Technique
BY BEAUJOLAIS

L'ŒNOLOGIE PRÉVENTIVE AU SERVICE DE LA QUALITÉ DES VINS

LES ENTRETIENS DU BEAUJOLAIS · Edition 2023

L’art de l’anticipation

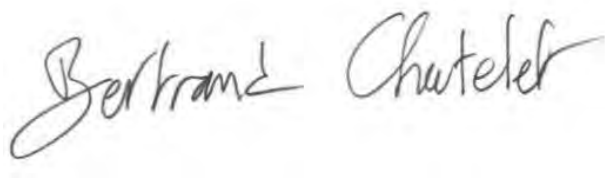
Dans un monde changeant, parfois rapidement, incertain, il peut être bon de se reposer sur certains invariants. Le 3ème jeudi de mars et les Entretiens du Beaujolais font partie, depuis plus de 30 ans, d’un repère de partage technique entre la SICAREX Beaujolais, l’IFV, leurs partenaires et vous, maillon de la filière viti-vinicole régionale ou d’un peu plus loin…

Cette nouvelle édition des Entretiens du Beaujolais, la 31ème, est centrée sur la thématique de « l’œnologie préventive ». Cette notion fait appel à l’art de l’anticipation : se mettre en situation de limiter le risque d’apparition de « problèmes » œnologiques entrainant une dégradation de la qualité du futur vin, plutôt que d’avoir à les gérer une fois survenus. Elle peut représenter aussi une volonté de limiter les interventions physiques et/ou additives parfois « brutales » au profit de méthodes plus douces pour le vin, les élaborateurs, et l’environnement.

Que cette œnologie préventive soit portée par la volonté partagée entre le vinificateur et ses clients, de quête de « naturalité » et « d’authenticité », ou bien engagée sous la contrainte d’une obligation de transparence, avec l’évolution des règles d’étiquetage, nos pratiques œnologiques habituelles peuvent en être questionnées voire remises en cause.

Additifs, auxiliaires, méthodes physiques, informations, représentations et perceptions… Autant de notions que nous vous proposons d’aborder et débattre ensemble lors de ces Entretiens du Beaujolais 2023.

Bertrand CHATELET, IFV - SICAREX Beaujolais



Sommaire

Cadre réglementaire sur les pratiques œnologiques 3

Nouvelle réglementation sur l'étiquetage nutritionnel et des ingrédients 6

Les pratiques à la cave changeront-elles quand il faudra tout dire sur l'étiquette ? 8

Vins sans sulfites ajoutés : quand le naturel revient au galop ? 10

Décrire et noter les vins : l'information apportée module-t-elle les perceptions des experts ? 16

Cadre réglementaire sur les pratiques œnologiques

Valérie LEMPEREUR, Institut Français de la Vigne et du Vin

Qu'est-ce qu'une pratique œnologique ?

Les pratiques œnologiques réalisées sur les raisins, les moûts et les vins jusqu'à leur conditionnement sont réglementées au niveau européen. Le règlement (UE) 2019/934 du 12 mars 2019 liste l'ensemble des procédés œnologiques autorisés, ainsi que les composés œnologiques autorisés, avec les conditions et les limites de leur utilisation. Parmi les composés œnologiques, on distingue les additifs des auxiliaires technologiques, définis comme suit :

- Un additif alimentaire désigne toute substance qui n'est pas normalement consommée en tant que denrée alimentaire, ni utilisée normalement comme ingrédient caractéristique d'une denrée alimentaire, qu'elle ait ou non une valeur nutritive, et dont l'addition intentionnelle à une denrée alimentaire dans un but technologique (y compris organoleptique) à une étape quelconque de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, de l'emballage, du transport ou de l'entreposage de ladite denrée entraîne, ou peut, selon toute vraisemblance, entraîner (directement ou indirectement) son incorporation ou celle de ses dérivés dans cette denrée ou en affecter d'une autre façon les caractéristiques. Cette expression ne s'applique ni aux contaminants, ni aux substances ajoutées aux denrées alimentaires pour en préserver ou en améliorer les propriétés nutritionnelles.[1]
- Un auxiliaire technologique désigne toute substance ou matière, à l'exclusion des appareils ou instruments, non consommée comme ingrédient alimentaire en soi et volontairement utilisée dans la transformation des matières premières, des denrées alimentaires ou de leurs ingrédients, pour répondre à un certain objectif technologique pendant le traitement ou la transformation et pouvant avoir pour résultat la présence non intentionnelle mais inévitable de résidus ou de dérivés dans le produit fini.[2]

Le règlement (UE) 2019/934 du 12 mars 2019 est modifié par le règlement délégué (UE) 2022/68 du 27 octobre 2021. Ce dernier intègre notamment les nouvelles pratiques œnologiques adoptées par l'Organisation Internationale de la vigne et du vin (OIV) en 2019, 2020 et 2021, à savoir l'acide fumarique

[1] CODEX STAN 192-1995
[2] CODEX STAN 107-1981

en tant qu'agent stabilisateur (classé comme additif), l'aspergillopepsine I en tant qu'enzyme pour éliminer les protéines responsables de la casse protéique (classé comme auxiliaire technologique), le traitement des raisins et moûts par des procédés à hautes pressions discontinus ou continus pour réduire la charge microbienne (classé comme procédé), le traitement des raisins aux ultrasons pour extraire des composés du raisin (classé comme procédé), le traitement des raisins par des champs électriques pulsés pour extraire des composés du raisin (classé comme procédé) et le traitement des moûts et des vins par passage sur des billes adsorbantes de styrène-divinylbenzène pour éliminer les déviations moisi-terreux (classé comme procédé).

Evolution des pratiques œnologiques

Le nombre de pratiques œnologiques autorisées par la réglementation depuis 1907 augmente de manière exponentielle (Figure 1). Le passage à la réglementation européenne en 1970 (règlement CEE n°816/70 et n°817/70, complété par le règlement CEE n°1678/77) se traduit par une augmentation des pratiques œnologiques autorisées, conséquence inévitable des négociations entre états membres. A partir de 2009, la liste des pratiques augmente de manière régulière avec, en moyenne, deux nouvelles pratiques par an.

L'évolution de la répartition des pratiques selon ces trois catégories procédés, additifs et auxiliaires technologiques montre que les auxiliaires technologiques sont largement majoritaires et leur proportion tend à augmenter au détriment des additifs dont la proportion à pratiquement été divisée par deux en un peu plus d'un siècle. La part des procédés augmente peu. Elle est passée de 11 % en 1907 à 19 % en 2019. En 2022, les pratiques œnologiques autorisées s'élèvent à 116, décomposées en 25 procédés, 19 additifs et 72 auxiliaires technologiques.

