

"De la terre à la tête : apports récents de la chimie analytique à la compréhension du goût du vin"

Pr Axel Marchal, UMR 1366 Oenologie, ISVV, Université de Bordeaux

Le but de l'œnologie est d'aider les vinificateurs à guider la transformation du raisin, en intervenant le moins possible, mais à bon escient, pour obtenir les vins qui révèlent le génie du terroir. Les molécules constituent les vecteurs de ce message de la terre à la tête. Elles sont d'abord synthétisées par la vigne, à des concentrations dépendant des divers facteurs génétiques et environnementaux caractérisant un terroir viticole. Elles sont ensuite extraites, transformées lors de la vinification, puis éventuellement modifiées au cours du vieillissement du vin. Enfin, elles sont observées, senties, goûtées, et cette stimulation des récepteurs sensoriels permet au vin de naître une seconde fois, dans le cerveau du dégustateur. La connaissance des déterminants moléculaires des odeurs et des saveurs du vin constitue donc un enjeu majeur pour la recherche en œnologie. Elle a fait l'objet de nombreux travaux au cours des dernières décennies, en particulier sur les composés volatils responsables des qualités comme des défauts du vin. Malgré ces acquisitions significatives, de nombreuses perceptions demeurent inexplicables au niveau moléculaire. Plus particulièrement, l'origine chimique des composés sapides du vin, demeurée longtemps méconnue, a fait l'objet de travaux récents. L'utilisation conjointe des techniques modernes de l'analyse chimique (LC-HRMS, RMN) et d'analyse sensorielle se révèle fructueuse pour identifier de nouveaux marqueurs du goût.