

LE MERLOT: UN CÉPAGE POUR LA SUISSE ROMANDE?

PARTIE II: DÉGUSTATION, DÉROULEMENT D'UN PROFIL FLASH

Simone de Montmollin, œnologue, Troinex [GE].

[simone.demontmollin@usoe.ch]

Suite à la partie I de Christian Vessaz parue dans le numéro 60 d'Objectif, une dégustation technique de Merlot a été organisée. Cette dégustation devait tenter de donner une image objective des différents types de merlots produits en Suisse romande en évaluant leurs caractéristiques organoleptiques. Vu le nombre important d'échantillons reçus, la réalisation de profils classiques n'était pas envisageable compte tenu de la charge de travail que cette démarche représente. Le choix du « profil flash » s'est naturellement imposé car cette méthode permet de définir le positionnement relatif de vins entre eux, tout en offrant une description des principales caractéristiques qui les différencient. Elle est actuellement très utilisée dans l'industrie alimentaire mais encore peu dans le domaine du vin. Développée par J.-M. Sieffermann du Laboratoire de Perception Sensorielle à l'ENSIA de Massy (F), elle a été introduite à l'Ecole d'Ingénieurs de Changins par Christian Guyot, spécialiste d'analyse sensorielle, et testée pour la première fois dans le cadre du projet Ra&D « Suivi analytique de la maturation des raisins de cépages rouges: phase I Gamaret » (de Montmollin S., Dupraz Ph., Guyot Ch., 2004).

La partie II de ce dossier « Merlot » présente comment se déroule un profil flash, et quels types d'informations sont obtenues à l'issue de l'analyse statistique.

QU'EST-CE QU'UN PROFIL FLASH?

« Le profil flash est une méthode d'analyse sensorielle descriptive basée sur la combinaison originale d'une technique de profil libre associée à un mode de présentation comparatif de l'ensemble des produits à caractériser. Le profil flash met l'accent sur l'obtention d'un positionnement sensoriel rapide des produits sans nécessiter le développement d'une description sémantique basée sur un vocabulaire précis et consensuel... La méthode permet d'éviter, dans le cas de gammes de produits trop spécifique ou ponctuelles, une longue phase de formation et d'entraînement des panélistes humains. Le profil flash convient particulièrement bien à la caractérisation d'univers produits concurrentiels ou lors de démarches exploratoires... » (Sieffermann, 2002).

Le profil sensoriel classique est *un outil puissant mais pas toujours indispensable*. Sa mise en œuvre demande un investissement en temps et en ressource élevé: recrutement de dégustateurs experts, élaboration d'un vocabulaire consensuel, nombreux entraînements...

Le profil flash permet, avec peu de moyens, de caractériser un groupe de produits assez similaires (espace produits) et d'y positionner les divers produits le constituant. Sa mise en place est rapide et ne nécessite pas de phase préliminaire d'entraînement.

Profil classique	Profil flash
Groupe de sujets entraînés (expérience des produits à évaluer).	Groupe de sujets expérimentés (expérience de la description quantitative).
Sélection consensuelle des termes descriptifs par le groupe. Définitions, modes opératoires et références sont essentiels .	Sélection individuelle des termes descriptifs. Définitions, modes opératoires et références sont optionnels .
Evaluation monadique séquentielle produit par produit .	Evaluation comparative de tous les produits, descripteur par descripteur .
Traitement statistique à l'aide de: ANOVA, ACP, CAH.	Traitement statistique à l'aide de: ANOVA, ACP, CAH et APG .

Figure 1: Principales différences méthodologiques entre le profil de type classique (complet) et le profil flash (Sieffermann, ENSIA, Massy, France). ANOVA: analyse de variance sur les rangs; ACP: analyse en composante principale; CAH: classification ascendante sur les rangs; APG: analyse procustéenne généralisée.

QUI PEUT PARTICIPER?