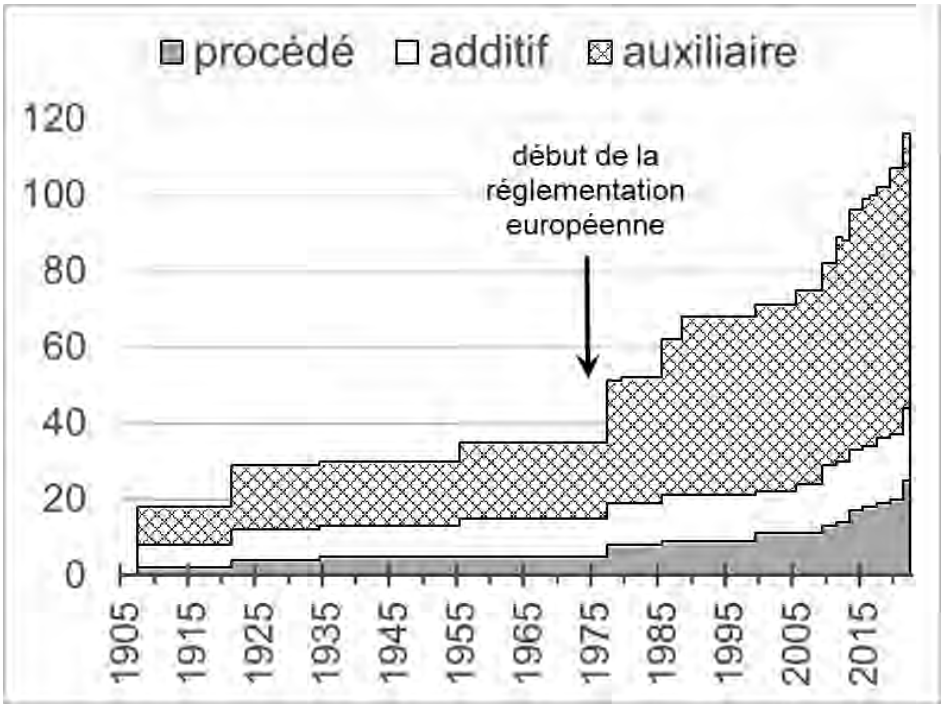


Figure 1. Evolution du nombre de pratiques œnologiques autorisées dans la réglementation depuis 1907 (par type de pratique). Source Meistermann et al., 2023 https://doi.org/10.1051/bioconf/20235603005

Les usages

Les pratiques œnologiques autorisées représentent le champ des possibles, mais ne reflètent en aucun cas les pratiques œnologiques réellement réalisées dans les caves. Il n'existe pas d'observatoire des pratiques en cave, permettant de répondre à la question des usages.

Certains cahiers des charges peuvent restreindre l'usage des pratiques œnologiques. C'est le cas pour la production biologique des produits du secteur vitivinicole (cf Règlement (UE) 2018/848 du 30 mai 2018 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques. Version consolidée du 1er janvier 2022 http://data.europa.eu/eli/reg/2018/848/2022-01-01).

La grille d'évaluation des pratiques œnologiques de l'IFV, recense toutes les pratiques œnologiques avec notamment leurs caractéristiques, leurs utilisations et la réglementation. L'outil est consultable en ligne gratuitement à l'adresse suivante : https://www.vignevin.com/pratiques-oeno/

Nouvelle réglementation sur l'étiquetage nutritionnel et des ingrédients

Valérie LEMPEREUR, Institut Français de la Vigne et du Vin

Contenu de la nouvelle réglementation

Le règlement (UE) 2021/2117 publié le 2 décembre 2021 modifie les règles d'étiquetage des vins et des vins aromatisés et rend obligatoire la communication de la liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle de ces produits après le 8 décembre 2023.

Il est autorisé, sous certaines conditions, de donner cette information à l'aide d'une étiquette électronique ou e-label, via un QR code. Si l'opérateur veut indiquer la liste des ingrédients sur une étiquette électronique, il devra cependant indiquer sur l'étiquette physique la présence de substances allergènes. Si l'information nutritionnelle est indiquée sur la e-label, l'opérateur devra indiquer la valeur énergétique de 100ml de vin sur l'étiquette physique de la bouteille (possibilité d'utiliser le symbole « E » comme « énergie »). L'opérateur peut également faire le choix d'afficher les ingrédients et la déclaration nutritionnelle sur l'emballage ou sur une étiquette jointe à celui-ci.

Selon le règlement d'information au consommateur (UE) 1169/2011, la définition d'ingrédient est la suivante : toute substance ou tout produit y compris les arômes, les additifs alimentaires et les enzymes alimentaires, ou tout constituant d'un ingrédient composé, utilisé dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présent dans le produit fini, éventuellement sous une forme modifiée ; les résidus ne sont pas considérés comme des ingrédients.

Un règlement délégué sur la liste des ingrédients et les informations nutritionnelles sera publié en 2023, amendant les règlements délégués (UE) 2019/33 et 2018/273. Ce règlement précisera également le calendrier de mise en œuvre de ces nouvelles obligations (année de récolte, cas des vins en cave). Les vins produits et étiquetés avant le 8 décembre 2023 ne seraient pas concernés par ces nouvelles obligations d'étiquetage.

Comment ?

Le QR code ne doit pas renvoyer vers le site internet commercial du metteur en marché. Différentes solutions commerciales vont apparaitre sur le marché. La commission commerciale du Beaujolais travaille sur un outil.

	Etiquetage nutritionnel	Etiquetage des ingrédients
En cas d'information sur l'étiquette	Sur l'étiquette ▪ Energie ▪ Déclaration nutritionnelle	Sur l'étiquette ▪ Liste des ingrédients dont les allergènes ▪ La mise en bouteille peut se faire sous atmosphère protectrice*
En cas d'information dématérialisée via un QR code	Sur l'étiquette ▪ Energie Sur le support dématérialisé ▪ Déclaration nutritionnelle	Sur l'étiquette ▪ Allergènes Sur le support dématérialisé ▪ Liste des ingrédients ▪ La mise en bouteille peut se faire sous atmosphère protectrice*

* Sous réserve du règlement délégué à paraître

Quels sont les ingrédients ? Il s'agit du raisin, du sucre en cas d'ajout de saccharose (sucrage à sec), du moût de raisin concentré en cas d'emploi de moût concentré ou de moût concentré rectifié, de la liqueur de tirage et de la liqueur d'expédition, et des additifs.

