Résumé

De nos jours, la bouteille en verre est le contenant qui domine le marché du vin, de la bière ou encore du cidre. Connu pour sa bonne capacité de conservation ainsi que pour son design dit « classe », celle-ci est toujours très convoitée par les producteurs et consommateurs. Cependant, elle tend à perdre de son attrait auprès des jeunes consommateurs, sensibilisés aux questions environnementales. Afin de satisfaire l'exigence de ces clients et de trouver une solution respectueuse de l'environnement tout en assurant la conservation du vin rouge, il serait intéressant de se tourner vers d'autres contenants. Ainsi, il a été décidé de tester le bag-in-box sur un pinot noir de la cave Serge Roh SA à Vétroz. Différentes poches issues de diverses entreprises (Packonline, Bibarium et la Genevoise du Terroir) ainsi que différentes modalités d'inertage (N₂, O₂, sans inertage) ont été utilisées pour cette expérience. Cette étude doit démontrer l'impact du type de poche ainsi que du type d'inertage ou encore l'interaction type de poche*inertage sur les qualités organoleptiques et analytiques du pinot noir. Elle a été menée du mois d'août 2020 au mois de juin 2021. 90 litres de pinot noir ont été mis dans 3 types de poches différentes avec 3 types d'inertage. Le SO₂ du pinot noir a été augmenté à 40 mg/l. Finalement, trois poches de l'entreprise Bibarium avec les 3 modalités d'inertage cités auparavant, trois poches de l'entreprise Packonline avec les 3 modalités d'inertage et trois poches de l'entreprise de la Genevoise du terroir avec les 3 modalités d'inertage ont été mises en bag-in-box à la cave de Changins. Tous les bag-in-box ont été stockés dans le bouteiller de la haute-école ingénieur de Changins à une température de 14°C. Chaque variante a été présentée à un panel de dégustateurs pour établir un profil sensoriel et des analyses chimiques ont également été effectuées. Les résultats ne semblent montrer que très peu de différences au niveau sensoriel entre les différentes modalités. De plus, aucun lien apparaît entre les dégustations et les descripteurs significatifs différents pour chaque dégustation. Lors de la première dégustation, une légère oxydation a pu être remarquée principalement pour le type de poche BIB alors que celle-ci disparaît lors des deux dernières dégustations selon les juges. Concernant les résultats analytiques, une forte consommation de SO₂ libre a eu lieu durant les 60 premiers jours puis le taux s'est stabilisé avant de subir une légère diminution après 9 mois. Ce résultat peut être mis en corrélation avec l'oxydation apparue après 3 mois. Par ses résultats, le bag-in-box prouve sa capacité à conserver le vin durant 9 mois, même après ouverture. De plus, ni le type de poche ni le type d'inertage ne semble influencer la qualité organoleptique du vin. Il est tout de même

important de noter qu'un sulfitage important (40mg/l) est recommandé pour éviter toute oxydation.

Abstract

Nowadays, the glass bottle is the container that dominates the wine, beer or cider market. Known for its good conservation capacity as well as for its "classy" design, it is still highly coveted by producers and consumers. However, it tends to lose its appeal to young consumers, who are more aware of environmental issues. In order to satisfy the demands of these customers and to find a solution that respects the environment while ensuring the conservation of red wine, it would be interesting to turn to other containers. Thus, it was decided to test the bag-in-box on a pinot noir from the Serge Roh SA cellar in Vétroz. Different bags from different companies (Packonline, Bibarium and la Genevoise du Terroir) as well as different inerting methods (N₂, O₂, without inerting) were used for this experiment. This study should demonstrate the impact of the type of bag as well as the type of inerting or the interaction between the type of bag*inerting on the organoleptic and analytical qualities of the Pinot Noir. It was conducted from August 2020 to June 2021. 90 liters of pinot noir were put in 3 different types of bags with 3 types of inerting. The SO₂ of the pinot noir was increased to 40 mg/l. Finally, three bags from the Bibarium company with the 3 inerting modalities mentioned above, three bags from the Packonline company with the 3 inerting modalities and three bags from the Genevoise du terroir company with the 3 inerting modalities were put in bag-in-box at the Changins winery. All the bag-in-boxes were stored in the bottling room of the Changins engineering school at a temperature of 14°C. Each variant was presented to a panel of tasters to establish a sensory profile and chemical analyses were also performed. The results seem to show very few differences in sensory characteristics between the different modalities. Moreover, no link between the tastings appears and the significant descriptors differ for each tasting. During the first tasting, a slight oxidation could be noticed mainly for the type of BIB bag, whereas this disappeared during the last two tastings according to the judges. Concerning the analytical results, a high consumption of free SO₂ occurred during the first 60 days, then the rate stabilized before undergoing a slight decrease after 9 months. This result can be correlated with the oxidation that appeared after 3 months. With these results, the bag-in-box proves its capacity to preserve wine for 9 months, even after opening. Moreover, neither the type of bag nor the type of inerting seems to influence the organoleptic quality of the wine. It is important to note that a high level of sulfiting (40mg/l) is recommended to avoid oxidation.