

Dégustation de Baies

Les bonnes pratiques



Choisir la bonne date de récolte d'une parcelle n'est pas chose facile !

La prise en compte de l'état sanitaire est indispensable et les résultats d'analyses de paramètres chimiques classiques (notamment sucres et acidité) permettent d'avoir une assez bonne idée de la maturité dite technologique.

L'approche de la valeur aromatique des raisins et de la

qualité des tanins est plus difficile... Elle peut cependant être estimée par la dégustation des baies.

Venant en complément de l'analyse chimique, elle apporte des indications précieuses sur l'expression fruitée de la pulpe et des pellicules, ainsi que sur l'astringence et la sécheresse des tanins des pellicules et des pépins.

Elle peut être également un outil de pilotage des vinifications.

Conseil pratique : réaliser cette dégustation lors de 2 prélèvements minimum à la veille des vendanges.

Le prélèvement : un facteur essentiel !

4 baies sont dégustées avec 3 répétitions pour chaque parcelle, ce qui correspond à 12 baies : c'est peu !

L'échantillon prélevé doit donc être représentatif.

Si la parcelle est hétérogène (plusieurs clones et/ou différences de topographie et/ou de sols, etc.), la dégustation des 12 baies doit être effectuée sur autant d'échantillons qu'il y a de zones différentes.

Conseil pratique : lors d'un prélèvement pour un contrôle maturité, prélever un échantillon un peu plus important pour pouvoir réaliser une dégustation des baies. Plutôt que déguster à la vigne, préférer une dégustation au calme au domaine, au bureau, au laboratoire ou en cuverie. Il faut déguster à plusieurs et faire une moyenne des résultats obtenus. Si possible, les dégustateurs doivent être les mêmes lors de chaque prélèvement.

La méthode

1. Examen tactile et visuel

Noter les paramètres suivants	1	à	4
Aptitude à l'égrenage			
Conseil pratique : évaluer ce critère à la vigne si vous pratiquez un prélèvement de 200 baies	++	à	--
Résistance à l'écrasement	++	à	--
La couleur (raisins blancs)	Vert	à	Jaune ambré
			
La couleur (raisins rouges)	Vert	Rose foncé à	Noir
			

2. Examen gustatif

Prendre un échantillon de 4 baies en bouche, garder la pulpe en bouche et recracher d'un côté les pellicules et de l'autre, les pépins. **Déguster séparément la pulpe, les pellicules et les pépins.**

Conseil pratique : la pulpe peut faire un passage fugace en bouche : avant de prendre l'échantillon en bouche, penser aux critères que vous allez évaluer sur la pulpe.

Pendant la séparation pulpe/pellicules/pépins : noter l'adhérence pulpe/pellicules/pépins : c'est-à-dire la facilité

avec laquelle, en bouche, il est possible de séparer la pulpe de la pellicule et des pépins. Elle sera forte (1) à faible (4).

Sur la pulpe :

Noter les paramètres suivants	1	à	4
La sensation sucrée	Très faible	à	Très forte
La sensation acide	Très forte	à	Très faible
La sensation herbacée	Très forte	à	Très faible
La sensation fruitée	Très faible	à	Très forte

Conseil pratique : les raisins de Chardonnay ne sont pas naturellement très aromatiques. Il est possible de se limiter à noter la disparition des arômes herbacés. Le choix de la note peut être fonction de l'objectif produit : une acidité importante peut être notée à 3 ou 4 selon qu'elle s'applique à un vin tranquille ou à un crémant.

Reprendre toutes les pellicules de l'échantillon en bouche : mastiquer 10 à 15 fois (valeur fixe pour la durée des dégustations) et passer le broyat sur le palais, les joues et entre la muqueuse de la lèvre supérieure et la gencive.

Recracher le broyat et passer la langue d'avant en arrière sur le palais.

Noter les paramètres suivants	1	à	4
L'aptitude à la dilacération des pellicules	Les pellicules ont tendance à former une boule	à	Les pellicules se déchiquettent facilement en petits morceaux
Le caractère herbacé	Très fort	à	Très faible
Le caractère fruité	Très faible	à	Très fort
La qualité des tanins	La langue a tendance à rester collée au palais, tanins très astringents et peu mûrs	à	La langue glisse facilement sur le palais, tanins moins astringents et mûrs

Avant de reprendre tous les pépins de l'échantillon en bouche : examiner la couleur des pépins :

- si la couleur verte domine, reporter la dégustation des pépins à une date ultérieure,
- sinon reprendre en bouche tous les pépins de l'échantillon, mastiquer-les 10 fois (5 fois de chaque

côté de la bouche) et passer le broyat sur le palais, les joues et entre la muqueuse de la lèvre supérieure et les gencives.

Recracher le broyat et passer la langue, d'avant en arrière sur le palais.

Noter les paramètres suivants	1	à	4
La couleur des pépins	Très verts	à	Très bruns
Les sensations aromatiques	Très herbacées	à	Très fruitées (noisette)
Le caractère fruité	Très faible	à	Très fort
La qualité des tanins	La langue a tendance à rester collée au palais, tanins très astringents et peu mûrs	à	La langue glisse facilement sur le palais, tanins moins astringents et mûrs



Les fiches de dégustation

La fiche de dégustation comprend deux parties : une fiche détaillée et une fiche de synthèse.

Les premières fois, utiliser la fiche détaillée, elle sert surtout à la formation et à l'entraînement, car elle est longue à remplir.

Quand vous aurez acquis de l'expérience, utiliser la fiche de synthèse. Elle est vite remplie et pourra être utilisée en routine par la suite

Vous les trouverez sur l'Extranet du BIVB : <https://extranet.bivb.com>

Conseil pratique : conserver les fiches de dégustation au cours du temps, vous pourrez ainsi repérer des comportements récurrents de certaines parcelles qui peuvent influencer sur vos choix de dates de vendange ou vos assemblages de cuvées.