

COMMUNIQUE DE PRESSE

Le samedi 5 juillet, Abbaye Royale de Fontevraud

L'Union des Œnologues de France vous présente les résultats menés durant ces trois derniers jours. Le Rendez-vous du Chenin est une rencontre internationale de tous les vins de Chenin en vue de caractériser la diversité de leurs expressions et de les faire ressortir par catégorie.

Celles-ci sont identifiées de 1 à 9 en fonction du type de vin (effervescent, tranquille, du pourcentage de chenin et de la sucrosité). Cette gamme reflète la richesse des vins de Chenin, cépage extraordinaire qui exprime un lien très fort avec son terroir. Ce sont des vins qui excitent le plus souvent la curiosité mais qui génèrent la confusion tant les paysages sensoriels qu'ils procurent sont multiples.

La première édition a réuni 214 vins de 6 pays différents : France, Afrique du Sud, Australie, Nouvelle Zélande, U.S.A., Maroc, ce qui représentent 20% de vins issus de vignobles hors France. Pour cela, nous avons invité 50 dégustateurs experts internationaux, reconnus pour leur professionnalisme et leur connaissance du Chenin. 26% viennent de pays extérieurs à la France.

La méthodologie appliquée¹ est le résultat d'une collaboration entre InterLoire et le laboratoire de mathématiques appliquées du campus agronomique de Rennes, faite d'expérimentations et de travaux menés avec les œnologues et producteurs du Val de Loire.

La dégustation se déroule en deux temps : (la description précise du protocole, telle qu'elle fut fournie aux dégustateurs, se trouve en annexe)

- Dans un premier temps :
 - o la dégustation sur « nappe » permet d'évaluer les ressemblances et dissemblances globales entre vins sur le plan olfactif d'une part et gustatif d'autre part, un traitement statistique permet d'obtenir les distances sensorielles entre les vins,
- Dans un deuxième temps :
 - o la fiche de dégustation, réalisée spécialement pour cette occasion, est divisée en trois parties. Elle recueille, pour chaque dégustateur, des commentaires libres, son jugement d'évaluation globale pour lequel les paramètres habituels – visuel, olfaction, gustation, impression générale – sont notés sur une échelle discontinue de 0 à 10 et enfin, une évaluation détaillée selon une grille de critères sensoriels.

L'analyse de toutes ces données :

- fait ressortir les plus belles expressions du Chenin, tout en prenant en compte le fait que chaque juré n'a pas goûté tous les vins,

¹ Parution prévue dans la revue Sciences des Aliments : Pagès J. (2003). Recueil direct de distances sensorielles : application à l'évaluation de dix vins blancs du Val de Loire.



- fournit un profil sensoriel de chaque vin s'appuyant à la fois sur les variables sensorielles imposées, facultatives et libres.

Le service des vins se différencie lui aussi d'un concours : il est effectué suivant un plan d'expérience permettant aux vins d'être dégustés 9 à 10 fois et dans un ordre différent par chaque juré.

Cet aspect équilibre les effets parasites dus à l'ordre de dégustation.

Le premier traitement réalisé après ces deux jours de dégustation a établi une belle illustration des expressions de vins de Chenin par catégorie, tout en minimisant l'effet juré. La liste ci-jointe regroupe les 49 vins bénéficiant de la reconnaissance « Rendez-vous du Chenin » illustrée par un macaron sur chaque bouteille.

Ces 49 vins constituent un premier référentiel qui invite chacun à découvrir la diversité des vins de Chenin.

Enfin, lors d'une troisième journée de dégustation, un groupe de 14 dégustateurs de renommée internationale a dégusté 34 vins parmi les 49 sélectionnés afin de les décrire de façon précise selon leur propre sensibilité.

Dans les mois à suivre, les travaux conduits par Pascale DENEULIN, future ingénieur du campus agronomique de Rennes (INSFA) et présente à InterLoire, auront comme objectif d'établir une cartographie sensorielle de l'ensemble des vins présentés.

Par cet événement, nous voulons ouvrir l'univers sensoriel des vins de Chenin à un plus grand nombre d'amateurs prouvant ainsi que c'est un vin de caractère unique, engagé et à multiples facettes. Cette diversité est également une réponse à l'attente des consommateurs.

Nous allons pérenniser le « Rendez-vous du Chenin » (sur trois ans voir plus) afin d'asseoir cette démarche innovante utilisée pour la première fois, dans le berceau originel du Chenin, le Val de Loire.

Nous vous donnons donc rendez-vous à l'année prochaine.

Le Comité de Pilotage :

- Christian ASSELIN
- Allison BONNETT
- Marc BRIEAU
- Alain GUICHET
- Xavier MAURY
- Marc MORGAT
- Jo PITHON

