

# DÉGUSTATION DE MERLOT

## QUELLE IDENTITÉ POUR LE MERLOT DE SUISSE ROMANDE?

### PARTIE III: INTERPRÉTATION DES PROFILS FLASH

Simone de Montmollin, œnologue, Troinex [GE]. [simone.demontmollin@usoe.ch]

Jean-Marc Sieffermann, Laboratoire de perception sensorielle et de sensométrie, Ecole nationale supérieure des industries agricoles et alimentaires, F-91744 Massy Cedex. [jms@ensia.fr]

#### INTRODUCTION

Une dégustation de 48 vins de merlot répartis en sept séries s'est tenue en juin 2004. La méthode de profil flash est utilisée et permet de :

- trouver les grosses différences qui séparent les produits entre eux ;
- créer une carte de positionnement relatif des produits.

Le choix s'est porté sur cette méthode pour sa rapidité et afin d'apprécier son potentiel d'utilisation dans le domaine du vin. La méthodologie a fait l'objet d'un explicatif dans le n° 61 d'*Objectif*. Les résultats obtenus sont présentés ci-après.

#### PRÉSENTATION DES RÉSULTATS

Pour chaque série, la carte produits et le cercle de corrélation des descripteurs sont présentés. Chaque figure comporte les résultats bruts obtenus à l'issue du profil flash de la série, pour le plan 1/2. *Gauche* : tous les produits évalués par tous les sujets sont positionnés, le consensus pour chaque produit est représenté par les cases pleines. *Droite* : le cercle de corrélation du consensus permet d'identifier les qualificatifs utilisés pour positionner les produits et permet une interprétation globale. Un résumé de l'interprétation est présenté pour chaque série.

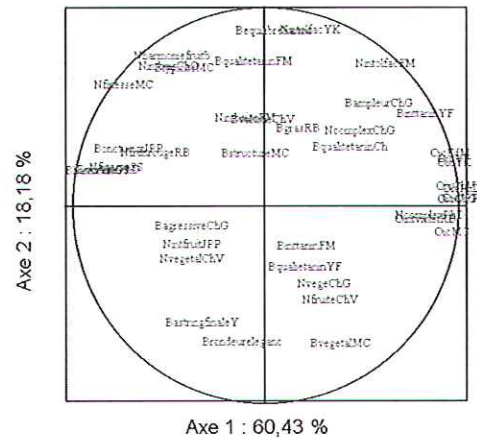
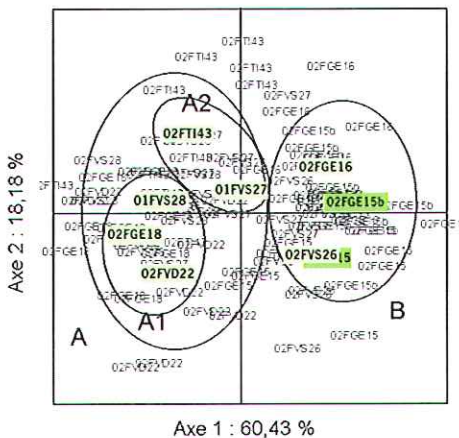
Les vins sont identifiables par un code. Exemple : 97CGE1b où sont précisés le millésime (97), le mode de vinification (C = cuve et F = fût), le canton de provenance (GE), le numéro attribué au producteur (1) et si le même vin est présenté à double dans la série, une lettre "b" figure après le code producteur. Pour plus de lisibilité, les vins sont présentés dans le texte sans la préposition "millésime-vinification" (97C) qui définit la série mais seulement avec l'extension "origine-producteur" (GE1/1b).

Millésime et mode de vinification sont utilisés pour créer les séries. Deux exceptions ont été concédées pour des vins dont le nombre étaient insuffisant : le vin 97CGE1 est inséré dans la série 1 (millésime 2001) ; le vin 00FGE36 est introduit dans la série 7 (millésime 2003). Afin de faciliter le travail des juges, les séries ne comportaient pas plus de dix vins. Les vins du millésime 2002 vinifiés en fût ont dû être répartis en deux séries (3 et 5) et doivent par conséquent être interprétés séparément.

La qualité du travail des juges dans l'utilisation de la méthode peut être vérifiée par la proximité des vins doublés. Dans six cas sur sept, les produits doublés sont effectivement perçus comme étant des produits très proches. Cette vérification est obtenue de façon certaine grâce à la classification hiérarchique ascendante des produits qui prend en compte toute l'information. Un tel résultat ne peut être l'effet du hasard.



