Institut Coopératif du Vin

ICV

ANALYSE SENSORIELLE DU RAISIN

Un outil au service de la qualité

La complexité des phénomènes de maturation a amené une réflexion sur les moyens disponibles pour le Vigneron et l'Oenologue pour évaluer la maturité du raisin. L'analyse chimique classique (sucre, acidité totale, pH) ne donne qu'une vision ***technologique*** de cette maturité. Les analyses polyphénoliques (dosage des anthocyanes, des tanins) nous apportent des éléments supplémentaires ; mais ces analyses sont relativement lourdes, coûteuses, inadaptées à des décisions rapides, sur le terrain, sur un grand nombre de parcelles.

La méthode ICV d'analyse sensorielle des baies constitue un outil d'évaluation pratique de la maturité, et en particulier de la maturité phénolique. Elle fournit également des informations sur le potentiel qualitatif du raisin (tanins,...).

Conseil & analyses œnologiques / Consultancy and œnological analysis / Consejo y análisis enológicos

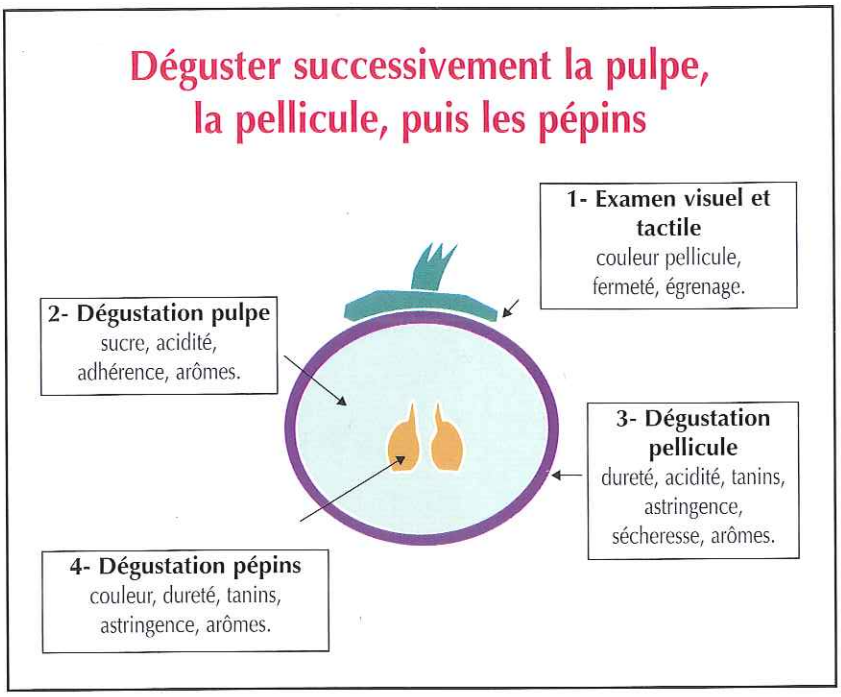
Institut Coopératif du Vin

La Jasse de Maurin - 34978 LATTES cedex - France - Tél. 04 67 07 04 90 - Fax 04 67 07 04 95 - **www.icv.fr**

Le déroulement :

L'analyse porte successivement sur la pulpe, la pellicule et enfin les pépins. Après un examen visuel des baies, la dégustation de la pulpe seule (isoler dans un coin de bouche pellicules et pépins) renseigne sur les équilibres sucre-acide, la présence de notes herbacées... La mastication des pellicules doit se faire selon une « méthode » régulièrement reproduite pour tous les échantillons. Par exemple, le nombre de mastications (entre 10 et 15) doit être constant pour chaque dégustateur.

Des éléments sur la qualité tannique ou sur la présence de caractères herbacés renseignent sur la maturité phénolique du raisin. Enfin, l'examen de la couleur externe des pépins et éventuellement leur dégustation (uniquement s'ils ne présentent plus de traces vertes externes) apportent les derniers éléments de la dégustation.



L'interprétation

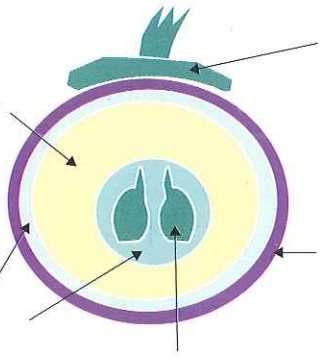
Comme toujours, l'analyse ne vaut que par l'interprétation et l'utilisation que l'on peut en faire. Le tableau suivant synthétise les éléments de la dégustation.

NIVEAUX DE MATURITE					
	1	2	3	4	Caractères anormaux
Maturité technologique	pulpe peu sucrée, acide, adhérente à la pellicule et aux pépins	pulpe moyennement sucrée, légèrement acide ; peu de pulpe adhérente	pulpe sucrée, peu acide ; très peu de pulpe adhérente sur pellicule	pulpe sucrée intense, faiblement acide ; pas de pulpe adhérente	pulpe à la fois peu acide et peu sucrée (stress hydrique) ; pulpe à la fois très acide et très sucrée (concentration)
Maturité pulpaire	herbacé	neutre	fruité peu à moyennement intense	confiture, intense à très intense	goût de moisi, terreux, phéniqué ; texture grumeleuse
Maturité pelliculaire	Pellicule dure, avec des notes herbacées, reflets verts (cépages blancs) ou roses (cépages rouges) ; pellicule acide et desséchante, faible intensité tannique, tanins grossiers	Pellicule assez dure ; notes herbacées à neutres, reflets verts (cépages blancs) ou roses (cépages rouges) au niveau de l'insertion du pédicelle ; pellicule moyennement acide et desséchante, tanins assez grossiers	Pellicule assez molle ; notes neutres à fruitées avec finale herbacée, couleur uniforme jaune paille à ambrée (blancs), rouge sombre à noir (rouges) ; début d'extraction de couleur sur raisin écrasé entre les doigts, pellicule assez molle, peu acide et peu desséchante ; tanins assez fins	Pellicule se délitant facilement à la mastication ; notes de confiture, intense à très intense, couleur ambrée uniforme (blancs) ou noire (rouges), forte extraction de couleur sur raisin écrasé entre les doigts, sans aucune acidité ni sécheresse, avec tanins au grain fin	goût de moisi, terreux, phéniqué ; pellicule à la fois fragile et herbacée
Maturité des pépins	Pépins verts ou jaunes-verts	Pépins marrons-verts	Pépins marrons sans traces vertes avec notes grillées et astringence faible à moyenne	Pépins bruns foncés, avec arômes grillés à torréfiés, sans astringence, baies s'égrenant facilement	Pépins colorés et pellicule dure, herbacée, pulpe acide

