



Effervescents du Monde®

Confrontation Internationale des meilleurs Vins Effervescents

MISE AU POINT D'UN VERRE PERMETTANT LA MAÎTRISE DE LA MOUSSE ET DE L'EFFERVESCENCE

VERS UNE DÉGUSTATION OPTIMALE DES VINS EFFERVESCENTS ET UNE EXPRESSION IDÉALE DE LA MOUSSE ET DE L'EFFERVESCENCE

PAGE(S)

1/2

© FORUM ŒNOLOGIE 2006

DOC-VER-EFF-2006.1

Depuis sa création, l'ambition de la confrontation qualitative Effervescents du Monde® est de valoriser la qualité des vins effervescents du monde entier, en attribuant chaque année des médailles, représentatives parce que fiables. Les mots d'ordre fondateurs d'Effervescents du Monde®: diversité, qualité, rigueur se déclinent en trois principes:

• **L'organisation d'un concours sans faille, guidée par la qualité:**

- Limitation du nombre d'échantillons par juré, conditions de dégustations idéales (isolement sensoriel, rythme de dégustation...), traitement informatique sécurisé des résultats.
- Respect du règlement international de l'OIV et application stricte de l'Assurance qualité ISO 9002.
- Garantie de la mise en œuvre des critères de notation des concours internationaux.

• **La qualité et la fiabilité de notre outil de mesure:**

- Sélection rigoureuse du collège des experts jurés, intégrant l'expérience, la diversité des horizons, le professionnalisme, la détermination du profil sensoriel, une formation méthodologique.
- Évaluation et notation annuelle de chaque dégustateur.
- Travail d'analyse différencié sur la mousse (visuel) et sur l'effervescence (tactile).

• **La recherche d'amélioration constante de la fiabilité de nos outils**

- Constitution d'un collège d'experts sur la dégustation des vins effervescents.
- Travail rapproché avec des instituts techniques et de recherche en France et à l'étranger.

Parmi les paramètres de dégustation des vins effervescents, la perfection de l'effervescence est très recherchée par les grands dégustateurs professionnels et les experts jurés des concours français et internationaux. Ce souci permanent d'amélioration amène les organisateurs d'Effervescents du Monde® à prendre part au développement d'un nouvel outil de mesure sensorielle en partenariat avec Richard Marchal, maître de conférences et membre du Laboratoire d'Œnologie et Chimie appliquée de l'Université de Reims Champagne-Ardenne.

Les avancées de la science nous permettent, aujourd'hui, de mieux saisir le phénomène de la formation des bulles des vins effervescents et leur rôle. Les bulles prennent naissance sur les reliefs du verre, dits sites de nucléation. De ce relief dépend leur nombre, leur taille, leur persistance et la régularité du train de bulle.

« Lorsque ces sites de nucléation viennent à manquer sur les parois du verre, un vin « effervescent » contenant jusqu'à 10-12 g/l de CO₂ peut montrer une absence quasi-totale de naissance de bulles et, par voie de conséquence, une quasi-absence de mousse par rapport au même vin servi dans un verre présentant un nombre plus important de sites de nucléation. Cette situation, observée à maintes reprises lors de dégustations professionnelles ou lors de consommations ménagères, illustre bien le fait qu'un vin présentant une composition et des propriétés physico-biochimiques idéales peut ne pas correspondre aux attentes du vinificateur et du consommateur et être déprécié en raison de conditions de service défavorables. Pour palier ces difficultés, un procédé de standardisation de l'effervescence a été mis au point; il permet d'obtenir une mousse rendant idéalement compte des propriétés moussantes du vin. Cette effervescence est obtenue grâce à des impacts appliqués sur la surface intérieure du verre [...] L'adaptation du nombre de points au produit effervescent permet une remarquable maîtrise de la qualité de la mousse » [...] « L'observation par microscopie optique de ces impacts montre des formes craquelées, avec des sortes d'écailles et la présence de crevasses jouant le rôle de sites de nucléation et permettant la genèse répétitive de bulles, nécessaires à la formation de la mousse ». Richard Marchal, Maître de Conférences - Laboratoire d'Œnologie et Chimie appliquée - Université de Reims Champagne-Ardenne. Extrait de La Revue des Œnologues n° 121 - octobre 2006.

À l'issue de nombreuses expérimentations, Richard Marchal a appliqué cette technique au verre INAO, sur la base de 80 impacts répartis dans le fond du verre sur trois couronnes concentriques. En laboratoire, on observe ainsi la formation de bulles préservant toutes leurs caractéristiques naturelles mais dont la quantité est maîtrisée.



Effervescents du Monde®

Confrontation Internationale des meilleurs Vins Effervescents

MISE AU POINT D'UN VERRE PERMETTANT LA MAÎTRISE DE LA MOUSSE ET DE L'EFFERVESCENCE

VERS UNE DÉGUSTATION OPTIMALE DES VINS EFFERVESCENTS
ET UNE EXPRESSION IDÉALE DE LA MOUSSE ET DE L'EFFERVESCENCE

PAGE(S)

2/2

© FORUM ŒNOLOGIE 2006

DOC-VER-EFF-2006.1

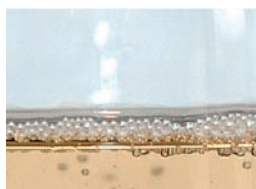
Influence de la standardisation de l'effervescence sur la qualité de la mousse



Effervescence aléatoire et pauvre



Effervescence standardisée

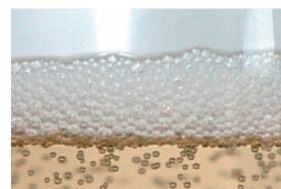


Nombre réduit de sites
de nucléation

Air

Mousse

Vin



Nombre élevé de sites
de nucléation

Aujourd'hui, en avant première, les organisateurs d'Effervescents du monde® ont décidé de mettre à l'épreuve ce verre afin de tester ces avantages en tant qu'outil de dégustation professionnelle. Pour cela, nous avons sollicité la participation d'experts dégustateurs. Ainsi au cours de l'année 2006-2007, plusieurs rencontres sont prévues à cet effet. La première d'entre elles se tiendra en novembre 2006, dans

la salle de dégustation de l'Imaginarium, à Nuits-Saint-Georges. Cette salle, récemment inaugurée, a été conçue selon les recommandations de l'Institut du Goût animé par Jacques Puisais et le professeur Mac Leod neurophysiologiste et spécialiste de la physiologie du goût.

Corinne Boulbès

Pour en savoir plus, contactez :

SERVICES ACTIONS QUALITÉ

Maison des Vignerons du Château de Chaintré - 71570 Chaintré

Tél. : 03 85 37 43 21 - Fax: 03 85 37 19 83

E-mail : infos@mail.oeno.tm.fr • www.oeno.tm.fr

Vous pouvez également commander la Revue des Œnologues n° 121 (octobre 2006) contenant l'article de Richard Marchal.