

Étude de l'espace sensoriel propre aux vins corses issus du cépage sciaccarello

CANDELON M.⁽¹⁾, USCIDDA Nathalie ⁽²⁾, BOURDE L.⁽²⁾, LE FUR Y.⁽¹⁾

(1) Unité Mixte de Recherche sur les arômes I.N.R.A.-E.N.E.S.A.D., 17 rue Sully, BP 86510, 21065 Dijon cedex

(2) C.I.V.A.M. de la région Corse, Station d'expérimentations viticoles et œnologiques, 20230 San Giuliano

La notion de spécificité ou d'espace sensoriel propre peut s'appliquer à des espaces produits de dimension plus ou moins restreinte, à l'échelle d'un cépage, d'une zone viticole voire d'un millésime. Quel que soit son champ d'application, cette approche globale suppose de réunir un panel de dégustateurs, détenteurs d'un niveau d'expertise caractérisé par des expériences mémorisées et des références communes de jugement. En tout cela, cette notion ne diffère pas du concept de typicité. La notion de typicité, parfois appelée représentativité, a été clairement définie par Eleanor Rosch et ses collaborateurs dans les années 70 et 80 (1, 2) dans les domaines de la psychologie cognitive. Ces théories soutiennent qu'un exemple, représentatif d'une catégorie, partage beaucoup d'attributs avec les autres membres de cette même catégorie, alors qu'il partage peu d'attributs avec les membres des autres catégories. Cela signifie que les catégories ont des "frontières floues", c'est à dire qu'il y a superposition entre deux catégories voisines. Plus un membre possède d'attributs clés, plus il est considéré comme exemple représentatif de la catégorie, et inversement. On en déduit que l'appartenance à une catégorie ne répond pas à la règle du tout ou rien, mais relève d'un continuum qui va des exemples très représentatifs jusqu'aux exemples non représentatifs, en passant par tous les degrés d'appartenance intermédiaires.

Ceci est appelé "gradient de représentativité".

1 Contexte de l'étude

Les aliments sont répartis en catégories, plus ou moins étendues, qui englobent des sous-catégories, pouvant englober elles-mêmes de nouvelles subdivisions. Chaque segment catégoriel correspond à un concept. Mais il ne va pas de soi que chaque catégorie, construite sur des allégations non sensorielles, constitue, sur le plan sensoriel, une entité propre. Lorsqu'on s'intéresse à des produits alimentaires dits "de tradition" comme le vin, le fromage ou la charcuterie, une spécificité est souvent revendiquée en raison de l'utilisation de matières premières particulières, d'une production dans une aire géographique délimitée ou de l'usage de techniques d'élaboration, inscrites dans une continuité historique.

Dans le même temps, et sans que cela soit contradictoire, une réelle variabilité existe au sein d'un espace produit donné. Elle est due, à la fois, à l'irrégularité de la matière première (variations saisonnières de l'alimentation du bétail, effets de millésime, ...) et à des différences dans le savoir-faire des producteurs et des transformateurs. Selon Letablier et Nicolas (3), la typicité résulte d'une conjonction entre origine et goût. La notion d'origine suppose que les produits typiques soient, non seulement, situés géographiquement, mais qu'ils soient, aussi, l'expression d'un savoir-faire. Une origine technologique, spatiale et temporelle, démontrée, est nécessaire mais n'est pourtant pas suffisante pour considérer un produit comme typique. C'est donc bien le goût, au sens large, autant que l'origine qui fonde la notion de typicité. De plus, la typicité fait l'objet d'une construction sociale reconnue, au sein d'une communauté de pensée, formée des différents acteurs d'une filière, depuis les producteurs jusqu'aux consommateurs, à condition qu'ils soient instruits. Comme

l'évoquait Teil (4), le concept de typicité s'auto-alimente, puisqu'il est généré et amendé au fil des rencontres avec des produits typiques.

1.1- Spécificité d'origine et spécificité sensorielle : notion d'espace sensoriel propre.

Un grand nombre d'études porte sur la caractérisation sensorielle et/ou physico-chimique d'une catégorie d'aliments. La plupart de ces études s'appuient, implicitement, sur une hypothèse, rarement vérifiée a priori : la catégorie d'aliments étudiée est-elle associée à un espace sensoriel propre, au sein duquel les produits partagent des caractéristiques sensorielles, des attributs, qui permettent de les reconnaître comme membres de la catégorie en question ?

