

Caractéristiques de l'analyse sensorielle du Grenache

L'analyse sensorielle est un outil d'évaluation pratique

du raisin, complémentaire des autres méthodes d'évaluation

et de suivi. Application au Grenache.

A la dégustation, le Grenache est caractérisé par une pellicule dure, fortement tannique, plutôt herbacée, atteignant tardivement sa coloration complète. Sa pulpe est ferme, adhérente à la pellicule et surtout aux pépins, très sucrée et très peu acide avec des arômes d'un fruité très intense. Les pépins conservent longtemps des traces vertes, et mûrissent généralement tardivement. A maturité phénolique, le raisin est complètement noir, sa pulpe très fruitée sans aucune note herbacée, sa pellicule faiblement acide et herbacée, ses pépins bruns, craquants et peu astringents. Ce type de raisins permet d'envisager une cuvaison longue pour élaborer des vins haut de gamme. En Vallée du Rhône, le Grenache ne parvient pas toujours à cet équilibre : si la pulpe est très fruitée, la pellicule reste herbacée, dure et acide, les pépins légèrement verts. Ce type de raisin est plutôt destiné à l'élaboration de vins fruités, destinés à une consommation assez rapide.

Des spécificités sensorielles

Comparé à d'autres cépages, le Grenache présente des spécificités sensorielles bien établies :

- La pellicule achève de se colorer tardivement, et n'atteint pas toujours une coloration complète, notamment au niveau de l'insertion du pédicelle.
- La pulpe est très sucrée, très peu acide, très ferme, reste assez fortement adhérente à la pellicule, et surtout aux pépins. Elle développe des arômes fruités très intenses, évoluant souvent vers des notes de confiture.
- La pellicule est dure, plutôt herbacée, et très tannique, avec souvent une forte sécheresse.

Les pépins conservent longtemps des traces vertes, ne parvenant pas toujours à mûrir.

Les critères sensoriels de maturité du Grenache

L'analyse sensorielle permet de distinguer nettement les niveaux de maturité du Grenache en Vallée du Rhône.

Les travaux de la cave expérimentale de l'ICV ont permis de définir des profils sensoriels simplifiés de référence. Schématiquement, on peut se rapporter à deux grands types de profils très différents :

- Profil type de Grenache mûr

Raisins ayant atteint la maturité phénolique, généralement vendangés entre le 20 et le 30 septembre. La coloration de la baie est complète, la pulpe est très fruitée, et surtout, la pellicule est faiblement herbacée, tannique sans être trop sèche ni astringente, et les pépins bruns, sans aucune trace verte, craquants, aux arômes grillés (figure 1). Ce type de raisin est tout particulière-

PRINCIPE DE L'ANALYSE SENSORIELLE DU RAISIN

La méthode d'analyse sensorielle mise au point par l'ICV consiste à déguster successivement et de façon séparée la pulpe, la pellicule puis les pépins, et de les caractériser à l'aide des descripteurs listés dans le tableau 1.

Cette méthode est simple, et facile à acquérir, après une formation de quelques heures, et permet d'enregistrer des profils sensoriels pour établir des comparaisons entre parcelles ou entre millésimes.

	Pulpe	Pellicule	Pépin
Examen visuel		1. Couleur des baies 2. Résistance mécanique 3. Aptitude à l'égrenage	16. Couleur externe
Examen gustatif	4. Aptitude au détachement de la pellicule 5. Sucre 6. Acidité 7. Arômes herbacés 8. Arômes fruités	9. Texture 10. Intensité tannique 11. Acidité des tanins 12. Astringence 13. Sécheresse des tanins 14. Arômes herbacés 15. Arômes fruités	17. Dureté du pépin 18. Arômes 19. Intensité tannique 20. Astringence

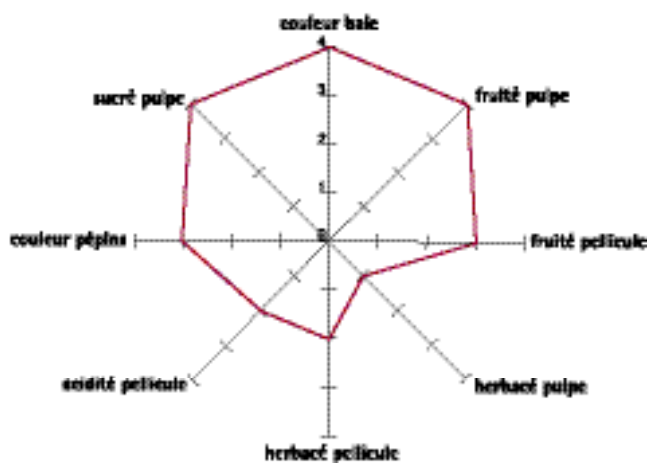
Les descripteurs utilisés dans l'analyse sensorielle du raisin

Tableau 1

ment destiné à des cuvaisons longues, et donnent des vins structurés, colorés, complexes, volumineux, avec des tanins ronds et fondus, destinés à une cuvée haut de gamme.

