

LES ALLIANCES VIN-FROMAGE AU CŒUR DES RECHERCHES DU CSGA

La méthode DTS ou « Dominance Temporelle des Sensations », développée il y a une dizaine d'années par le CSGA consiste à déterminer la sensation qui domine à chaque instant de la dégustation. « La description temporelle est importante dans cette méthode. L'analyse de ce que l'on ressent en consommant un aliment ou une boisson ne se fait pas *a posteriori* mais simultanément, durant la dégustation » explique Pascal Schlich, l'un des pères de cette méthode, directeur de recherche INRA et responsable de la Plateforme ChemoSens.

Récemment, Mara Galmarini, chercheuse post-doctorante au CSGA, a utilisé cette méthode pour mieux comprendre les alliances vin-fromage si chères au consommateur. Une trentaine de consommateurs français ont évalué quatre vins en utilisant la méthode DTS couplée à la notation hédonique. Pour chaque vin, les participants devaient prendre trois gorgées consécutives et désigner les sensations dominantes à chaque instant de la dégustation, ainsi que donner une note d'appréciation après chaque gorgée. Au cours d'une seconde phase, les participants réalisaient la même tâche avec les mêmes vins, mais en consommant un morceau de fromage entre chaque gorgée de vin.

Les résultats sont sans appel : le fromage modifie la perception sensorielle du vin. Ainsi, déguster du fromage entre chaque gorgée de vin rouge pondère la dominance de l'astringence et de l'acidité au profit de l'arôme fruit rouge, et pour certains vins, augmente les notes d'appréciation.

Ces travaux confirment la pratique intuitive des consommateurs, mais comme le rappelle Pascal Schlich, « c'est l'un des rôles de la science que de prouver ce que le consommateur sait par intuition ». Plus largement, ces travaux ouvrent de nouvelles perspectives pour comprendre la perception sensorielle qui se joue au cours d'un repas et pas seulement lors de la consommation d'un aliment.



Contact

Pascal Schlich, pascal.schlich@inra.fr

Pour en savoir plus

Galmarini MV, Loiseau A-L, Visalli M, Schlich P (2016). Use of multi-intake Temporal Dominance of Sensations (TDS) to evaluate the influence of cheese on wine perception. *Journal of Food Science*, 81, S2566-S2577.

Mots-clefs

Perception sensorielle, préférences, vin, fromage, interaction, Dominance Temporelle des Sensations, évaluation sensorielle, homme