



Une nouvelle méthode d'analyse sensorielle a été expérimentée par Inter Rhône pour mieux caractériser des Luberon blancs : le profil pivot. Elle ouvre de nouveaux horizons face aux méthodes traditionnelles.

# Le profil pivot, une nouvelle méthode d'analyse sensorielle

► Nicolas RICHARD  
(Chargé d'études Inter Rhône)

**Q**UI n'est jamais ressorti épuisé d'une séance de dégustation ? Qui ne s'est jamais senti perdu dans une série de vins trop similaires ?

Tous les gens pratiquant la dégustation analytique des vins l'ont déjà constaté : cet exercice n'est pas toujours une sinécure. Et si c'est souvent la faute de vins désagréables, il arrive parfois que le tourment vienne de la méthode de dégustation elle-même.

À la décharge de l'animateur de la dégustation, choisir la bonne méthode n'est pas une chose aisée. Il y a souvent un dilemme entre ce qu'on voudrait faire dire à l'analyse et ses possibilités réelles. L'enjeu est alors de trouver le meilleur compromis : obtenir une réponse précise en tenant compte des contraintes générées par la question.

Pour déculpabiliser encore l'animateur, rappelons que l'analyse sensorielle est, en soi, une gageure ! Traduire en mots ce qui est perçu par les sens est au mieux une illusion, au pire une imposture. Il y a forcément un décalage entre la description intellectuelle et la perception initiale. Le défi de l'analyse est de réduire au maximum ce décalage. Dès que le dégustateur produit un travail trop conceptuel, il perd en qualité d'analyse. Le bon choix, pour l'animateur, c'est la méthode qui demande le moindre effort intellectuel.

## Les limites du profil classique QDA

Depuis de nombreuses années, la méthode reine pour l'analyse sensorielle des vins, c'est le profil QDA (*Quantitative Descriptive Analysis*). Cette technique, quand elle est utilisée à bon escient, est très puissante.

Le principe, c'est la notation (sur une échelle d'intensité) d'une série de descripteurs imposés par l'animateur. Cela suppose que les jurés soient d'accord entre eux sur le sens des descripteurs. Un consensus, a priori, sur le langage. Pour obtenir une telle harmonisation du langage, il faut un entraînement des dégustateurs, un long travail conceptuel.



► Qui ne s'est jamais senti(e) perdu(e) dans une série de vins trop similaires ?

La réponse se limitant toujours à l'étendue de la question, le fait d'imposer les descripteurs réduit le champ d'exploration. Si le jury discrimine les vins selon un descripteur qui n'est pas dans la liste imposée, l'animateur ne verra pas cette discrimination. Il y aura perte d'information. L'allongement de la liste imposée n'est pas vraiment une solution, car la multiplication des séquences d'analyse conduit à la fatigue sensorielle, qui diminue également la qualité de la réponse.

Le profil QDA est une technique qui, dans la plupart des cas, fait trop appel à l'intellect.

## Les méthodes libres

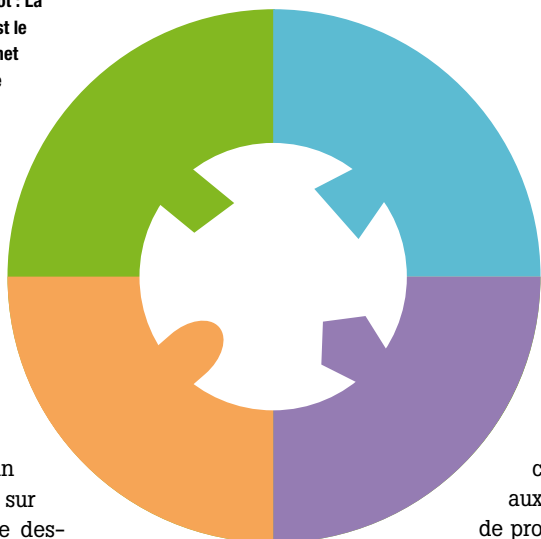
Heureusement, il existe des alternatives au QDA. Pour remédier aux limites évoquées précédemment, ces méthodes n'imposent pas de descripteurs. Chaque juré propose son propre langage discriminatoire, donc l'effort intellectuel est diminué.

Il n'y a pas nécessité d'entraînement préalable. Le consensus est géré de deux manières : soit il n'est pas requis, soit il est généré a posteriori. Dans ce dernier cas, les jurés sont sollicités post-dégustation pour

© T O'Brien



► **Principe du profil pivot :** La pièce pivot, au centre, est le chaînon unique qui permet de reconstituer le puzzle sensoriel de la série de vins, tandis qu'il s'efface de l'image finale.



un travail de regroupement sémantique : un rapprochement sur le sens de chaque descripteur généré. Ce travail ne demande pas de séance collective.

