

L'impact de la forme du verre lors de la dégustation de Champagne

Résumé en français :

L'objectif de ce travail de Bachelor est de réaliser des analyses sensorielles sur plusieurs formes de verres avec différents champagnes. Quels sont les facteurs jouant un rôle dans l'influence de la dégustation ? Existe-t-il une différence entre les formes de verres ? Pouvons-nous avoir un verre multifonctionnel ? La coupe et la flûte sont-elles à bannir ?

Pour ce faire, 5 différentes formes de verres (coupe, flûte, INAO, tulipe et Jamesse) et 6 différents champagnes ont été sélectionnés. Le but est d'étudier différentes formes de verres avec des champagnes aux profils aromatiques différents. Pour cela, le panel d'experts de Changins a eu pour but de noter l'intensité des différents descripteurs sensoriels pour chaque forme de verres avec chacun des champagnes dans les mêmes conditions.

Le panel expert a trouvé des différences significatives entre les formes de verres, entre 2 à 5 sur 20 descripteurs. Les descripteurs significativement différents étaient souvent en commun sur l'ensemble des champagnes (intensité et complexité olfactive, persistance aromatique, complexité aromatique). Une tendance a été observée pour le verre Jamesse, avec des moyennes d'intensités plus élevées pour plusieurs descripteurs significatifs. Cependant, l'utilisation de la coupe et la flûte peut être remise en cause, ces verres étaient notés les moins intenses pour les descripteurs significativement différents.

Malgré la génération de vocabulaire faite par les panélistes experts eux même, seulement une très faible quantité de descripteurs étaient significatifs. Cela est sûrement dû à un manque de connaissance du produit et une consommation occasionnelle du Champagne pour les panélistes. Le Champagne a confirmé la complexité de ce vin, et il n'a pas été mis en évidence de forme de verre appropriée pour chaque cuvée et chaque cépage. Cependant, on observe que la forme de verre Jamesse a une tendance pour faire ressortir les intensités plus élevées que les autres verres.

En complément de cette étude, des dégustations à l'aveugle auraient permis de confronter nos résultats en condition visible. Malheureusement, en raison de la crise du Covid-19 et pour le respect des gestes barrières, ces dégustations à l'aveugle ont dû être annulées. De plus, il est nécessaire de faire des séances d'entraînements supplémentaires ou de sélectionner « un panel expert Champagne ». Pour finir, il aurait été intéressant d'utiliser un seul verrier pour l'ensemble des différentes formes de verres ainsi que d'avoir la gamme de champagnes d'un même producteur.

Résumé en anglais :

The objective of this Bachelor thesis is to carry out sensory analyses on several shapes of glasses with different champagnes. What factors play a role in influencing tasting? Is there a difference between the shapes of glasses? Can we have multifunctional glass? Are the cup and the flute to be banned?

To do this, 5 different shapes of glasses (cup, flute, INAO, tulip and Jamesse) and 6 different champagnes were selected. The goal is to study different shapes of glasses with champagnes with different aromatic profiles. To do this, the Changins panel of experts aimed to note the intensity of the different sensory descriptors for each shape of glass with each of the champagnes under the same conditions.

The expert panel found significant differences between the shapes of glasses, between 2 to 5 out of 20 descriptors. Significantly different descriptors were often in common across all champagnes (olfactory intensity and complexity, aromatic persistence, aromatic complexity). A trend was observed for Jamesse glass, with higher mean intensities for several significant descriptors. However, the use of the cup and the flute may be questioned, these glasses were rated the least intense for significantly different descriptors.

Despite the vocabulary generation made by the expert panelists themselves, only a very small number of descriptors were meaningful. This is probably due to a lack of knowledge of the product and an occasional consumption of Champagne for the panelists. Champagne confirmed the complexity of this wine, and no suitable glass shape was found for every vintage and grape variety. However, it is observed that the shape of Jamesse glass tends to bring out higher intensities than other glasses.

In addition to this study, blind tastings would have made it possible to compare our results in visible conditions. Unfortunately, due to the Covid-19 crisis and to respect barrier gestures, these blind tastings had to be cancelled. In addition, it is necessary to do additional training sessions or to select "a Champagne expert panel". Finally, it would have been interesting to use a single glassmaker for all the different shapes of glasses as well as to have the range of champagnes from the same producer.