



Influence sensorielle de la qualité et de la quantité de bulles lors de dégustation de vins

Auteur : RODRÍGUEZ LA ROSA, Carla

Responsable : RÉBÉNAQUE-MARTINEZ, Pierrick

Hes·SO

Haute Ecole Spécialisée
de Suisse occidentale

Fachhochschule Westschweiz

University of Applied Sciences and Arts
Western Switzerland



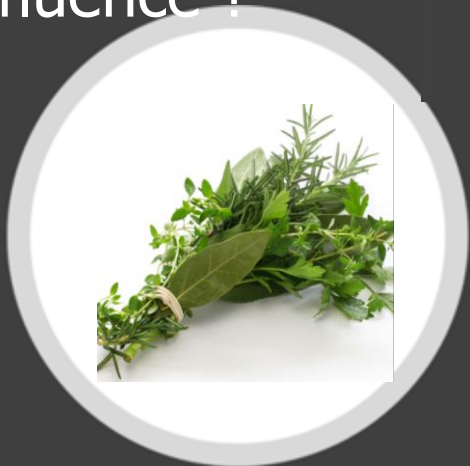
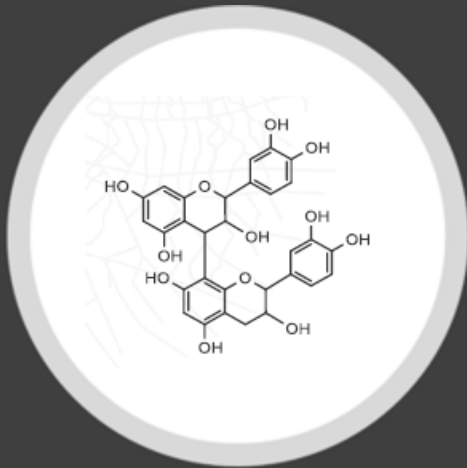
CHANGINS

haute école de
viticulture et œnologie



1

Est-ce que
une influence sur la quantité de bulle perçue :



