PASCALE DENEULIN, CHRISTIAN GUYOT, CHANGINS HAUTE ECOLE DE VITICULTURE ET ŒNOLOGIE, 1260 NYON
FRANK SIFFERT, CATHERINE CRUCHON, ANNE-CLAIRE SCHOTT, CHRISTIAN VESSAZ, FABIEN VALLELIAN, TRISTAN LE LAY, NOÉMIE GRAFF, ASVN – ASSOCIATION SUISSE VIN NATURE, 1427 BONVILLARS

NOUVELLE FICHE DE DÉGUSTATION ADAPTÉE POUR ÉVALUER LA QUALITÉ SENSORIELLE DES VINS NATURE

Introduction
Le mouvement des vins dits Nature ou Naturels s'est nettement développé ces dernières années, avec une demande toujours croissante de la part des consommateurs. Ce mouvement trouve sa source dans les années 1980 avec des vignerons en quête de donner un nouveau sens à leur vie. Ils ne croient plus en l'agro-industrie qu'ils accusent de rendre les agriculteurs dépendant aux produits de synthèse. Ils prônent l'autonomisation de la vigne et des vins qu'ils intègrent dans une dimension globale et holistique de la nature, à l'image de Jules Chauvet (Pineau, 2019).
La Suisse ne reste pas en marge de ce mouvement et voit la création de l'Association Suisse Vin Nature en 2021. Parmi les premières actions de l'association, un cahier des charges a été établi considérant qu'un vin nature doit être un vin Bio (fédéral, bourgeon ou Demeter), vinifié sans intrants, sans filtration et sans sulfites ajoutés. En plus des actions de valorisation des vins nature, l'ASVN a ambitionné de développer une fiche de dégustation spécifique à ces vins, souhaitant, tout naturellement, sortir des normes de la filière conventionnelle. C'est pour ce travail qu'elle a fait appel à CHANGINS, haute école de viticulture et d'œnologie.

Genèse de l'examen sensoriel des vins
Revenons tout d'abord sur quelques aspects historiques. Au XIXe siècle et début du XXe siècle, la dégustation des vins avait pour objectifs principaux de définir si le vin était « loyal et marchand » et aider aux assemblages, largement autorisés. A cette époque, la grande majorité des termes employés caractérisaient la couleur et le caractère tactile des vins, l'odeur n'était décrite quasiment que qualitativement (bon ou mauvais). En 1947, Emile Peynaud ne mentionne d'ailleurs encore aucun élément olfactif dans ses descriptions et reste focalisé sur les caractères tactiles des vins. Au début des années 1950, Jules Chauvet affirme que la sélection des vins ne doit pas s'appuyer sur la seule garantie d'origine mais aussi sur l'expertise « gusto-olfactive ». Il met en lumière l'importance des critères aromatiques des vins, notamment dans la distinction des crus d'appellation. C'est ainsi qu'en 1966, Pierre Charnay, inspecteur à l'INAO, demande d'améliorer les dégustations d'agrément nouvellement mises en place. Il plaide pour l'élaboration de fiches de dégustation scientifiques intégrant la description aromatique des vins (Jacquet, 2018). Depuis, de nombreux verres se sont développés, remplaçant le tastevin et mettant en exergue les caractères olfactifs. Le langage s'est également étoffé (voir poétisé) mais reste du ressort de l'analogie, peu ou pas de termes olfactifs n'ayant été spécifiquement développés. La temporalité de dégustation s'est également inversée, passant de « bouche, œil » avec le tastevin au traditionnel « œil, nez, bouche » repris notamment par la fiche à 100 points de l'OIV.
Toutefois, nous pouvons nous demander si le poids aujourd'hui accordé à l'olfaction des vins par les professionnels ne serait pas trop important. En regardant les consommateurs lambda boire le vin, peu prennent le temps de poser leur nez sur le verre pour humer. La finalité d'un vin étant avant tout d'être bu.
La dégustation est soumise à de nombreuses interactions comme l'ont très savamment démontré Morrot et al. (2001) en trompant l'olfaction de professionnels du vin, par simple coloration d'un vin blanc en rouge. Si la couleur influence la perception olfactive d'un vin, son odeur guidera également la perception en bouche. Mais le goût n'a-t-il pas plus d'importance que l'odeur pour un produit destiné à être ingéré? Ce n'est pas un parfum.
Ce sont ces différents constats (olfaction des vins récente, temporalité influente) et l'expérience de dégustation des vins nature qui ont guidé l'élaboration de la fiche présentée ici. En effet, les vins nature peuvent avoir besoin de temps pour s'ouvrir olfactivement et paraissent parfois austères en début de dégustation. Les contraintes des concours et des professionnels ne permettant que rarement une ouverture anticipée et adaptée, nous avons donc revu la fiche d'évaluation.

