

Typicité sensorielle de l’Absinthe et dégustation pour l’agrément en IGP

Pascale DENEULIN, Eve DANTHE, Pierrick REBENAQUE et Julien DUCRUET, Changins | Haute école de viticulture et œnologie, 1260 Nyon

Renseignements: Pascale Deneulin, e-mail: pascale.deneulin@changins.ch, tél. +41 22 363 40 55, www.changins.ch



Les producteurs du Val-de-Travers (NE) souhaitent obtenir une indication géographique protégée pour leurs Absinthes.

Introduction

Depuis 2005, les producteurs d’Absinthe de la région du Val-de-Travers (NE) poursuivent une démarche de reconnaissance d’indication géographique protégée (IGP) pour leur eau-de-vie. Ce label permet de reconnaître une spécificité liée à l’origine du produit, à son lien au terroir. Dans le cas présent, la notion de terroir

recouvre plus que la seule appartenance géographique et intègre des facteurs naturels, techniques, culturels et historiques (Casabianca *et al.* 2006). En cela, les producteurs du Val-de-Travers possèdent une véritable histoire commune qui débute avant 1800 avec la première distillerie d’extrait d’absinthe au monde, située à Couvet. La période de prohibition imposée ensuite durant le XX^e siècle a pour effet de renforcer les liens

entre producteurs par l’organisation de la clandestinité entre 1910 et 2005.

L’Absinthe est une boisson spiritueuse élaborée à partir d’alcool éthylique d’origine agricole, d’eau et d’un mélange de plantes contenant obligatoirement de l’absinthe (grande et/ou petite), de l’anis vert et des graines de fenouil, accompagnés de seize autres plantes facultatives. Les recettes (quantité et composition en plantes) sont spécifiques à chaque producteur, apportant ainsi toute leur diversité aux Absinthes. Les plantes d’absinthe, de mélisse, d’hysope et de menthe doivent obligatoirement provenir de l’aire géographique, être saines et exemptes de toutes les maladies risquant d’apporter des défauts au produit final. Le cahier des charges de l’IGP (Cahier des charges de l’Absinthe, la Fée verte, La Bleue 2010) mentionne, outre la délimitation de la zone géographique et le mode d’élaboration du produit, un test d’évaluation de la qualité organoleptique de l’Absinthe pour déterminer l’aptitude du distillat à obtenir l’IGP Absinthe. Cette évaluation doit se faire par le groupe humain de référence, des personnes partageant un savoir-produire, un savoir-établir, un savoir-évaluer et un savoir-appécier. Ce groupe se compose de professionnels (producteurs, metteurs en marché, etc.) ou de dégustateurs avertis. Lors de cette évaluation, la qualité sensorielle ne doit toutefois pas être assimilée à une norme et doit admettre une diversité interne permettant de se distinguer des produits industriels. Le cahier des charges mentionne les caractéristiques organoleptiques de l’IGP. Ainsi, l’odeur des plantes d’anis, de fenouil et d’absinthe doit être équilibrée. En bouche, les arômes d’anis et de fenouil doivent être dominants mais ne pas éclipser les autres arômes et une amertume finale doit être perceptible.

L’étude présentée ici a trois objectifs: vérifier l’existence d’un espace sensoriel propre aux Absinthes (versus spiritueux à base de plante d’absinthe), créer une fiche d’évaluation permettant d’admettre les produits IGP dans toute leur diversité aromatique et de rejeter les produits ne rentrant pas dans le cahier des charges, et enfin former un panel de dégustateurs apte à distinguer la typicité de l’Absinthe. L’étude doit encore éprouver ce panel et cette fiche dans des conditions réelles d’agrément.

Dans cet article, les produits provenant de la zone géographique du Val-de-Travers sont nommés «Absinthe» et les produits hors de cette région «spiritueux à base de plantes d’absinthe» conformément à la demande de reconnaissance en indication géographique protégée (IGP).

Résumé ■ Les producteurs d’Absinthe de la région du Val-de-Travers (NE) souhaitent voir labelliser leur eau-de-vie avec une indication géographique protégée (IGP). Changins – Haute école de viticulture et œnologie a travaillé avec eux en 2012 pour définir la typicité sensorielle de l’Absinthe, créer une fiche de dégustation adaptée, former les dégustateurs et mettre en place la dégustation d’agrément. Les produits provenant du Val-de-Travers ont une typicité sensorielle distincte de ceux provenant d’autres régions de Suisse ou de l’étranger. La méthodologie d’analyse sensorielle développée a permis d’identifier les Absinthes correspondant au cahier des charges de l’IGP.

Espace sensoriel propre aux Absinthes

L’objectif de cette première partie est de vérifier l’existence d’un espace sensoriel propre aux Absinthes et d’en définir les caractères sensoriels avec les producteurs.