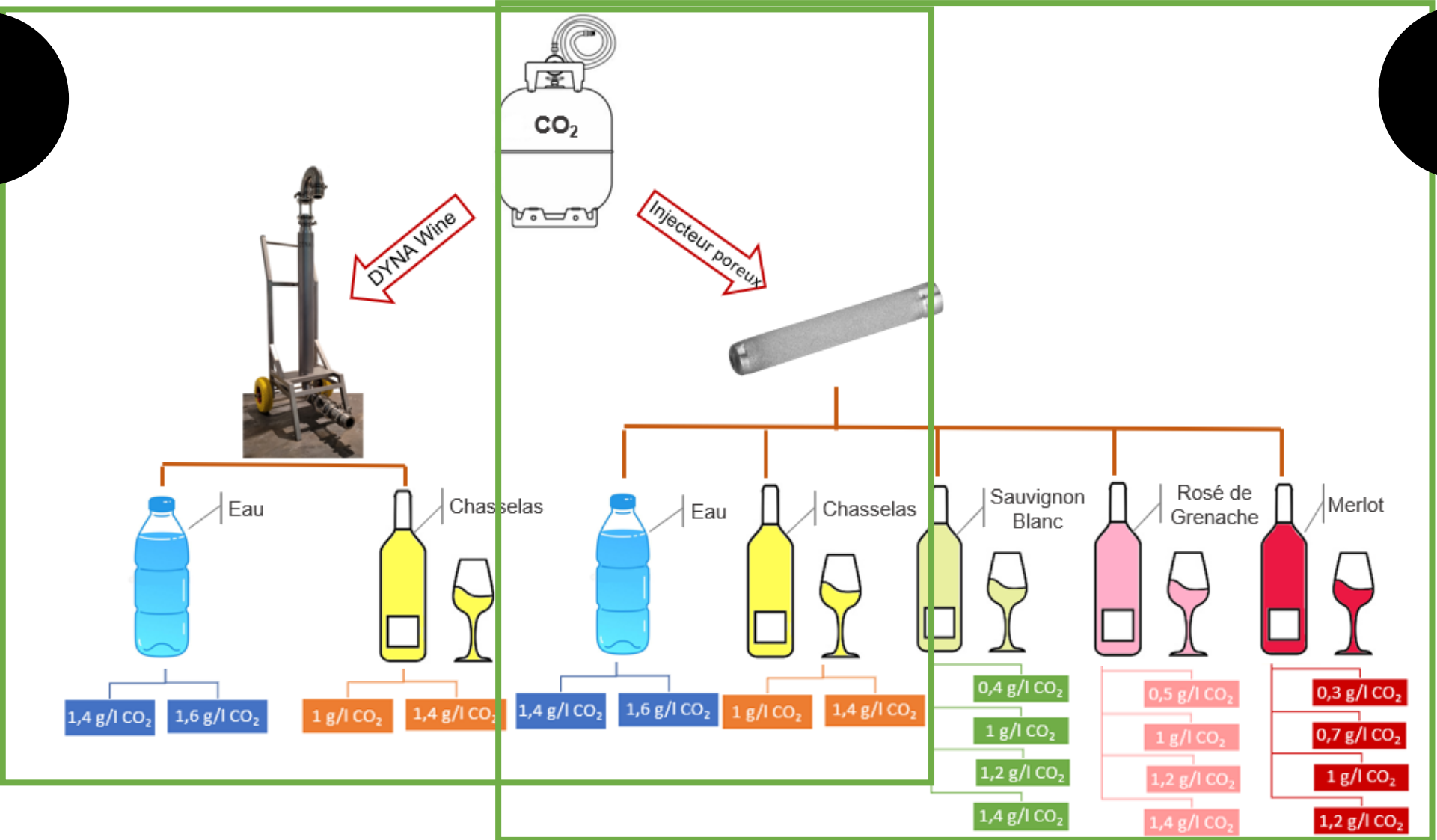
2

Sur quels descripteurs les différentes doses de gaz carbonique auront une influence ?

1. Gazéification de produits

1

2



2. Dégustation de produits

Les tests

TRIANGULAIRE



PROFIL SENSORIEL



Protocole de service

- Produits stockés au frigo : $12^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ eau/blanc/rosé et $16^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ rouge
- 40ml de produit dans des verres INAO noirs + couvercle
- Anonymat de produits: code à 3 chiffres
- Produits servis en comparatif en cabine

Sauvignon Blanc :

TRIANGULAIRE

SB0.4 vs SB1.2

Différences significatives au seuil de 5%

SB1 vs SB1.4

PAS de différences significatives au seuil de 5%

« L'ajout de gaz carbonique augmente les arômes perçus tant en bouche comme au nez » (Grandjean 2008)

PROFIL SENSORIEL

	SB0.4	SB1	SB1.2	SB1.4
Intensité olfactive	7,23 A	5,32 B	4,87 B	4,39 B
Fruité	4,57	4,42	4,60	4,18
Floral	4,06	2,79	3,97	3,10
Qualité bulles	0,96 B	1,90 AB	2,78 A	2,26
Quantité bulles	0,79 B	2,28 A	2,99 A	3,11 A
Acidité	5,53	5,31	6,18	5,96
Amertume	4,22	3,81	3,85	4,25
Persistance carbonique	1,06 B	2,63 A	2,91 A	2,75 A
Persistance aromatique	5,13	4,24	4,97	4,91

« Les vins deviennent plus frais et aromatiques au-delà de 1150mg/l » (Furet-Gavallet 2022)