Il est impératif que les dégustateurs soient à même de réaliser des descriptions de manière quantitative et non hédonique. Il n'est donc pas possible d'utiliser des consommateurs pour établir un profil flash.

Dans le cadre de ces dégustations, deux panels A et B, de 12 et respectivement 9 personnes ont été constitués. Au total 21 professionnels, expérimentés dans la description sensorielle (12 producteurs, 7 collaborateurs de l'EIC, 2 collaborateurs de la RAC) se sont réunis pour des séances de 2 heures les 8 et 9 juin 2004. Une présentation de la méthode leur a été faite afin qu'ils se familiarisent avec cette approche. L'appréciation de leur travail a été réalisée en dédoublant certains vins.

COMMENT SE DÉROULE L'ÉPREUVE SENSORIELLE?

Les vins sont regroupés en séries. Tous les vins constituant une série sont soumis simultanément aux sujets. L'expérience sur le Gamaret a montré toutefois qu'une série de plus de 12 vins était éprouvante pour le dégustateur. Dans la mesure du possible, cette limite fictive a été respectée.

Au total, 7 séries représentant chacune un « espace produit » distinct ont été constituées pour tenir compte du millésime et du type de vinification (cuve ou barriques). De plus, à titre de comparaison, des merlots tessinois ont été intégrés dans 5 des 7 séries.

43 producteurs ont soumis un total de 48 vins de Merlot (Genève: 20; Valais: 12; Vaud: 10; Tessin: 5; Fribourg: 1).

PRÉSENTATION DES ÉCHANTILLONS

Les verres sont remplis à l'aide d'une pompe doseuse de manière égale pour chaque échantillon (50 ml par verre) et servis à température ambiante (19 à 21°C). Les conditions de préparation et de service sont rigoureusement identiques pour les deux séances. Un codage à trois chiffres assurent l'anonymat des échantillons. Les verres codés de la série évaluée sont disposés aléatoirement dans la cabine individuelle.

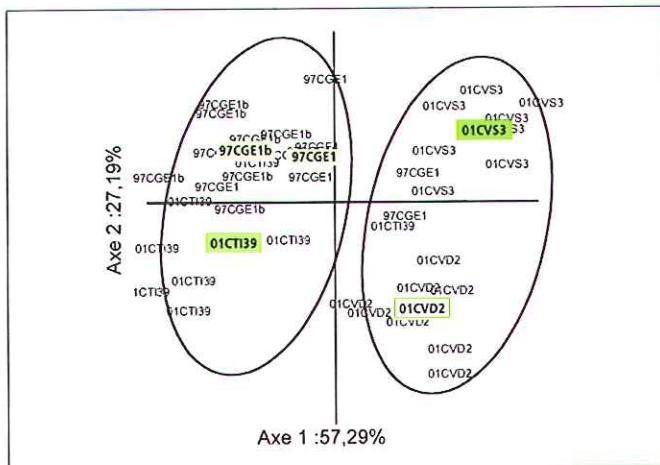
LE TRAVAIL DU DÉGUSTATEUR

Dans un premier temps, chaque sujet génère individuellement les descripteurs pouvant lui permettre de discriminer les vins. Une fiche de saisie est à disposition afin que le sujet puisse travailler sans déconcentration (Fig. 2). Ainsi, le sujet ne choisit pas ses descripteurs en suivant le schéma habituel « vue, nez, bouche ». Il ne retient que ceux lui permettant de classer les vins sur l'échelle non-structurée. Plus le nombre de descripteurs est élevé, plus le travail est précis mais fastidieux (il faut reprendre toute la série pour chaque descripteur); inversement, plus il est faible, plus le travail est aisé mais moins précis (l'espace produit est moins bien décrit).

Une fois le positionnement des vins effectué pour chaque descripteur, le sujet saisit ses résultats dans le logiciel FIZZ (Biosystèmes, 2002) sur l'ordinateur portable.