Matériel et méthodes

Dégustateurs

Vingt-trois dégustateurs ont participé à l’étude. Huit d’entre eux étaient des membres du panel de Changins (non professionnels) formés depuis deux ans à la dégustation de vin et d’eaux-de-vie et les quinze autres des professionnels de l’Absinthe.

Produits

Vingt-quatre produits ont été dégustés, composés pour moitié d’Absinthes et pour moitié de spiritueux à base de plantes d’absinthe de Suisse ou de l’étranger. Quatre produits étaient colorés (vert) et les vingt autres incolores. Dans la suite de l’étude, les Absinthes seront codées AB et les spiritueux à base de plantes d’absinthe Sp. Les Absinthes ont été transmises par l’Interprofession, les autres spiritueux choisis et achetés par Changins pour leur diversité sensorielle (alcool de fruit, provenances géographiques diverses, etc.) et pour représenter au mieux l’offre des spiritueux à base de plantes d’absinthe européens.

Taux d’alcool

Afin d’avoir un taux d’alcool comparable pour tous les produits, celui-ci a été préalablement ramené à 55 %, les produits de degré inférieur étant conservés en l’état. ➤

Service des produits

10 ml de produit pur ont été servis dans des verres INAO identifiés par un code à trois chiffres (anonymat complet) et couverts d’un couvercle en plastique. Les dégustations ont eu lieu dans la salle d’analyse sensorielle de Changins. Chaque cabine est isolée et équipée d’un ordinateur permettant une saisie informatique des résultats sur le logiciel FIZZ (Biosystèmes). Les dégustateurs avaient à disposition un crachoir, un verre d’eau gazeuse et du pain pour se rincer la bouche. Ils devaient troubler eux-mêmes les produits avec 50 ml d’eau à 0 °C (bouteille d’eau minérale (Volvic) dont une partie avait été préalablement congelée afin de maintenir l’eau à température constante de 0 °C). La quantité d’eau était calibrée grâce à un verre en plastique marqué à un niveau de 50 ml. Chaque dégustateur a évalué vingt produits parmi les vingt-quatre. Les produits ont été répartis aux dégustateurs selon un plan incomplet équilibré, en veillant à équilibrer Absinthes et spiritueux à base de plantes d’absinthe. Chaque dégustateur a ainsi évalué dix Absinthes (AB) et dix spiritueux à base de plantes d’absinthe (Sp). Afin de limiter la fatigue sensorielle, les produits ont été évalués en deux séries, une le matin et l’autre l’après-midi. L’ordre de dégustation a été établi selon un plan en carré latin de Williams, de manière à équilibrer les effets d’ordre et de report. Tous les produits ont été évalués par dix-neuf ou vingt dégustateurs. Les produits verts (deux AB et deux Sp) ont systématiquement été servis en dernier.

Protocole de dégustation

Le protocole de dégustation, inspiré de Ballester *et al.* (2005), était le suivant:

*Imaginez que vous deviez expliquer à un ami ce qu’est une «Absinthe IGP». Pour lui expliquer, vous avez la possibilité de lui en faire déguster. Pour chaque produit qui vous est présenté, nous vous demandons de répondre à la question suivante: **Considérez-vous que ce produit est un bon ou un mauvais exemple pour expliquer à votre ami ce qu’est une «Absinthe IGP»?** Les produits que vous allez déguster peuvent provenir de divers endroits en Suisse et à l’étranger. C’est votre appréciation personnelle qui nous intéresse.*

Les dégustateurs devaient évaluer l’exemplarité sur une échelle linéaire bornée de «mauvais exemple» à gauche à «bon exemple» à droite. La graduation était ensuite transformée en une note de 0 (borne extrême gauche) à 10 (borne extrême droite). Aucune information sur ce que doit être une Absinthe IGP n’a été donnée aux dégustateurs avant l’évaluation. Les produits ont été jugés de manière globale: visuelle, au nez et en bouche.

Résultats

Compte tenu de leur manque de connaissance de l’Absinthe à ce stade de l’étude, les jugements des huit panélistes non professionnels ont été enlevés des résultats afin de ne conserver que les évaluations du «groupe humain de référence».

Accord de notation entre les dégustateurs

Les boîtes à moustaches permettent de visualiser la répartition des notes individuelles pour chaque produit. Les rectangles jaunes (ou bleus pour les produits verts) contiennent 50 % et les «moustaches» contiennent chacune approximativement 25 % des notes données par les dégustateurs. Une petite boîte illustre des notes similaires entre les dégustateurs et à l’inverse, une grande boîte montre une plus grande diversité de notation. Les étoiles représentent des notes particulièrement fortes ou faibles par rapport aux autres notes.