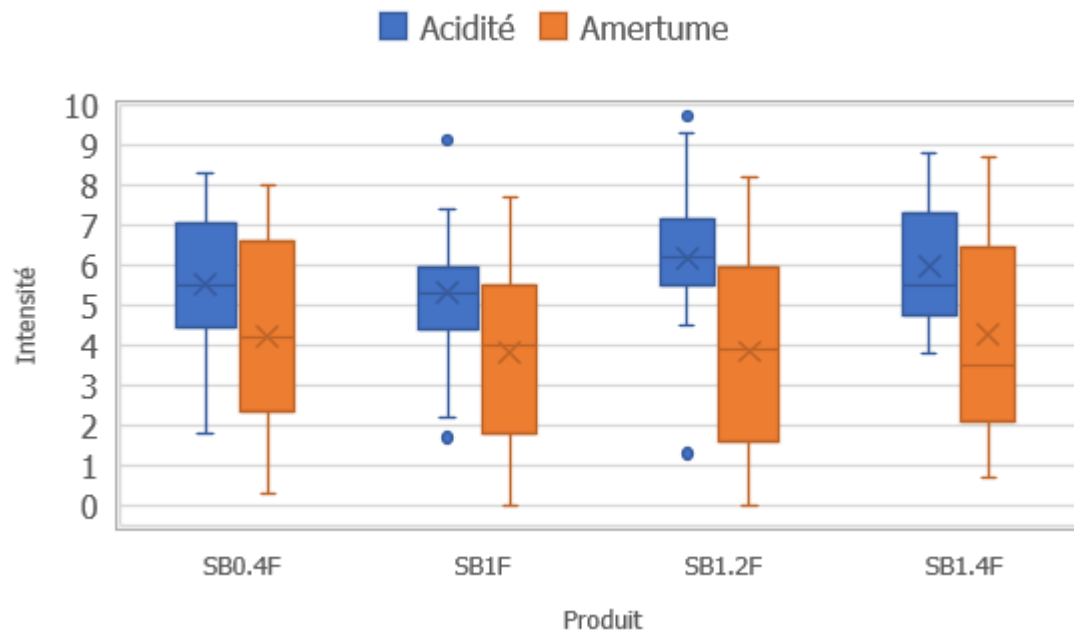
Sauvignon Blanc :

PROFIL SENSORIEL

	SB0.4	SB1	SB1.2	SB1.4
Intensité olfactive	7,23 A	5,32 B	4,87 B	4,39 B
Fruité	4,57	4,42	4,60	4,18
Floral	4,06	2,79	3,97	3,10
Qualité bulles	0,96 B	1,90 AB	2,78 A	2,26 A
Quantité bulles	0,79 B	2,28 A	2,99 A	3,11 A