INTERPRÉTATION DES RÉSULTATS

Les résultats informatisés sont ensuite analysés statistiquement. L'analyse procustéenne généralisée (Gower, 1975) est effectuée à l'ENSIA Massy (F) par J.-M. Sieffermann. Les résultats bruts sont présentés sous forme de figures ou plans factoriels traduisant d'une part la position attribuée à chaque vin par l'ensemble des sujets et le consensus, et d'autre part la représentation dans ce plan factoriel des descripteurs générés par les sujets (cercle de corrélation) (Fig. 3). Deux axes séparent le plan factoriel et traduisent en pourcentage le nombre de dimensions (descripteurs) utilisées et leur importance relative. Ainsi, il est possible de visualiser rapidement où sont placés



Nom: Dupond	Série n°: 900	Date: 8 juin 2004
Descripteur 1: «fruit rouge» - 902 906 901 904 903 905 +		
Méthode: intensité, olfaction directe, sans remuage		
Descripteur 2:		
Méthode:		

Figure 2: Exemple de fiche de saisie. Le sujet note le descripteur choisi pour classer sa série de produits et indique selon quelle progression il le juge. La mention de la méthode utilisée est optionnelle.

les produits, si certains d'entre eux forment des groupes et d'identifier les descripteurs qui correspondent aux diverses zones.

Dans le cas de la série 1 (Fig. 3), les 4 vins sont très clairement distincts. Les doublons sont pratiquement superposés (97CGE1, 97CGE1b), ce qui est remarquable et confirme les positions relatives des vins. On peut noter deux groupes qui se suivent sur l'axe 1, à l'inférieur desquels l'axe 2 marque une séparation.

L'interprétation des résultats et la synthèse des observations recueillies nécessitent un délai supplémentaire. Il s'agit en effet de déterminer à l'aide du cercle de corrélation et d'autres données statistiques en quoi les vins sont différents et quelles sont leurs caractéristiques principales. Les interprétations seront donc présentées en détail et pour chaque série dans le numéro 62 d'Objectif.

Remerciements

Cette opération a pu voir le jour grâce à la précieuse collaboration de l'École d'Ingénieurs de Changins, à Eve Danthe pour la mise en place des épreuves sensorielles, à tous les producteurs qui ont présenté leurs vins gratuitement, ainsi qu'à tous les producteurs et collègues qui ont participé aux dégustations. En particulier, nos trois collègues tessinois qui ont fait le voyage pour cette occasion et à Fred de Martin pour sa précieuse collaboration. Que toutes et tous soient ici chaleureusement remerciés.

Bibliographie, voir numéro 62.

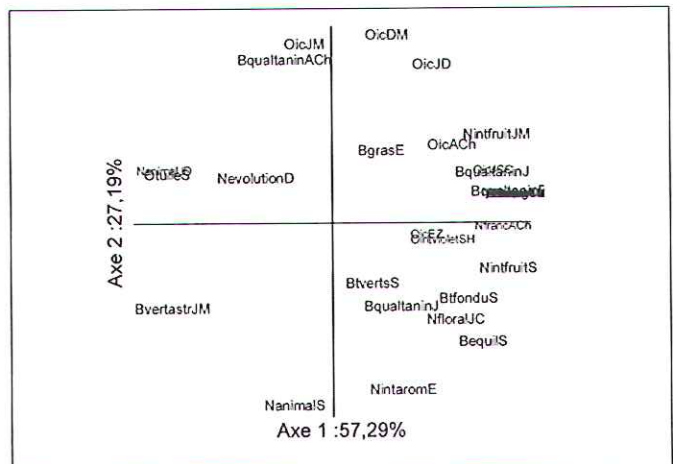


Figure 3: Exemple de résultats bruts obtenus à l'issue du profil flash de la série 1, plan 1/2. Gauche: tous les produits évalués par tous les sujets sont positionnés, le consensus pour chaque produit est représenté par les cases de couleur. Droite: le cercle de corrélation du consensus permet d'identifier les qualificatifs utilisés pour positionner les produits et permet une interprétation globale des différences existant entre les vins.