La répartition des notes est différente suivant les produits (fig.1). Les dégustateurs sont en accord pour dire que Sp04 et Sp11 sont de mauvais exemples (notes faibles et groupées) et au contraire AB04 et AB06 de bons exemples (notes élevées et groupées).

Globalement, les notes des Absinthes (à gauche du graphique) sont réparties vers le haut (notes élevées) et celles des spiritueux à base de plantes d’absinthe vers le bas. Seuls les produits colorés (en bleu) ont des notes basses pour les deux types de produits. Les professionnels ont eu plus de difficultés à trouver une bonne typicité dans les Absinthes et spiritueux verts. Une discussion fut ouverte spécifiquement sur les produits colorés afin de définir leurs caractéristiques d’appartenance à l’IGP.

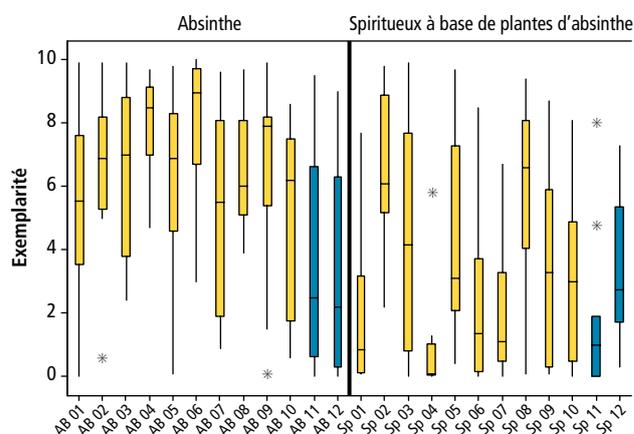


Figure 1 | Répartition des notes de typicité (jaune: produit incolore, bleu: produit coloré en vert).

Le cercle de corrélation de l’Analyse en composantes principales (ACP) permet de visualiser l’accord entre les dégustateurs indépendamment de la manière dont chacun a utilisé l’échelle de notation (par exemple un juge qui sur- ou sous-évalue systématiquement). Chaque flèche représente un dégustateur (fig.2). Les panélistes (dégustateurs non professionnels) sont représentés de manière illustrative en bleu sur le graphique. Toutes les flèches se dirigent vers la droite, les professionnels ont donc une image commune de la typicité d’une Absinthe IGP.

Gradient de typicité

Les moyennes sont comparées par analyse de variance suivie d’une comparaison multiple de moyenne (test LSD) permettant de faire des groupes de produits similaires en termes de note d’exemplarité. Le tableau 1 mentionne les notes moyennes et les groupes statistiques (lettre) pour chacun des produits. Les produits ayant la même lettre ne diffèrent pas significativement les uns des autres en termes d’exemplarité. Ainsi, tous les produits ayant la lettre «a» sont considérés comme de très bons exemples et tous ceux avec la lettre «i» comme de mauvais exemples. Les produits se répartissent selon un continuum allant des bons aux mauvais exemples d’Absinthe IGP.

Le cadre rouge délimite les produits considérés comme de très bons exemples (lettre «a») et le cadre vert inclut les suivants (lettre «b») dont la moyenne reste supérieure à 5/10. Toutes les Absinthes incolores ont été considérées comme de bons (moyenne supérieure à 5) ou très bons exemples de l’IGP Absinthe.

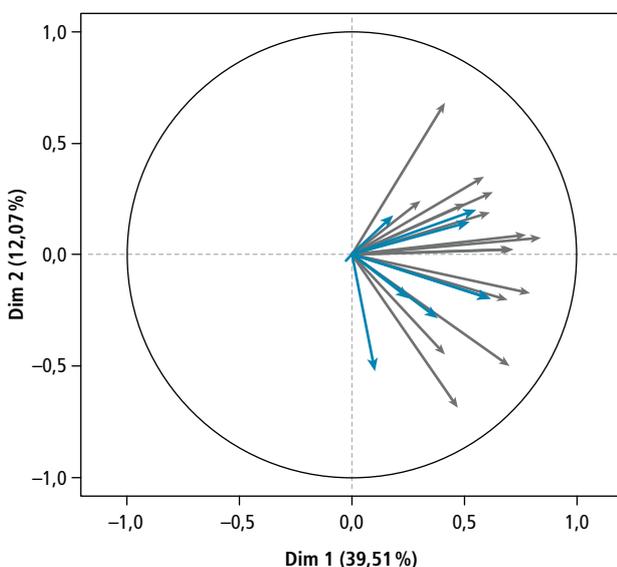


Figure 2 | Cercle de corrélation de l’Analyse en Composantes Principales. Chaque flèche représente un dégustateur.