Acidité	5,53	5,31	6,18	5,96
Amertume	4,22	3,81	3,85	4,25
Persistance carbonique	1,06 B	2,63 A	2,91 A	2,75 A
Persistance aromatique	5,13	4,24	4,97	4,91

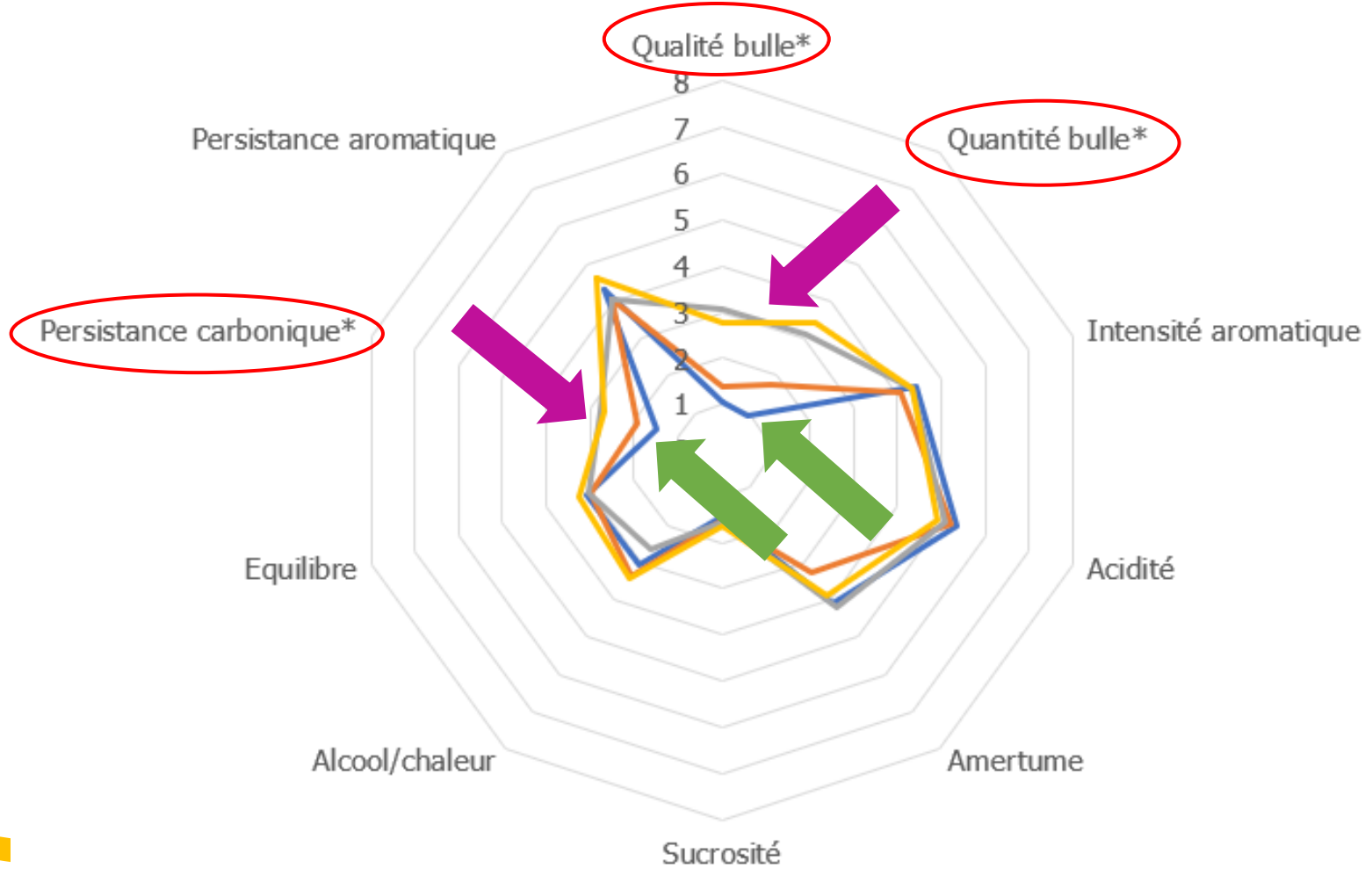
« La relation entre la sensation acide augmente selon la quantité de gaz dissous » (Clark et al. 2011).