Le règlement (UE) 2019/934 classe les substances suivantes comme additifs :

- Régulateurs d'acidité : acide tartrique, acide malique*, acide lactique, sulfate de calcium, acide citrique.
- Conservateurs et antioxydants : dioxyde de soufre, bisulfite de potassium, métabisulfite de potassium, sorbate de potassium*, lysozyme*, acide ascorbique, dicarbonate de diméthyle (DMDC)*.
- Agents stabilisateurs : acide citrique, acide métatartrique, gomme arabique, mannoprotéines de levures, carboxyméthylcellulose (CMC)*, polyaspartate de potassium*, acide fumarique*.
- Gaz et gaz d'emballage : argon, azote, dioxyde de carbone.
- Autres pratiques : résine de pin d'Alep, caramel*.

Les additifs avec la mention * ne sont pas autorisés en Bio.

Les pratiques à la cave changeront-elles quand il faudra tout dire sur l'étiquette ?

Bertrand CHATELET, SICAREX Beaujolais - Institut Français de la Vigne et du Vin

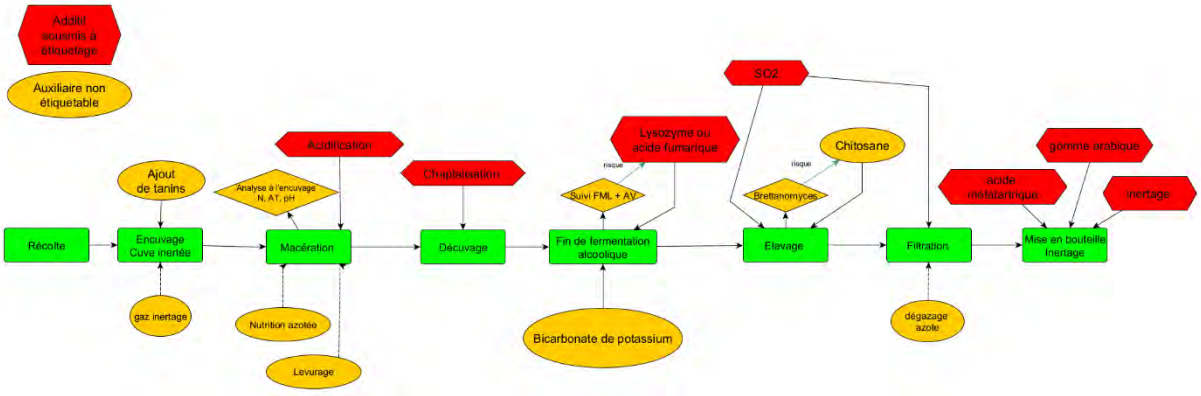
Pour répondre à cette question, nous pourrions faire le parallèle avec la viticulture. En effet, lors de ces dernières années, les pratiques viticoles en Beaujolais ont évolué notamment en raison des attentes sociétales et de l'évolution réglementaire : développement des alternatives à l'usage des herbicides, progression des surfaces engagées en certification (Bio, HVE…), etc.

En œnologie, les pratiques réalisées à l'abri des chais étant moins visibles, le questionnement sur leur usage était jusqu'à présent peut-être moins « challengé » ?

Que ce soit par une volonté partagée entre le vinificateur et ses clients, de quête de « naturalité » et « d'authenticité », ou bien engagée sous la contrainte d'une obligation de transparence, avec l'évolution des règles d'étiquetage, nos pratiques œnologiques habituelles peuvent en être questionnées voire remises en cause.

Récemment, l'usage courant du lysozyme s'est raréfié par l'évolution de l'étiquetage des allergènes. Le nombre de cuvées Beaujolaises revendiquant l'absence de sulfites ajoutés a fortement progressé au-delà de l'offre des vins « nature ».

Avec le schéma « classique » de vinification d'un vin rouge de la région (exemple ci-après), nous pouvons simuler l'obligation d'affichage des ingrédients selon la nouvelle réglementation en vigueur au 8 décembre 2023.



Exemples de pratiques œnologiques possibles et/ou courantes sur un vin rouge du Beaujolais

Selon le cadre de contrainte de l'élaborateur, la liste des ingrédients étiquetables peut être plus ou moins longues :

- Etiquetage simulant un itinéraire possible de vinification en rouge, plutôt « sécurisant, et interventionniste » :
    - Ingrédients : raisin, sucre, acide tartrique, gomme arabique, acide métatartrique, sulfites ;
    - Mise en bouteille sous atmosphère protectrice.
- Pour le même profil de vin, avec une anticipation viticole, et l'application d'une œnologie préventive, la liste étiquetable peut se réduire :
    - Ingrédients : raisin, sulfites ;
    - Mise en bouteille sous atmosphère protectrice.

Cet itinéraire implique de récolter des raisins sains, dont la maturité confère un équilibre ne nécessitant pas de correction, de maitriser les dynamiques de fermentations pour éviter les déviations, d'utiliser le froid pour la stabilisation tartrique.

Même s'il peut être un objectif pour la plupart des vinificateurs, cet itinéraire n'est pas toujours atteignable, pour des contraintes de millésime, de temps d'élaboration, de coûts, de volume mis en œuvre, de risques plus élevés durant l'élaboration et sur la stabilité post-conditionnement, de cahier des charges bio…

Les pratiques d'assemblage de plusieurs cuvées aux itinéraires contrastés ou au contraire la mise en marché d'une cuvée parcellaire unique (sans droit à l'erreur) peuvent aussi rendre cet objectif plus difficile à atteindre.

Les arbitrages seront sans doute très variés en fonction des metteurs en marché, des cuvées, des circuits de distributions et des attentes et représentations des consommateurs correspondants à ces circuits.

Vins sans sulfites ajoutés : quand le naturel revient au galop ?