Seules les Absinthes vertes n’obtiennent pas une moyenne de 5. Parmi les douze produits les mieux notés (moyenne de 5 ou plus), seuls deux ne sont pas des Absinthes.

La carte des produits de l’Analyse en composantes principales (fig.3) montre le continuum ou gradient d’exemplarité des moins bons aux meilleurs exemples d’Absinthe. Les Absinthes (en noir) occupent la droite du graphique, du côté des bons exemples, et s’opposent aux spiritueux à base de plantes d’absinthe en rouge. Seules les deux Absinthes vertes (AB 11 et AB12) apparaissent avec les spiritueux sur la gauche du graphique. A l’inverse, deux spiritueux suisses tendent à se confondre avec les Absinthes.

Un test de Student hautement significatif ($p < 0,0001$) confirme que les Absinthes ont une moyenne significativement plus élevée que les spiritueux à base de plantes d’absinthe.

Tableau 1 | Moyenne de typicité et groupes issus de la comparaison multiple de moyenne (test LSD)

Produits	Moyenne	M
AB 04	8,0	a
AB 06	8,0	a
AB 08	6,6	ab
AB 09	6,6	ab
AB 03	6,5	ab
AB 02	6,5	ab
Sp 02	6,3	ab
AB 05	6,2	abc
Sp 08	5,8	bcd
AB 01	5,4	bcde
AB 07	5,4	bcde
AB 10	5,0	bcdef
Sp 05	4,4	cdef
Sp 03	4,1	def
AB 11	3,7	efg
Sp 09	3,3	fgh
AB 12	3,3	fgh
Sp 12	3,3	fgh
Sp 10	3,2	fgh
Sp 06	2,2	ghi
Sp 07	2,1	ghi
Sp 01	2,0	ghi
Sp 11	1,7	hi
Sp 04	0,8	i

En rouge les très bons exemples, en vert ceux ayant une moyenne supérieure à 5.

Elaboration d’une fiche d’agrément

La fiche de dégustation doit permettre d’accepter les Absinthes les plus typiques et de rejeter les insuffisamment typiques et les spiritueux à base de plantes d’absinthe. Elle doit porter sur un jugement objectif de la qualité, de la typicité et de la définition sensorielle de l’IGP Absinthe. Afin de définir les critères recherchés ou exclus d’une Absinthe IGP, un bon et un mauvais exemple d’Absinthe IGP (résultats précédents) ont été dégustés et commentés par chaque dégustateur. Leurs caractéristiques ainsi recueillies ont servi de base pour élaborer la fiche de dégustation.

La fiche de dégustation, inspirée des travaux d’Etaio *et al.* (2010), a été divisée en quatre parties:

- Evaluation visuelle 4 points
- Evaluation olfactive (au nez) 4 points
- Evaluation des saveurs 4 points
- Evaluation de l’arôme (en bouche) 8 points

La note maximale est de 20 points et la note minimale est fixée à 12 points pour l’obtention de l’IGP selon le cahier des charges (Cahier des charges de l’Absinthe, la Fée verte, La Bleue 2010). Pour chaque partie, les critères considérés comme optimaux pour une Absinthe IGP ont été définis. La note de 4 (ou 8) est alors allouée à ce critère. Les critères «minimaux» d’une

Absinthe IGP sont également discutés pour construire une fiche qui permette d’attribuer une note minimale de 12 à un produit correspondant à l’IGP. Les autres critères sont classés par ordre d’importance et se voient attribuer une note entre 0 et 4. La note 0 est éliminatoire. Pour attribuer sa note, chaque dégustateur doit répondre à une première question, suivre le «chemin» correspondant à sa réponse pour arriver à une seconde question et ainsi de suite jusqu’au bout de l’arbre décisionnel où figure la note.

Praticité, objectivité et capacité à montrer des différences entre les produits ont été testées sur un bon et un mauvais exemple. La fiche a été ajustée selon les commentaires de chacun pour arriver à la fiche finale (fig. 4, 5, 6 et 7). Une fiche légèrement différente a été adaptée pour l’évaluation des Absinthes colorées.

Evaluation visuelle

Si l’Absinthe pure n’est pas limpide et transparente et qu’elle ne trouble pas avec l’ajout d’eau, alors la note éliminatoire 0 est attribuée (fig. 4). Si l’Absinthe pure est limpide et transparente, elle obtient une note allant de 1 si elle ne trouble pas à 4 si son trouble est fort et laiteux (critère optimal pour une Absinthe IGP).