La démonstration de l'existence d'un espace sensoriel propre a des conséquences importantes. Elle accrédite toute approche ultérieure, de nature sensorielle ou instrumentale, visant à caractériser la catégorie circonscrite. Cela revient, en fait, à vérifier qu'à un espace produit, basé sur des indications technologiques ou spatiales tangibles, correspond aussi un espace sensoriel. Les limites de l'espace produit, imposées par le critère retenu, peuvent être très larges s'il s'agit d'étudier la couleur d'un vin ou son origine variétale. Elles peuvent être plus restrictives, s'il est convenu de s'intéresser à une pratique œnologique, à une indication de provenance, à un groupe de millésimes ou à une marque commerciale. A contrario, les limites de l'espace sensoriel sont plus floues puisque les mêmes échantillons sont susceptibles d'être répartis selon le continuum décrit par la théorie de Rosch, allant des meilleurs aux plus mauvais exemples de la catégorie considérée.

Si l'on veut, enfin, extrapoler les résultats obtenus pour un groupe d'échantillons à la catégorie toute entière, il convient de s'intéresser à ceux qui réunissent, au plus haut degré, les caractéristiques de la catégorie, à ceux qui en sont donc les plus représentatifs.

1.2- Connaissances actuelles sur les vins corses issus du cépage sciaccarello

Implanté sur près de 700 hectares, le cépage sciaccarello n'a, pour l'instant, été recensé qu'en Corse. Son aire d'implantation prédomine au sein des appellations de Corse du Sud (Ajaccio, Sartène, Figari, Porto-Vecchio) et couvre près de 43 % des superficies, donnant lieu à l'élaboration des rouges et des rosés. Assez productif en conditions fertiles, il est implanté sur les sols d'origine granitique de l'île. Des situations en coteaux, doublées d'une maîtrise des rendements, concourent à l'expression optimale de ses spécificités organoleptiques.

Le sciaccarello a longtemps été apprécié comme raisin de table, l'adjectif corse *sciaccarellu*, dont dérive le nom du cépage, signifiant "ce qui craque". La représentation des vins de sciaccarello, partagée par les professionnels, repose d'abord sur les qualités gustatives, avant d'être fondée sur les qualités d'odeur et d'arôme. A ce titre, les vins sont communément caractérisés par des notes de fruits rouges et d'épices.

2 Matériels et méthodes

Le protocole a été inspiré de celui précédemment mis au point (5, 6, 7).

2.1- Les vins sélectionnés pour l'étude

L'échantillonnage était constitué de 28 vins, parmi lesquels 14 étaient produits à partir du cépage sciaccarello, et 14 issus d'autres cépages rouges (tableau 1). Tous les vins ont été sélectionnés selon des critères d'égale importance : vins français, élevés en matériau inerte, issus des millésimes 2000, 2001 et 2002. Les vins retenus pour cette étude comprenaient des vins issus du cépage pur, ou des assemblages contenant au minimum 60 % de sciaccarello. Selon les appellations considérées, les cépages constitutifs de ces assemblages étaient le grenache, le nielluccio et la syrah.

Les 14 vins issus d'autres cépages que le sciaccarello ont été produits à partir des cépages rouges suivants : gamay (2), merlot (1), mondeuse (2), nielluccio (2), pinot noir (3), pousard (1), syrah (2) et trousseau (1), le chiffre entre parenthèse indiquant le nombre de vins en question.

La sélection a été basée sur différents palmarès : Vinalies 2004 (5 vins), Concours Général Agricole de Paris 2002 (1 vin) et 2003 (4 vins), Concours des vins de Mâcon 2002 (1 vin) et Guide Hachette des vins 2004 (1 vin).

Les deux vins issus du cépage nielluccio ont été sélectionnés par le C.I.V.A.M. de la région Comrse selon les critères précédemment cités.

Tableau 1- Nature des cépages, des assemblages, des millésimes et codes des 28 vins étudiés.

