

Minéralité du vin : la science derrière le mythe

24 juin 2024

Dans le cadre d'une conférence à la Cité du vin, en mai 2024, J. Ballester (université de Bourgogne) a présenté une série de travaux sur la minéralité du vin. Il s'est attaché à cerner comment les dégustateurs conçoivent la minéralité, en examinant quels termes lui sont associés ou opposés. Un volet d'analyse sensorielle a consisté à faire déguster des vins de Chablis à l'aveugle, pour mesurer le degré de consensus au sein de deux groupes, l'un en France, l'autre en Nouvelle-Zélande. Enfin, des recherches ont porté sur l'analyse chimique des composantes du vin et des vignerons ont été interrogés sur leurs pratiques œnologiques. En définitive, la minéralité n'est pas « une illusion », mais bien « un concept sensoriel », mesurable, qui fait sens pour certains dégustateurs. Pourtant, le terme semble aujourd'hui moins prisé. Pour l'expliquer, J. Ballester avance l'idée d'une « perte de confiance », liée à un usage trop souvent « décoratif » de ce descripteur. La discussion qui se tient à l'issue de la conférence aborde une autre notion, actuellement très en vogue, celle d'*umami*.

Occurrence du descripteur « minéral » dans le magazine *Decanter*



Source : Youtube, La Cité du Vin

Source : [Youtube, La Cité du Vin](#)