Evaluation olfactive

Si l’Absinthe possède des odeurs de défauts ou provenant de plantes non autorisées par le cahier des charges

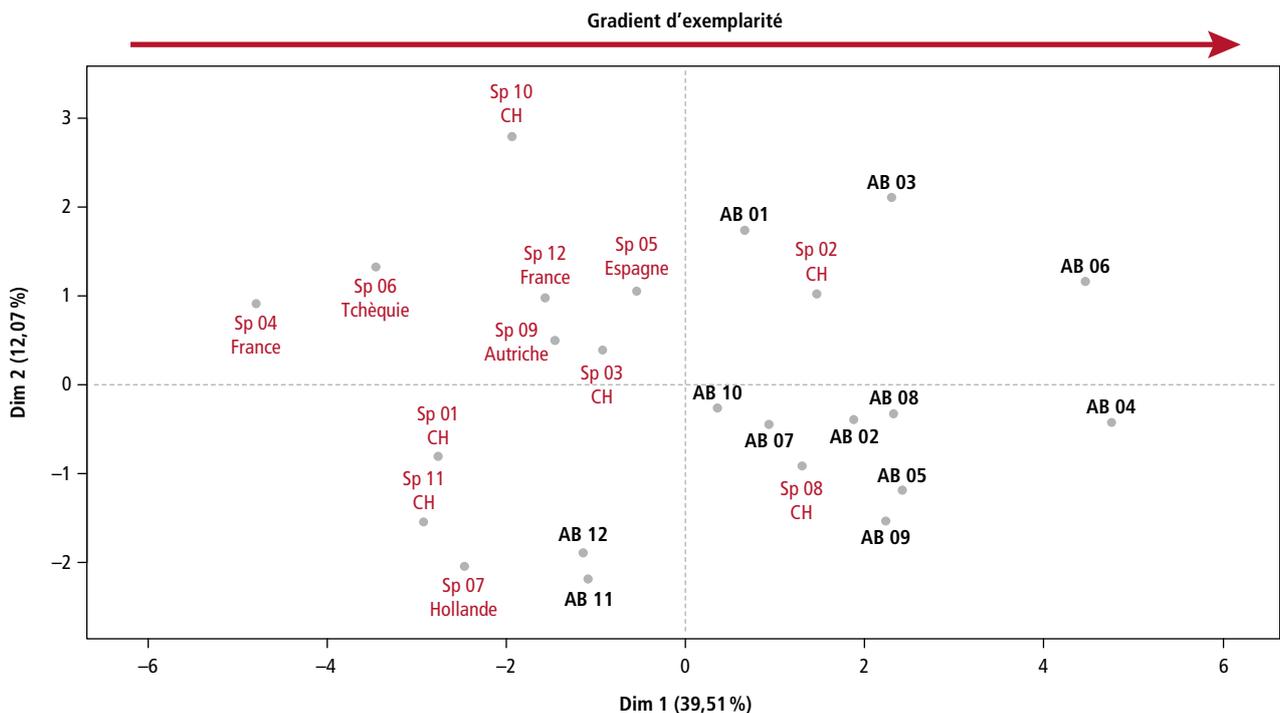


Figure 3 | Carte des individus de l’ACP. La provenance des spiritueux à base d’absinthe est mentionnée sur le graphique.

de l’IGP, elle obtient une note de 0 (éliminatoire) ou 1 selon l’intensité de ces odeurs (fig. 5). Si l’Absinthe ne contient pas d’odeur exogène mais que les odeurs d’absinthe et d’anis ne sont pas équilibrées, sa note est de 2. Si l’Absinthe ne contient pas d’odeur exogène et que l’équilibre absinthe/anis est présent alors suivant la complexité de sa palette olfactive, la note est de 3 (simple) ou 4 (complexe).

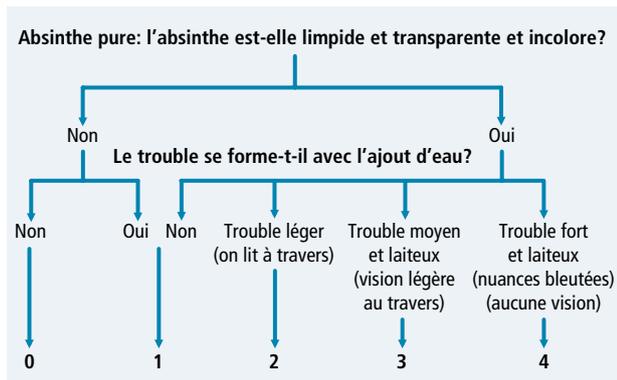


Figure 4 | Diagramme de décision de la note visuelle.