Cépage	Assemblage (% de sciaccarello)	Millésime	Code	Cépage	Millésime	Code
sciaccarello	70	2002	Sc1	gamay	2001	Gam1
sciaccarello	80	2002	Sc2	gamay	2002	Gam2
sciaccarello	100	2002	Sc3	merlot	2002	Mer
sciaccarello	100	2002	Sc4	mondeuse	2001	Mon1
sciaccarello	60	2001	Sc5	mondeuse	2001	Mon2
sciaccarello	70	2001	Sc6	nielluccio	2002	Nie1
sciaccarello	100	2001	Sc7	nielluccio	2002	Nie2
sciaccarello	100	2000	Sc8	pinot noir	2001	Pin1
sciaccarello	60	2001	Sc9	pinot noir	2002	Pin2
sciaccarello	90	2001	Sc10	pinot noir	2001	Pin3
sciaccarello	75	2002	Sc11	pousard	2001	Pou
sciaccarello	100	2002	Sc12	syrah	2001	Syr1
sciaccarello	80	2002	Sc13	syrah	2001	Syr2
sciaccarello	60	2002	Sc14	trousseau	2001	Tro

2.2- Le panel

Le recrutement du jury d'analyse sensorielle a été réalisé par le C.I.V.A.M. de la région Corse. Les sujets étaient tous membres de la filière viticole corse. Ce jury était composé de 17 personnes (15 hommes, 2 femmes) d'origines professionnelles diverses : œnologues, maîtres de chai, vigneron, sommeliers et membres du personnel C.I.V.A.M. A ce sujet, Sauvageot (8) a souligné que seuls les individus détenteurs d'une expertise sont prédisposés à se prononcer sur le niveau de typicité ou de spécificité d'un aliment. Cette expertise est acquise lors d'expositions répétées au produit et dépend du nombre et de la diversité de ces expositions (9). Dans le cas du vin, supra-catégorie complexe et subdivisée, les auteurs préfèrent souvent confier le jugement à des professionnels (10, 11).

2.3- Les séances d'analyse sensorielle

En raison des contraintes liées au bon déroulement des séances d'analyse sensorielle, le jury a été scindé en deux groupes, l'un

de sept sujets et l'autre de huit. Chaque groupe a participé à deux séances d'évaluation au cours desquelles 14 vins étaient présentés, en respectant le rapport 1/2 entre les vins de cépage sciaccarello et les vins d'autres cépages.

Les vins (25 mL) ont été servis de façon monadique à une température de 16°C dans des verres noirs de type I.N.A.O., codés et recouverts d'une boîte de Pétri.

Ils ont été présentés dans un ordre propre à chaque sujet selon un plan d'expérience défini par MacFie et al. (12) et ont été évalués selon deux modalités indépendantes : orthonasale (au nez) puis globale (au nez et en bouche). Pour chaque modalité, l'ordre de présentation des vins était différent.

Quelle que soit la modalité d'évaluation, la question posée et les consignes afférentes étaient les suivantes : "Imaginez que vous deviez expliquer à un ami ce qu'est un vin issu du cépage sciaccarello. Pour lui expliquer, vous avez la possibilité de lui faire déguster un vin. Pour chaque vin qui vous sera présenté nous vous demandons de répondre à la question suivante : considérez-vous que ce vin est un bon ou un mauvais exemple pour expliquer à votre ami ce qu'est un vin issu du cépage sciaccarello ? "

Pour mettre en confiance les sujets, il leur a été précisé qu'ils ne seraient en aucun cas jugés sur leurs résultats. Les réponses étaient recueillies sur des feuilles où figurait, par vin, une échelle de notation non structurée, bornée à gauche par "très mauvais exemple" et à droite par "très bon exemple". La réponse était donnée sous forme d'un trait vertical sur chaque échelle de notation. Les feuilles de réponse ont été éditées, et lues de manière optique, grâce à un dispositif piloté par le logiciel FIZZ (Biosystems, Couternon, France). Chaque réponse a été automatiquement convertie par le logiciel en une note comprise entre 0 et 10.