Carole HONORE-CHEDOZEAU[1], Mylène RICHARD[1], Nathalie POUZALGUES[2], Ronan SYMONEAUX[3]

[1] Pôle sensoriel IFV-SICAREX Beaujolais, Villefranche sur Saône, France

[2]Centre du Rosé, 83550 Vidauban, France

[3]USC 1422 GRAPPE, INRAE, Ecole Supérieure des Agricultures, SFR 4207 QUASAV, SENSOVEG, 49100 Angers, France

Introduction

Sans sulfites, sans soufre, sans sulfites ajoutés, sans intrants : ce catalogue de mentions très diversifiées émerge de plus en plus sur les étiquettes de vins, que ce soit sous forme textuelle ou visuelle, à travers un logo ou une estampille. Aucune réglementation claire à ce jour n'encadre ces mentions qui peuvent s'ajouter à la mention obligatoire des allergènes « contient des sulfites ».

Face à cette communication hétérogène et parfois confuse, une étude exploratoire a été menée en 2021 auprès d'un panel de consommateurs de vin français afin de déterminer leurs représentations des vins sans sulfites ajoutés mais aussi des sulfites. En d'autres termes, il était question de connaître leur vision partagée sur cette nouvelle pratique émergente sur le marché.

Comment procède-t-on pour accéder rapidement aux représentations d'un panel de consommateurs ?

RECRUTEMENT DU PANEL ET METHODE

Pour cette étude exploratoire, nous avons recruté un panel de 187 consommateurs français (57 hommes âgés de 21 à 79 ans et 130 femmes âgées de 20 ans à 87 ans) qui a réalisé une tâche d'association libre de mots au printemps 2021 via un questionnaire en ligne. Le principe de cet exercice était de faire générer aux consommateurs des mots ou expressions leur venant spontanément à l'esprit juste après avoir lu des mots cibles tels que « sulfites » et « vin sans sulfites ajoutés ». Une fois cette

première tâche réalisée, il leur a été demandé d'évaluer le niveau d'importance et la valence (négative, neutre ou positive) de chaque mot généré vis-à-vis des mots cibles.

ANALYSE DES MOTS COLLECTES

Après une étape de nettoyage et de regroupement des mots obtenus en fonction de leur synonymie, une analyse a été réalisée par calcul de la fréquence des mots cités, du rang d'importance et de la connotation vis-à-vis des mots « sulfites » et « vin sans sulfites ajoutés ». Seules les catégories de mots cités par au moins 5% des consommateurs pour chaque mot cible ont été retenues dans l'analyse (Guerrero et al., 2010 ; Vidal et al., 2013). Selon une approche inspirée de l'analyse prototypique en psychologie sociale (Abric, 2005), les catégories de mots les plus citées et évaluées comme les plus importantes constituent le cœur du contenu de la représentation des mots cibles. Les catégories de mots les moins citées mais évaluées comme les plus importantes ou celles étant les plus citées mais évaluées comme les moins importantes constituent le système périphérique des représentations, c'est-à-dire les éléments qui gravitent autour du cœur de la représentation, plus concrets et flexibles. Enfin, les catégories de mots les moins citées et évaluées comme les moins importants constituent des visions plus individuelles. De plus, pour l'ensemble de ces catégories de mots, la différence entre le nombre de mots évalués comme positifs et ceux évalués comme négatifs a été calculée afin de définir un indice de polarité entre -1 et 1. Si l'indice est compris entre -1 et -0,4, alors la catégorie de mots est considérée comme étant négative, si compris entre -0,4 et +0,4, alors la catégorie de mots est neutre, et si compris entre +0,4 et 1, alors la catégorie de mots sera positive.

Sulfites et vin sans sulfites ajoutés, quelles visions des consommateurs de vin français ?

LES SULFITES : UN ADDITIF PERÇU NEGATIVEMENT

Pour le premier mot cible « sulfites », un total de 935 mots et expressions ont été évoqués par le panel de consommateurs. Les résultats présentés dans la Figure 1 montrent la projection des 21 catégories de mots retenues et conservées pour l'analyse. Globalement, une vision négative des sulfites est partagée par les consommateurs (52 % de catégories de mots à vision négative). Parmi les mots les plus cités et les plus importants qui constituent le cœur de la représentation, les catégories Vin, Chimie et Mal de tête émergent. Le mot Vin apparaissant peut résulter d'un biais de réponse étant donné que le questionnaire était présenté comme une étude sur le vin aux répondants afin de cibler principalement les consommateurs de vin. Les deux autres catégories de mots montrent que le contenu central de la représentation des sulfites est plutôt négatif, fortement associé à la chimie et à la croyance que les sulfites peuvent être à l'origine de migraines. Parmi les éléments gravitant autour de cette

représentation, les catégories négatives émergentes sont reliées aux Additifs, Allergies, Poison/mauvais pour la santé, Ajout et Mauvais, étant une déclinaison des thématiques Chimie et Mal de tête du cœur de la représentation. Trois catégories neutres Conservateur, Soufre et Sel émergent également, pouvant être interprétées comme une définition générale des sulfites, montrant une certaine connaissance des sulfites par les consommateurs. Enfin, la catégorie positive Fermentation amène à penser qu'une partie des consommateurs a conscience de l'intervention des sulfites dans les itinéraires de vinification. Parmi les catégories de mots les moins partagées et les plus individuelles, des catégories de mots négatives apparaissent encore : Traitement, Danger, Pas bio, Pas naturel évoquant la transformation et le recours aux sulfites. Les catégories neutres Couleur, Nécessaire et Goût montrent également que certains consommateurs ont connaissance de l'impact des sulfites. Enfin, les catégories positives Bio et Vigne semblent faire référence à l'usage du soufre sur les cultures viticoles.