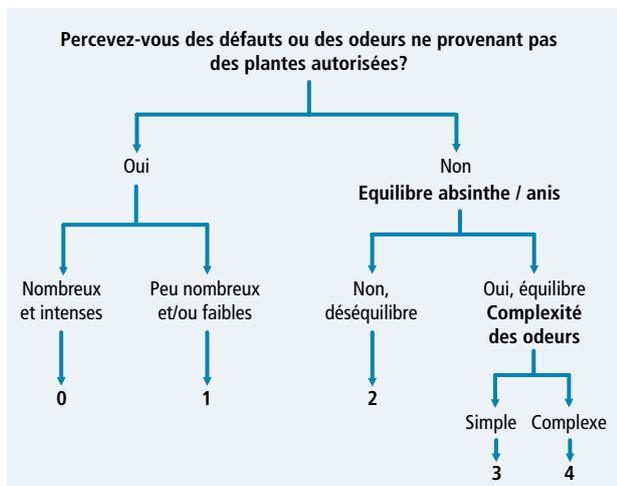


Figure 5 | Diagramme de décision de la note olfactive.

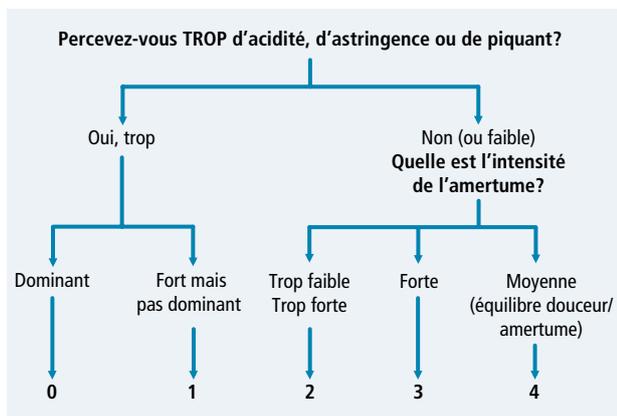


Figure 6 | Diagramme de décision de la note de saveurs.

Evaluation des saveurs

Une Absinthe IGP ne doit pas avoir une forte acidité, astringence ou du piquant (fig. 6). Son amertume doit être moyenne, c’est-à-dire équilibrée entre douceur et amertume pour obtenir une note de 4.

Evaluation de l’arôme en bouche

Tout comme pour la perception des odeurs, une très bonne Absinthe IGP doit être exempte de défaut ou d’arôme de plantes non autorisées, avoir un bon équilibre absinthe/anis et suivant le niveau de complexité et de persistance aromatique, sa note ira de 5 (simple et courte) à 8 (complexe et persistante) (fig. 7).

Evaluation des Absinthes selon la fiche d’agrément

La fiche précédemment mise au point a été testée sur différentes eaux-de-vie afin de valider sa capacité à différencier les Absinthes des spiritueux à base de plantes d’absinthe.

Matériel et méthodes

Tous les dégustateurs de la première phase ont suivi trois jours de formation à la dégustation d’Absinthe avant de participer à leur évaluation selon la fiche IGP. L’entraînement a permis aux dégustateurs d’identifier chacune des plantes autorisées (entraînement sur des macérations individuelles de plantes), de reconnaître les principaux défauts et de maîtriser la nouvelle fiche d’agrément.

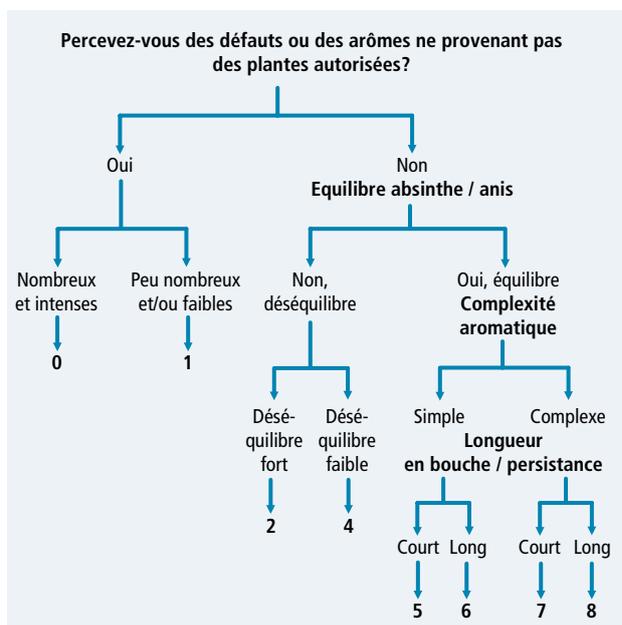


Figure 7 | Diagramme de décision de la note arômes en bouche.

Pour cette partie, les notes des panélistes ont été conservées car ils étaient suffisamment entraînés après ces trois jours de formation commune avec les professionnels. Vingt-sept produits, les douze Absinthes de la première étape plus dix nouvelles Absinthes et cinq spiritueux, ont été dégustés afin de tester la fiche d’évaluation. Chaque dégustateur a attribué une note sur 20 points selon les diagrammes de décision de la fiche préalablement établie. Chacun a eu onze produits à évaluer le matin (dont les quatre produits verts) et dix produits à évaluer l’après-midi. Les produits ont été servis de manière identique à la dégustation d’exemplarité (taux d’alcool, quantité, anonymat, service, etc.).