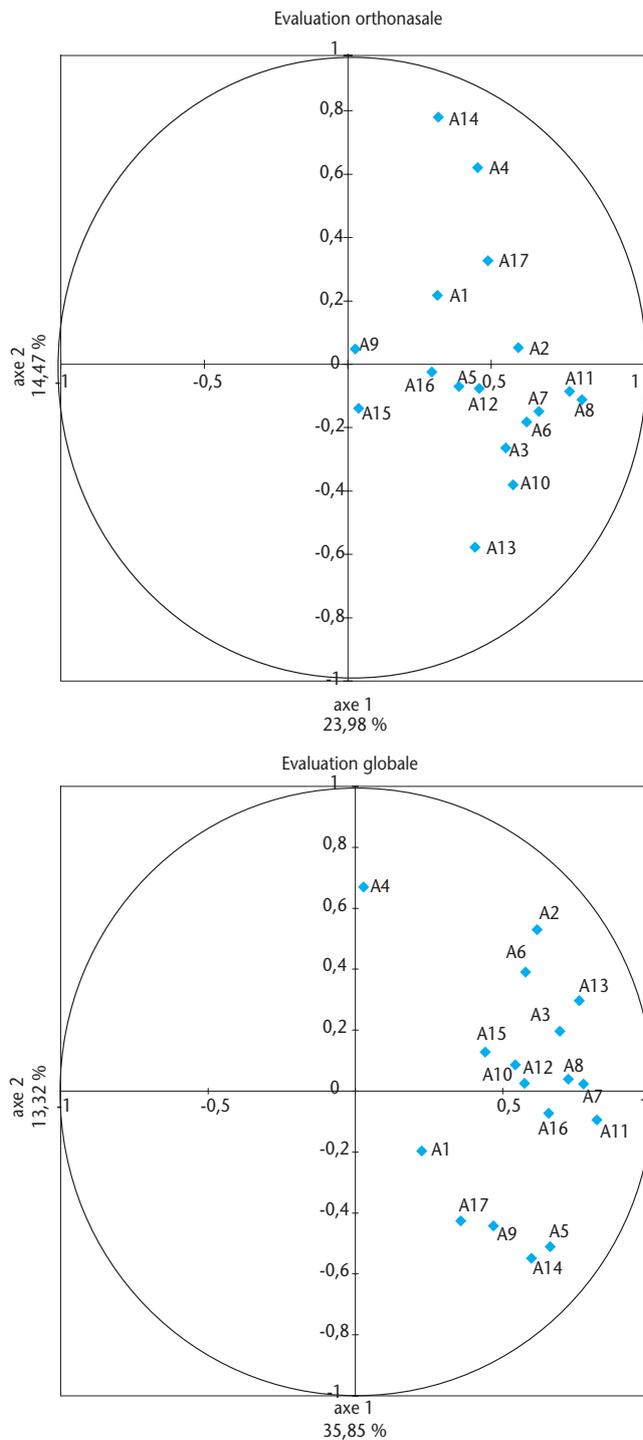
Les analyses en composantes principales (A.C.P.) ont été effectuées grâce au logiciel Winstat 2 (C.I.R.A.D., Montpellier, France). Le coefficient de concordance W de Kendall a été déterminé grâce au logiciel Statistica (Statsoft Inc., Tulsa, OK). L'analyse de la variance à deux facteurs (ANOVA) et la comparaison multiple des moyennes (LSD, $\alpha = 0,05$) ont été effectuées sur Statgraphics Plus version 3.1 (Statistical Graphics System, Manugistics, Rockville, MD).

3 Résultats et discussions

L'attention des sujets a été focalisée sur le degré d'exemplarité des 28 vins. La question conduisait le sujet à se projeter dans la situation où il se trouverait, s'il avait dû reconnaître le vin réunissant, au plus haut degré, les traits, les caractéristiques, de la catégorie considérée. Cette mise en situation est totalement dépendante de la nature des vins sur lesquels le sujet doit porter son jugement. A supposer que les vins aient appartenu à la même catégorie, qu'ils aient été, en l'occurrence, issus du même cépage, le sujet aurait pu, tout autant, répondre à la question. Il est alors clair que le jugement aurait été strictement fondé sur le niveau de typicité.

Dans notre cas, tous les vins n'appartenant pas à la même catégorie, le jugement, alors porté par les sujets, renseigne encore implicitement sur le niveau de typicité, mais apporte aussi un éclairage nouveau qui touche au spécifique.

Pour chacune des deux modalités d'évaluation (perception orthonasale puis globale), l'accord entre les sujets a été mis en évidence grâce à une A.C.P., où les sujets sont considérés comme les variables et les vins comme les individus. Elle a été réalisée sur les 17 notes individuelles obtenues pour les 28 vins. Selon la modalité d'évaluation, le plan formé par les deux premiers axes explique respectivement 37,5 % et 49,1 % de la variance (figures 1a et 1b).