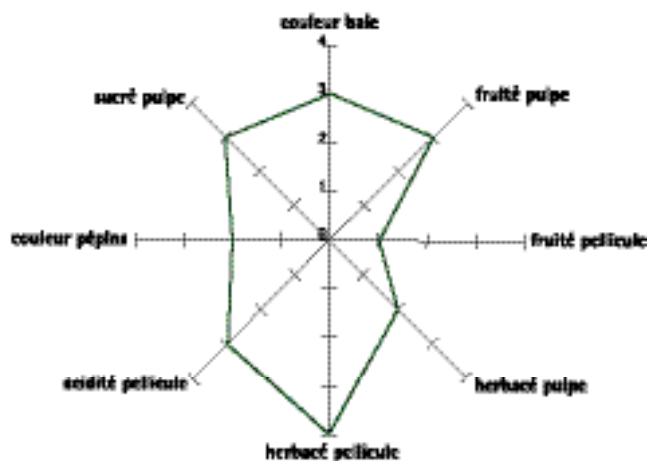
● Profil type de Grenache peu mûr

Raisins ayant atteint la maturité technologique, avec un degré potentiel supérieur à 13,5-14 % vol, sans avoir atteint la maturité phénolique complète, souvent vendangés entre le 10 et le 20 septembre. Le raisin ne paraît pas très sucré, malgré son degré potentiel élevé: la coloration de la pellicule est partielle, la pulpe conserve parfois des notes herbacées, la pellicule est très herbacée, assez acide, avec des tanins très secs et astringents, les pépins gardent des traces vertes (figure 2). Ce type de raisin permet d'élaborer des vins fruités, gouleyants, entrant dans la composition d'AOC génériques.



Profil sensoriel type de Grenache mûr (indices d'ASDQ)

Figure 1



Profil sensoriel type de Grenache peu mûr (indices d'ASDQ)

Figure 2

Utilisation pratique des profils sensoriels simplifiés

L'enregistrement de profils sensoriels simplifiés, à partir des huit descripteurs principaux du Grenache figurant dans les figures 1 et 2, permet de comparer les évolutions d'une semaine à l'autre ou d'une année à l'autre, au même titre que l'enregistrement des contrôles de maturité ou des rendements de la parcelle.

L'analyse sensorielle est un outil d'évaluation pratique du raisin, complémentaire des autres méthodes d'évaluation et de suivi :

- Évaluation agronomique: vigueur, date d'arrêt de croissance, charge, surface foliaire, état sanitaire...
- Contrôles réguliers du degré potentiel, de l'acidité totale et du pH. La dégustation ne mesure pas de façon objective la teneur en sucres du raisin. On est souvent surpris, après dégustation d'un Grenache, de constater que son degré potentiel est déjà proche de 15 % vol.

La gestion des maturités du Grenache

Les critères de maturité dépendent des objectifs de vin recherchés et des potentialités de la parcelle.

● Pour élaborer un vin haut de gamme, il est nécessaire de sélectionner des parcelles peu vigoureuses, à charge modérée, avec un bon équilibre foliaire, sur lesquelles on recherchera la maturité phénolique complète. La date de vendange sera avant tout déterminée par l'analyse sensorielle. On attendra que le profil sensoriel du raisin atteigne ou dépasse le profil 1, tout en surveillant le degré potentiel. Si ce dernier grimpe à des niveaux très élevés sans que les caractéristiques sensorielles n'évoluent de façon significative vers le profil recherché, il est possible de se demander si le terroir et la conduite de la parcelle sont vraiment adaptés à une production haut de gamme.

● Pour les cuvées génériques, l'objectif principal est de réunir, dans une même cuve, des raisins provenant de parcelles à potentialités comparables, et vendangés à maturité suffisante. Il est important d'éviter de laisser rentrer dans la cuve du raisin en sous maturité, qui pourrait conférer une certaine agressivité et de la sécheresse, même si le degré moyen de la cuve est supérieur à 13,5 % vol. Un suivi régulier de toutes les parcelles est nécessaire à partir de 15 jours après la véraison. Quand les parcelles ont atteint un degré suffisant (rarement inférieur à 13 % Vol. voire 14 % Vol. dans certains terroirs), la dégustation des baies a pour but de s'assurer de l'absence de caractéristiques, pouvant traduire un manque de maturité. Le raisin doit correspondre au minimum au profil 2, ne pas avoir de pulpe herbacée ou de pépins entièrement verts.