vinetur

Les experts du vin profondément divisés sur le moment de boire les vins argentins, révèle une étude

Des professionnels de cinq pays sont divisés sur un vin de 35 ans, montrant qu’une seule fenêtre de consommation peut induire les acheteurs en erreur

samedi 21 novembre 2026



Une étude publiée le vendredi 20 novembre dans la revue npj Science of Food révèle que des professionnels du vin de cinq pays étaient souvent profondément divisés lorsqu'ils devaient estimer combien de temps un vin pouvait encore vieillir et à quel moment il fallait le boire.

La recherche a mobilisé 140 professionnels du vin à Bordeaux, Londres, São Paulo, Chengdu et Davis, en Californie. Lors de dégustations à l'aveugle, ils ont évalué 13 vins argentins issus d'un même producteur, dont neuf rouges et quatre blancs âgés de 3 à 35 ans. Chaque participant a indiqué son appréciation des vins, estimé leur période de garde et décrit leurs caractéristiques sensorielles.

Les auteurs ont expliqué que l'étude s'attaquait à une question fondamentale dans le monde du vin : les experts de différents marchés perçoivent-ils de la même façon un même vin, et le potentiel de garde qu'ils lui attribuent est-il étroitement lié à leur appréciation ? Leur réponse est nuancée. Les panels ont montré certains points communs dans leur description des vins, mais aussi des différences notables dans leur vocabulaire et dans leurs jugements sur leur aptitude à être bus et leur potentiel de garde.

Pour les vins rouges, les chercheurs ont relevé un socle descriptif commun. Sur les 83 descripteurs utilisés dans l'étude, 54 ont été employés sur tous les sites. Toutefois, leur utilisation variait suffisamment selon les lieux pour que les panels soient moins concordants que les chercheurs ne l'auraient attendu par hasard. Selon l'article, cet écart était particulièrement net à Bordeaux, où les dégustateurs accordaient davantage d'importance à la structure et aux signes d'évolution.

L'étude a également montré que les estimations du potentiel de garde restant avaient tendance à diminuer avec l'âge des bouteilles, du moins pour les vins rouges. Les auteurs ont indiqué un rapport de cotes de 0,30 pour chaque tranche de 10,9 années supplémentaires, ce qui signifie que les bouteilles les plus âgées étaient plus susceptibles de se voir attribuer une période de consommation restante plus courte. Mais ces tendances générales ne se traduisaient pas par un consensus. À chaque âge, les professionnels répartissaient encore leurs jugements entre plusieurs catégories.

Cette dispersion était visible même pour le vin le plus âgé de la dégustation. Pour la bouteille de 35 ans, plus d'un tiers des participants estimaient encore qu'elle était à son apogée, voire l'avait dépassée, plutôt que de la considérer clairement comme ayant passé son meilleur moment. Selon les auteurs, ce niveau de désaccord montre qu'une seule indication de garde peut masquer une grande diversité d'opinions parmi les professionnels.

Le lien entre l'appréciation du vin et son potentiel de garde estimé existait, mais restait limité. L'étude a fait état d'une corrélation positive modeste, avec une valeur rho de 0,37. Concrètement, cela signifie que les vins jugés capables de vieillir plus longtemps étaient un peu plus susceptibles d'être appréciés, mais que le lien était loin d'être assez fort pour considérer ces deux mesures comme équivalentes.

Les auteurs ont avancé qu'en raison de la forte variabilité des jugements professionnels, la répartition des opinions pourrait être plus utile que l'attribution d'une catégorie unique à un vin. Cette observation pourrait avoir une portée qui dépasse les seuls panels de dégustation universitaires. Pour les domaines, les importateurs, les détaillants et les collectionneurs, ces résultats suggèrent qu'une seule fenêtre de consommation définie par un expert risque de simplifier à l'excès la manière dont un vin sera reçu sur différents marchés. Ils pourraient aussi inciter à revoir plus largement la façon dont les recommandations de garde sont communiquées dans les documents commerciaux, les échanges entre professionnels et les évaluations des critiques, surtout lorsqu'elles sont utilisées dans plusieurs pays.

L'étude portait sur les vins d'un seul producteur argentin, et non sur un éventail plus large de régions et de domaines, mais elle couvrait des bouteilles d'âges très variés et réunissait des professionnels de grands centres viticoles d'Europe, d'Amérique du Nord, d'Amérique latine et d'Asie. Parmi les auteurs de l'article figuraient des chercheurs du Catena Institute of Wine, de l'Université de Californie à Davis et d'institutions bordelaises.

L'article indique que la recherche a été partiellement financée par le Catena Institute of Wine, affilié à Bodega Catena Zapata, le domaine commercial qui a produit les vins utilisés dans l'étude. Les auteurs précisent qu'en dehors des contributions des auteurs nommément cités et affiliés à l'institut, le financeur n'a participé ni à l'analyse des

données, ni à l’interprétation des résultats, ni à la décision de soumettre le manuscrit. L’article indique également qu’un coauteur est directeur scientifique chez Seguin Moreau Cooperage, qui, selon les auteurs, n’a pas financé l’étude et n’a joué aucun rôle dans le processus de recherche.