Figures 1a et 1b- Projection des sujets (variables) sur les composantes principales 1 et 2 des A.C.P. ; cercles de corrélation.

Dans les deux cas, l'information principale est que les 17 experts (codés de A1 à A17) sont tous placés du même côté de l'axe 1 qui, à lui seul, représente respectivement 23,9 % et 35,8 % de la variance totale pour les évaluations orthonasale et globale.

Les différences inter-individuelles apparaissent sur l'axe 2. Pour obtenir une indication chiffrée de l'accord entre les experts, les coefficients de concordance de Kendall ont été calculés pour chacune des deux modalités d'évaluation : $W_{\text{orthonasal}} = 0,204$ et $W_{\text{global}} = 0,327$, avec $p < 0,001$.

Dans les deux cas, le coefficient significatif confirme, malgré quelques désaccords ponctuels, que le consensus entre les experts permet, désormais, de raisonner en terme de résultat collectif. Il est intéressant de souligner que le coefficient W_{global} est presque deux fois supérieur à $W_{\text{orthonasal}}$. Cela semble suggérer, qu'à la différence des vins issus du cépage chardonnay (13), les attributs sensoriels sur lesquels reposent la reconnaissance

des vins de sciaccarello, relèvent non seulement des perceptions de nature olfactive mais aussi des sensations consécutives à la mise en bouche.

Les coordonnées des 28 vins sur chacun des axes de l'A.C.P. permettent de cartographier les individus sur les axes principaux (figures 2a et 2b).

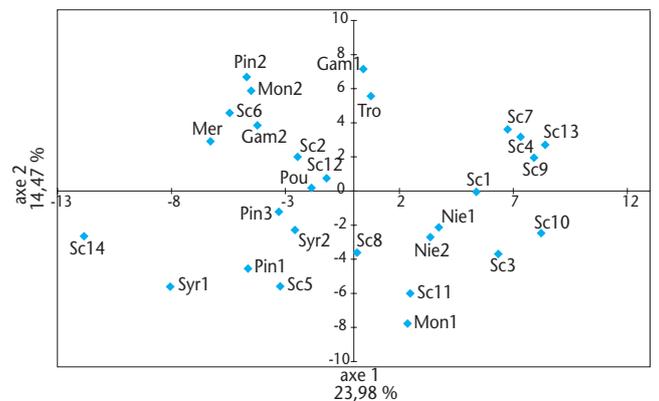


Figure 2a- Projection des vins (individus) sur les composantes principales 1 et 2 de l'A.C.P. pour la modalité orthonasale

Les vins sont principalement répartis le long de l'axe 1. Le coefficient de corrélation entre les notes moyennes et les coordonnées sur l'axe 1 obtenues pour chaque vin est de 0,978 pour la modalité orthonasale et de 0,992 pour la modalité globale ($p < 0,001$ dans les deux cas).

L'axe 1 correspond donc à l'axe de typicité. La répartition des vins le long de l'axe de typicité montre que la majorité des vins issus du cépage sciaccarello est localisée du côté positif de l'axe 1, côté relatif aux vins considérés comme de bons exemples et cela indépendamment du mode d'évaluation.

Inversement, les vins élaborés à partir des autres cépages sont presque exclusivement localisés à l'opposé des premiers, du côté de l'axe relatif aux vins considérés comme de mauvais exemples.

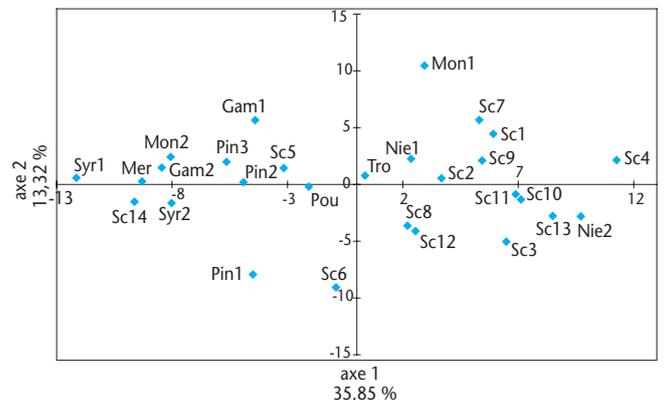


Figure 2b- Projection des vins (individus) sur les composantes principales 1 et 2 de l'A.C.P. pour la modalité globale

Seuls les deux vins issus du cépage nielluccio (Nie1 et Nie2) se trouvent localisés parmi les vins de haut degré d'exemplarité. Il en va de même, dans une moindre mesure, pour un des vins issus du cépage mondeuse (Mon1). Le caractère phénolé du vin Sc14 a été à l'origine d'un rejet par l'ensemble du panel, ce dont témoigne sa position sur l'axe de typicité. Il n'a donc pas été pris en compte lors des analyses ultérieures.