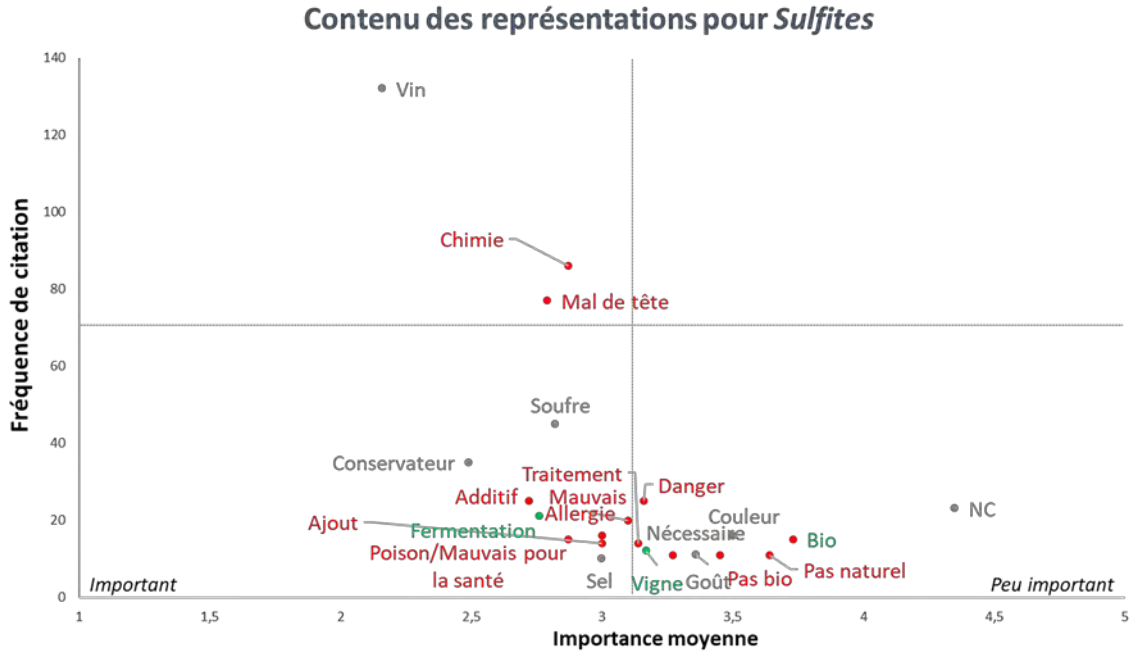


Figure 1 : Représentation des catégories de mots évoqués par les consommateurs pour le mot-cible « Sulfites ». Les catégories de mots en rouge représentent la connotation négative, en vert la connotation positive et en gris la connotation neutre. NC = recodage des mentions « je ne sais pas », « cinq mots c'est trop », « je sèche » et de lettres mises afin de pouvoir passer aux questions suivantes.

VIN SANS SULFITE AJOUTE : UNE VISION POSITIVE TOURNEE VERS LA NATURALITE

Pour le mot-cible « vin sans sulfites ajoutés », un total de 935 mots et expressions a été évoqué amenant à 26 catégories de mots finalement retenues. A l'inverse de sulfites, la Figure 2 montre une représentation globalement positive (62% de catégories de mots à vision positive) avec un cœur de la représentation défini par trois mots : Bio, Naturel et Sain. Ces trois catégories de mots positives évoquent un champ lexical autour de la notion de « naturalité », fortement associée à l'agriculture biologique pour les consommateurs (Chang et al., 2016 ; Galati et al., 2019). Concernant les catégories

de mots gravitant autour de ce trio, les catégories positives Ecologique, Bon, Nature, Pas de mal de tête, Effort, Biodynamie, Nouveau et Non modifié émergent et s'opposent à celles évoquées pour le mot sulfites, en particulier aux catégories Mal de tête, Traitement et Mauvais (Figure 1). Une catégorie négative Attention à la conservation apparaît également, montrant l'association des problèmes de conservation aux vins sans sulfites en particulier, qui reste cohérent avec le mot Conservateur retrouvé pour le mot cible sulfites. Les catégories neutres Interrogation, Travail et Mode montrent une association des vins avec un travail supplémentaire fait par les producteurs, un produit tendance du marché et des questions des consommateurs sur ce type de vin. Concernant les représentations plus individuelles, une seule catégorie de mots négative apparaît : Méfiance, qui est probablement en relation avec l'allégation elle-même, voire reliée avec la potentielle confusion par la présence simultanée de la mention obligatoire « contient des sulfites » sur l'étiquette. Les autres catégories de mots sont globalement positives et neutres, associées en partie au champ lexical de la naturalité (Sans, Petit producteur, Authentique) et à une appréciation positive de ces vins (Qualité, Meilleur, Goût, Termes sensoriels positifs).

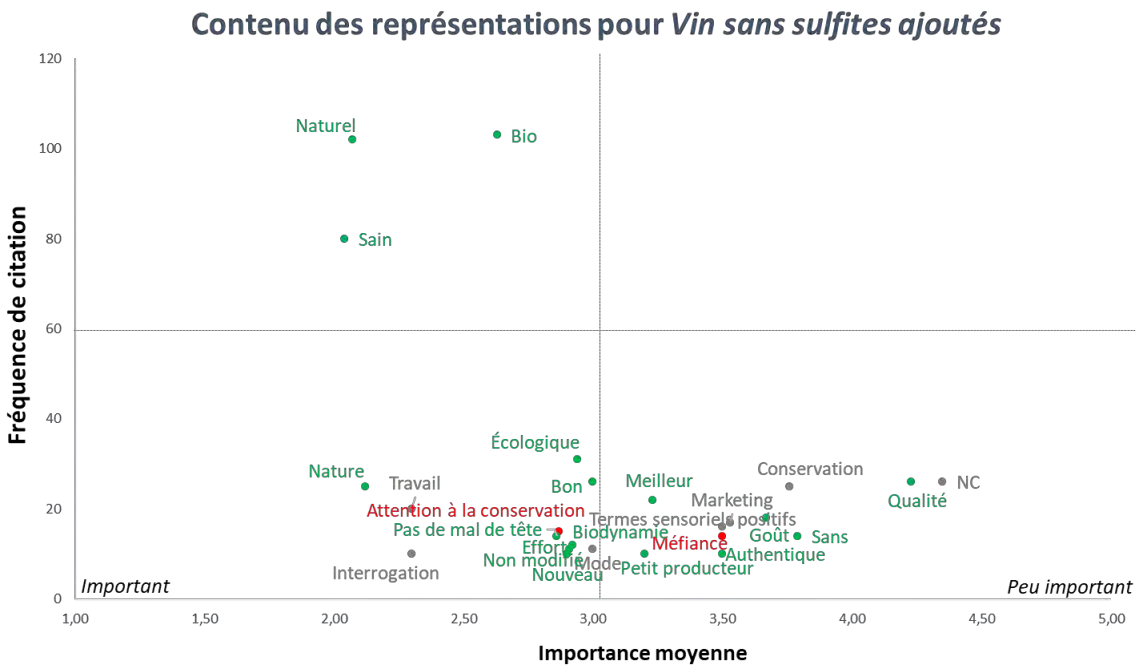


Figure 2 : Représentation des catégories de mots évoqués par les consommateurs pour le mot-cible « Vin sans sulfites ajoutés ». Les catégories de mots en rouge représentent la connotation négative, en vert la connotation positive et en gris la connotation neutre. NC = recodage des mentions « je ne sais pas », « cinq mots c'est trop », « je sèche » et de lettres mises afin de pouvoir passer aux questions suivantes.

