Article publié dans le Rapport Annuel ICV 2001

Prévention des goûts de «moisi» dus aux bouchons

Mise en place et entraînement d'un jury d'analyse sensorielle

par Bénédicte NICOLINI
Responsable Département Etudes et Contrôles du Bouchage, ICV

Parmi les vins conditionnés et déclarés défectueux, on relève de nombreux lots qui présentent des goûts de moisi. Ces défauts sont pour une grande part attribuable à la présence de molécules de polychlorophénols et polychloroanisols dans les vins. Ces derniers ont la propriété de conférer un goût de moisi au vin à très faible concentration, de l'ordre de 10 ng/l. Leur présence peut-être expliquée par une contamination au travers de bouchons de liège contaminés, mais aussi de traitements de bois des locaux de vinification, de stockage et à une hygiène des locaux non maîtrisée ou non adaptée.

La maîtrise des achats

Pour le producteur, l'objectif consiste à maîtriser ses achats afin de limiter les risques de contamination par les bouchons. Le préalable à cette démarche est de définir un cahier des charges précis avec son fournisseur de bouchons, tenant compte des contraintes techniques et commerciales des vins (potentiel de garde, circuit de distribution, …) et détaillant avec précision les conditions d'acceptation des fournitures (méthodologie de contrôle, taille d'échantillon et critères d'acceptation ou de refus). Les tests doivent être réalisés dans des conditions répétables et reproductibles par des dégustateurs entraînés. Ceci implique de définir une méthode précise de mesure et de mettre en place un jury de dégustation.

Les lixiviats de bouchons

Parmi les contrôles à réaliser à réception d'un lot de bouchons, des tests gustatifs et olfactifs sont réalisés afin d'évaluer les potentialités des bouchons de liège et dérivés à transmettre des défauts aux vins auxquels ils sont destinés. Les solutions à déguster sont obtenues par macération de bouchons dans de l'eau dite neutre, c'est-à-dire à faible teneur minérale. Le choix de l'eau par rapport à une solution synthétique ou à un vin se justifie par la neutralité de la solution et la répétabilité des conditions de test. En effet, une solution hydroalcoolique à pH et acidité contrôlés ou un vin, peuvent masquer ou modifier la perception de notes aromatiques et de flaveurs. De plus, un vin évolue dans le temps, et le vin choisi par un laboratoire n'a pas forcément les mêmes propriétés d'extraction que le vin auquel les bouchons sont destinés.

La méthode d'analyse sensorielle

La technique d'analyse sensorielle la plus employée actuellement met en jeu la dégustation de macérations de bouchons dans de l'eau neutre. Les perceptions sont décrites puis comparées, jugées par rapport à des éléments connus. L'outil développé au Département Etudes et Contrôles du Bouchage pour pratiquer cette analyse sensorielle est l'Analyse Sensorielle Quantifiée (ASDQ). Sa mise en place nécessite plusieurs étapes. Il faut définir les descripteurs qui seront quantifiés sur une échelle non structurée.

- Le choix des descripteurs

«*Les descripteurs doivent répondre à trois exigences majeures : être pertinents, précis et discriminants ; auxquels s'ajoutent deux exigences mineures : être exhaustifs et indépendants*» (1). Ils doivent permettre d'identifier les défauts que l'on veut prévenir. Ainsi «moisi» pourra être un descripteur.

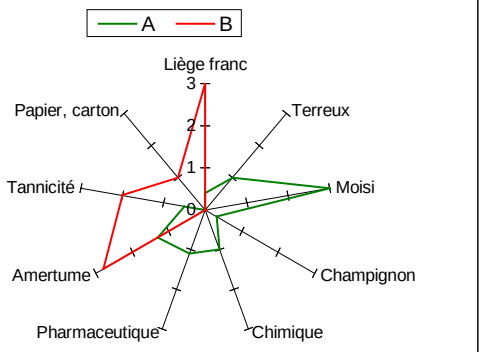
- Le choix des standards

Les descripteurs doivent être associés à des standards reproductibles et quantifiables. Ces standards sont définis par une molécule ou un mélange de molécules et par des concentrations données. Ils correspondent à une note précise de l'échelle de quantification afin que tous les dégustateurs aient le même référentiel. Par exemple, les molécules 2,4,6

Document ICV. Reproduction interdite sans autorisation de l'ICV

TCA et 2,3,4,6 TeCA peuvent être utilisées pour quantifier le descripteur «moisi». Leur concentration sera définie par les risques que l'on accepte.

Figure 1 : Profil sensoriel des lots A et B



La figure 1 présente une analyse sensorielle de 2 lots de bouchons

L'entraînement du groupe de dégustateurs

Le groupe de dégustateurs est composé de 12 experts en œnologie. Les qualités attendues du groupe seront celles d'un appareil de mesure, à savoir répétabilité, reproductibilité et justesse. L'objectif de l'entraînement est de garantir la validité des résultats obtenus. Les solutions standards sont préparées pour les descripteurs aromatiques et les descripteurs de bouche. Ces solutions constituent les outils d'entraînement.

Chaque séance dure en moyenne 30 minutes dans une salle spécialement conçue à cet effet (norme AFNOR V 09-105). Plusieurs tests sont utilisés afin d'entraîner le groupe. Le plus couramment utilisé est le *test triangulaire* (norme NF V 09-013). Ce test est essentiellement utilisé pour entraîner les dégustateurs à différencier une solution neutre d'une solution contenant un arôme en faible concentration. Le *test de classement* (norme ISO 8586) est utilisé pour l'apprentissage de l'échelle de notation. L'entraînement est complété par des séances de dégustation de vins artificiellement pollués par les molécules composants les standards.

La méthodologie développée par l'ICV permet d'analyser les lots de bouchons. Elle constitue un outil reproductible qui permet de communiquer avec le fournisseur de bouchons sur des critères précis et quantifiables.

Document ICV. Reproduction interdite sans autorisation de l'ICV