Fiche de dégustation Vin Nature
La fiche développée est une fiche à 100 points en vue d'une utilisation en concours. Parmi les principales caractéristiques, les dégustateurs doivent 1) évaluer la perception en bouche avant d'humer le vin, 2) accorder la moitié de leur jugement (50 points) sur la perception en bouche, 3) péjorer le visuel uniquement si le vin est jugé de

	DESCRIPTEUR	definition	EX-CELLENT ou OPTI-MUM	BON À TRES BON	CORRECT	INSUFFI-SANT	REDHIBI-TOIRE
Visuel	Impression visuelle d'ensemble	péjorer uniquement des vins trop troubles, un vin ne doit pas être gris, l'aspect visuel doit donner envie de boire le vin, avoir une grande tolérance même dans les bruns.	vin limpide ou trouble acceptable			si brun grisatre, opacité due à un trouble trop important, présence de filaments, type mère de vinaigre ou autre dépôt	
			5	5	5	1	1
En BOUCHE	Expression aromatique	évaluer la qualité, l'intensité et la diversité des arômes. La présence d'une altération œnologique (microbienne, chimique ou contamination externe) doit être évaluée au regard du rapport des différents arômes et de la complexité apportée.	10	9	8	7	6
	Corps/ texture	évaluer les perceptions en bouche, la structure et le volume du vin, sa texture, la qualité des anins, la matière globale du vin. Lorsqu'un vin rouge présente du CO_2 en attaque, celui-ci peut/doit être agité avant de l'évaluer, ce dernier conférant au vin une protection naturelle. Corps et texture sont évalués quantitativement et qualitativement (équilibre) en tenant compte des informations connues.	15	13	11	8	4
	Complexité	évaluer la diversité des perceptions en bouche, ensemble des saveurs, textures et arômes. Un vin d'une grande complexité a du relief, une impression d'un vin qui remplit la bouche.	15	13	11	8	4
	Persistance	évaluer la durée de présence des arômes, des saveurs et des perceptions tactiles du vin, une fois le vin recraché.	10	9	8	7	6
Au NEZ	Impression olfactive	évaluer la qualité, l'intensité et la diversité des odeurs. La présence d'une altération œnologique (microbienne, chimique ou contamination externe) doit être pénalisée uniquemement si elle péjore l'ensemble. Laisser le temps au vin de s'ouvrir dans le verre, les vins nature étant souvent plus longs à exprimer tout leur potentiel olfactif.	Aucune impression d'altération	Si présence d'altération, alors non dominante		Altération dépréciant fortement la bouche	
			20	18	15	11	6
IMPRESSION GENERALE	Impression générale	évaluer l'appréciation hédonique individuelle, les sensations globales perçues, l'aspect gouleyant du vin.	20	18	15	11	6
	Emotion	évaluer l'émotion procurée par le vin. Ce jugement est personnel, bien que régulièrement partagé. Il ne représente pas la qualité d'un vin, les choses parfaites n'étant pas nécessairement harmonieuses ou source d'émotion.	5	4	3	2	0
Total			**100**	**89**	**76**	**55**	**33**

« rebutant » à déguster et 4) laisser parler leurs émotions. En bouche les dégustateurs évaluent l'expression aromatique, le corps et la texture des vins qui retrouvent la place historique des débuts d'Emile Peynaud, la complexité et la persistance. Au nez, l'éventuelle présence d'altération œnologique ne doit être pénalisée que si elle péjore la qualité globale du vin, au regard de la bouche. Selon l'intensité et la diversité aromatique perçue olfactivement, la déviance œnologique peut s'estomper ou contribuer à la complexité du vin. L'impression générale, légitimée comme hédonique et donc subjective et émotionnelle, représente 25 points, soit un quart de la note. Cette fiche a été testée à plusieurs reprises, par les auteurs et d'autres professionnels, et en dégustant plusieurs styles de vins nature. Elle a permis de ressortir positivement certains vins et d'en éliminer d'autres. Avec cette approche, nous espérons faire découvrir un monde nouveau aux dégustateurs se faisant une opinion trop radicale à la seule olfaction des vins et s'interdisant, trop souvent, de revoir leur jugement une fois en bouche.

Remerciements

Les auteurs tiennent à remercier BioVaud pour l'initiative du projet et la DGAV pour le financement de cette étude. Merci à Olivier Jacquet pour l'inspiration insufflée et sa relecture des aspects historiques.

Bibliographie

Jacquet, O. (2018). Le goût de l'origine. Développement des AOC et nouvelles normes de dégustation des vins (1947–1974). Crescentis : Revue Internationale d'histoire de La Vigne et Du Vin, 1, 116–124. https://preo.u-bourgogne.fr/crescentis/index.php?id=271

Morrot, G., Brochet, F., & Dubourdieu, D. (2001). The Color of Odors. Brain and Language, 79(2), 309–320. https://doi.org/10.1006/brln.2001.2493

Pineau, C. (2019). La corne de vache et le microscope. Le vin « nature », entre sciences, croyances et radicalités (La Découverte).

Renseignements

Pascale Deneulin, e-mail : pascale.deneulin@changins.ch,
Frank Siffert, e-mail : info@vin-nature.ch