à l'occasion du 38<sup>ème</sup> Congrès Mondial de la Vigne et du Vin, sous la référence <http://dx.doi.org/10.1051/bioconf/20150503009>.

### Références bibliographiques

- [1] L. Lockshin et al, Using simulations from discrete choice experiments to measure consumer sensitivity to brand, region, price, and awards in wine choice, *Food Quality and Preference* 17, 166-178 (2006)
- [2] M-P. Sàenz-Navajas et al, Perception of wine quality according to extrinsic cues : the case of Burgundy wine consumers, *Food Quality and Preference* 27, 44-53 (2013)
- [3] S. Charters, S. Pettigrew, The dimensions of wine quality, *Food Quality and Preference* 18, 997-1007 (2007)
- [4] République Française, Ministère de l'économie, de l'industrie et du numérique, DGCCRF – BOCCRF Publications, NOR : EINC1508606B, Liste des concours vinicoles français dont les médailles peuvent figurer dans l'étiquetage des vins produits en France (2015)
- [5] R.T. Hodgson, An Analysis of the Concordance Among 13 U.S. Wine Competitions, *Journal of Wine Economics*, Volume 4, Issue 1, Spring, Pages 1-9 (2009)
- [6] R.T. Hodgson, An Examination of Judge Reliability at a major U.S. Wine Competition, *Journal of Wine Economics*. Volume 3, Issue 2, Pages 105-113 (2008)
- [7] R. Gawel, P.W. Godden, Evaluation of the consistency of wine quality assessments from expert wine tasters, *Australian Journal of Grape and Wine Research*, Volume 14, Issue 1, pages 1-8 (2008)
- [8] P. Deneulin et al., Concours et préférences des consommateurs, Partie ½ : les vins médaillés sont-ils ceux préférés des consommateurs ? Cas d'un concours transfrontalier. *Revue des œnologues* n°144. Pages 51-53. (2012)
- [9] Organisation Internationale de la Vigne et du Vin, Norme OIV des concours internationaux de vins et de boissons spiritueuses d'origine vitivinicole (OIV-CONCOURS 332A-2009), (2009)
- [10] H. Hopfer, H. Heymann, Judging wine quality: do we need experts, consumers or trained panelists ? *Food Quality and Preference* 32, 221-233. (2014)
- [11] M-P. Sàenz-Navajas, Sensory drivers of intrinsic quality of red wines. Effect of culture and level of expertise. *Food Research International* 54. 1506-1518 (2013)