

PASCALE DENEULIN, EVE DANTHE, MARILYN CLEROUX, PIERRICK REBENAQUE,
CHANGINS HAUTE ECOLE DE VITICULTURE ET ŒNOLOGIE (NYON)

CHARLOTTE BOURCET, PAULINE ROUCHON, BERNER FACHHOCHSCHULE, HAUTE ECOLE DES SCIENCES
AGRONOMIQUES, FORESTIÈRES & ALIMENTAIRES HAFL (ZOLLIKOFEN)

NINA JULIUS, MARIE-LOUISE CEZANNE, ZURICH UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES (WÄDENSWIL)



APPRÉCIATION SENSORIELLE DES VINS DE CHASSELAS PAR LES CONSO MMATEURS SUISSES



Fête du Chasselas. Photo: Edouard Curchod

INTRODUCTION

Un précédent article a mis en évidence les différences de représentations des chasselas entre consommateurs de Suisse romande et Suisse alémanique. Il a été souligné que les consommateurs romands en ont une image positive, le consomment à de nombreuses occasions et l'associent à des critères de partage et de convivialité. Les consommateurs alémaniques, quant à eux, le connaissent nettement moins, savent toutefois en situer la production, mais ne le placent que rarement à leur table. Ils sont ouverts à la création de nouveaux styles de vins à base de chasselas, contrairement aux Romands qui lui préfèrent son authenticité et sa pureté.

Cet article présente les principaux résultats de la deuxième partie du projet financé par l'Association pour

la Promotion du Chasselas, mené par CHANGINS en partenariat avec la BFH-HAFL (canton de Bern) et la ZHAW (canton de Zurich). Il s'attachera aux aspects sensoriels de 7 vins et à leur appréciation hédonique par les consommateurs suisses.

CARACTÉRISTIQUES DES SEPT CHASSELAS

Sept chasselas, millésime 2020 (sauf un 2019) ont été sélectionnés lors du Mondial du Chasselas 2021 dans l'objectif de refléter des styles très différents. Les caractéristiques sensorielles des vins ont été précisées avec le panel expert de CHANGINS, par la méthode du profil sensoriel. Les codes indiquent le canton d'origine.

01VD: vin expressif et persistant sur des arômes fruités et de miel, une légère sucrosité (2.19 g/L de

sucres résiduels – SR) et du volume en bouche. Son pH est le plus élevé (3.85) et la fermentation malolactique (FML) a été faite.

02VD: vin intermédiaire par rapport aux autres, il présente des arômes de fruits blancs et de la minéralité.

03VD: vin floral, une très légère douceur (2g / L de SR) et le CO₂ le plus élevé, tant en perception qu'à l'analyse. Ce vin n'a pas fait sa FML.

04VD: vin aux arômes de fruits blancs mais marqué par des notes lactées dues à la FML.

05VS: couleur la plus intense, des arômes de fruits blancs et exotiques, de fleurs avec de la longueur, de l'équilibre et de la complexité. Ce vin semble n'avoir fait que partiellement sa FML et a gardé 2.5g / L de SR, uniquement du fructose.

06VS: vin du millésime 2019, avec une intensité olfactive importante, des arômes minéraux et des notes de réduction.

07NE: vin frais, minéral, un peu végétal et réduit. En bouche, il est le plus acide (pH 3.43) malgré la FML, avec un CO₂ bien perceptible et le taux d'alcool le plus faible (11.6%).

PROFIL DES 308 CONSOMMATEURS

308 consommateurs ont dégusté les 7 chasselas entre octobre et décembre 2021; 106 à CHANGINS (Vaud), 100 à BFH-HAFL (Berne) et 102 à ZHAW (Zurich). Ils étaient 51% de femmes et 49%



Mondial du Chasselas. Photo: Edouard Curchod



NOUVEAU

Norec®

Anti-mildiou très performant et polyvalent contre excoriose et black-rot

Efficacité systémique

Bonne résistance au lessivage



Stimulateur de défense naturelle de la plante

Plus de produits sur:
www.omya-agro.ch
062 789 23 36

Utilisez les produits phytosanitaires avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations sur le produit. Tenez compte des avertissements et des symboles de mise en garde.

d'hommes, d'un âge moyen de 46.8 ans et la moitié d'entre eux ont déclaré avoir un niveau de connaissance en vin « moyen », bien que celui-ci soit supérieur chez les Romands.