L’Absinthe AB4 a été triplée afin de vérifier la répétabilité de chacun des dégustateurs et de l’ensemble du groupe. Chaque produit a été évalué par quatorze ou quinze dégustateurs au minimum selon un plan incomplet équilibré. Les quatre produits verts ont été évalués par tous les dégustateurs et en fin de première série.

Résultats

La dispersion des notes par produit est illustrée dans la figure 8. La ligne rouge permet de visualiser la note de 12, minimale pour obtenir l’IGP.

La diversité des notes apparaît moins grande que lors de la première dégustation, les boîtes à moustaches sont moins étendues. Les dégustateurs sont plus en accord pour évaluer les Absinthes et définir celles qui devraient appartenir à l’IGP ou non. Les trois jours de formation et de discussions ont permis de caler les perceptions des dégustateurs.

Pour les spiritueux à base de plantes d’absinthe, 50 à 100 % de leurs notes se situent au-dessous de 12 points. A l’inverse, pour la majorité des Absinthes, 50 à 100 % des notes se situent au-dessus de 12 points.

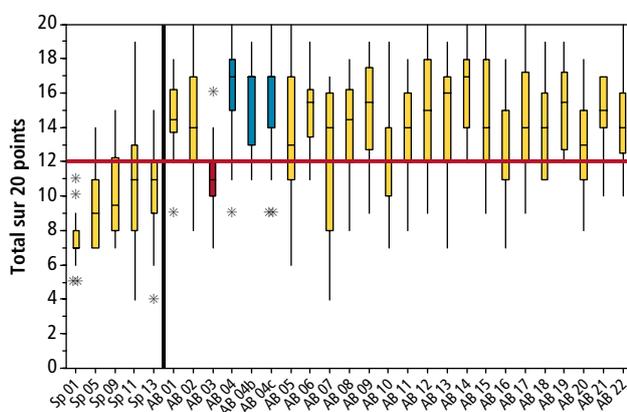


Figure 8 | Boîtes à moustaches des Absinthes dégustées selon la fiche IGP.

Seule l’Absinthe AB3 a 75 % des notes qui lui ont été attribuées au-dessous de 12 points. La grande majorité des Absinthes sont dignes d’appartenir à l’IGP Absinthe selon l’évaluation de la fiche d’agrément mise en place.

Du fait que tous les produits n’ont pas été évalués par tous les dégustateurs, les moyennes ont été ajustées par un modèle d’analyse de variance. Ainsi, les notes des dégustateurs qui sous- ou sur-notent systématiquement ont été ajustées automatiquement. Le tableau 2 montre que tous les spiritueux ont obtenu une moyenne inférieure à 12 points. Ils n’obtiendraient donc pas l’IGP. A l’inverse, toutes les Absinthes sauf une (AB3) ont obtenu une note moyenne supérieure à 12 points et obtiendraient donc l’IGP. Nous pouvons constater que les Absinthes et spiritueux verts (Sp11, AB11, AB12 et AB16) ont été correctement notés. Ainsi les Absinthes vertes obtiendraient l’IGP contrairement aux spiritueux de même couleur. La dispersion des notes attribuées à AB4 est similaire pour les trois échantillons (fig. 8). De même, les moyennes sont comprises entre 15,65 et 16,09 points, ce qui montre une très bonne répétabilité globale des dégustateurs. Par contre, un spiritueux provenant du Val-de-Travers mais sans plante d’absinthe (AB20) obtiendrait l’IGP de justesse (note de 12,59).

Parmi les Absinthes évaluées lors des deux dégustations (échelle linéaire et fiche), les mieux notées lors de la première évaluation ont également été les mieux notées avec la fiche IGP. Ainsi, AB4 et AB6 obtiennent à nouveau les notes les plus élevées (au-dessus de 15).

Tableau 2 | Moyennes des notes des Absinthes

Absinthe	Total ajusté	Absinthe	Total ajusté
Sp 1	7,65	AB 9	15,00
Sp 5	9,35	AB 10	12,02
Sp 9	10,25	AB 11	13,74
Sp 11	10,65	AB 12	14,87
Sp 13	10,54	AB 13	15,06
AB 1	14,65	AB 14	16,11
AB 2	14,24	AB 15	14,55
AB 3	11,15	AB 16	12,70
AB 4	16,09	AB 17	14,25
AB 4b	15,65	AB 18	13,92
AB 4c	15,70	AB 19	15,34
AB 5	13,84	AB 20	12,59
AB 6	15,19	AB 21	14,96
AB 7	12,36	AB 22	13,93
AB 8	14,23		

Les moyennes ont été ajustées par analyse de variance.

