

# La cartographie des préférences pour satisfaire plusieurs goûts

Un travail de diplôme de l'École d'ingénieurs de Changins applique la cartographie des préférences aux vins. Une première en Suisse pour cette méthode destinée aux productions importantes.

● Produire les vins que les consommateurs désirent ou, au contraire, faire son vin puis chercher son public? Les deux démarches sont exactement à l'opposé. L'une est plutôt industrielle, l'autre artisanale et classique. Au-delà de ces querelles, nul ne doutera qu'il est bienvenu, dans le contexte hautement concurrentiel actuel, de connaître le goût des consommateurs.

C'est ce qui a préoccupé Geneviève-Clara Nicol, de Lutry lorsqu'elle a réalisé son travail de diplôme à l'École d'ingénieurs de Changins pour l'obtention du titre d'œnologue. Elle s'est donnée comme tâche de tester une méthode connue dans le secteur agroalimentaire, mais peu dans celui spécifique du vin: la cartographie des préférences.

## J'AIME...

La méthode: faire déguster à un panel de consommateurs plusieurs vins bien choisis. Le dégustateur indique son appréciation sur une échelle allant du «je n'aime pas du tout» à «j'aime énormément». Jusque là rien de bien particulier. L'expert va ensuite corriger à l'aide d'outils mathématiques les résultats des tests afin de connaître les points communs des vins qui ont plu ou qui ont déplu. C'est là que la cartographie des préférences devient intéressante. Mieux encore, l'expert pourra définir quelles sont les caractéristiques des consommateurs ayant des préférences homogènes, comme par exemple leur l'âge. Dans cette méthode, le choix des vins importe beaucoup puisque ceux-ci

doivent être représentatifs de l'assortiment que le consommateur peut trouver dans le commerce. «C'est aussi la limite d'une telle étude. Nous devons couvrir au mieux l'espace sensoriel sans avoir un nombre trop important de vins à déguster, sous peine de «fatiguer» le consommateur et d'affecter la qualité des données.»

## PAS DE STANDARDISATION

Jusqu'à aujourd'hui, peu d'études ont appliqué la cartographie des préférences aux vins. L'Institut coopératif du vin à Montpellier a testé la méthode en 1997, suivi en 2000 par E.&J. Gallo Winery en Californie pour le merlot et par les maisons Mumm et Perrier-Jouët Vignobles et Recherche à Epemay (France) pour les champagnes. «C'est une question de coût. La méthode est lourde, demande de gros moyens et ne peut donc s'adresser qu'à des grosses sociétés ou coopératives ainsi qu'aux marchés de masse où les volumes sont importants.» Il serait inutile de l'utiliser, par exemple, pour des vins qui ont déjà une forte image. Se référer à un tel instrument n'équivaut pas à standardiser l'offre de vin, insiste Geneviève-Clara Nicol. «En fait, il y a plusieurs types de consommateurs, donc plusieurs goûts à satisfaire. L'œnologue pourra choisir quel public il souhaite toucher et avec quel vin.» Reste ensuite à adapter la production selon les possibilités de la filière, du raisin à la bouteille. A préciser encore que la cartographie ne sert pas à appliquer que sur une même gamme de produits à la fois (rouge, pinot noir, par exemple) si l'on veut obtenir des réponses solides.

L'étude de faisabilité menée par Geneviève-Clara Nicol s'est révélée très positive. «Elle aura permis de démontrer que la cartographie des préférences est un outil extrêmement utile pour l'œnologie, tout en tenant compte qu'elle doit faire encore l'objet de réflexion pour une application professionnelle en Suisse.»



P.-A. CORDONIER

## GENEVIÈVE-CLARA NICOL.

Geneviève-Clara Nicol s'est révélée très positive. «Elle aura permis de démontrer que la cartographie des préférences est un outil extrêmement utile pour l'œnologie, tout en tenant compte qu'elle doit faire encore l'objet de réflexion pour une application professionnelle en Suisse.»

PIERRE-ANDRÉ CORDONIER  
N° 63, septembre 2005.)

## CÉPAGES PRÉCOCES ET TRAVAUX GROUPÉS

L'encépagement du vignoble de Nendaz est dominé par les rouges. La plupart des vignes sont en gobelet. Planter des cépages améliorateurs afin de répondre à la demande des caves dès que le coupage avec des vins étrangers sera interdit est une option intéressante, selon Guillaume Potterat et Marylène Chervet. L'autre objectif incontournable sera de regrouper le travail des vignes afin de rationaliser et de professionnaliser la production et de toucher les paiements directs. Ceux-ci ne sont en effet versés qu'à des professionnels travaillant un minimum de surfaces et respectant la Pl. En vue également les contributions pour les vignes dotées de murs en pierres sèches. «La location des vignes contre bon soin se pratique déjà. Des caves comme Pro vins pourraient être mises dans le coup», commentent les deux jeunes diplômés de Changins. Réunir les propriétaires au sein d'une société simple, confier l'ensemble du vignoble à un seul vigneron, sont des solutions à étudier. «Le vignoble, bien que proche de la limite climatique, n'est pas inintéressant. Il convient pour les cépages précoces et de premières époques», précisent les deux étudiants. Deux cépages principaux devraient être retenus afin de garder une certaine homogénéité et, ainsi, mieux valoriser la production.

P.-A. C.