**SÉRIE 3: MILLÉSIME 2002, VINIFICATION EN FÛT**



Les doublons sont les plus proches de tous les produits évalués (classification hiérarchique ascendante). Les huit vins forment deux grands groupes A et B qui se suivent sur l'axe 1. Le groupe A est encore séparé en deux sous-groupes A1 et A2.

**En quoi les vins sont-ils différents?**

**A1:** VS 28, GE18 et VD22 sont perçus comme proches par les juges, VS28 se séparant légèrement des vins GE18 et VD22. Ils ont été perçus avec une intensité olfactive plus faible et plus d'astringence en bouche que les autres vins.

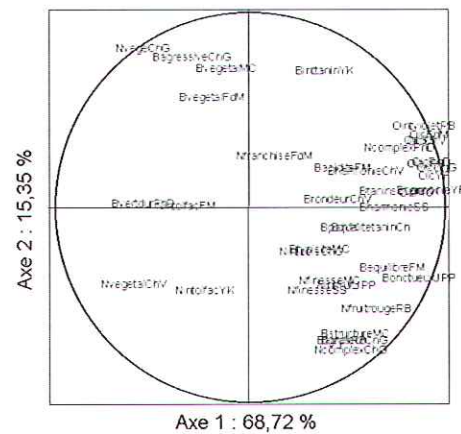
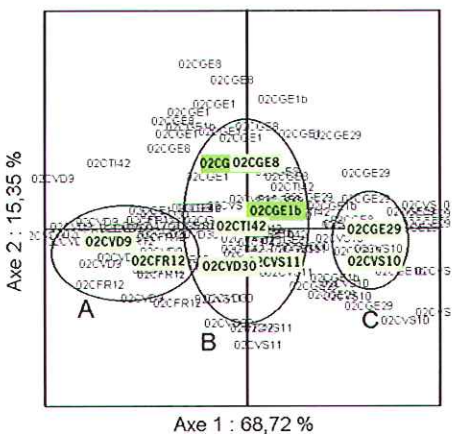
**A2:** TI43, VS27 sont caractérisés par un nez plus fin, fruité et boisé et sont plus structurés.

**B:** VS26, GE16, GE15/b sont proches bien que le VS26 se distingue par des notes végétales plus marquées que dans les

autres vins de ce groupe. En général, les vins du groupe B sont les plus riches en couleur, les plus complexes, les plus amples de la série.

En résumé, le groupe A est perçu comme moins coloré, plus fruité et d'intensité tanique moins élevée que le groupe B. Le groupe B est quant à lui constitué de produits perçus comme plus colorés, avec une meilleure concentration tanique mais moins fruités. On note un gradient d'intensité colorante sur l'axe 1: des moins intenses (A1) au plus intenses (B) ainsi qu'un gradient de qualité tanique sur l'axe 2: l'astringence et la verdeur perçus plus intensément sur VD22, GE18, VS28, diminuent au profit de tanins plus qualitatifs et une bouche plus équilibrée dans les vins GE16 et TI43.

**SÉRIE 4: MILLÉSIME 2002, VINIFICATION EN CUVE**



Cette série constitue l'unique cas où les doublons ne se juxtaposent pas. Ils font néanmoins partie du même groupe (B). Trois groupes A, B, C se suivent sur l'axe 1.

**En quoi les vins sont-ils différents?**

Les deux groupes A et C s'opposent :

**A:** VD9, FR12. L'intensité colorante la plus faible et des notes plus végétales et agressives en bouche sont perçues dans les vins de ce groupe.

**C:** GE29, VS10. Ce groupe comporte les vins les plus colorés avec un bouquet plus complexe et fin. Ils sont perçus comme les plus équilibrés et les mieux structurés de la série.

**B:** GE1/b, GE8, VS11, TI42, VD30. Les vins du groupe B sont jugés proches par le panel. L'éloignement des doublons confirmé par la classification hiérarchique ascendante rend difficile l'interprétation au sein du groupe. On notera toutefois un gradient de notes végétales sur l'axe 2 indiquant que ce caractère va en augmentant plus on se dirige vers le haut.



# VINITEC S.A.



Rinceuse à bouteilles  
Groupe de mise en bouteilles  
Etiqueteuse

Costral-Clemens  
Costral-Clemens  
Costral-Clemens

Filtration

Padovan

Pilotage des températures cuve par cuve

T.G.V.

