

Etat des lieux

Les défauts les plus fréquemment observés pour les Pommeau de Normandie lors des Suivis Aval Qualité (SAQ)

		SAQ 2006/2007	SAQ 2014/2015
Aspect	Manque de brillance	51 %	78 %
	Manque de couleur	13,5 %	22 %
Arômes	Défaut aromatique	70 %	81,5 %
	dont mauvais bois	11 %	26 %
	Acétate d'éthyle	3 %	48 %
Tenue en bouche	Défaut de bouche	76 %	55,5 %
	dont déséquilibre	19 %	4 %
	Manque de corps	11 %	52 %

% des échantillons mal notés

Les défauts identifiés lors des commissions d'agrément 2000/2003

Phase	Défaut	Fréquence	Descripteurs associés
Aspect	Manque de brillance	≈ 5 %	Voltigeurs, trouble, voilé, à refiltrer
	Intensité colorante	< 5 %	Pâle, manque de couleur, foncé
	Couleur	< 5 %	Terne, verdâtre
Arômes	Manque de puissance	< 5 %	Manque de bouquet, sans goût, sans arômes, sans expression, peu puissant, insipide
	Mauvais bois	≈ 15 %	Bois vert, sec, humide, vieux, moisi, scierie, chêne, bouchon
	Moisi		Moisi, croupi, serpillère, poussières, toiles sales, vieilles toiles, vieille cave, cave humide, renfermé
	Mal fondu	< 5 %	Mal fondu, mal mélangé, à brasser, à homogénéiser
	Mauvais Calvados		Mauvais Calvados, acétone, acétate d'éthyle, alcool à brûler, éther
	Chimique		Chimique, médicamenteux, caoutchouc, hydrocarbures, plastique, peinture, vernis, lessive, savon
Métallique			
Papier		Papier, plaque de filtration	
Tenue en bouche	Manque de structure	≈ 10 %	Pauvre, léger, petit, plat, faible, maigre
	Déséquilibré	≈ 10 %	Trop acide, trop amer, liquoreux
	Manque de gras	< 5 %	Agressif, alcooleux, brûlant, Asséchant, astringent, râpeux, âpre

Les défauts identifiés par l'étude de la fiche de dégustation (annexe 2)

Groupe de critères	Critère	Description du défaut
Aspect	Limpidité	Présence de voltigeurs, présence d'un voile
	Intensité colorante	Manque de couleur
	Couleur	Rose, verte, noire
Arômes	Intensité	Manque de puissance, manque de longueur
	Qualité	Excès d'acétate d'éthyle, excès de boisé, excès d'oxydation, détection d'arômes étrangers
Tenue en bouche	Equilibre	Manque et excès de sucrosité, excès d'acidité, manque d'amertume
	Autre sensation	Perception d'astringence, même assez faible

Solutionner les principaux défauts

Groupe de critères	Critère	Stade d'élaboration mis en cause	Fiche correspondante
Aspect	Limpidité	Finition	Fiche n° 7
	Intensité colorante	Conditions de production du moût Excès de collage	Fiche n° 3 Fiche n° 8
	Couleur	Elevage Contamination	Fiche n° 6 Fiche n° 10b
Arômes	Manque de puissance	?	-
	Acétate d'éthyle, Calvados	Choix du Calvados Elevage (homogénéisation)	Fiche n° 4 Fiche n° 6
	Mauvais bois, moisi	Elevage	Fiche n° 6
	Excès de boisé	Elevage Finition	Fiche n° 6 Fiche n° 7
	Excès d'oxydation	Age du Pommeau Finition	Fiche n° 7
Tenue en bouche	Déséquilibre	Conditions de production du moût Finition	Fiche n° 3 Fiche n° 7
	Manque de structure	Conditions de production du moût Finition	Fiche n° 3 Fiche n° 7
	Manque de gras	Conditions de production du moût Choix du Calvados Mutage Finition	Fiche n° 3 Fiche n° 4 Fiche n° 5 Fiche n° 7