

Jury expert au cours de séances d'entraînements et d'évaluations dans la salle de dégustation d'Inter Rhône à Orange.

Un jury expert pour valider les essais

Le jury expert d'Inter Rhône permet de valider des essais techniques mais aussi de développer des prestations spécifiques telles que la caractérisation de terroirs ou d'appellations, le suivi d'un profil organoleptique... Découverte.

Depuis plus de vingt ans, Inter Rhône accueille, forme et entraîne à la dégustation technique une vingtaine de personnes pendant environ six mois par an. Historiquement, ce panel d'experts était composé de professionnels et techniciens de la filière. Aujourd'hui, le recrutement s'est ouvert à des œnophiles, des personnes retraitées participant à des concours ou à des dégustations d'agrément et donc familiarisées à l'univers des Côtes du Rhône.

Grâce à l'assiduité, à l'implication et à la motivation de ces participants, les séances de dégustation sont riches en échanges et rassemblent au minimum 15 personnes. Chaque séance est composée d'une partie consacrée à l'entraînement (exercices de reconnaissance de saveurs et d'arômes) et d'une partie d'évaluation où les essais expérimentaux du service

Les vins sont évalués en verres noirs afin de se prémunir des influences dues à la couleur.

technique sont dégustés. Grâce à cet entraînement permanent, les panélistes prennent conscience de leurs forces et faiblesses et travaillent spécifiquement à leur amélioration tout au long de la session. Leurs performances sont ainsi étudiées et permettent d'obtenir des résultats statistiquement discriminants, répétables et consensuels.

En 2011, la salle de dégustation d'Inter Rhône a été équipée de postes informatiques et d'un logiciel dédié à l'analyse sensorielle et aux statistiques afin de suivre la qualité du panel au fil des

ans. Cet outil permet également aux panélistes de voir, à l'issue de chaque séance, leurs notations et leur consensus avec le reste du groupe.

Au fil de ces deux dernières années, une aromathèque de près de 80 références a été développée pour former spécifiquement les juges sur les défauts et les

arômes nécessaires à la reconnaissance des cépages et vins rhodaniens. Les saveurs étant également primordiales pour évaluer les équilibres des vins d'essais, chaque séance est l'occasion de retravailler celles-ci pour maintenir un niveau de performance optimal.

Les vins sont évalués en verres noirs afin de se prémunir des influences dues à la couleur. De la même façon, l'objectif des séances n'est pas connu par les panélistes au moment des évaluations. Les dégustations se font donc à l'aveugle et dans des conditions maîtrisées et contrôlées. Diverses méthodologies d'analyse sensorielles sont ainsi employées pour évaluer les essais : triangulaires, profils conventionnels descriptifs, tests de classements, tests de préférences, etc...

Chaque essai ayant des objectifs différents, les méthodologies sont adaptées en fonction des caractéristiques de ces essais. De nouvelles méthodes d'analyses sont même spécifiquement développées et testées pour répondre à des demandes particulières.

Le jury expert permet ainsi au Service technique d'Inter Rhône de développer des prestations spécifiques comme la caractérisation sensorielle de terroirs ou d'appellations, le suivi dans le temps du profil organoleptique d'un vin, ou la cartographie d'un espace produit.

Des thématiques différentes chaque année

Les thématiques sur lesquelles travaille le Service technique étant différentes chaque année, il est nécessaire que le jury expert soit capable d'évaluer l'ensemble des paramètres sensoriels pouvant être impactés par un process ou un produit œnologique.

Cette année, les juges ont donc été réentraînés sur les défauts, les spécificités aromatiques dues aux levures et

micro-organismes, les nuances gustatives et olfactives liées à l'oxydo-réduction, et la reconnaissance de certains arômes variétaux. De nouvelles matrices ont également été étudiées : des nouveaux cépages récemment inscrits au catalogue des variétés et des essais de vins effervescents.

L'expertise d'Inter Rhône en analyse sensorielle permet ainsi de proposer des ateliers sensoriels techniques, des tests consommateurs, des prestations d'analyse sensorielle, des formations spécifiques et un soutien technique aux adhérents et partenaires.

Chaque année, la formation du jury expert représente en moyenne 80 vins d'essais dégustés, 2 400 flacons de solutions aromatiques préparés pour les entraînements, 180 litres de vins utilisés pour les apprentissages et reconnaissances



+D'INFOS

Si vous voulez intégrer le jury expert d'Inter Rhône ou faire appel à son expertise, n'hésitez pas à contacter le Service technique au 04 90 11 46 00.

sensorielles et près de 4 000 verres servis au cours des différentes séances.

Afin de maintenir ce niveau de performance et de suivre au mieux l'ensemble des essais techniques, le Service technique envisage de prolonger les sessions de formation du jury expert sur une période supérieure à six mois. 

Chaque année, la formation du jury expert représente en moyenne 80 vins d'essais dégustés. © L. Moulet

MICHAEL PAETZOLD

L'ŒNOTECHNIQUE EN CONSCIENCE

LA SOLUTION POUR ÉLIMINER CHIRURGICALEMENT LES ÉTHYL-PHÉNOLS

Plus qu'une approche technique, notre vision œnologique permet une élimination sélective des éthyl-phénols en préservant les qualités organoleptiques de vos vins :

- ❖ Préservation des arômes, là où les autres les fatiguent
- ❖ Conservation de l'intégralité des molécules nobles
- ❖ Parfaite maîtrise de l'oxygène
- ❖ Diminution des phénomènes de brassage et d'échauffement du vin

Depuis 30 ans, nos équipes MICHAEL PAETZOLD donnent le meilleur pour votre vin. Concepteurs, Prestataires et Constructeurs de solutions œnotechniques, nous plaçons l'humain au cœur du savoir et geste œnotechnique. Découvrez notre univers sur www.michaelpaetzold.com