Conclusion

Pour conclure, la comparaison entre les contenus des représentations sulfites et vin sans sulfites ajoutés permet de mettre en avant une vision opposée entre les sulfites associés à des mots fortement négatifs et vin sans sulfites ajoutés associé à des mots fortement positifs. Cette vision positive traduit un potentiel engouement envers les vins sans sulfites ajoutés traduisant une évocation de naturalité. Le contenu de la représentation des sulfites confirme des attitudes de fuite des consommateurs envers les produits transformés, des intrants et de la chimie, comme déjà mis en avant dans d'autres études récentes sur le sujet (Chang et al., 2016 ; Symoneaux et al., 2017). Ces deux représentations mises en évidence confirment l'attrait et les attentes actuelles des consommateurs envers la naturalité des produits agroalimentaires associant l'agriculture biologique, les bénéfices santé et le « sans » véhiculant moins de transformation de la matière première.

Compte tenu de ce travail exploratoire auprès d'un panel de consommateurs de vin français peu représentatif car recrutés via les réseaux sociaux sans quotas, une nouvelle étude a été mise en place ces derniers mois afin de déterminer les représentations des consommateurs et des professionnels de vins français pour les vins sans sulfites ajoutés. Ces données sont en cours d'analyse mais les premiers résultats obtenus avec un panel de consommateurs de vin français représentatif confortent en partie les résultats présentés dans cette étude exploratoire.

Ces approches seront prochainement complétées par la réalisation d'une prochaine étude plus approfondie sur l'acceptabilité des vins sans sulfites ajoutés par les consommateurs de vins français, qui aura pour principal objectif d'étudier leurs attentes et leurs perceptions.

REMERCIEMENTS

Ces études s'inscrivent dans le cadre du financement du projet CASDAR Vins sans sulfites piloté par l'Institut Français de la Vigne et du Vin. La responsabilité du Ministère chargé de l'Agriculture ne saurait être engagée.

REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

Abric, J.-C. (2005). Méthodes d'étude des représentations sociales. ERES ; Cairn.info. https://www.cairn.info/methodes-d-etude-des-representations-sociales--9782749201238.htm

Chang, K. J., Thach, Mwl., & Olsen, J. (2016). Wine and health perceptions: Exploring the impact of gender, age and ethnicity on consumer perceptions of wine and health. Wine Economics and Policy, 5(2), 105 113. https://doi.org/10.1016/j.wep.2016.09.001

Galati, A., Schifani, G., Crescimanno, M., & Migliore, G. (2019). "Natural wine" consumers and interest in label information: An analysis of willingness to pay in a new Italian wine market segment. Journal of Cleaner Production, 227, 405 413. https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2019.04.219

Guerrero, L., Claret, A., Verbeke, W., Enderli, G., Zakowska-Biemans, S., Vanhonacker, F., Issanchou, S., Sajdakowska, M., Granli, B. S., Scalvedi, L., Contel, M., & Hersleth, M. (2010). Perception of traditional food products in six European regions using free word association. Food Quality and Preference, 21(2), 225 233. https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2009.06.003

Symoneaux, R., Coulon-Leroy, C., & Maury, C. (2017). Perception des vins sans sulfites par les consommateurs de 3 pays européens. (Conference: The OIV 40th World Congress of Vine and Wine).

Vidal, L., Ares, G., & Giménez, A. (2013). Projective techniques to uncover consumer perception: Application of three methodologies to ready-to-eat salads. Food Quality and Preference, 28(1), 1 7. https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2012.08.005

Décrire et noter les vins : l'information apportée module-t-elle les perceptions des experts ?

Méven OTHEGUY[1], Carole HONORE-CHEDOZEAU[1], Dominique VALENTIN[2]

[1]Pôle sensoriel IFV-SICAREX Beaujolais, 210 Boulevard Victor Vermorel, CS 60320, F-69661 Villefranche-sur-Saône Cedex, France

[2]Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation, AgroSup Dijon, CNRS, INRA, Univ. Bourgogne Franche Comté, F-21000 Dijon, France

Introduction

Que ce soit dans les concours, lors de salon des vins ou même dans les caves lors de la vinification, décrire et noter les vins fait partie intégrante du quotidien des professionnels du vin. Ces professionnels, experts du produit vin, sont définis comme des individus ayant une capacité supérieure à distinguer, reconnaître et décrire différents vins (Hughson & Boakes, 2002). Plusieurs professions peuvent être considérées comme expertes du vin. Parmi elles, nous pouvons citer les œnologues, les vignerons, les maîtres de chai, les sommeliers, les cavistes, les journalistes, les critiques, les blogueurs… Ainsi, en fonction de la profession il existe plusieurs types d'experts : les Elaborateurs (œnologues et vignerons), les Vendeurs (sommeliers et cavistes) et les Critiques (journalistes et blogueurs). Tout au long de leurs carrières, ces experts participent à des dégustations dont certaines peuvent être réalisées « à l'aveugle » c'est-à-dire sans information aucune sur les vins dégustés. Réaliser des dégustations à l'aveugle a pour objectif de se focaliser uniquement sur les perceptions ressenties lors de la dégustation afin de décrire les vins avec un jugement le plus impartial possible. Ainsi, il n'est pas rare de réaliser des dégustations avec des verres noirs afin de s'affranchir de l'information apportée par la couleur du vin, celle-ci pouvant influencer les perceptions avant même la dégustation en créant des effets d'attente. Par exemple, si l'on colore un vin blanc en rouge, l'effet d'attente créé par la couleur entraînera une description avec des termes liés aux vins rouges : fruits rouges, fruits noirs, tannique… (Morrot et al., 2001). S'il est admis que l'information apportée par la couleur module les descriptions des vins, qu'en est-il des autres informations ? L'objectif de cette étude est de comprendre si l'information de l'appellation du vin dégusté peut entraîner des différences de description. En d'autres termes, la connaissance de l'appellation dégustée entraîne-t-elle une modification des descriptions des vins. Pour cette étude, deux AOP ont été sélectionnées : l'AOP Beaujolais et l'AOP Beaujolais Pierres Dorées. L'AOP Beaujolais Pierres Dorées est développée depuis 2016 par l'ODG Beaujolais Beaujolais-Villages avec une logique de

montée en gamme. Ainsi, si l'AOP Beaujolais Pierres Dorées est produite selon une volonté de qualité supérieure alors des différences de descriptions devraient apparaître entre les deux AOP. Deuxièmement, si les experts ont des connaissances sur les deux AOP alors les informations sur les appellations données lors de la dégustation pourraient changer les descriptions. Un autre objectif est également de comprendre s'il existe une différence dans les descriptions des vins par les trois types d'experts. Comme expliqué précédemment, ces experts ont des formations, des professions et des expériences différentes. Ainsi, si les experts ont des connaissances et des compétences différentes alors leurs descriptions des vins seront différentes.