Les Romands achètent principalement leurs vins directement chez les vignerons (91.5%) alors que les Alémaniques vont privilégier les grandes surfaces (73%). Tous les participants consomment du vin blanc, 85% des Romands consomment du chasselas plusieurs fois par an contre seulement 50% pour les Suisses allemands.

La relation au vin est différente entre les deux groupes. Pour les Romands, le vin est traditionnel, ils participent volontiers à des dégustations, aiment le boire à l'apéritif, aiment en découvrir la complexité, font attention aux cépages et à acheter des vins suisses. A l'inverse, les Suisses alémaniques accordent une faible importance aux cépages, ne boivent pas nécessairement de vin à l'apéritif, ne privilégient pas les vins suisses mais font plus attention au prix.

APPRÉCIATION GÉNÉRALE DES VINS

Les vins ont été évalués à l'aveugle, en cabine d'analyse sensorielle, de manière individuelle et ano-

nyme, sans même que les consommateurs ne sachent explicitement qu'ils dégustaient du chasselas, pour éviter tout préjugé. Parmi les 5 questions par vin, les résultats suivants se focalisent sur « De manière générale, à quel point aimez-vous ce vin ? » à laquelle les participants ont attribué une note de 1 (me déplaît énormément) à 9 (me plaît énormément). Tous les vins ont obtenu des notes allant de 1 à 9, montrant la diversité individuelle des appréciations. Ils ont globalement tous été appréciés avec des moyennes allant de 5.49 pour 07NE (ni me plaît, ni me déplaît) à 6.33 pour 05VS. Si les moyennes sont relativement proches, on constate que 05VS fait la quasi-unanimité en plaisant à plus de la moitié des consommateurs (note de 7 et plus) et avec seulement un quart qui l'apprécie moins (note de 5 et moins) (Figure 1). A l'inverse, les deux vins 04VD et 07NE, respectivement lacté et acide, sont, en moyenne, les moins appréciés, mais avec des notes beaucoup plus variables. Si un quart les apprécie (note de 7 et plus), un autre quart les rejettent (note de 4 et moins).

Contrairement aux hypothèses sous-jacentes à ce projet, il n'a pas été possible de montrer des différences d'appréciation relatives aux régions de

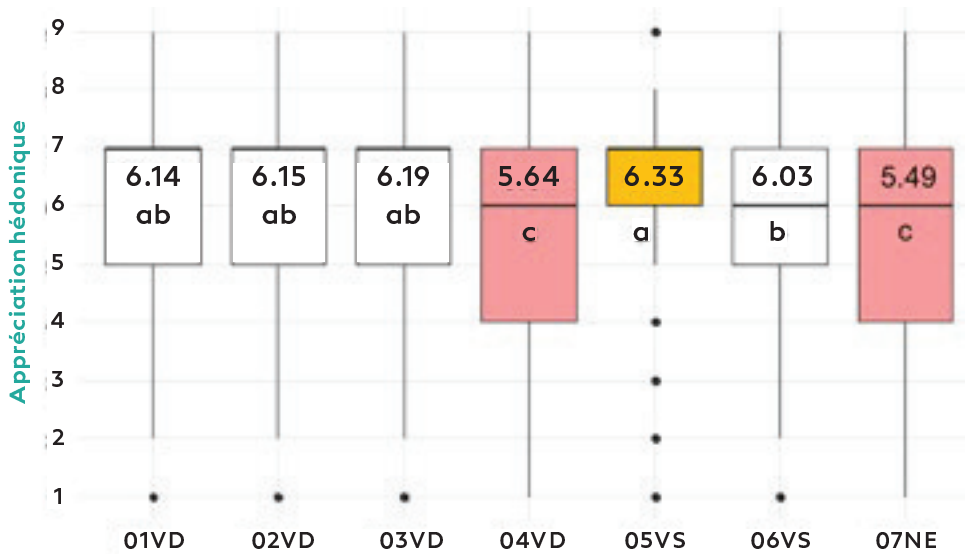


Figure 1: Illustration de la variabilité des notes d'appréciation hédonique pour chacun des vins. Les « rectangles » contiennent 50% des notes, les chiffres correspondent aux moyennes des 308 consommateurs et les lettres situées en dessous sont le résultat d'un test de comparaison de moyennes. Les vins partageant une lettre commune ne sont pas significativement différents.

