

CONFERENCE du 4 avril 2014

Eaux-de-vie et arômes

-

Jérôme LEDAUPHIN

Chef de département des Mesures Physiques à l'IUT de Caen

EA 4656 : Aliments, Bioprocédés, Toxicologie, Environnement (ABTE)

travail de recherche : qualité des aliments

Eaux-de-vie et arômes

Les eaux-de-vie sont des boissons complexes issues de nombreuses étapes de fabrication : sélection des fruits, broyage, macération, extraction du jus, fermentation, distillation et vieillissement en fût notamment. Chacune de ces étapes est un apport supplémentaire à la complexité de l'arôme final de l'eau-de-vie et des notes aromatiques très différentes peuvent être caractéristiques de telle ou telle étape ou de tel ou tel type de pratique de la part du maître de chai. Le but de cette conférence sera tout d'abord de présenter les différentes étapes menant à l'élaboration d'une eau-de-vie. Par la suite, la composition chimique des eaux-de-vie sera abordée. Seule une fraction de cette composition est reliée à l'arôme et les mécanismes de perception des odeurs seront montrés. Les « outils » que possède le chimiste pour analyser ces odeurs seront exposés avant de terminer par une présentation des différences majeures d'arômes pouvant être observées entre eaux-de-vie « de qualité » et « à défauts . »