

GOÛT ET ACCEPTABILITÉ DES VINS À TENEUR RÉDUITE EN ALCOOL

par Pascal **Schlich**¹, Sophie **Meillon**² et Christine **Urbano**³

En raison, notamment, des progrès de la viticulture et du réchauffement climatique, la teneur en alcool des vins a fortement augmenté au cours de ces vingt dernières années. Non seulement cette augmentation peut causer des problèmes de santé et de sécurité, mais aussi provoquer chez certains consommateurs une désaffection pour le vin en général. Ainsi, la filière vitivinicole est aujourd'hui prête à explorer, voire utiliser, les technologies permettant de réduire la teneur en alcool dans les vins. Le projet VDQA (« Vins De Qualité à teneur réduite en Alcool »), soutenu par l'Agence Nationale de la Recherche (PNRA, 2005-2008), a rassemblé 11 partenaires des secteurs public et privé autour de cette problématique. Le projet avait un triple objectif : comparer les technologies d'obtention de vins à teneur réduite en alcool, étudier le marché de ces nouveaux produits et enfin déterminer si la réduction d'alcool change le goût du vin et son acceptabilité par le consommateur. La communication présentera les résultats de trois années de recherches relatives au troisième objectif et qui apportent des éléments de réponses aux quatre questions suivantes :

1. Quelle réduction maximale de la teneur en alcool des vins reste non perceptible ?
2. Au delà de ce seuil, quelles sont les différences sensorielles induites par la réduction de la teneur en alcool ?
3. Les consommateurs apprécient-ils et acceptent-ils les vins à teneur réduite en alcool ?
4. La quantité de vins consommés dans une situation de consommation *ad libitum* augmente-t-elle avec la réduction de la teneur en alcool ?

¹ Directeur de recherche à l'INRA. Responsable du laboratoire d'Interface Recherche-Industrie-Sensométrie (LIRIS) au Centre européen des Sciences du Goût.

² Centre de Recherche Pernod Ricard, Créteil – Centre européen des Sciences du Goût, Dijon.

³ CNRS, Centre européen des Sciences du Goût, Dijon.