



La dégustation des baies de raisin

Odile MEURGUES

Responsable du transfert technique

Pôle Technique et Qualité BIVB



BOURGOGNES



C'est une aide à la détermination de la date de vendanges

- Elle vient en complément de l'analyse de paramètres chimiques,
- Elle n'est pas destinée à les remplacer,
- Elle apporte des indications précieuses sur la qualité des tanins





La méthode est basée sur celle développée dans d'autres régions viticoles

- On déguste séparément la pulpe, les pellicules et les pépins,

Chaque partie de la baie est notée sur une échelle de 1 à 4 : *de gauche à droite, on va du moins mûr au plus mûr.*

- 19 critères à noter





La dégustation

- Plusieurs échantillons vont vous être présentés. Les baies ont été tamisées de manière à obtenir un échantillon homogène.
- On choisit, au hasard (si besoin les yeux fermés), 3 ou 4 baies par échantillon présenté au maximum.





1. Observation de la baie

- Avant de détacher les baies du pédicelle, presser légèrement les baies pour évaluer:
 - *l'aptitude à l'écrasement,*
1: baie dure 4: baie molle
- Détacher les baies des pédicelles pour évaluer:
 - *l'aptitude à l'égrenage,*
1: pas facile 4: facile
- Examiner la couleur de la pellicule:
 - *noter la couleur*
1: rouge pâle ou rose – vert ou jaune pâle
4: noir - jaune ambré





2. Aspect gustatif de la pulpe

- Mettre les 3 ou 4 baies de raisin en bouche,
- Extraire la pulpe des baies et la conserver en bouche
- Cracher les pellicules et les pépins dans votre main et les conserver,
- Sur le mélange de pulpe, noter:
 - *les sensations sucrées (1: peu sucré – 4: très sucré)*
 - *les sensations acides (1: très acide – 4: peu acide)*
 - *les arômes herbacés (1: très intenses – 4: absents)*
 - *les arômes fruités (1: absents – 4: très intenses).*





3. Aspect gustatif de la pellicule

- Remettre en bouche les pellicules des baies,
 - Mastiquer 10 à 15 fois et noter:
 - *l'aptitude à la dilacération de la pellicule (1: pellicule qui se déchiquette très difficilement – 4: la pellicule se dilacère facilement)*
 - Passer le broyat sur le palais, les joues, puis entre les gencives et la muqueuse de la lèvre supérieure, puis passer deux fois la langue d'arrière en avant sur le palais, et noter:
 - *l'intensité tannique (1: la langue glisse sur le palais – 4: la langue est collée au palais)*
- Cracher le broyat, et évaluer
- *l'astringence et la sécheresse de la pellicule*
 - Évaluer la nature des arômes et leur intensité (peut se faire pendant le passage en bouche) de la même façon que pour la pulpe.





4. *Les pépins*

- Examiner la couleur des pépins, et noter:
 - 1: *jaune-vert* 4: *marron foncé*
- **Attention: si traces vertes sur les pépins, ne pas croquer.**
- Mastiquer les pépins 10 à 15 fois et noter:
 - *la nature des arômes (voir pellicule)*
 - *l'astringence (très intense à peu intense selon la maturité)*

Évaluer la nature des arômes et leur intensité (peut se faire pendant le passage en bouche) de la même façon que pour la pulpe.





En pratique

- Dans la pratique, et avec un peu d'expérience, vous pourrez remplir une fiche de dégustation simplifiée:
 - *vous noterez ainsi, de 1 à 4:*
 - *la maturité technologique (sucres/acidité)*
 - *la maturité aromatique de la pulpe*
 - *la maturité aromatique de la pellicule*
 - *la maturité des tanins (pellicules et pépins)*
- Prélever plusieurs échantillons de 3 baies sur la parcelle et faire la moyenne des notations
- Le mieux est d'effectuer les notations individuellement à plusieurs personnes et faire une synthèse parcellaire à la fin.





Vinification du pinot : exemple n°1

- | | insuffisante | moyenne | bonne | très bonne |
|----------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|------------|
| Maturité sucres/acidité | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | X |
| Maturité tanins pellicules | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | X |
| Maturité tanins pépins | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | X |



C'est la situation idéale:

tout est permis

si et seulement si




l'état sanitaire le permet

= Élaboration d'un vin haut de gamme





exemple n°2

	insuffisante	moyenne	bonne	très bonne
• Maturité sucres/acidité	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	X 
Maturité tanins pellicules	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	 X	<input type="checkbox"/>
Maturité tanins pépins	<input type="checkbox"/>	X	 X	<input type="checkbox"/>

Bon équilibre sucres/acidité

Maturité phénolique moyenne surtout pour les pépins

1. **On attend une évolution des CP**
si l'état sanitaire le permet

⇒ nouvelles analyse et dégustation

2. **On vendange**

⇒ stratégie adaptée





Conclusion

- Grâce aux résultats de la dégustation et des analyses, vous pourrez déterminer au mieux la date des vendanges de vos parcelles, et ajuster les itinéraires techniques
- Les fiches de dégustation doivent être conservées comme élément de gestion et de traçabilité.
- D'année en année, et en rassemblant résultats de dégustation des baies et résultats obtenus en vin, vous vous constituerez un référentiel personnel, qui vous permettra de progresser chaque année dans le choix des dates de récolte de vos parcelles.





Préparation de la formation dégustation

- Préparer des séances pour 12 à 15 personnes maximum,
- La veille ou le matin, prélever une dizaine de grappes sur une parcelle de pinot et de chardonnay,
- Pour chaque prélèvement, faire 2 lots de baies homogènes: un lot de baies de grosse taille et un autre de baies plus petites,

vous aurez ainsi 4 échantillons de baies à faire déguster par personne.

- Matériel nécessaire:

*des cendriers (ou coupelles) en aluminium (4 par personne)
des fiches de dégustation complètes et simplifiées
des crachoirs, de l'eau minérale et des gobelets
des serviettes en papier.*





Préparation de la dégustation (suite)

- Prévoir une partie en salle pour la présentation des deux fiches de dégustation, et la dégustation des échantillons de baies,
- Et une partie sur le terrain: on remplit la fiche simplifiée.
- Prévoir une autre séance sur le terrain une semaine après, avec la fiche simplifiée