Summary**Sensory characteristics of Absinth and tasting for PGI approval**

Absinth producers of the Val-de-Travers (NE, Switzerland) region would like to see their brandy labelled with a Protected Geographical Indication (PGI) Val-de-Travers. The University for Viticulture and Oenology Changins defined the typical sensory characteristics of Absinth in a joint project in 2012, in order to create an appropriate tasting sheet, to train the tasters and to implement the tasting for the label approval. Absinth products from the Val-de-Travers differ from those of other regions in Switzerland or abroad by their sensory typicity. The newly developed sensory analysis methodology allowed to select the products made according to the Absinth specifications established by the Val-de-Travers region.

Key words: Absinth, Protected Geographical Indication (PGI), typicity, tasting, agreement.

Zusammenfassung**Sensorische Eigenschaften des Absinths und GGA-Prüfverkostung**

Die Absinth-Hersteller der Val-de-Travers Region (NE) möchten ihre Destillat mit der geschützten geografischen Angabe (GGA) labellisieren. In einem gemeinsamen Projekt definierte die Fachhochschule für Weinbau und Önologie Changins die sensorischen Eigenschaften von Absinth mit dem Ziel, ein Verkostungsblatt zu erstellen, die Verkoster zu trainieren und die entsprechende Genehmigungsverkostung durchzuführen. Produkte aus dem Val-de-Travers unterscheiden sich von denjenigen aus anderen Regionen der Schweiz oder des Auslandes durch ihre sensorische Typizität. Die entwickelte sensorische Analyseermöglichte die selektive Wahl der Absinth Produkte, die gemäss bestimmten Vorgaben der Val-de-Travers Region hergestellt wurden.

Riassunto**Tipicità sensoriale dell’Assenzio e degustazione per l’approvazione di un’IGP**

I produttori di Assenzio della regione della Val-de-Travers aspirano alla qualificazione delle loro acquaviti con un’Indicazione Geografica Protetta (IGP). La Changins-Scuola superiore di viticoltura ed enologia ha collaborato con loro nel 2012 per definire la tipicità sensoriale dell’Assenzio, creare una scheda di degustazione adeguata, formare i degustatori e per realizzare la degustazione per il rilascio del marchio. I prodotti provenienti dalla Val-de-Travers presentano una tipicità sensoriale che li distingue da quelli provenienti da altre regioni svizzere o straniere. La metodologia d’analisi sensoriale sviluppata ha permesso d’identificare l’Assenzio corrispondente al disciplinare dell’Indicazione Geografica Protetta.

Conclusions

- Les professionnels du Val-de-Travers ont une image sensorielle commune de ce que sont les Absinthes en cours de reconnaissance IGP.
- Les Absinthes possèdent une typicité sensorielle distincte des spiritueux à base de plantes d’absinthe de la plupart des autres régions de Suisse et de l’étranger.
- La fiche de dégustation basée sur quatre arbres décisionnels (œil, odeurs, saveurs et arômes) est un bon outil pour juger les Absinthes dans le cadre de la dégustation d’agrément. Elle permet de faire ressortir les qualités nécessaires à l’IGP et d’éliminer les produits aux caractéristiques éloignées tout en conservant la diversité propre aux produits sous label de reconnaissance géographique.

Remerciements

Les auteurs remercient les producteurs d’Absinthe pour la confiance accordée à Changins et plus particulièrement à Laurent Favre et Yves Kübler, respectivement président et vice-président de l’Interprofession (AIA). Egalement un grand merci aux panélistes qui ont participé à ces quatre journées et viennent régulièrement déguster au panel d’analyse sensorielle.

Bibliographie

- Ballester J., Dacremont C., Le Fur Y. & Etiévant P., 2005. The role of olfaction in the elaboration and use of the Chardonnay wine concept. *Food Quality and Preference* **16**, 351–359.
- Cahier des charges de l’Absinthe, la Fée verte, La Bleue, enregistrées comme Indication géographique protégée (IGP) selon la décision du 25 mars 2010 de l’Office fédéral de l’agriculture.
- Casabianca F., Sylvander B., Noel Y., Beranger C., Coulon J.-B., Giraud G. *et al.*, 2006. Terroir et Typicité: propositions de définitions pour deux notions essentielles à l’appréhension des Indications Géographiques et du développement durable. *In: Congrès International des Terroirs Viticoles.*
- Etaio I., Albisu M., Ojeda M., Gil P. F., Salmerón J. & Elortondo F. J. P., 2010. Sensory quality control for food certification: A case study on wine. Method development. *Food Control* **21**, 533–541.