

## L'analyse sensorielle à l'EIC: pour une meilleure connaissance des vins, des eaux-de-vie et de leurs consommateurs

Pascale DENEULIN, Christian GUYOT, Eve DANTHE, Ecole d'ingénieurs de Changins

Renseignements: pascale.deneulin@eichangins.ch; tél. +41 22 363 40 50

Très souvent assimilée à une simple dégustation, l'analyse sensorielle permet aujourd'hui de caractériser les vins de manière fiable et précise. Depuis le début de 2010, l'équipe d'analyse sensorielle de l'EIC travaille toutes les semaines au perfectionnement d'un panel expert vins et eaux-de-vie, maintenant capable de décrire les produits précisément et en toute objectivité. Depuis quelques mois, ce groupe est complété par un panel de consommateurs (plus de 200 membres) permettant d'appréhender l'appréciation hédonique.



Travail du panel dans la salle d'analyse sensorielle de l'EIC.

A quoi servent ces panels? La dégustation est essentielle à la connaissance des vins, mais un jugement non exercé est trop souvent biaisé par des a priori personnels. Cette levure a-t-elle un impact sur la qualité sensorielle des vins? Pendant combien de temps les vins peuvent-ils se conserver en bag-in-box? Quel assemblage correspondrait le mieux à l'attente des consommateurs? Comment l'optimiser? Quelle est la dominante sensorielle de chacun de ces vins? Autant de questions auxquelles les panels d'analyse sensorielle de l'EIC peuvent répondre au moyen de tests judicieusement choisis.

### Les prestations en analyse sensorielle se divisent en trois catégories:

- **Etude analytique des vins ou eaux-de-vie**

En testant la présence ou l'absence de différences entre deux produits issus de techniques d'élaboration ou de conservation différentes, ou en décrivant avec précision les vins et les eaux-de-vie, l'étude analytique aide à orienter certains choix et la politique de communication. La description peut parfaitement être mise en relation avec les données techniques des vins ou eaux-de-vie.

- **Etudes avec des consommateurs**

Cette nouvelle gamme de vins est-elle appréciée des consommateurs? Quels sont les attributs sensoriels qui plaisent à un public cible? L'EIC se charge d'interroger les personnes en conséquence et d'accompagner l'interprétation des résultats. Ces enquêtes complètent les études analytiques pour permettre d'en tirer le plus grand bénéfice.

- **Formation d'un panel interne**

La formation en dégustation est importante pour une entreprise viticole, car il vaut mieux parler le même langage pour se comprendre. L'EIC accompagne la mise en place d'un panel interne en assurant, en entreprise ou à l'Ecole, la formation des collaborateurs à l'analyse des perceptions sensorielles.



Extraits d'odeurs pour la formation.

De nombreux projets de recherche font également appel à l'analyse sensorielle. Voici les principales thématiques actuellement traitées par le laboratoire d'analyse sensorielle de l'EIC:

- Etude de la fiabilité des données de concours de dégustation, projet «Promotion des vins du pourtour du Mont-Blanc par valorisation novatrice de données sensorielles» sélectionné dans le cadre du programme de coopération territoriale européenne INTERREG IV A France-Suisse 2007–2013. Fin du projet en décembre 2011.
- Etude de la relation entre l'analyse tannométrique des vins rouges et la description sensorielle de leurs tannins.
- Caractérisation des eaux-de-vie en fonction de la maturité des fruits.