vinetur

Une étude de Cornell montre que la couleur du vin n’explique que 8 % des notes des consommateurs

Des chercheurs n’ont pas mis en évidence de biais constant à l’encontre des rouges hybrides résistants aux maladies, levant une inquiétude pour les viticulteurs qui adaptent leurs vignobles au stress climatique.

jeudi 24 septembre 2026



Selon une étude menée par Cornell, les amateurs de vin rouge qui jugent un vin à sa couleur en font sans doute bien moins que ce que redoutaient de nombreux vignerons : l'apparence n'était qu'un faible prédicteur du fait que les consommateurs apprécient réellement ce qu'ils ont goûté.

Publiée le 23 septembre dans l'American Journal of Enology and Viticulture, cette recherche examinait si les vins issus de cépages hybrides résistants aux maladies partent avec un désavantage intrinsèque parce qu'ils n'ont pas toujours l'apparence des vins élaborés à partir de cépages européens traditionnels. Des chercheurs de Cornell AgriTech et de l'Université Bourgogne Europe à Dijon, en France, ont indiqué que leurs résultats ne montraient aucun biais constant des consommateurs à l'encontre de la couleur des vins hybrides.

Cette question compte alors que les viticulteurs d'Amérique du Nord et d'Europe cherchent des cépages capables de mieux résister aux maladies fongiques, aux hivers rigoureux et à des conditions météorologiques plus erratiques liées au changement climatique. Les variétés hybrides peuvent nécessiter moins d'applications de pesticides et survivre à des conditions qui endommagent les vignobles conventionnels. Si les consommateurs ne sont pas fortement rebutés par les différences de couleur, cela pourrait réduire un obstacle à une utilisation plus large de ces cépages dans l'ensemble de la filière viticole.

L'étude a recruté 82 consommateurs réguliers de vin rouge via le Cornell Sensory Evaluation Center. Les participants ont été invités à évaluer huit vins rouges commerciaux sans savoir ce qu'ils buvaient. Cinq étaient élaborés à partir de cultivars hybrides provenant de New York, du Wisconsin, du Tennessee et de l'Iowa. Trois étaient des pinot noirs de Bourgogne, de l'Oregon et de la région des Finger Lakes, dans l'État de New York.

Les panélistes ont d'abord noté combien ils appréciaient l'apparence de chaque vin et à quel point ils s'attendaient à l'aimer en se basant uniquement sur sa couleur. Ils ont ensuite dégusté les vins et évalué combien ils les appréciaient réellement.

Les résultats ont montré que la couleur influençait bien la première impression, mais seulement dans une certaine mesure. Les vins qui semblaient plus clairs ou qui présentaient davantage de nuances jaunes et brunes avaient tendance à recevoir des notes plus faibles pour leur attrait visuel et des attentes plus basses avant la dégustation. Trois vins se sont classés parmi les derniers sur le plan de l'apparence : un pinot noir des Finger Lakes, un Norton du Tennessee et un corot noir près d'Albany, dans l'État de New York.

Mais une fois les vins dégustés, le rôle de la couleur chutait nettement. La relation statistique entre l'appréciation de l'apparence et l'appréciation réelle n'expliquait qu'environ 8 % de la variation des réponses, ont indiqué les chercheurs. Autrement dit, l'attrait visuel influençait les attentes, mais disait peu de choses sur le fait que les personnes aient finalement apprécié le vin ou non.

Catherine Dadmun, doctorante en sciences alimentaires à Cornell et coautrice de l'étude, a déclaré dans des commentaires diffusés par Cornell que le goût et l'arôme étaient bien plus importants que la couleur dans la perception globale de la qualité. L'étude a montré que les vins hybrides et les pinot noirs étaient largement mélangés lorsque les chercheurs comparaient la manière dont les consommateurs notaient la teinte et l'apparence générale.

Ces résultats remettent en cause une hypothèse ancienne dans certains segments du commerce du vin, selon laquelle une couleur plus sombre signale une meilleure qualité et les hybrides pourraient être plus difficiles à vendre s'ils ne ressemblent pas aux vins de vinifera. Les données n'ont montré aucune corrélation significative entre l'intensité de la couleur et l'appréciation réelle. Ce qui semblait davantage peser sur les notes visuelles plus faibles n'était pas simplement le fait qu'un vin soit clair, mais plutôt que sa couleur tire vers des tons brunâtres ou jaunes plutôt que vers une nuance rouge-violet souvent associée aux vins rouges plus jeunes.

Anna Katharine Mansfield, professeure associée d'œnologie à Cornell AgriTech et l'une des autrices de l'étude, a indiqué que la question circulait depuis des années parmi les sélectionneurs de cépages et les vignerons. Les inquiétudes concernant un éventuel rejet par les consommateurs de vins qui n'auraient pas une apparence « vinifera-like »

étaient largement débattues, a-t-elle dit, mais n’avaient jamais été testées directement.

Les chercheurs ont également examiné la chimie à l’origine de la couleur des vins. Ils ont analysé 17 vins, dont les huit utilisés dans le test sensoriel et d’autres échantillons hybrides, afin de cartographier leurs profils d’anthocyanes, les composés pigmentaires responsables de la couleur rouge. Ce travail a été mené à Cornell AgriTech et à Dijon à l’aide de la chromatographie liquide à ultra-haute pression.

L’analyse a confirmé que les cépages hybrides contiennent une gamme plus large de structures d’anthocyanes que les cépages vinifera. Parmi elles figurent les diglucosides, des composés qui ont tendance à produire une couleur moins intense et peuvent être quelque peu plus susceptibles de brunir avec le temps. Dans certains contextes européens, ces composés ont historiquement suscité la méfiance et ont été associés à des présomptions de moindre qualité de couleur.

Les données relatives aux consommateurs n’ont pas confirmé ces présomptions. Les vins riches en anthocyanes diglucosides ont obtenu des résultats aussi bons, et parfois meilleurs, que les vins traditionnels dans les notes d’apparence. Le St. Croix, un vin hybride de l’étude, a obtenu la même note d’apparence globale que le pinot noir de Bourgogne, la plus élevée du panel, alors même que le pinot noir de Bourgogne ne contient aucun diglucoside.

Les auteurs de l’étude ont indiqué que les résultats devaient être interprétés avec prudence. Comme les vins étaient des produits commerciaux, des différences de millésime, de conditions de vignoble et de méthodes de vinification pouvaient également influer sur la couleur, indépendamment du cépage. Les chercheurs ont estimé que des travaux supplémentaires sont nécessaires sur l’évolution de la couleur des vins hybrides avec l’âge et sur la manière dont les perceptions des consommateurs changent à mesure que ces bouteilles deviennent plus courantes sur le marché.

Même avec ces limites, l’étude met en lumière une question pratique pour les producteurs et les distributeurs. Pour une industrie qui cherche à s’adapter à la pression climatique et à la hausse du risque sanitaire, l’acceptation des cépages hybrides a des implications qui dépassent le débat académique. Si les consommateurs

sont prêts à juger ces vins d’abord sur leurs arômes et leur goût plutôt que sur leur proximité visuelle avec les vins vinifera classiques dans le verre, les producteurs pourraient disposer d’une plus grande marge de manœuvre pour adopter des cépages plus faciles à cultiver et potentiellement moins gourmands en traitements chimiques, sans faire face à autant de résistance au moment de la vente.