Ces méthodes sont donc, en termes d'organisation, plus souples que le QDA.

Par contre, ces méthodes de profil "libre" requièrent des dégustateurs déjà connaisseurs du produit. L'idée est de maximiser leur expertise brute et minimiser leur effort conceptuel sur le langage.

## Les notions de paire et de pivot

Il reste une faille importante, que n'évitent pas ces méthodes alternatives : l'effort lié au concept de série. Chacun sait comme il est difficile de prolonger l'analyse quand on a perdu l'image sensorielle des vins précédents.

Le vin est un produit très complexe, par la variété des perceptions stimulées et par leur évolution au cours de la dégustation. Ceci perturbe tellement la conceptualisation d'une suite de vins, que la différence de notation entre les jurés augmente toujours avec le nombre de vins de la série. Le pouvoir de discrimination collectif diminuant d'autant.

Une méthode, nommée profil pivot, se propose de résoudre ce problème. Il s'agit de morceler la série en paires pour la dégustation, puis de la reconstituer par le calcul.

Comme il serait très fastidieux de déguster toutes les combinaisons de paires possibles dans une série, les paires sont toutes constituées d'un vin de la série et du vin pivot. Le pivot étant une référence qui ne sert qu'à faire un lien entre tous les "morceaux" de la série. Il peut s'agir d'un mélange des vins de la série, ou d'un témoin d'expérimentation, ou encore d'un vin proche. L'expérience a montré que, de toute manière, la nature du pivot affecte peu la qualité de l'analyse.

Cette méthode a été mise au point par la société ABT (Tastel) et l'Université de Bourgogne. Son potentiel commence à être évalué. Il semble particulièrement intéressant sur les séries de vins très similaires.

En général, il montre une efficacité équivalente aux autres méthodes de profil "libre". Il semble aussi bien adapté au test consommateur qu'à un jury d'experts. Et enfin, le morcellement en paires permet d'étaler la dégustation sur plusieurs journées, ce qui est un atout majeur dans le cas des grosses séries.

## Mise en œuvre sur les Luberon blancs

Inter Rhône a choisi cette méthode pour un exercice de caractérisation, à la demande du Syndicat des vins du Luberon. L'objectif était de caractériser un groupe de vins représentatifs de l'AOP Luberon blanc : mettre en évidence les grands types de vin, évaluer leurs proximités.

Vingt et un vins blancs ont donc été analysés au cours d'une seule séance de dégustation. Au final, chaque dégustateur a dégusté vingt et une paires. Le vin pivot était toujours clairement identifié. Ce vin était un assemblage de tous les vins analysés.

La question classique du profil pivot a été posée pour le vin : "*Indiquez, avec vos propres descripteurs, si le vin est « plus ceci » et/ou « moins cela » que le pivot*". Une foule de mots a été générée. Après regroupement sémantique (consensus a posteriori), la liste des descripteurs significatifs a été réduite à une quinzaine de termes.

L'analyse des occurrences des descripteurs significatifs a permis de distinguer trois grands groupes de vins, et de les caractériser par des mots. Ce travail a eu lieu sur les vins blancs 2015. Il sera poursuivi sur les 2016 pour voir si cette distribution se retrouve d'un millésime sur l'autre.

## Robustesse et variantes

Avant même de valider la robustesse de ce résultat, on peut d'ores et déjà affirmer qu'il n'aurait pas été possible d'obtenir un tel résultat, aussi rapidement, par le profil QDA ou un profil "libre". D'abord, parce que les vigneron ayant dégusté n'ont pas eu à subir d'entraînement. Ensuite, parce que la



◀ **Le vin est un produit très complexe, par la variété des perceptions stimulées.**

série était très grande (21 vins). On aurait même pu l'allonger, en dégustant sur deux journées. L'effort intellectuel a été réduit au maximum, pour une analyse suffisamment précise et informative.

La méthode pivot ouvre des horizons en analyse sensorielle. On peut imaginer des variantes, à la frontière entre le QDA et le pivot. Par exemple, dans le cas d'un jury déjà entraîné, combiner un service pivot et des descripteurs imposés. Ou encore un pivot classique, enrichi d'une notation de l'intensité de la différence par rapport au pivot. Cette variante pourrait donner des résultats plus proches du format traditionnel de profil. Les applications du pivot et ses variantes sont en cours d'exploration.

Inter Rhône a d'ailleurs commencé un travail de comparaison directe de plusieurs variantes du pivot face au profil QDA. Ceci est fait dans le cadre de son Jury expert : un groupe d'experts entraînés six mois par an, dont la mission est l'analyse des vins issus des expérimentations du Service Technique et de ses partenaires. ■