« Au-dessus de 700mg/l, le gaz carbonique renforce l'amertume et l'acidité » (Lonvaud-Funel and Ribéreau-Gayon 1976b)



Rosé de Grenache :

PROFIL SENSORIEL

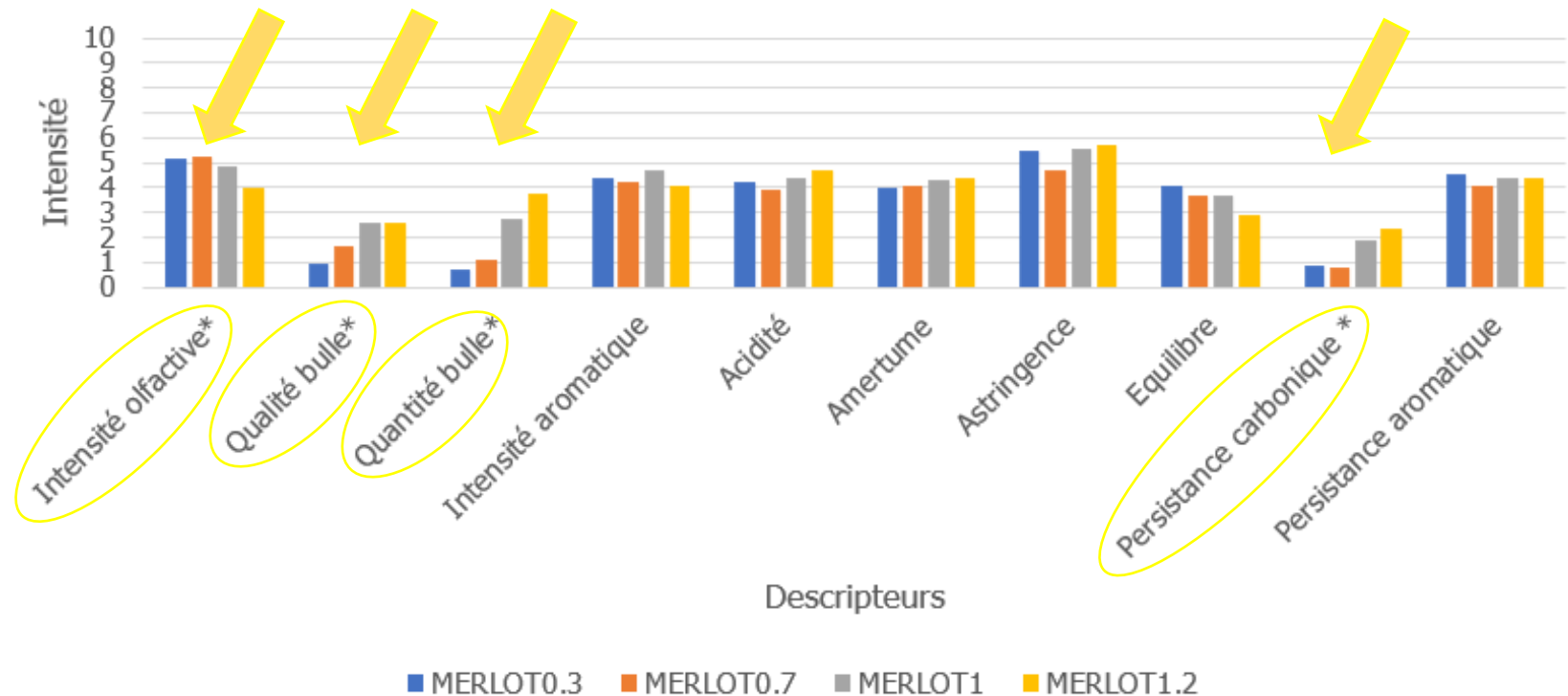


Merlot :

PROFIL SENSORIEL

	MERLOT0.3	MERLOT0.7	MERLOT1	MERLOT1.2
Intensité olfactive	5,18 A	5,26 A	4,85 AB	4,00 B
Qualité bulle	0,94 B	1,62 B	2,59 A	2,60 A
Quantité bulle	0,72 B	1,14 B	2,78 A	3,77 A
Intensité aromatique	4,35	4,24	4,67	4,06
Acidité	4,26	3,90	4,39	4,71
Amertume	3,98	4,05	4,31	4,40
Astringence	5,47	4,73	5,53	5,70
Equilibre	4,03	3,70	3,66	2,91
Persistance carbonique	0,86 B	0,79 B	1,88 A	2,33 A
Persistance aromatique	4,50	4,10	4,41	4,39

Mêmes tendances que sur Sauvignon Blanc



Merlot :

