

Impacts organoleptiques et analytiques de la teinte du verre des bouteilles de chasselas

Résumé en français :

Cette étude a été réalisée sur du Chasselas afin d'évaluer l'impact de l'exposition à la lumière du vin selon différentes teintes de bouteilles. Le but était de mettre en évidence d'éventuelles différences que ce soit d'un point de vue organoleptiques ou analytiques selon les modalités de couleurs.

Pour cela, quatre teintes différentes ont été comparées, feuille morte, verte, cannelle et transparente. Plusieurs tests ont été réalisés avec des durées d'exposition différentes en caisson ainsi qu'en magasin. Ils ont été exposés 7 jours, 4 jours ainsi que 2 jours en caisson mais aussi 7 jours en magasin. A la fin de chaque test les différentes modalités ont été dégustées par un panel expert pour voir s'il y avait des différences entre les modalités de teintes.

A la suite de ces expériences, il a été observé que des différences organoleptiques significatives apparaissaient dès 2 jours d'exposition notamment sur la réduction. La modalité transparente était perçue comme plus réduite que les autres modalités et notamment le témoin. Ces différences ont également été observées durant tous les tests même celui de 7 jours d'exposition en boutique ou nous aurions pu penser qu'il n'y aurait pas de différence. Dans l'ensemble, le témoin ainsi que la modalité cannelle sont généralement perçus comme plus fruité, florale et moins réduit que la teinte transparente. Pour ce qui est des modalités feuilles mortes et vertes, les résultats sont plus mitigés se rapprochant quelques fois de ceux du témoins et d'autres fois plus de la modalité transparente.

Au vu des résultats obtenu, il est donc conseillé de bien réfléchir lors du choix de la teinte des bouteilles et de privilégier des teintes brunes et opaque mais surtout d'éviter des teintes transparentes. Le verre transparent est plutôt recommandé dans le cas d'une consommation rapide du vin après la mise en bouteille.

Résumé en anglais :

This study was performed on Chasselas wine to assess the impact of exposure to wine light according to several glass colour of bottles. The aim was to highlight any differences whether from an organoleptic or analytical point of view depending on the colour.

For this, four different shades were compared, dead leaf, green, cinnamon and transparent. A control, not treated with light, was also included in the study. Several tests were carried out with different exposure times in boxes as well as in stores. The bottles were exposed 7 days, 4 days as well as 2 days in box but also 7 days in store. At the end of each test the different modalities were tasted by an expert panel in order to observe any differences between the tint modalities.

As a result of these experiments, it was observed that organoleptic differences significant appeared after 2 days of exposure, in particular on the olfactory notes of the reduction. The transparent modality was seen to be significantly more intense on reduction scores compared to other modalities, including the witness. These differences were also observed during all the tests even that of 7 days of exposure in store where we would have thought that there would be no difference. Overall, the control and cinnamon modalities are generally perceived to have more intense notes on the fruity, floral descriptors but less intense for reduction than the transparent shade. For the dead leaf and green modalities, the results are more contrasted and sometimes approach those of the control and other times closer to the transparent modality.

Regarding the analytical results, similar conclusions could be drawn with respect to the sensory tests. In fact, the transparent modality is the variant which has an absorbance of the UV-C solution that is twice as high as the other modalities after the 7-day treatment in the chamber. In view of the sensory and analytical results obtained in this study, the choice of the colour of the bottles turns out to be an essential element in influencing the intrinsic and extrinsic characteristics of a wine. In order to preserve the qualities of the wine over the medium and long term, dark and opaque tints should be favoured. Conversely, a transparent glass could be recommended in the case of rapid consumption of the wine after bottling.