

CAC 10 avril 2008

2. Objectifs

Sans préjuger du respect des cahiers des charges, une commission d'examen organoleptique doit réaliser un examen d'acceptabilité du produit-échantillon dans son appellation en vérifiant par des tests son appartenance organoleptique à la famille de produits, c'est-à-dire à l'appellation d'origine contrôlée concernée.

Cet objectif se divise en deux parties qui feront l'objet de conclusions ou d'avis des commissions d'examen organoleptique distincts dans le rapport de dégustation :

- une partie répondant à la seule et unique question : le produit appartient-il à la famille du produit revendiqué ?
- une partie répondant à des observations analytiques¹ s'attachant à l'identification des défauts et à l'expression des mots de refus.

INRA INAO Décembre 2007

La notion de typicité reste à mettre à l'épreuve. L'UMR FLAVIC (INRA Dijon) propose une méthode concrète pour établir l'espace sensoriel d'un produit dont la qualité ne s'est pas construite sur des seules allégations sensorielles. La démarche consiste à révéler (si elle existe) la correspondance entre **un espace produit et un espace sensoriel**, ce qui constitue le jugement de typicité (**un produit en AOC par exemple dont la typicité est construite sur des spécificités [cépages, terroirs] non sensorielles**).

Il n'est en effet pas évident que la typicité de vins d'AOC très proches (des grands crus de Bourgogne par exemple) relève du domaine sensoriel. D'autres éléments, d'ordre culturel notamment, peuvent être les éléments clefs de la décision d'appartenance à un type ou à une catégorie. **Il en résulte que vouloir à tout prix établir une frontière à partir d'un espace sensoriel pour juger de l'appartenance à un type et vouloir exclure la possibilité de superposition entre des types voisins semble dénué de sens pour des produits de terroir, à moins de se limiter à des saillances¹ et de se mettre à tort dans la situation du « jugement de typicalité » développé en marketing.**

Problème méthodologique : comment se fixer l'objectif d'éliminer quelque chose pour sa non conformité à une référence dont on reconnaît qu'on ne sait pas l'établir, dont on ne sait même pas s'il est possible de l'établir ? La position de PH Gagey à l'AG du BIVB du 24 juin semble de bon sens :

« Lorsque l'on parle de typicité en Bourgogne, on ne peut pas se contenter d'une définition simpliste et triviale.

Nous cultivons nos vignes sur une mosaïque de terroirs et il y a de nombreuses façons différentes d'exprimer la vérité de la terre. C'est cette dimension là qui nous intéresse et cette multitude d'expressions constitue en partie la typicité de nos vins. Au-delà des règles, notre typicité avant tout se vit, se sent, se goûte et donc ne peut pas se définir par quelques phrases.

Aujourd'hui il y a une tendance forte à aller vers le goût du consommateur, décrit à partir de tests divers, et donc nécessairement réducteur. Une telle démarche conduit naturellement à simplifier les choses et à produire des vins qui risquent de se ressembler tous. L'uniformisation du goût des produits constitue pour moi un danger à travers la perte de la diversité source de surprise et de plaisir. Au sein de l'INAO nous avons voulu renforcer les procédures d'agrément permettant d'éviter aux consommateurs certains vins ayant des défauts et faisant tort à notre Bourgogne. Nous sommes tous d'accord là-dessus.

Voulons-nous aller plus loin ?

Il ne me le semble pas. Imaginez définir un goût type pour telle ou telle appellation serait me semble-t-il aller à l'encontre de ce qui fait l'essence même d'un vin, à savoir, l'expression conjointe d'un ensemble complexe de facteurs dont le résultat comme le tableau du peintre réside d'abord dans le talent des hommes. »

SEVE juillet 2008