**Eric RICHARD (ancien) - 1180 TARTEGNIN**

**Bureau: Tél. 079 355 27 85 - Fax 021 823 44 85 - Tél. privé 021 825 27 85**

## ATELIER DE MÉCANIQUE ŒNOLOGIQUE

**TONNELLERIE  
GARONNAISE**



MARMANDE  
FRANCE

recherche

**Agent commercial en Suisse**

Tonnellerie Garonnaise  
Thivras  
F-47200 Marmande  
Tél. ++ 33 5 53 20 77 18  
Fax ++ 33 5 53 94 36 65  
[www.tonnellerie-garonnaise.com](http://www.tonnellerie-garonnaise.com)  
Courriel: [contact@tonnellerie-garonnaise.com](mailto:contact@tonnellerie-garonnaise.com)



### Bulletin de souscription

à un abonnement à Objectif

Coût: CHF 20.- par année pour deux parutions  
Pour l'étranger, frais de port en sus

Nom \_\_\_\_\_

Prénom ou  
entreprise \_\_\_\_\_

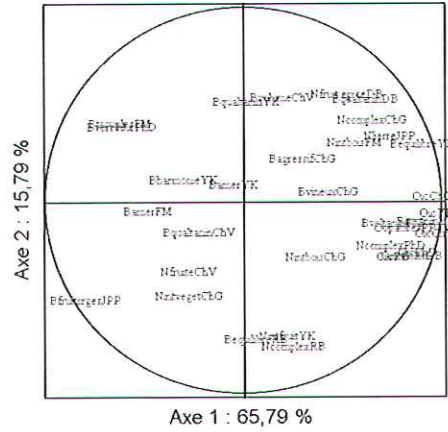
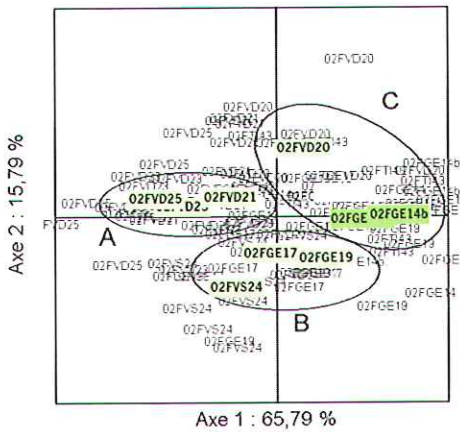
Adresse \_\_\_\_\_

NP/Localité \_\_\_\_\_

Signature \_\_\_\_\_

**Bulletin à retourner à:**  
Nicolas Ruedin  
Troub 4  
2088 Cressier  
fax: ++ 41 32 757 26 05

**SÉRIE 5: MILLÉSIME 2002, VINIFICATION EN FÔT**



Les doublons sont juxtaposés et leur proximité confirmée par la classification ascendante hiérarchique. Trois groupes A, B, C sont identifiés.

**En quoi les vins sont-ils différents?**

**A:** VD25, VD23, VD21. Ces vins s'opposent aux vins du groupe C sur l'axe 1. Ils sont perçus comme les moins colorés et les plus légers et les plus souples des vins de la série.

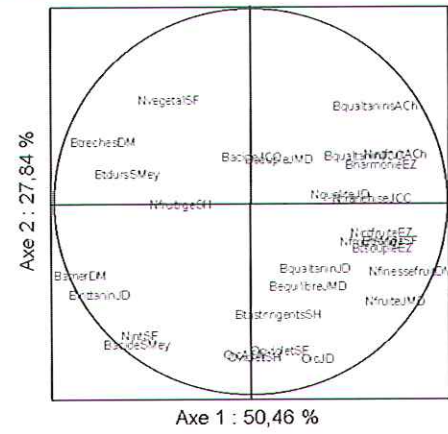
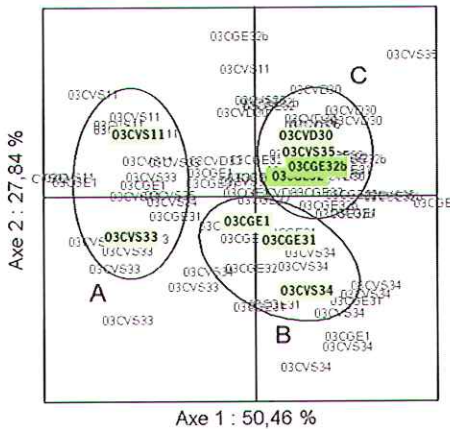
**B:** VS24, GE17, GE19 ont une intensité colorante plus soutenue que A avec des notes plus fruitées et plus d'équilibre en bouche.

**C:** VD20, TI43, GE14/b sont perçus comme les plus intenses sur les paramètres intensité colorante, boisé, complexité du bouquet (fruité, épicé), volume et qualité des tanins.

On peut signaler une progression dans la complexité aromatique et l'intensité colorante de gauche à droite : légers et peu colorés (A) → plus fruités, plus colorés (B) → les plus complexes (fruité, boisé, épicé) et les plus colorés (C).

