



HAL
open science

Vins et fromages, innover en analyse sensorielle pour mieux étudier leur association

Pascal Schlich

► **To cite this version:**

Pascal Schlich. Vins et fromages, innover en analyse sensorielle pour mieux étudier leur association : Communiqué du service de presse INRA rédigé par Caroline THOMAS pour publication dans le magazine électronique, et pour diffusion sur le site internet INRA. 2017. hal-02788965

HAL Id: hal-02788965

<https://hal.inrae.fr/hal-02788965>

Submitted on 5 Jun 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Presse > [Communiqués de presse](#) > Association vin fromage et analyse sensorielle



Vins et fromages, innover en analyse sensorielle pour mieux étudier leur association

Accorder vins et fromages, tout un programme ! A la faveur de la méthode d'analyse sensorielle dite de la Dominance temporelle des sensations, adaptée à l'évaluation d'associations vin-fromage, des chercheurs de l'Inra ont mis en évidence que, si le fromage modifie et améliore le goût du vin, ce dernier modifie assez peu le goût du fromage et pas du tout son appréciation hédonique. Leurs travaux ont également montré que la durée de certaines sensations, comme le salé et l'arôme lactique du fromage, était augmentée par un vin différent pour chaque fromage étudié.

PUBLIÉ LE 23/10/2017

MIS À JOUR LE 23/10/2017

MOTS-CLÉS : [ANALYSE SENSORIELLE](#) - [FROMAGE](#) - [VIN](#)

Piliers de la gastronomie française, ambassadeurs de notre culture alimentaire, le vin et le fromage sont également porteurs d'enjeux économiques importants. Même si la question de savoir quel vin associer à quel fromage intéresse la gastronomie depuis fort longtemps, très peu d'études scientifiques l'ont abordée et seul le postulat que ni le vin ni le fromage ne doivent dominer la perception, ressort de ces rares travaux.

Sur fond d'innovation, des chercheurs de l'Inra ont revisité la question des interactions perceptives susceptibles de générer l'harmonie des combinaisons vin-fromage à l'aune d'une méthode d'analyse sensorielle destinée à définir le profil temporel perceptif d'un produit.

Vins et fromages, pratiques de laboratoire

Afin d'étudier la succession des sensations perçues tout au long de la consommation conjointe d'une portion de fromage et d'un verre de vin, les chercheurs ont adapté une méthode de référence en analyse sensorielle développée par l'Inra dite de Dominance temporelle des sensations à l'étude des associations vin-fromage. Elle a ensuite été implémentée dans le logiciel [TimeSens®](#) dédié à l'acquisition et au traitement des données d'analyse sensorielle.

Au cours de cette consommation, ils ont également réalisé des mesures hédoniques afin d'expliquer l'évolution du plaisir ressenti par l'apparition des sensations dominantes.

Ce travail a été mis en œuvre auprès d'une centaine de consommateurs. Il a concerné différents fromages (Chaource, Comté, Crottin de Chavignol, Epoisses et Roquefort) et vins, rouges (Madiran, Bourgogne et Beaujolais), rosés (Ricey) et blancs (Sancerre, Pacherenc et Pouilly Loché).

A la faveur de leurs explorations, les scientifiques ont mis en évidence que le fromage modifie de manière importante le goût du vin et améliore presque systématiquement son appréciation hédonique. Par exemple, la dureté gustative (astringence, acidité et amertume) des vins rouges est réduite grâce au fromage, ce qui permet une meilleure perception des arômes du vin et par conséquent une amélioration de son appréciation par le consommateur. Par contre, avec un vin blanc liquoreux tous les fromages ont semblé réduire la perception aromatique du vin sans pourtant

diminuer son appréciation hédonique élevée, mais cette fois-ci sans l'augmenter non plus. Le Roquefort, vanté pour bien se marier avec ce type de vin, n'a pas fait exception à la règle.

Contre toute attente, les chercheurs ont également mis en évidence que la réciproque n'était pas vraie : le vin ne modifie que marginalement le goût du fromage et pas du tout son appréciation hédonique. Ce résultat souligne que les préférences du consommateur sont beaucoup plus robustes, ou moins plastiques, en matière de fromage qu'en matière de vin.

Enfin, ces travaux ont aussi exhibé d'intéressantes interactions sensorielles ; par exemple, c'était un vin différent pour chaque fromage qui maximisait les durées de dominance des descripteurs salé et lactique (spécifiques du fromage) au cours de la consommation d'une combinaison vin-fromage. Ainsi, la perception du couple ne peut pas se réduire à la somme de la perception du vin et du fromage et justifie pleinement l'étude des associations.

Par ailleurs, ces données suggèrent aussi que le vin blanc sec accommoderait mieux le fromage que le vin rouge.

Composantes essentielles de l'économie française, les secteurs viticole et fromager comme la filière de la restauration ne pourront que bénéficier d'une compréhension élargie des préférences relatives aux associations vin-fromage. Au-delà, la méthode mise au point au cours de ces travaux peut s'appliquer à d'autres combinaisons d'aliments et de boissons, ouvrant ainsi de nouveaux champs d'application à l'analyse sensorielle.

Contact(s)

Contact(s) scientifique(s) :

- [Pascal Schlich](#), (03 80 68 16 38) [Centre des Sciences du goût et de l'alimentation \(AgroSup-Dijon, CNRS, Inra, Université de Bourgogne\)](#)

Contact(s) presse : [Inra Service de presse](#) (01 42 75 91 86)

Département(s) associé(s) : [Alimentation humaine](#)

Centre(s) associé(s) : [Dijon Bourgogne Franche-Comté](#)

RÉFÉRENCES

Galmarini M., Loiseau A.L., Debreyer, D., Visalli M., Schlich P. (2017). Use of Multi-Intake temporal Dominance of Sensations (TDS) to evaluate the effect of wine on cheese perception. *Journal of Food Science*, doi:[10.1111/1750-3841.13932](https://doi.org/10.1111/1750-3841.13932).

Galmarini M., Dufau, L., Loiseau A.L., Visalli M., Schlich P. (2016). Wine and cheese: two products or one association? A new method for assessing wine-cheese pairing. *Journal of Wine Economics*, [working paper available online](#).