Organisation de l'étude

Pour cette étude, 38 experts du vin (15 élaborateurs, 12 vendeurs et 11 critiques) ont été recruté entre mars et juin 2021 pour participer à des dégustations dans deux conditions : 1) une dégustation à l'aveugle sans aucune information sur les vins, et 2) une dégustation informée sur l'AOP de chaque vin (Beaujolais ou Beaujolais Pierres Dorées). Pour chaque AOP, cinq vins ont été sélectionnés grâce à un tirage au sort à partir de la déclaration de récolte pour le millésime 2018. Les mêmes vins ont été dégustés dans les deux conditions de dégustation. Afin de réaliser ces descriptions, un questionnaire sensoriel suivant la méthodologie Rate-All-That-Apply (RATA, Ares et al., 2014) avec une liste de 20 descripteurs a été utilisé. Parmi ces descripteurs étaient retrouvés des descripteurs aromatiques (cassis, cerise, floral, framboise, épicé, fraise, végétal et boisé), des descripteurs gustatifs (acide, amer et acidulé), des descripteurs trigéminaux (astringent et fraîcheur) et enfin des descripteurs décrits comme métaphoriques et très utilisés lors des descriptions des vins (concentré, expressif, équilibré, complexe, long, rond et souple). Pour décrire les vins, les experts devaient sélectionner les descripteurs qu'ils percevaient dans les vins et noter leurs intensités. Des analyses statistiques ont été réalisées sur les moyennes des intensités des différents descripteurs.

Les différences entre appellations sont-elles perceptibles lors de la dégustation à l'aveugle ?

Les résultats de la dégustation à l'aveugle sont présentés dans la figure 1, avec en violet les vins de l'AOP Beaujolais et en orange les vins de l'AOP Beaujolais Pierres Dorées. Les descripteurs présents sur chaque axe de la figure 1 ont été rajoutés après des analyses statistiques réalisées sur les résultats de la dégustation en fonction de leur contribution à chaque axe. Sur cette figure, plus un vin est situé à l'extrémité d'un axe, horizontal ou vertical, et plus les descripteurs retrouvés sur chaque axe ont été utilisés par les experts pour décrire ce vin. Les différents points représentant la projection des vins par appellation ont été reliés afin de délimiter l'espace décrivant les vins de chaque appellation. Ainsi, les résultats montrent qu'au sein d'une même AOP, les vins sont décrits de façon différente, démontrant

une grande variabilité intra-appellation. Si l'on prend pour exemple les vins de l'AOP Beaujolais Pierres Dorées, le vin PD4 est décrit comme acide, amer et boisé quand le vin PD3 est décrit comme complexe, concentré, expressif et long. De plus, les résultats montrent que les espaces délimités par les vins de chaque AOP se chevauchent : les vins des deux appellations ne possèdent donc pas de signature sensorielle spécifique.

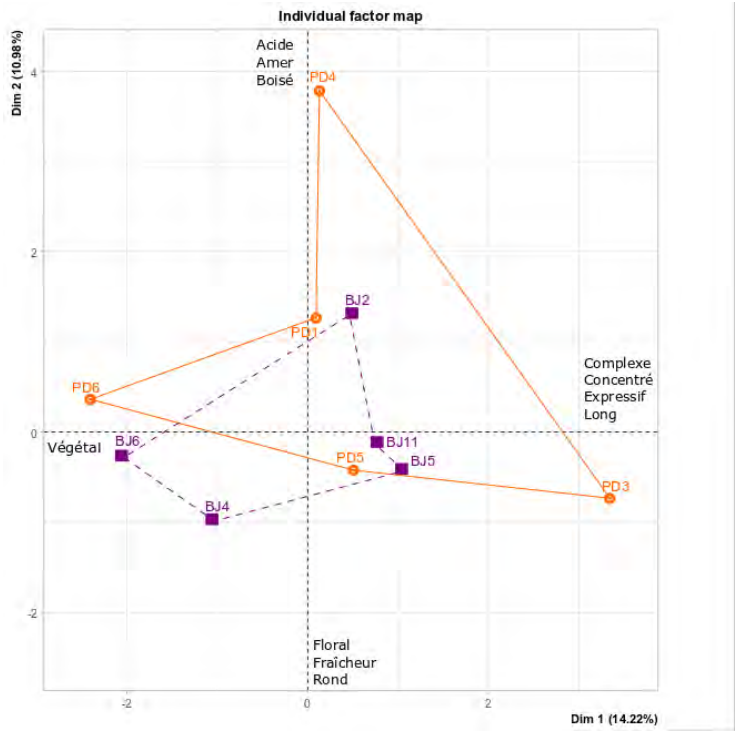


Figure 1 : Résultats de la dégustation à l'aveugle. Les vins de l'AOP Beaujolais sont représentés par des carrés et reliés entre eux par les lignes pointillées violettes et les vins de l'AOP Beaujolais Pierres Dorées sont représentés par des ronds et reliés entre eux par des lignes continues oranges. Les descripteurs ont été rajoutés sur la figure à la suite des analyses statistiques des résultats.

L'information sur l'appellation lors de la dégustation influence-t-elle les perceptions ?

Les résultats de la dégustation avec information sont présentés dans la figure 2. De même que sur la figure 1, les vins de l'AOP Beaujolais sont marqués en violet et ceux de l'AOP Beaujolais Pierres Dorées en orange. Contrairement aux résultats de la dégustation à l'aveugle, le fait de communiquer des informations sur l'AOP du vin pendant la dégustation a réduit la différence de description entre les vins au sein de chaque AOP. Ainsi, l'apport d'information réduirait la diversité des descriptions intra-appellation. De plus, l'apport d'information lors de la dégustation a entraîné une « séparation » des deux AOP. Avec information, les résultats montrent que les deux appellations « s'opposent » dorénavant, avec une différence de description correspondant à des descripteurs associés à la qualité des vins. Les vins de l'AOP Beaujolais sont décrits comme plus végétaux alors que les vins de l'AOP

Beaujolais Pierres Dorées comme plus complexes, concentrés, expressifs et longs. Les informations sur l'AOP ont probablement activé en mémoire des descripteurs avant et/ou pendant la dégustation de chaque vin, conformément à leurs attentes en matière de qualité pour les vins l'AOP Beaujolais Pierres Dorées. Ces attentes peuvent provenir des éléments de communication réalisés autour des vins de l'AOP Beaujolais Pierres Dorées avec un développement de l'appellation basé sur une dynamique de qualité et de montée en gamme.