← Précautions

Compte tenu de la forte hétérogénéité de maturité à l'intérieur d'une même grappe (parfois 6%vol. !), il est nécessaire pour chaque parcelle de multiplier les échantillons. Chaque dégustation portera sur 3 baies choisies aléatoirement sur 3 grappes différentes. Chaque parcelle fera l'objet d'au moins 3 ou 4 dégustations afin d'obtenir une vision la plus juste possible.

La dégustation des baies doit rendre compte des principales évolutions de la baie pendant la maturation



PULPE
Accumulation de sucres, diminution de l'acidité (surtout acide malique), accumulation de potassium, teneur en azote faible en région méditerranéenne, solubilisation des polysaccharides.

PEDICELLE
Aoûtement, aptitude croissante à l'égrenage, réduction et coloration progressive du pinceau.

PELLICULE
Accumulation de composés aromatiques et d'anthocyanes ; diminution de l'astringence et de la sécheresse des tanins, hydrolyse des parois cellulaires, augmentation de l'extractibilité.

Zones de maturité retardée : moins sucrées, plus acides, plus adhérentes.

PEPINS
Coloration brune et/ou jaune, développement d'arômes grillés, diminution de l'astringence.

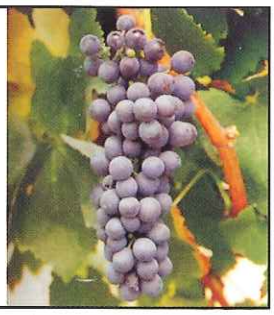
Quelques exemples d'interprétation :

PARCELLE N° 1				
Niveau	①	②	③	④
Maturité technologique			✓	
Maturité pulpaire			✓	
Maturité pelliculaire		✓		
Maturité des pépins		✓		

Raisins en sous maturité.
Peut servir à l'élaboration de vins avec peu de structure, avec éventuel enrichissement. Peut entrer dans des assemblages pour la partie basse du cœur de gamme.

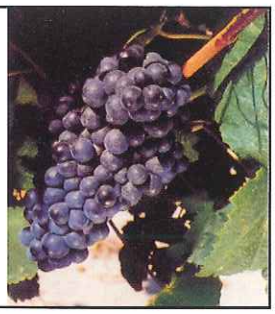
PARCELLE N° 2				
Niveau	①	②	③	④
Maturité technologique				✓
Maturité pulpaire			✓	
Maturité pelliculaire		✓		
Maturité des pépins		✓		

Raisins à maturité sucres/acides,
mais pas à maturité aromatique, ou pellicullaire. Raisins pour des vins bien positionnés sur le cœur de gamme, avec vinification appropriée (cuvaison courte par exemple).



PARCELLE N° 3				
Niveau	①	②	③	④
Maturité technologique				✓
Maturité pulpaire				✓
Maturité pelliculaire				✓
Maturité des pépins				✓

Raisins à maturité complète,
capables de donner un vin bien positionné sur le haut de gamme, ...si bon état sanitaire.



Institut Coopératif du Vin

FICHE SYNTHETIQUE D'ANALYSE SENSORIELLE DU RAISIN

PARCELLE :
CEPAGE :

Niveau	①	②	③	④
Maturité technologique				
Maturité pulpaire				
Maturité pelliculaire				
Maturité des pépins				

Décision :

Remarques
(goûts anormaux)

PARCELLE :
CEPAGE :

Niveau	①	②	③	④
Maturité technologique				
Maturité pulpaire				
Maturité pelliculaire				
Maturité des pépins				

Décision :

Remarques
(goûts anormaux)

PARCELLE :
CEPAGE :

Niveau	①	②	③	④
Maturité technologique				
Maturité pulpaire				
Maturité pelliculaire				
Maturité des pépins				

Décision :

Remarques
(goûts anormaux)

PARCELLE :
CEPAGE :

Niveau	①	②	③	④
Maturité technologique				
Maturité pulpaire				
Maturité pelliculaire				
Maturité des pépins				

Décision :

Remarques
(goûts anormaux)

PARCELLE :
CEPAGE :

Niveau	①	②	③	④
Maturité technologique				
Maturité pulpaire				
Maturité pelliculaire				
Maturité des pépins				

Décision :

Remarques
(goûts anormaux)

PARCELLE :
CEPAGE :

Niveau	①	②	③	④
Maturité technologique				
Maturité pulpaire				
Maturité pelliculaire				
Maturité des pépins				

Décision :

Remarques
(goûts anormaux)

Conception - Réalisation : RVB Communication 04 66 27 48 48