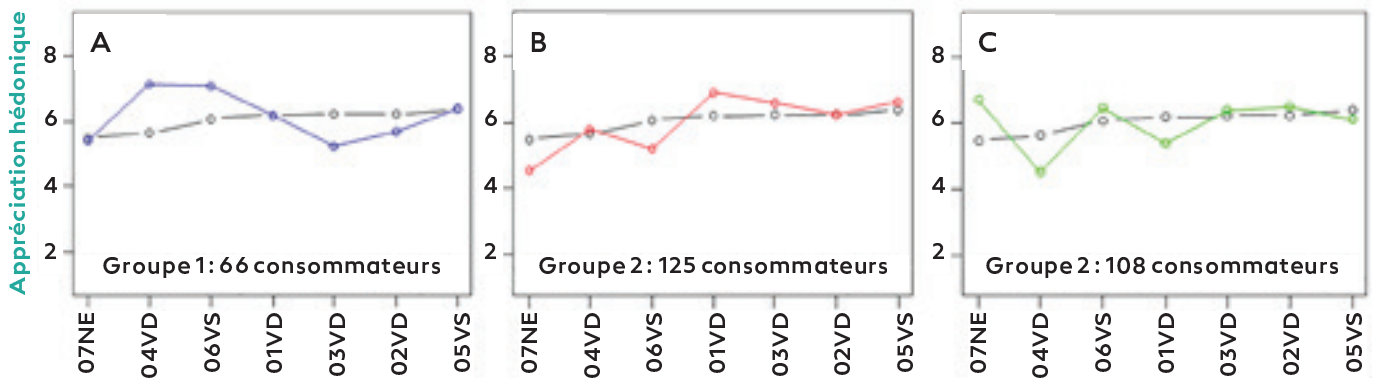


Figure 2: Moyennes comparatives entre l'ensemble des 308 consommateurs (trait noir) et les trois groupes de consommateurs (trait de couleur).

dégustation. La variabilité dépend donc des personnes, indépendamment de leur canton d'origine.

DES CONSOMMATEURS POUR TOUS LES STYLES DE CHASSELAS

Au vu de la diversité des notes individuelles, nous avons segmenté les consommateurs en fonction de leurs préférences; les consommateurs appréciant les mêmes vins sont réunis par groupe. 9 personnes avaient des appréciations particulièrement atypiques et n'ont pas pu être intégrées dans ces groupes. Les 299 consommateurs restants ont été partagés dans trois groupes.

Groupe 1: 66 consommateurs appréciant 04VD et 06VS aux caractéristiques lactées ou minérales/réduites (**Figure 2 a**). La proportion de Romands (48%) et de personnes consommant souvent du vin blanc à l'apéritif, est supérieure à celle de l'ensemble des 308 consommateurs.

Groupe 2: 125 consommateurs appréciant plus particulièrement 01VD et 03VD. Ces deux vins ont une très légère douceur avec respectivement des arômes fruités et floraux. Ils rejettent particulièrement 07NE et n'apprécient guère 06VS (**Figure 2 b**). Ils ne proviennent pas d'une région particulière mais semblent moins expérimentés et consomment du vin un peu plus pour le côté social et élégant qu'il renvoie.

Groupe 3: 108 consommateurs apprécient 07NE pour son acidité mais pas trop 04VD et ses arômes lactés (**Figure 2 c**). Il n'a pas été possible de caractériser ces consommateurs.

CONCLUSION

- Les vins de chasselas ont globalement été appréciés des consommateurs suisses.
- Il ne semble pas exister un profil de vin qui soit plus apprécié dans une région de Suisse qu'une autre, les variabilités restent individuelles.
- Un très léger sucre résiduel (2.5 g/L) est apprécié par l'ensemble des consommateurs, s'il est équilibré, non perceptible en bouche et accompagné d'une complexité aromatique.
- Les vins acides d'une part et fortement marqués par les arômes lactés d'autre part sont des vins nonconsensuels, les consommateurs appréciant les premiers n'apprécient généralement pas les seconds.

Remerciements

Les auteurs tiennent à remercier l'Association pour la Promotion du Chasselas pour le financement de cette étude, les panélistes experts et consommateurs ayant participé aux dégustations. 🍷



Seuls les sols en bon état produisent des rendements élevés

Contact/Infos: Tél. 058 571 81 35 | optisol@optisol.ch | www.optisol.ch

Optisol

L'engrais organique complet à base de fumier de volaille suisse

- Améliore de façon durable la fertilité du sol
- Favorise durablement l'activité du sol
- Renforce la vie microbologique du sol

Pour les grandes cultures, la culture maraîchère, la viticulture et l'arboriculture. Également disponible pour l'agriculture biologique (FiBL).