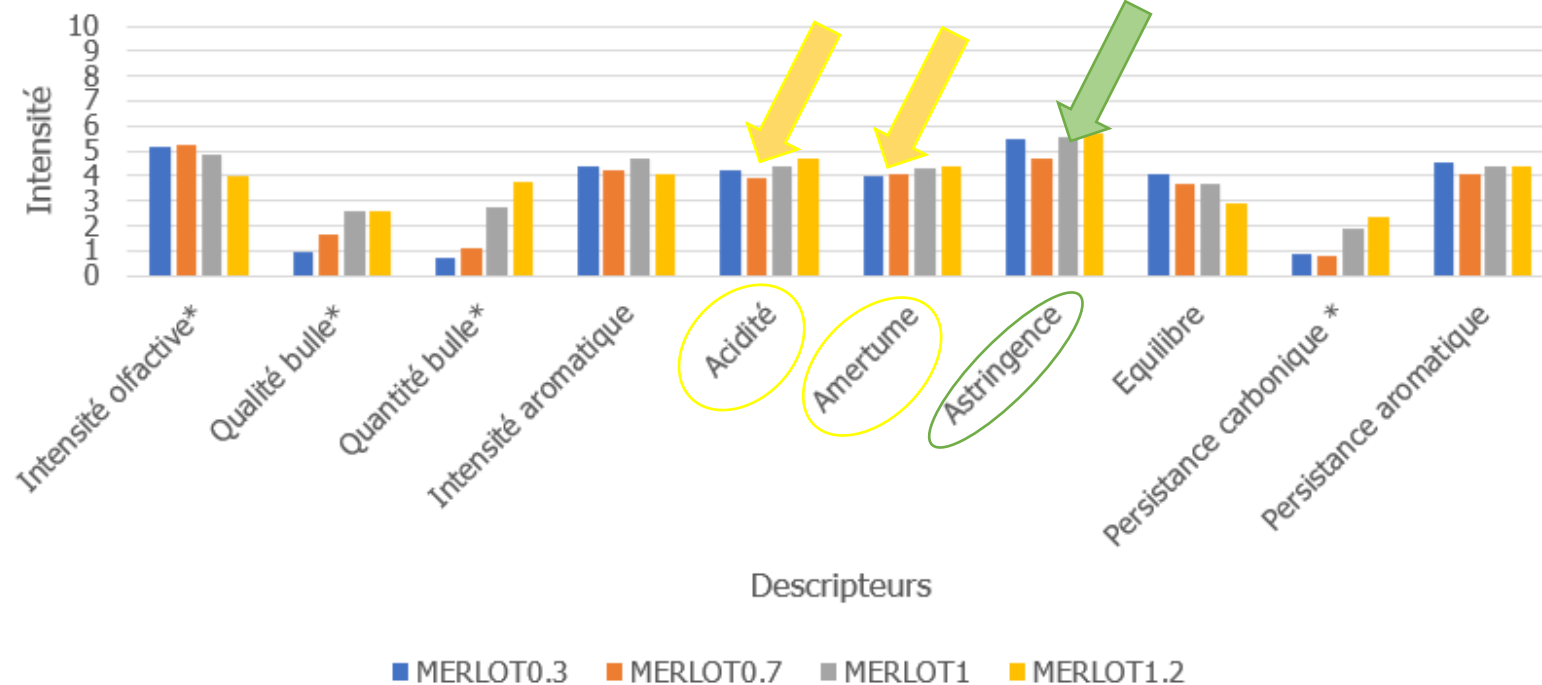
PROFIL SENSORIEL

	MERLOT0.3	MERLOT0.7	MERLOT1	MERLOT1.2
Intensité olfactive	5,18 A	5,26 A	4,85 AB	4,00 B
Qualité bulle	0,94 B	1,62 B	2,59 A	2,60 A
Quantité bulle	0,72 B	1,14 B	2,78 A	3,77 A
Intensité aromatique	4.35	4.24	4.67	4.06
Acidité	4,26	3,90	4,39	4,71
Amertume	3,98	4,05	4,31	4,40
Astringence	5,47	4,73	5,53	5,70
Equilibre	4,03	3,70	3,66	2,91
Persistance carbonique	0,86 B	0,79 B	1,88 A	2,33 A
Persistance aromatique	4,50	4,10	4,41	4,39

« Dans les vins rouges, le gaz carbonique accentue des sensations acides, tannique, d'amertume et de dureté » (Lonvaud-Funel and Ribéreau-Gayon 1977)

« Le CO₂ renforce le caractère tannique du vin » (Bal 2014)

Mêmes tendances que sur Sauvignon Blanc





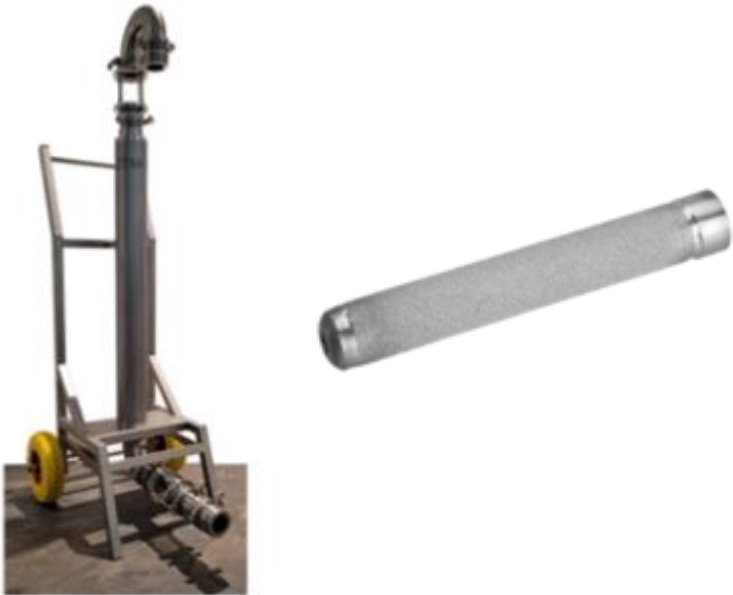
CONCLUSION



1 Est-ce que le dispositif de gazéification aura une influence sur la qualité de bulle perçue ?



Pas de différences significatives entre les dispositifs testés.



2 Sur quels descripteurs les différentes doses de gaz carbonique auront une influence ?



- Qualité, quantité de la bulle
- Persistance carbonique

- Intensité olfactive



- Acidité
- Amertume
- Astringence



MERCI !