Une analyse de la variance (ANOVA) à deux facteurs (vin et sujet) a été réalisée pour chacune des deux modalités d'évaluation à partir de l'ensemble des notes individuelles. Le facteur vin a été considéré comme fixe, et le facteur sujet, comme aléatoire. Dans les deux cas, une comparaison multiple de moyennes sur le facteur vin a été effectuée. Le tableau 2 rassemble les résultats obtenus par l'ANOVA et montre, à la fois, un effet sujet et un effet vin mais aucun effet ne domine sur l'autre.

Tableau 2- Résultats de l'analyse de variance à deux facteurs pour chaque modalité d'évaluation

Evaluation	Source de variation	Somme des carrés	DDL	Carré moyen	F	Significativité ^a
	orthonasale	Vin	485,12	26	18,66	2,90
Sujet		217,27	16	13,58	2,11	**
Résiduelle		2673,53	416	6,43		
Total		3375,92	458			
Evaluation	Source de variation	Somme des carrés	DDL	Carré moyen	F	Significativité ^a
	globale	Vin	965,60	26	37,14	6,89
Sujet		241,53	16	15,10	2,80	***
Résiduelle		2242,81	416	5,39		
Total		3449,94	458			

^a Significativité : ** p < 0,01 ; *** p < 0,001

L'effet sujet traduit les différences relatives à l'utilisation de l'échelle et les désaccords, même ponctuels, en terme de représentation du concept vins de sciaccarello. Les résultats de la comparaison multiple de moyennes (test LSD, $\alpha < 0,05$) sont donnés dans le tableau 3.

D'après ces résultats, il apparaît qu'indépendamment du mode d'évaluation, les notes attribuées collectivement à chaque vin s'organisent selon un véritable *continuum*, qui va des plus mauvais aux meilleurs exemples de vins de sciaccarello. De tels résultats indiquent qu'il n'existe pas deux groupes homogènes successifs ne se chevauchant pas.

Pour dégager les résultats les plus probants, il convient de faire apparaître les deux populations de vins opposées, l'une située du côté de la borne "très mauvais exemples", l'autre située du côté de la borne "très bons exemples".

La question est alors de savoir quel groupe intermédiaire, de plus faible effectif, il faut écarter, pour que les deux groupes opposés soient significativement différents l'un de l'autre. La disqualification du groupe intermédiaire rend le clivage patent. Ce groupe intermédiaire n'est autre qu'une zone tampon dans laquelle les sujets se sont réfugiés pour exprimer leur indécision.

Tableau 3- Comparaison multiple des moyennes (LSD, $\alpha=0,05$) relatives à chaque modalité d'évaluation

Code	Modalité orthonasale		Code	Modalité globale	
	Notes moyennes	Groupes homogènes		Notes moyennes	Groupes homogènes
Mer	3,10	X	Syr1	1,46	X
Syr1	3,33	XX	Syr2	2,30	XX
Gam2	3,40	XX	Mer	2,37	XX
Pin1	3,50	XXX	Gam2	2,64	XX
Sc6	3,56	XXX	Mon2	2,69	XX
Sc5	3,64	XXX	Pin2	3,06	XX
Pin3	3,88	XXXX	Pin1	3,20	XXX
Mon2	3,93	XXXX	Pin3	3,33	XXX
Pin2	4,04	XXXXX	Pou	3,58	XXXX
Syr2	4,09	XXXXX	Gam1	3,62	XXXXX
Sc2	4,16	XXXXX	Sc5	3,67	XXXXX
Pou	4,28	XXXXXX	Sc6	4,40	XXXXX
Sc12	4,29	XXXXXX	Tro	4,57	XXXXXX
Gam1	4,50	XXXXXXX	Nie1	4,65	XXXXXX
Sc8	4,67	XXXXXXX	Sc8	4,92	XXXXXX
Mon1	5,01	XXXXXXXX	Sc12	4,96	XXXXXX
Sc11	5,12	XXXXXXXX	Mon1	5,16	XXXXXX
Tro	5,13	XXXXXXXX	Sc9	5,27	XXXX
Nie1	5,21	XXXXXXXX	Sc2	5,38	XXXX
Sc1	5,57	XXXXXX	Sc7	5,52	XXXX
Nie2	5,65	XXXXX	Sc3	5,65	XXXX
Sc7	5,90	XXXX	Sc11	5,90	XXXX
Sc3	5,96	XXXX	Sc10	6,01	XXXX
Sc13	6,09	XXX	Sc1	6,09	XXXX
Sc10	6,16	XXX	Sc13	6,17	XXX
Sc9	6,26	XX	Nie2	6,40	XX
Sc4	6,67	X	Sc4	7,03	X