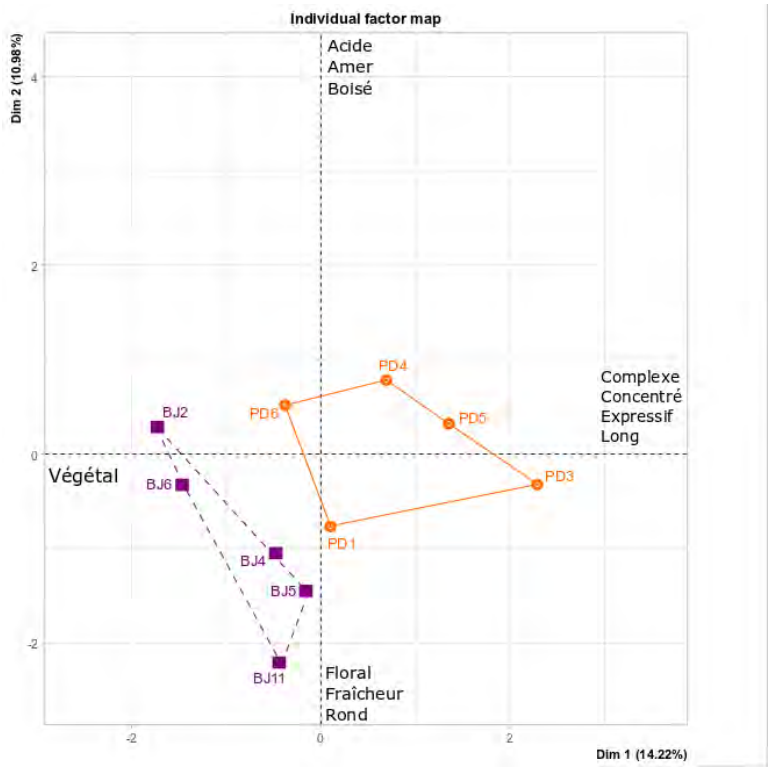


Figure 2 : Résultats de la dégustation avec information. Les vins de l'AOP Beaujolais sont représentés par des carrés et reliés entre eux par les lignes pointillées violettes et les vins de l'AOP Beaujolais Pierres Dorées sont représentés par des ronds et reliés entre eux par des lignes continues oranges. Les descripteurs ont été rajoutés sur la figure à la suite des analyses statistiques des résultats.

Les experts décrivent-ils les vins de la même façon ?

Que ce soit à l'aveugle ou avec information, les résultats n'ont pas montré de différences dans les descriptions de vins des trois types d'experts : le nombre de descripteurs utilisés pour décrire les vins ainsi que les descriptions en elles-mêmes sont similaires. De façon générale, que l'on soit élaborateur, vendeur ou critique l'acte de déguster des vins en lui-même se déroule de la même façon suivant des étapes clés routinières et répétées à chaque dégustation quels que soient les vins : d'abord une description visuelle, puis olfactive et enfin gustative avec un jugement final sur la qualité. Cette observation se rapproche de la notion de « script » abordée par la psychologie et ferait donc partie

intégrante de l'expertise en vin, apprise dans toutes les formations de façon similaire (Honoré-Chedozeau et al., 2020).

Conclusion

Que l'on soit élaborateur, vendeur ou critique, décrire et noter les vins constitue une grande partie de l'activité professionnelle. L'acte de déguster en lui-même est un art appris au cours des différentes formations et perfectionné tout au long de la vie avec l'expérience. Quelle que soit sa profession, un expert dégustera toujours de la même façon en commençant par décrire le visuel, puis l'aromatique et enfin les caractéristiques gustatives des vins. Si l'acte en lui-même est commun et bien codifié pour tous les experts, certains paramètres peuvent venir influencer les descriptions des vins, notamment l'information de l'appellation du vin dégusté. Dans cette étude, les attentes créées par la communication autour de la nouvelle AOP Beaujolais Pierres Dorées ont modifié les descriptions des experts. Lors de la dégustation avec information, les experts ont probablement activé leurs connaissances des vins et sont moins impartiaux dans la description des vins. L'appellation Beaujolais Pierres Dorées a donc son avenir entre ses mains pour produire des vins de qualité, qui pourront bientôt avoir une signature sensorielle propre, même en dégustation à l'aveugle.

REMERCIEMENTS

Cette étude s'inscrit dans le cadre d'une thèse de doctorat préparée à l'Université de Bourgogne-Franche-Comté et financée par la SICAREX Beaujolais et l'Agence Nationale de Recherche et Technologie. Les auteurs adressent un remerciement spécial à tous les experts ayant participé aux nombreuses dégustations.

REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

Ares, G., Bruzzone, F., Vidal, L., Cadena, R. S., Giménez, A., Pineau, B., Hunter, D. C., Paisley, A. G., & Jaeger, S. R. (2014). Evaluation of a rating-based variant of check-all-that-apply questions: Rate-all-that-apply (RATA). Food Quality and Preference, 36, 87-95. https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2014.03.006

Honoré-Chedozeau, C., Chollet, S., Lelièvre-Desmas, M., Ballester, J., & Valentin, D. (2020). From perceptual to conceptual categorization of wines: What is the effect of expertise? Food Quality and Preference, 80, 103806. https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2019.103806

Hughson, A. L., & Boakes, R. A. (2002). The knowing nose: The role of knowledge in wine expertise. Food Quality and Preference, 13(7-8), 463-472. https://doi.org/10.1016/S0950-3293(02)00051-4

Morrot, G., Brochet, F., & Dubourdieu, D. (2001). The Color of Odors. Brain and Language, 79(2), 309-320. https://doi.org/10.1006/brln.2001.2493

L'OENOLOGIE PRÉVENTIVE AU SERVICE DE LA QUALITÉ DES VINS

LES ENTRETIENS DU BEAUJOLAIS · Edition 2023