Le vin TI43 a été introduit dans les deux séries du millésime 2002, vinification en fût (séries 3 et 5). Dans les deux séries, ce vin est situé dans le groupe pour lequel le caractère boisé est le plus marqué.

**SÉRIE 6: MILLÉSIME 2003, VINIFICATION EN CUVE**



Les doublons sont proches. A nouveau, trois groupes A, B et C séparent les produits entre eux.

**En quoi les vins sont-ils différents?**

**A:** VS11, VS33. Plus d'astringence en bouche opposent ces vins aux autres de la série. Le VS11 quant à lui présente plus de notes végétales que le VS33 et que les autres vins de la série. Les groupes B et C ont en commun les bouquets les plus fins et les plus fruités. De plus :

**B:** GE1, GE31, VS34, sont perçus comme les plus colorés, et notés plus équilibrés.

**C:** VD30, VS35, GE32/b, sont les mieux notés sur la qualité des tanins et l'harmonie.

En résumé, pour ce millésime 2003 vinifié en cuve, les vins du groupe A sont notés plus astringents, moins fruités et moins fins. Les vins du groupe B et C sont plus fruités, plus fins et plus souples que les vins du groupe A. Les vins du groupe B sont perçus comme les plus colorés et ceux du groupe C comme les plus harmonieux de la série.



romand, il ressort que la qualité du vin semble plus liée au choix individuel du producteur qu'à l'origine géographique. Cette observation confirme la plasticité de ce cépage et la diversité des vins obtenus.

## REMERCIEMENTS

Cette opération a pu voir le jour grâce à la précieuse collaboration de l'Ecole 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

DAIROU V., SIEFFERMANN J.-M. [2002]: A comparison of 14 jams characterized by conventional profile and a quick original method, the flash profile. *Journal of food science* 67, n. 2, 826-834.

DELARUE J., SIEFFERMANN J.-M. [2004]: Sensory mapping using Flash profile. Comparison with a conventional descriptive method for the evaluation of the flavour of fruit dairy products. *Food Quality and Preference* 15, 383-392.

DE MONTMOLLIN S., DUPRAZ PH., GUYOT CH. [2004]: Suivi de la maturation de raisins de cépages rouges: phase 1, Gamaret. *Revue suisse Vitic., Arboric., Hortic.* 37.

SIEFFERMANN J.-M. [2002]: Flash profiling. A new method of sensory descriptive analysis. In: *AIFFST 35th Convention*, July 21-24, Sidney, Australia.

SIEFFERMANN J.-M. [2000]: Le profil flash – un outil rapide et innovant d'évaluation sensorielle descriptive. In *AGORAL 2000*, XII<sup>es</sup> rencontres "L'innovation: de l'idée au succès", Montpellier, France, pp. 335-340.

### Résumé

Dans le but de mieux connaître la diversité des vins de merlot produits en Suisse romande, une dégustation de 48 vins s'est tenue en juin 2004. L'objectif visé était d'apprécier, en peu de temps, la diversité des crus de ce cépage. La méthode du "profil flash" a été choisie. Elle a permis en deux séances de cartographier les vins et de connaître ainsi leur position respective, en fonction du millésime et du mode de vinification. Il ressort que la méthode a été utilisée correctement par les juges et a permis de mettre en évidence les grandes différences qui séparent les vins.

Leur positionnement relatif fait ressortir des groupes de produits perçus comme proches. Les caractéristiques qui distinguent les groupes sont identifiables (ex. : les vins du groupe A sont perçus comme plus fruités et plus légers que les vins du groupe B). En revanche, la plupart du temps, la méthode ne permet pas de qualifier les différences entre les vins du même groupe.

Dans chacune des sept séries dégustées, trois voire quatre groupes sont mis en évidence par les juges. Les résultats obtenus ne font pas ressortir de manière convaincante l'impact de l'origine géographique sur les qualités du produit. C'est le paramètre "producteur" qui semble déterminant. Ainsi donc, cette dégustation de merlot suisses confirme la plasticité de ce cépage et la grande diversité des vins qui en sont issus. Ce constat pose néanmoins la question de l'identité que l'on souhaite donner aux merlot suisses. L'intérêt de la cartographie qualitative des vins est de pouvoir visualiser rapidement où se trouve le produit "x" par rapport aux autres produits "concurrents". Dans le cas du merlot mais pour d'autres vins de cépage aussi, il serait intéressant d'élargir l'expérience à des vins étrangers. Forts de ces informations obtenues par des professionnels, plus intéressant encore serait de connaître ce que donnerait cette cartographie vue par des consommateurs. La méthode du profil flash est actuellement développée dans ce but ce qui ouvre des perspectives intéressantes pour notre secteur.