Selon le mode d'évaluation, ce groupe intermédiaire diffère par le niveau qu'il occupe et par son effectif. En évaluation orthonasale comme globale, il est centré sur la médiane générale de la distribution : 4,50 et 4,65 respectivement.

Il est composé de 12 vins dont 5 (42 %) sont issus du cépage sciaccarello pour la modalité orthonasale, tandis qu'il n'est composé que de 6 vins dont 3 (50 %) sont issus du cépage sciaccarello pour la modalité globale. Ce groupe intermédiaire réunit un ensemble de vins pour lesquels l'appartenance, ou non, au concept vin de sciaccarello n'est pas collectivement partagée. Les effectifs de ce groupe intermédiaire témoignent d'une meilleure aptitude des sujets à discriminer les vins lors de l'évaluation globale.

Tableau 4- Composition des groupes opposés significativement différents

	Modalité orthonasale		Modalité globale	
	Mauvais exemples	Bons exemples	Mauvais exemples	Bons exemples
sciaccarello	2	6	1	9
non-sciaccarello	6	1	10	1

Il ressort du tableau 4 que la population des bons exemples se compose, très majoritairement, de vins issus du cépage sciaccarello. Inversement, celle des mauvais exemples se compose, majoritairement, de vins issus des cépages autres que le sciaccarello. Le tableau 3 fournit la liste détaillée des vins en question. Il est intéressant de souligner que l'unique vin issu d'autre cépage que le sciaccarello, appartenant pourtant à la population des bons exemples est exclusivement élaboré à partir du cépage nielluccio.

CONCLUSION

Parce que nous avons veillé à écarter une partie intermédiaire de la distribution, cette étude montre l'existence de quatre cas de figure parmi lesquels deux d'entre eux sont nettement dominants :

- les vins de sciaccarello reconnus comme de bons exemples ;
 - les vins produits à partir d'autres cépages reconnus comme de mauvais exemples.
- Les deux autres cas de figure sont les corollaires des deux premiers :*
- les vins de sciaccarello reconnus comme de mauvais exemples et,
 - le vin issu du cépage nielluccio reconnu comme bon exemple.

Tout indique que les vins de sciaccarello présentent des attributs sensoriels qui les distinguent, dans la majorité des cas, des autres vins rouges. Parmi ces attributs, les caractéristiques gustatives et olfactives concourent à leur reconnaissance. En terme de typicité comme de spécificité, la lecture de ces résultats est alors immédiate. Les vins de sciaccarello admis dans le groupe des bons exemples, peuvent être considérés comme des cas représentatifs ou typiques de cette catégorie, par opposition aux vins de sciaccarello reconnus collectivement comme de mauvais exemples et dont la typicité peut légitimement être contestée. Enfin, les deux cas de figure dominants précédemment cités accréditent l'existence d'un espace sensoriel propre aux vins de sciaccarello. Il est clair que, d'après la théorie de Rosch, l'espace sensoriel en question ne peut être l'exacte copie de l'espace produit.

Cette étude démontre l'existence d'une spécificité sensorielle des vins corses issus du cépage sciaccarello.

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- (1) ROSCH Eleanor, MERVIS C.-B., 1975. Family resemblances : study in the internal structure of category. *Cognitive Psychology*, 7, 573-605.

