

Comparaison de l'arôme d'évolution des vins de Grenache et de Syrah en vallée du Rhône : contribution des précurseurs glycosylés

M. Ségurel^{1,2}, R. Baumes¹, M. Salles¹, C. Riou², A. Razungles¹

¹ ENSA M-INRA, UMR Sciences Pour l'Oenologie, 2 place Viala, 34060 Montpellier Cédex 1

² INTER RHÔNE, 2260 route du Grès, 84100 Orange

I - INTRODUCTION

Le Grenache et la Syrah sont les deux variétés de cuve rouges les plus répandues dans les différentes appellations de la vallée du Rhône. A maturité, ces deux cépages présentent des caractéristiques odorantes neutres et voisines. Cependant, après vinification et élevage, ils donnent des vins aux profils aromatiques complexes et différents. Ces expressions odorantes différentes sont vraisemblablement liées à la révélation d'arômes présents dans le raisin sous forme de précurseurs inodores. Parmi ces composés, les précurseurs glycosylés sont susceptibles de jouer un rôle dans les arômes d'évolution des vins de Grenache et de Syrah. Le travail présenté a pour objectif de déterminer, par l'analyse sensorielle et olfactométrique, le rôle des composés glycosylés en tant que précurseurs d'arôme et leur importance dans la différenciation des vins des deux variétés étudiées.

Pour six parcelles des Côtes du Rhône méridionales (trois plantées en Syrah et trois en Grenache noir, situées sur des terroirs différents), les raisins ont été récoltés et vinifiés selon les conditions standards appliquées à la cave expérimentale d'Inter Rhône. Des vins ainsi obtenus ont été extraits les précurseurs glycosylés. Ces derniers ont été utilisés pour enrichir (doper), d'une part les échantillons de vins provenant du même lot de raisin, et d'autre part des solutions hydroalcooliques acidifiées modèles de vin. Ces échantillons ont été soumis à un traitement de vieillissement artificiel par chauffage à 45°C pendant trois semaines, avec ou sans enzymage préalable. Après vieillissement accéléré, les échantillons de vins dopés ont été soumis à une analyse sensorielle descriptive quantifiée selon la méthode du profil à consensus sémantique et liberté quantitative (profil Q.D.A.). Par ailleurs, les composés d'arôme générés par le vieillissement accéléré des échantillons de solutions modèles dopées ont été isolés par extraction liquide/liquide, puis soumis à une analyse par chromatographie en phase gazeuse avec détection olfactométrique. L'utilisation de la méthode olfactométrique d'analyse de la fréquence de citation a permis de quantifier l'intensité des odeurs repérées.

II - ANALYSE SENSORIELLE

Le traitement statistique des résultats a été optimisé par la réalisation de plusieurs analyses de variance, analyses en composantes principales (ACP) et analyses factorielles discriminantes (AFD). Le dopage en glycosides différencie fortement les deux cépages en intensifiant les notes olive, cuir et thym dans les vins de Syrah, et les notes de fraise, cassis et vanille dans ceux de Grenache. Pour chacun des cépages pris séparément, l'examen des modalités de traitement met en évidence l'influence du dopage en glycosides, de l'enzymage et du terroir.

III - ANALYSE OLFACTOMETRIQUE

Sur l'ensemble des échantillons des deux cépages, dopés, avec ou sans enzymage, 71 zones odorantes ont été perçues. L'intensité odorante de 80% de ces zones est équivalente pour les deux cépages, tandis que 20% présentent une différence d'intensité entre cépages supérieure ou égale à 30%.