- (2) MERVIS C.-B., ROSCH Eleanor, 1981. Categorisation of natural objects. Annual review of Psychology, 32, 89-115.
- (3) LETABLIER M.-T., NICOLAS F., 1994. Genèse de la "typicité". Science des Aliments, 14, 541-556.
- (4) TEIL Geneviève, 2001. La production du jugement esthétique sur les vins par la critique vinicole. Sociologie du Travail, 43, 67-89.
- (5) BALLESTER J., LE FUR Y., 2003. Contribution à l'étude de l'espace sensoriel propre aux vins issus du cépage chardonnay. Revue des Œnologues, 108, 24-28.
- (6) CANDELON M., BALLESTER J., USCIDDA Nathalie, BLANQUET J., LE FUR Y., 2004. Sensory methodology developed for the investigation of sciaccarello wine concept. Journal International des Sciences de la Vigne et du Vin, 38, 147-154.
- (7) BALLESTER J., DACREMONT Catherine, LE FUR Y., ETIÉVANT P.-X., 2004. The role of olfaction in the elaboration and use of the chardonnay wine concept. Food Quality and Preference, sous presse.
- (8) SAUVAGEOT F., 1994. Les sciences de l'aliment et le concept de typicité ou le chercheur en sciences de la nature a-t-il quelque chose à déclarer sur la typicité d'un produit alimentaire. Science des Aliments, 14, 557-571.
- (9) HOMA D., CULTICE J., 1984. Role of feedback, category size, and stimulus distortion on the acquisition and utilization of ill-defined categories. Journal of Experimental Psychology : Human Learning and Memory, 10, 83-94.
- (10) MARTIN B., ETIÉVANT P.-X., LE QUÉRÉ J.-L., SCHLICH P., 1992. More clues about sensory impact of sotolon in some flor sherry wines. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 40, 475-478.
- (11) MOIO L., SCHLICH P., ISSANCHOU Sylvie, ETIÉVANT P.-X., FEUILLAT M., 1993. Description de la typicité aromatique des vins de Bourgogne issus du cépage chardonnay. Journal International des Sciences de la Vigne et du Vin, 27, 179-189.
- (12) MACFIE H.-J., BRATCHELL N., GREENHOFF K., WALLIS L., 1989. Designs to balance the effects of order of presentation and first-order carry-over effects in hall tests. Journal of Sensory Studies, 4, 129-148.
- (13) BALLESTER J., 2004. Mise en évidence d'un espace sensoriel et caractérisation des marqueurs relatifs à l'arôme des vins issus du cépage chardonnay. Thèse de Doctorat en cotutelle, Université de Bourgogne (France) et Université Polytechnique de Valence (Espagne), 192 p.

EN RÉSUMÉ ...

L'étude porte sur un ensemble de 28 vins rouges parmi lesquels 14 d'entre eux sont issus du cépage sciaccarello. L'objectif est de vérifier l'existence d'un espace sensoriel au sein duquel les vins de sciaccarello prédomineraient.

Il est demandé à 17 experts, détenteurs de références communes de jugement, d'évaluer de façon indépendante, par voie orthonasale puis globale, le degré d'exemplarité des vins réunis. Pour chaque modalité d'évaluation, les notes attribuées à chaque vin, par l'ensemble des sujets, sont traitées par analyse en composantes principales et par ANOVA.

La méthodologie mise en œuvre est innovante. Elle démontre que la majorité des vins reconnus, à l'aveugle, comme de bons exemples de vins de sciaccarello, le sont effectivement, et inversement. Les résultats accréditent donc l'hypothèse d'un espace sensoriel propre aux vins issus du cépage sciaccarello.

Mots clés : *sciaccarello, analyse sensorielle, catégorisation, espace sensoriel, typicité, spécificité.*

A B S T R A C T :

The aim of the present work was to underline the existence of a sensory space relevant to sciaccarello wines. 28 wines were selected for viticultural and enological characteristics, using 1/2 sciaccarello/non-sciaccarello ratio. Sensory analyses (orthonasal then overall perceptions) were performed with a panel composed of 17 judges. All of the judges were experienced in sciaccarello wines knowledge. Statistical treatment by P.C.A. was first carried out to display the consensus between the assessors. ANOVA was performed to discriminate accurate and inaccurate examples of sciaccarello wines. This study demonstrated the existence of the sensory space in which most of sciaccarello wines, described as good examples of the concept, were pooled.

Key words : *sciaccarello, sensory analysis, categorisation, sensory space, typicity, specificity.*